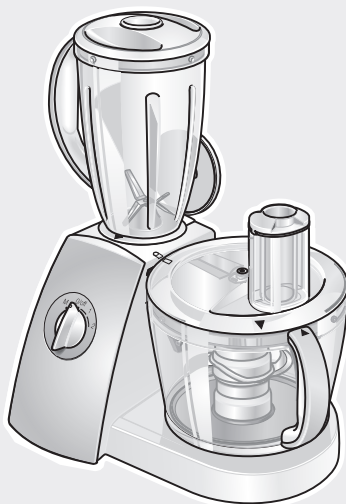




MCM551..
MCM552..



BOSCH

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

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

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

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

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

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen.

Unterschiede sind gekennzeichnet.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät

Bild A

1 Drehschalter

- 0/off = Stopp
- M = Momentschaltung
Höchste Drehzahl,
Drehschalter festhalten.

Stufen 1–2 = Arbeitsgeschwindigkeit

Stufe 1 = niedrige Drehzahl – langsam

Stufe 2 = hohe Drehzahl – schnell

2 Mixerantriebs-Schutzklappe

3 Kabelfach

Schüssel mit Zubehör

Bild A

4 Schüssel

5 Deckel

5a Stopfer

5b Stopfereinsatz

Werkzeuge

Bild B

- 6a Werkzeugträger
- 6b Multifunktionsmesser
- 6c Schlagscheibe
- 6d Scheibenträger

Je nach Modell ist eine oder mehrere Scheiben im Lieferumfang enthalten.

- 6e Schneid-/Raspel-Wendescheibe
- 6f Schneid-Wendescheibe – dick/dünn
- 6g Raspel-Wendescheibe – grob/fein

Bei einigen Modellen:

6h Zitruspresse

6i Knethaken

Mixer

Bild C

7 Mixbecher

8a Deckel

8b Nachfüllöffnung

8c Trichter

Sicherheitshinweise



Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

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

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

Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen und Zusammenbauen, vor dem Verlassen des Raumes und beim Auftreten einer Störung. Die Zuleitung darf nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heißen Flächen liegen.

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

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) und gezogenem Netzstecker wechseln. Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Bedienen

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

Vorbereiten

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

Schüssel mit Zubehör / Werkzeug



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

Multifunktionsmesser (6b)

Bild D

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren und Kneten.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Multifunktionsmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.

Schlagscheibe (6c)

Bild D

für Sahne, Eischnee, Majonäse.

Knethaken (6i)

Bild D

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

Nicht bei allen Modellen im Lieferumfang enthalten!

- Schlüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Nase an der Schlüssel muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Werkzeug einsetzen:
 - Werkzeugträger in die Schlüssel einsetzen.
 - Multifunktionsmesser, Schlagscheibe oder Knethaken auf den Werkzeugträger setzen (Positionierung beachten – **Bild D5**) und loslassen.



Achtung!

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

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



Achtung!

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

Je nach Modell:

Zerkleinerungs-Scheiben

Bild E

Schneid-/Raspel-Wendescheibe (6e)

zum Schneiden und Raspeln von Obst, Gemüse und Käse.

Schneid-Wendescheibe (6f) – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Raspel-Wendescheibe (6g) – grob/fein

zum Raspeln von Obst, Gemüse und Käse.

- Scheibe 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 Antriebsachse aufsetzen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

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

Achtung!

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

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

Achtung!

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

Bei einigen Modellen:

Zitruspresse (6h)

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

Bild F

Achtung!

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

- Zitruspresse aufsetzen (Pfeil an Zitruspresse auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf Stufe 1 stellen und Frucht auf den Auspresskegel drücken.
- Nach der Arbeit Zitruspresse losdrehen und Schüssel abnehmen.

Achtung!

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

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
 - Netzstecker ziehen.
 - Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 - Werkzeug herausnehmen:
 - Werkzeugträger gemeinsam mit Multifunktionsmesser, Schlagscheibe bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Multifunktionsmesser, Schlagscheibe bzw. Knethaken vom Werkzeugträger abnehmen.
- Nach Reinigung des Multifunktionsmessers den Messerschutz anbringen.**
- Scheibenträger an den Aussparungen aus der Schüssel herausheben. Scheiben entnehmen.
 - Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 - Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Mixer

Bild G



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!

Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.



Verbrühungsgefahr!

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

Achtung!

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

Mixen

Achtung!

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

Werkzeuge aus der Schüssel nehmen!

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

Nach dem Mixen

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

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

Reinigen und Pflegen



Stromschlag-Gefahr!

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

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Grundgerät reinigen

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

Schüssel mit Zubehör reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Multifunktionsmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich. Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

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

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

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

Mixer zerlegen

Bild H

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

Mixer zusammensetzen



Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Messereinsatz an den Flügeln im Uhrzeigersinn fest schrauben. Dabei mindestens so weit drehen, dass ein Flügel die Markierung auf dem Mixerbecher abdeckt (Positionierung → **Bild H6**).

Zitruspresse reinigen

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

Gerät aufbewahren

- Netzstecker ziehen.
- Mixerantrieb-Schutzdeckel schließen.
- Schüssel aufsetzen.
- Zum Aufbewahren des Multifunktionsmessers immer den Messerschutz aufsetzen.
- Kabel im Kabelfach verstauen. Hinweis: Die Aufbewahrungsmöglichkeiten entnehmen Sie **Bild I**. Vor der Benutzung alle Zubehörteile aus der Schüssel bzw. dem Mixer nehmen. Nur die benötigten Teile einsetzen.

Sonderzubehör – Scheiben

(im Fachhandel erhältlich)

MUZ45PS1 – zum Schneiden von Pommes Frites und Obstsalatzutaten.

MUZ45AG1 – zum Schneiden von asiatischem Gemüse.

MUZ45RS1 – zum Raspeln von Kartoffeln für Kartoffelknödel und -puffer.

MUZ45KP1 – zum Schneiden und Raspeln von Obst, Gemüse und Käse.

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Schüssel mit Zubehör

Störung:

Gerät läuft nicht an.

Behebung:

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

Mixer

Störung:

Gerät läuft nicht an.

Behebung:

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



Wichtiger Hinweis

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Hinweise zur Entsorgung



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

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

Garantiebedingungen

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

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

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

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

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

The appliance is maintenance-free.

The Instructions for Use refer to several models. Differences are identified.

Please keep the Instructions for Use in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Use the appliance with original accessories only.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit

Figure A

1 Rotary switch

0/off = Stop

M = Pulse switch
(for maximum speed hold down the rotary switch)

Settings 1–2 = Operating speed

Setting 1 = Slowest speed

Setting 2 = Fastest speed

2 Blender drive cover

3 Cord store

Bowl with accessories

Figure A

4 Bowl

5 Lid

5a Pusher

5b Pusher insert

Tools

Figure B

6a Tool holder

6b Multi-function blade

Änderungen vorbehalten.

6c Whipping (Beating) disc

6d Disc holder

According to the model, one or more discs are contained as delivered.

6e Reversible slicing/ shredding disc

6f Slicing reversible disc – thick/thin

6g Shredding reversible disc – coarse/fine

For some models:

6h Citrus press

6i Kneading hook

Blender

7 Blender jug

8a Lid

8b Feed tube

8c Funnel

Figure C

Safety Information



Risk of electric shock!

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

Do not use if the cord or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance. Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

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

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance attended or if the appliance malfunctions, always pull out the plug. Do not pull the cord over sharp edges or hot surfaces.

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

Operating the appliance

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

Preparation

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

Bowl with accessories/Tools



Risk of injury from the rotating tools!

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

Multi-function blade (6b)

Figure D

for cutting, mincing, mixing.



Risk of injury from sharp blades!

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

Whipping disc (6c)

Figure D

for cream, egg white, mayonnaise.

Kneading hook (6i)

Figure D

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

Not included in product package of all models!

- Attach bowl and rotate as far as possible in a clockwise direction. Lug on the bowl must be located fully in the slot in the base unit.
- Inserting tools:
 - Insert tool holder into the bowl.
 - Place multi-function blade, whisking disc or kneading hook on the tool holder (note positioning – **Figure D5**) and release.



Warning!

- Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.
- Remove blade guard from multi-function (6b) blade before inserting.

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



Warning!

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

For some models:

Cutting discs

Figure E

Reversible slicing/shredding disc (6e)

for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.

Slicing reversible disc (6f) – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Shredding reversible disc (6g) – coarse/fine

for shredding fruit, vegetables and cheese.

- Putting the discs on.
Turn required slicing/shredding side face up. Place disc onto the disc carrier such that the drive couplings on the disc carrier grip into the disc openings. Disc must **rest on** the lateral lug of the disc carrier.
- Lightly rotating, attach disc carrier to the drive axle.



Risk of injury from sharp blades!

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

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

Warning!

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

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

Warning!

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

For some models:

Citrus press (6h)

Figure F

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

Warning!

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

- Attach the citrus press and rotate in a clockwise direction. The lug on the filter basket must be located fully in the slot in the base unit.
- Attach and press on pressing cone.
- To extract juice from the fruit, set the rotary switch to setting 1 and press the fruit onto the pressing cone.
- After using the citrus press, unscrew the citrus press and remove the bowl.

Warning!

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

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
 - Take tool holder together with multi-function blade, whisking disc or kneading hook out of the bowl. Remove multi-function blade, whisking disc or kneading hook from the tool holder.

After cleaning the multi function blade, affix the blade protectors.

- Lift the tool holder on the recesses from the bowl. Take out discs.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Blender**Figure G****Risk of injury from sharp blades rotating drive!**

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

**Risk of scalding!**

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

Warning!

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

Blending**Warning!**

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

- Open blender drive cover. Additionally lift rear up and at the front fold up.
- Attach the blender jug (match arrow on the jug to the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add ingredients.
Maximum capacity – liquid = 1.5 litres (frothing or hot liquids max. 0.5 litres).
Optimal processing capacity – solids = 100 g.
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the lid and add ingredients
or
● remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed tube
or
● pour liquid through the funnel.

After blending

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

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

Cleaning and servicing**Risk of electric shock!**

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

Warning!

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

Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little washing-up liquid.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and accessories



Risk of injury from sharp blades!

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

All parts are dishwasher-safe. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

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

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

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

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

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

Taking the blender apart

Figure H

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

Putting the blender together



Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction.

Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position → **Figure H6**).

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.

Storing the appliance

- Pull out the mains plug.
- Attach the blender drive cover.
- Attach the bowl.
- Always store the multi-function blade with the blade guard attached.
- Stow the cord in the cord store. Note: Possibilities for storing can be found in **Figure I**. Take all accessory parts out of the bowl and/or blender before use. Only insert the parts needed.

Extra accessories – Discs

(available from dealers)

MUZ45PS1 – for slicing French fries (chips) and fruit salad ingredients.

MUZ45AG1 – for slicing Asian style vegetables.

MUZ45RS1 – for shredding potatoes for potato dumplings and fritters.

MUZ45KP1 – for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Bowl with accessories

Fault:

Appliance does not start.

Remedial action:

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

Blender

Fault:

Appliance does not start.

Remedial action:

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



Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Disposal



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

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

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.

Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

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

N'utilisez l'appareil que pour traiter des quantités et le faire pendant des durées habituelles dans un ménage. Voir la brochure supplémentaire intitulée «Recettes et conseils».

L'appareil ne demande pas d'entretien.

La notice d'instructions décrit différentes versions. Les différences sont indiquées.

Rangerez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

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

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Appareil de base

Figure A

1 Interrupteur rotatif

0/off = Stop

M = Marche momentanée à la vitesse maximale, tenez l'interrupteur rotatif

Positions 1–2 = Vitesse de travail

Position 1 = Basse vitesse, marche lente

Position 2 = Haute vitesse, marche rapide

2 Clapet de protection du moteur du mixeur

3 Rangement du cordon

Clé et accessoires

Figure A

4 Clé

5 Coiffe

5a Pilon poussoir

5b Insert de pilon poussoir

Subject to alterations.

Accessoires

- 6a** Porte-accessoires
- 6b** Lame multifonctions
- 6c** Disque-fouet
- 6d** Porte-disque

Selon le modèle, un ou plusieurs disque(s) est / sont fourni(s) d'origine.

- 6e** Disque réversible à émincer / râper
- 6f** Disque réversible à émincer – épais / mince
- 6g** Disque réversible à râper – grossier / fin

Sur certains modèles :

- 6h** Presse-agrumes
- 6i** Crochet à pétrir

Mixeur

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

Consignes de sécurité



Risque d'électrocution !

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

Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

Éloignez les enfants de l'appareil. Surveillez les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

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

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

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

Pour ne pas prendre de risques, les réparations de l'appareil, par exemple le remplacement d'un cordon endommagé,

Figure B

sont des opérations réservées au service après-vente. Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Ne changez les accessoires qu'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position **0/off**) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

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

Utilisation

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

Préparatifs

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

Bol mélangeur avec divers accessoires



Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir (5a). Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement. Les travaux dans le bol mélangeur ne doivent avoir lieu qu'après avoir fermé le clapet (2) protégeant l'entraînement du mixeur, et jamais avec le bol mixeur en place.

Lame multifonctions (6b)

Figure D

Pour réduire, hacher, mélanger et pétrir.



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

Disque fouet (6c)**Figure D**

Pour monter la crème, les blancs d'œuf en neige, la mayonnaise.

Crochet à pétrir (6i)**Figure D**

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

Livré d'origine avec certains modèles uniquement !

- Posez le bol mélangeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. La saillie située contre le bol doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Mettez l'accessoire en place :
 - Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
 - Posez la lame multifonctions, le disque-fouet ou le crochet à pétrir sur le porte-accessoires (veillez à ce que le positionnement soit correct – **Figure D5**), puis lâchez-le.

**Attention !**

- N'ajoutez les produits à traiter qu'après avoir monté les accessoires.
- Sortez la lame multifonctions (6b) de son fourreau avant de la mettre en place.

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

**Attention !**

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

Selon le modèle :

Disques à réduire**Figure E****Disque réversible à émincer / râper (6e)**

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

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

pour émincer les fruits et légumes.

Disque réversible à râper (6g) – grossier / fin

pour râper les fruits, les légumes et le fromage.

- Posez le disque. Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets entraîneurs de ce dernier engrènent dans les orifices à cet effet du disque. Le disque doit **appliquer sur** les picots latéraux du porte-disque.
- Posez le porte-disque et imprimez-lui une légère rotation sur l'axe d'entraînement.

**Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

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

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

Attention !

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

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

Attention !

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

Sur certains modèles :

Presse-agrumes (6h)

Figure F

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

Attention !

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

- Posez le presse-agrumes (flèche de la presse sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie située contre le panier filtre doit arriver en assise contre la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Posez le cône puis appuyez.
- Pour presser les fruits, amenez l'interrupteur rotatif sur la position 1 puis appuyez le fruit sur le cône.
- Après le travail, tournez le presse-agrumes pour le libérer puis retirez le bol mélangeur.

Attention !

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

Après le travail

- Ramenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le l'accessoire :
 - Du bol, sortez le porte-accessoires avec la lame-multifonctions, le disque-fouet et le crochet à pétrir.

Du porte-accessoires, sortez la lame multifonctions, le disque-fouet ou le crochet à pétrir.

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

- Par les évidements, sortez le porte-accessoires du bol mélangeur. Retirez-en les disques.
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir «Nettoyage et entretien».

Mixeur

Figure G



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

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



Risque de vous ébouillanter !

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

Attention !

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

Utilisation du mixeur

Attention !

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

- Ouvrez le clapet protégeant l'entraînement du mixeur. Pour ce faire, soulevez-le à l'arrière et basculez l'avant vers le haut.
- Posez le bol du mixeur (flèche du bol sur le point situé sur l'appareil) puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Ajoutez des ingrédients.
Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1,5 litres (Liquides moussants ou très chauds 0,5 litres maximum)
Quantité maximale traitée, fixe = 100 grammes
- Posez le couvercle puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente que comporte la poignée du mixeur.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour ajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Retirez le couvercle et versez les ingrédients

ou

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

ou

- Versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le mixage

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

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

Nettoyage et entretien



Risque d'électrocution !

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

Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de produits de nettoyage récurants.

Nettoyage de l'appareil de base

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

Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

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

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

Nettoyer le mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

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

Un conseil : dans le mixeur en place, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle. Réglez l'entraînement pendant quelques secondes sur la position M. Jetez ensuite l'eau puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Démonter le mixeur

Figure H

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

Assembler le mixeur



Risque de blessures !

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

- Fixez la bague d'étanchéité contre le porte-lame.
- Posez le porte-lame par le bas dans le bol mixeur.
- Par ses ailettes, vissez fermement le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre. Au cours de cette opération, vissez au minimum jusqu'à ce qu'une ailette recouvre le repère sur le bol mixeur (positionnement → **Figure H6**).

Nettoyer le presse-agrumes

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

Ranger l'appareil

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

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

Accessoires en option – Disques

(En vente dans le commerce spécialisé)

MUZ45PS1 – Pour émincer les pommes de terre en frites et émincer les ingrédients des salades de fruits.

MUZ45AG1 – Pour émincer les légumes asiatiques.

MUZ45RS1 – Pour râper les pommes de terre et confectionner des boulettes et galettes de pommes de terre.

MUZ45KP1 – Pour couper et râper les fruits, les légumes et le fromage.

Dérangements et remèdes



Risque de blessures !

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

Bol mélangeur avec accessoires

Dérangement :

L'appareil ne démarre pas.

Remède :

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

Mixeur

Dérangement :

L'appareil ne démarre pas.

Remède :

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



Remarque importante

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Mise au rebut



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

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

Garantie

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

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

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

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

L'apparecchio non richiede manutenzione. Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni. Le differenze sono contrassegnate.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base **Figura A**

- 1** Interruttore rotante
- 0/off = arresto
- M = commutazione istantanea massima velocità di rotazione, mantenere in posizione l'interruttore rotante.
- Livelli 1–2 = velocità di lavoro
- Grado 1 = basso numero di giri – lento
- Grado 2 = alto numero di giri – veloce

2 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

3 Vano portacavo

Ciotola con accessori **Figura A**

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

Sous réserve de modifications.

Utensili

- 6a** Portautensili
- 6b** Lama multifunzione
- 6c** Disco sbattitore
- 6d** Portadisco

A seconda del modello, la fornitura contiene uno o più dischi.

- 6e** disco doppia funzione taglio/grattugia
- 6f** Disco doppia funzione taglio – spesso/sottile
- 6g** Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine

In alcuni modelli:

- 6h** Spremiagrumi
- 6i** Braccio impastatore

Frullatore

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

Istruzioni di sicurezza



Pericolo di scossa elettrica!

Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione.

Usare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

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

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

Estrarre la spina dopo ogni uso, prima della pulizia e dell'assemblaggio, prima di allontanarsi oppure in caso di guasto. Il cavo di alimentazione non deve trovarsi nelle immediate adiacenze di spigoli vivi e di superfici molto calde.

Figura B

Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti. In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'apparecchio è fermo (manopola su **0/off**) e spina di alimentazione è estratta.

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

Uso

Pulire con cura l'apparecchio e gli accessori prima di usarli la prima volta, vedi «Pulizia e cura».

Preparazione

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

Ciotola con accessori/Utensili



Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

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

Lama multifunzione (6b)

Figura D

per sminuzzare, macinare, miscelare ed impastare.



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare la lama multifunzione solo sull'impugnatura di plastica.

Disco sbattitore (6c)**Figura D**

per panna, albume montato a neve, maionese.

Braccio impastatore (6i)**Figura D**

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

Non per tutti i modelli è compreso nella fornitura!

- Applicare la ciotola e ruotarla in senso orario fino all'arresto. Il nasello della ciotola deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'apparecchio base.
- Applicare l'utensile:
 - Applicare il portautensile.
 - Applicare al portautensile la lama multifunzione, il disco sbattitore oppure il braccio impastatore (attenzione alla posizione – **Figura D5**) e lasciare.

**Attenzione!**

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

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

**Attenzione!**

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

A seconda del modello:

Disco sminuzzatore**Figura E****disco doppia funzione taglio/grattugia (6e)**

per tagliare e grattugiare frutta, verdura e formaggio.

Disco doppia funzione taglio (6f) spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.

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

per grattugiare frutta, verdura e formaggio.

- Appoggiare il disco, Ruotare verso l'alto il disco grattugia/di taglio desiderato. Deposare il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portadisco entrino nelle aperture dei dischi. Il disco deve **poggiare sui** perni laterali del portadisco.
- Applicare il portadisco con leggera rotazione sull'asse motore.

**Pericolo di ferite da lame taglienti!**

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

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

Attenzione!

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

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

Attenzione!

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

In alcuni modelli:

Spremiagrumi (6h)**Figura F**

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

Attenzione!

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

- Applicare lo spremiagrumi (freccia sullo spremiagrumi sopra freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del cestello-filtro deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'apparecchio base.
- Applicare e premere il cono di spremitura.
- Per spremere i frutti disporre la manopola sulla velocità 1 e schiacciare il frutto sul cono di spremitura.
- Concluso il lavoro, rimuovere lo spremiagrumi e togliere la ciotola.

Attenzione!

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

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre l'utensile:
 - Togliere dalla ciotola impastatrice il portautensile con la lama multifunzione, il disco sbattitore o il braccio impastatore. Rimuovere dal portautensile la lama multifunzione, il disco sbattitore o il braccio impastatore.

Dopo la pulizia della lama multifunzione applicare la protezione della lama.

- Estrarre il portadisco dalla ciotola prendendolo sulle aperture. Estrarre il disco.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Lavare tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Frullatore**Figura G**

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

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



Pericolo di scottature!

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

Attenzione!

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

Frullare**Attenzione!**

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

- Togliere il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore. A tal fine alzare un poco dietro e ribaltare avanti verso l'alto.
- Applicare il bicchiere frullatore (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.

Quantità massima, liquido = 1,5 litri (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,5 litri).

Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura del frullatore.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti ruotare la manopola su **0/off**.
- Togliere il coperchio e introdurre gli ingredienti,

oppure

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

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo avere frullato

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

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

Pulizia e cura



Pericolo di scossa elettrica!

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

Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Pulire l'apparecchio base

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario usare un poco di detersivo liquido per piatti.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola con gli accessori



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare la lama multifunzione solo sull'impugnatura di plastica.

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie. Nella lavorazione per es. di carote e cavolo rosso, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Pulire il frullatore



Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

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

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

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

Scomporre il frullatore

Figura H

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

Comporre il frullatore



Pericolo di ferite!

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

- Applicare l'anello di tenuta sull'inserito lame.
- Inserire l'inserito lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Avvitare saldamente con le alette l'inserito lame in senso orario. Ciò facendo ruotare almeno finché un'aletta non copre il riferimento sul bicchiere frullatore (posizione → **Figura H6**).

Lavare lo spremiagrumi

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

Conservare l'apparecchio

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

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

Accessori speciali – dischi

(presso i rivenditori specializzati)

MUZ45PS1 – per tagliare patatine fritte e ingredienti per macedonia di frutta

MUZ45AG1 – per tagliare verdura asiatica

MUZ45RS1 – per grattugiare patate per gnocchi di patate e frittelle di patate.

MUZ45KP1 – per tagliare e grattugiare frutta, verdura e formaggio

Rimedio in caso di guasti



Pericolo di ferite!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Ciotola con accessori

Guasto:

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio:

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

Frullatore

Guasto:

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio:

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



Avvertenza importante

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Smaltimento



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

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

Garanzia

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

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

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

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

Het apparaat is onderhoudsvrij.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. De verschillen zijn aangegeven.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

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

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

In één oogopslag

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

Basisapparaat

Afb. A

1 Draaischakelaar

0/off = stop

M = momentschakeling
hoogste toerental,
draaischakelaar vasthouden.

Standen 1–2 = werksnelheid

Stand 1 = laag toerental – langzaam

Stand 2 = hoog toerental – snel

2 Mixeraandrijving-beschermklep

3 Snoeropbergvak

Kom met toebehoren

Afb. A

4 Kom

5 Deksel

5a Stopper

5b Stopperinzetstuk

Hulpstukken

Afb. B

6a Hulpstukhouder

6b Multifunctioneel mes

6c Gardeschijf

6d Schijfhouder

Afhankelijk van het model zijn een of meer schijven meegeleverd.

6e Snij-/raspschijf

6f Snijschijf – dik/dun

6g Raspschijf – grof/fijn

Bij sommige modellen:

6h Citruspers

6i Kneedhaak

Mixer

Afb. C

7 Mengkom

8a Deksel

8b Vulopening

8c Trechter

Veiligheidsvoorschriften



Gevaar van een elektrische schok!

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

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

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

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

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt. Het aansluitsnoer mag niet vlak langs scherpe randen of hete oppervlakken lopen.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice. Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen. Toebehoren en hulpstukken uitsluitend vervangen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op **0/off**) en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Bedienen

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

Voorbereiden

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

Mengkom met toebehoren/hulpstukken



Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

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

Multifunctioneel mes (6b)

Afb. D

voor fijnmaken, hakken, roeren en kneden.



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Het multifunctionele mes alleen vastpakken aan de kunststof rand.

Gardeschijf (6c)

Afb. D

voor slagroom, geklopt eiwit, mayonaise

Kneedhaak (6i)

Afb. D

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijngemaakt mogen worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).

Wordt niet bij alle modellen meegeleverd!

- De kom op het apparaat plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien. De uitstulping van de kom moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- Hulpstukken aanbrengen:
 - Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
 - Het multifunctionele mes, de gardeschijf of de kneedhaak aanbrengen op de hulpstukhouder (let op de positie – **Afb. D5**) en loslaten.



Attentie!

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

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



Attentie!

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

Afhankelijk van het model:

Fijnmaakschijven

Afb. E

Snij-/raspschijf (6e)

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

Snijschijf (6f) – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Raspschijf (6g) – grof/fijn

voor het raspen van fruit, groente en kaas.

- Schijf aanbrengen.
Gewenste snij-/raspzijde naar boven keren. De schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemers van de schijfhouder in de openingen van de schijven steken. De schijf moet **op** de pen aan de zijkant van de schijfhouder **liggen**.
- Schijfhouder met een lichte draaibeweging op de aandrijfas plaatsen.



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

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

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

Attentie!

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

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

Attentie!

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

Bij sommige modellen:

Citruspers (6h)

Afb. F

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

Attentie!

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

- Citruspers aanbrengen (de pijl op de citruspers tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van het zeefbakje moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- De perskegel aanbrengen en aandrukken.
- Voor het persen van vruchten de draaischakelaar op stand 1 zetten en de vrucht op de perskegel drukken.
- Na gebruik de citruspers losdraaien en de kom verwijderen.

Attentie!

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

Na gebruik

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

Mixer

Afb. G



Verwondingsgevaar door scherpe messen roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen!

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



Risico van brandwonden!

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

Attentie!

De mixer kan beschadigd raken.

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

Mixen

Attentie!

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

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

of

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

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na het mixen

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

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

Reiniging en onderhoud



Gevaar van een elektrische schok!

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

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Basisapparaat reinigen

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Eventueel een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Mengkom en toebehoren reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Het multifunctionele mes alleen vastpakken aan de kunststof rand.

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

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

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

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

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

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

Mixer uit elkaar nemen

Afb. H

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

Mixer in elkaar zetten



Verwondingsgevaar!

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

- Afdichtring aanbrengen op het mesinzetstuk.
- Mesinzetstuk van onderaf in de mixkom aanbrengen.
- Mesinzetstuk aan de vleugels met de klok mee vastdraaien. Daarbij minstens zo ver draaien dat een van de vleugels de markering op de mixkom afdekt (positionering → **Afb. H6**).

Citruspers reinigen

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

Apparaat opbergen

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

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

Extra toebehoren – schijven

(verkrijgbaar bij de speciaalzaak)

MUZ45PS1 – voor het snijden van patates frites en ingrediënten voor vruchtensalades.

MUZ45AG1 – voor het snijden van Aziatische groente.

MUZ45RS1 – voor het raspen van aardappels voor aardappelknodels en -pannekoeken.

MUZ45KP1 – voor het snijden en raspen van fruit, groente en kaas.

Hulp bij storingen



Verwondingsgevaar!

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

Mengkom met toebehoren

Storing:

Het apparaat start niet.

Oplossing:

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

Mixer

Storing:

Het apparaat start niet.

Oplossing:

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



Attentie!

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Afvoer van het oude apparaat



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

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

Garantie

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

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

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

Anvend kun maskinen til bearbejdning-mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen, se tillægshæftet „Opskrifter og tips“.

Maskinen er vedligeholdelsesfri.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. Forskelle er beskrevet.

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Maskinen må kun bruges med originalt tilbehør.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Grundmodel

Billede A

1 Greb

- | | |
|-------|--|
| 0/off | = stop |
| M | = momentfunktion
højeste hastighed, hold grebet fast. |

Trin 1–2 = arbejdshastighed

Trin 1 = lav hastighed – langsom

Trin 2 = høj hastighed – hurtig

2 Blendermotor-beskyttelseskappe

3 Kabelrum

Skål med tilbehør

Billede A

4 Skål

5 Låg

5a Stopper

5b Stopperindsats

Wijzigingen voorbehouden.

Værktøj

- 6a** Værktøjsholder
6b Multifunktionskniv
6c Piskeskive
6d Skiveholder

En eller flere skiver følger med maskinen afhængigt af modellen.

- 6e** Vendbar skære-/riveskive
6f Vendbar skæreskive – tyk/tynd
6g Vendbar riveskive – grov/fin

På nogle modeller:

- 6h** Citruspresse
6i Dejkrog

Blender

- 7** Beholder
8a Låg
8b Påfyldningsåbning
8c Tragt

Sikkerhedsforskrifter**Fare for elektrisk stød!**

Maskinen må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

Maskinen må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller maskinen er behæftet med fejl. Hold børn væk fra maskinen. Hold børn under opsyn for at forhindre, at de leger med vægten.

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

Efter brug, før rengøring, før samling, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på maskinen som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader. I tilfælde af strømsvigt: Maskinen forbliver tændt og går automatisk i gang igen, så snart maskinen forsynes med strøm igen.

Tilbehør og redskaber må kun skiftes, når maskinen ikke er i gang (greb står på **0/off**) og stikket er trukket ud af stikdåsen.

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

Billede B**Betjening**

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

Forberedelse

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

Skål med tilbehør/redskab**Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!**

Stik aldrig hånden ned i skålen, når maskinen er i gang. Anvend altid stopperen (5a) til at stoppe ingredienser ned med.

Motoren kører kort efter, at maskinen er slukket. Skift kun redskab, når maskinen står stille. Arbejde i skålen må kun gennemføres med lukket blendermotor-beskyttelseskappe (2), aldrig med påsat blender.

Multifunktionskniv (6b)**Billede D**

til finhakning, hakning, røring og æltning.

**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på multifunktionskniven.

Piskeskive (6c)**Billede D**

til piskefløde, piskede ægggehvider, majonaisse.

Dejkrog (6i)**Billede D**

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

Følg ikke med alle modeller!

- Sæt skålen på og drej den mod højre indtil stop. Næsen på skålen skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen.
- Isætning af værktøj:
 - Sæt redskabsholderen i skålen.
 - Anbring multifunktionskniv, piskeskive eller dejkrog på redskabsholderen (kontroller positioneringen – **Billede D5**) og slip.



Bemærk!

- Tilsæt altid først ingredienserne, når redskabet er sat i.
- Tag multifunktionskniven (6b) ud af knivbeskyttelsen, før den sættes i.
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for pil på skål) og drej det mod højre.
Næsen i låget skal sidde i slidsen på grundmodellen indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld væske gennem stopperen. Stopperindsatsen kan anvendes som målebæger.



Bemærk!

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

ikke alle modeller:

Finhaknings-skiver

Billede E

Vendbar skære-/riveskive (6e)

til skæring og rivning af frugt, grøntsager og ost.

Vendbar skæreskive (6f) – tyk/tynd

til snitning af frugt og grønt.

Vendbar riveskive (6g) – grov/fin

til rivning af frugt, grøntsager og ost.

- Læg skiven på.
Vend den ønskede skære-/riveskive opad. Læg skiven på skiveholderen på en sådan måde, at medbringerne på skiveholderen griber ind i åbningerne på skiverne. Skiven skal **ligge på** skiveholderens sidevendte taper.
- Sæt skiveholderen på drevet med en let drejning.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

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

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

Bemærk!

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

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

Bemærk!

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

På nogle modeller:

Citruspresse (6h)

Billede F

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

Bemærk!

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

- Citruspressen på (pil på citruspresse skal være ud for pil på skål) og drej den mod højre. Næsen på sikurven skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen.
- Sæt pressekeglen på og tryk den på plads.
- Stil grebet til frugtpresning på trin 1 og tryk frugten på pressekeglen.
- Efter arbejdet drejes citruspressen løs og skålen tages af.

Bemærk!

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

Efter arbejdet

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

Blender**Billede G**

Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når maskinen står helt stille.



Fare for skoldning!

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

Bemærk!

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

Arbejde med blenderen**Bemærk!**

Sæt blenderlåg og skålen med låg på maskinen og lås dem fast. Tag redskaberne ud af skålen!

- Åbn blendermotor-beskyttelseskappen. Dette gøres ved at løfte den bageste del og klappe den forreste del op.

- Sæt blenderen på (pil på blender skal være ud for pil på maskine) og drej den mod højre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
Max. mængde, væske = 1,5 liter (skummende eller varme væsker max. 0,5 liter).
Optimal bearbejdningmængde, fast konsistens = 100 gram.
- Sæt låget på og drej det mod højre. Lågnæsen skal befinde sig i fordybningen på blendergrebet.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne eller
- Fjern tragten og påfyld ingredienserne lidt ad gangen eller
- Påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

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

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

Rengøring og pleje

Fare for elektrisk stød!

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

Bemærk!

Overfladerne kan beskadiges. Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler.

Rengøring af grundmodel

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

Rengøring af skål og tilbehør



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på multifunktionskniven.

Alle dele tåler opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet.

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

Rengøring af blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

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

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f.eks. æteriske olier i krydderier).

Blender, låg og tragt kan tåle opvaske-maskine.

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

Tip: Kom en smule vand med opvaskevand i blenderen, mens den er på maskinen. Tænd blenderen og lad den køre i et par sekunder på trin M. Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Adskillelse af blender

Billede H

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

Samle blender



Fare for kvæstelser!

Forsøg aldrig at samle blenderen på grundmodellen.

- Anbring pakringen på kniven.
- Sæt kniven ind i blenderen nedefra.

- Skru knivens vinger fast mod højre. Drej dem mindst så meget, at en vinge dækker markeringen på blenderen (positionering -> **Fig. H6**).

Rengøring af citruspresse

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

Opbevaring af maskine

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

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

Specialtilbehør – skiver

(kan købes i faghandlen)

MUZ45PS1 – til skæring af pommes frites og ingredienser til frugtsalat.

MUZ45AG1 – til skæring af asiatiske grøntsager.

MUZ45RS1 – til rivning af kartofler til kartoffelboller.

MUZ45KP1 – til skæring og rivning af frugt, grøntsager og ost.

Hjælp i tilfælde af fejl



Fare for kvæstelser!

Træk altid stikket ud forinden.

Skål med tilbehør

Fejl:

Maskinen starter ikke.

Afhjælpning:

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

Blender

Fejl:

Maskinen starter ikke.

Afhjælpning:

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



Vigtige råd

Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes BOSCH serviceafdeling på telefon 44 89 88 10.

Bortskaffelse



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

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

Garanti

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

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

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

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

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

Dette apparatet er vedlikeholdsfritt. Denne bruksanvisningen beskriver flere modeller. Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen.

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

Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør.

Et overblikk

Klaff ut siden med billedtekster.

Basismaskin

Bilde A

1 Dreiebryter

0/off = Stopp
 M = Momentkopling
 høyeste turtall, fastlåsing av dreiebryteren.

Trinn 1–2 = Arbeidshastighet

Trinn 1 = Lavt turtall – langsomt

Trinn 2 = Høyt turtall – hurtig

2 Beskyttelseslokk for miksedrev

3 Kabelrom

Bolle med tilbehør

Bilde A

4 Bolle

5 Lokk

5a Støter

5b Støterinnsats

Verktøy

- 6a** Verktøysholder
- 6b** Multifunksjonskniven
- 6c** Vispeskive
- 6d** Skiveholder

Alt etter modell følger det med en eller flere skiver.

- 6e** Skjære-/høvle-vendeskive
- 6f** Skjære-vendeskive – tykk/tynn
- 6g** Rive-vendeskive – grov/fin

Ved noen modeller:

- 6h** Sitruspresse
- 6i** Eltekrok

Mikser

- 7** Miksebeger
- 8a** Lokk
- 8b** Påfyllingsåpning
- 8c** Trakt

Sikkerhetshenvisninger



Fare for elektrisk støt!

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

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader. Hold barn borte fra maskinen. Hold øye med barn, slik at de ikke leker med apparatet.

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

Trekk støpselet ut av stikkontakten etter hver bruk, når den rengjøres og settes bort og dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil. Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter og varme ting.

Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kunde-service, for å unngå at det oppstår fare. Dersom strømmen blir borte, blir maskinen innkoplet og går videre når strømmet kommer igjen. Tilbehør og verktøy må kun skiftes når maskinen er slått av (Dreiebryter på **0/off**) og når støpselet er trukket ut.

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

Bilde B

Betjening

Maskin og tilbehør må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Forberedning

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

Bolle med tilbehør/verktøy



Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

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

Bilde C

Multifunksjonskniv (6b)

Bilde D

for kutting, hakking, røring, elting



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Multifunksjonskniven må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Vispeskive (6c)

Bilde D

For kremfløte, eggehvite, majones.

Eltekrok (6i)

Bilde D

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

Leveres ikke med alle modellene!

- Sett på bollen og drei den i klokken retning inntil anslag. Nesen på bollen må sitte fast i sprekkene på basismaskinen.
- Innsetting av verktøy:
 - Sett verktøyholderen inn i bollen.
 - Multifunksjonskniven, vispeskiven eller eltekroken settes på verktøyholderen (ta hensyn til plasseringen – **Bilde D5**) og slippes.

**Obs!**

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

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

**Obs!**

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

Alt etter modell:

Kutteskiver**Bilde E****Skjære-/høvle-vendeskiye (6e)**

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

Skjære-vendeskiye (6f) – tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker

Rive-vendeskiye (6g) – grov/fin

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

- Sett på skiven.
Snu den ønskede skjære-/høvlesiden oppover. Legg skiven inn i skiveholderen slik at medbringeren på skiveholderen griper inn i åpningen på skiven. Skiven må **ligge oppå** tappene på siden av skiveholderen.
- Sett så skiveholderen på med en lett dreining.

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

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

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

Obs!

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

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

Obs!

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

Ved noen modeller:

Sitruspresse (6h)**Bilde F**

For utpressing av sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.

Obs!

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

- Sett sitruspressen på og dre den fast i klokken retning. Nesen på silkurven må sitte fast i sprekken på basismaskinen.
- Sett på pressekjeglen og trykk den ned.
- For utpressing av frukten settes dreiebryteren på trinn 1 og frukten trykkes oppå pressekjeglen.
- Etter arbeidet løsnes sitruspressen igjen og skålen tas av.

Obs!

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

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk i støpselet.
- Drei lokket mot klokken retning og ta det av.
- Ta av verktøyet.
 - Ta verktøyholderen ut at bollen samtidig med multifunksjonskniven, vispeskiven hhv. eltekroken. Ta så multifunksjonskniven, vispeskiven hhv. eltekroken av verktøysholderen.

Etter rengjøring av multifunksjonskniven må knivbeskyttelsen settes på igjen.

- Skiveholderen løftes ut av bollen ved kjerven. Ta av skiven.
- Drei bollen mot klokken retning og ta den av.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Mikser

Bilde G



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

Ta aldri ned i den påsatte mikseren!

Mikseren arbeider kun når lokket er skrudd fast. Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille.



Fare for skolding!

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

Obs!

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

Miksing

Obs!

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

- Åpne vernelokket på miksedrevet. Løft opp bak og klaff opp framme.

- Sett miksebegeret på (bilen på begeret må sitte ved punktet på maskinen) og drei i klokken retning til anslag.
- Fyll på ingrediensene.
Maksimal mengde, flytende væske = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,5 liter).
Optimal mengde, faste ingredienser = 100 gram.
- Sett på lokket i drei i klokken retning. Nesen på lokket må sitte i spreken på mikserhåndtaket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på ingredienser må dreiebryteren stå på **0/off**.
- Ta av lokket og fyll på ingrediensene eller
- ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen, eller
- fyll flytende væske ned igjennom trakten.

Etter miksing

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Drei mikseren imot klokken retning og ta den av.
- Drei lokket mot klokken retning og ta det av.

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

Rengjøring og pleie



Fare for elektrisk støt!

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

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Bruk derfor ingen skarpe, skurende midler for rengjøring.

Rengjøring av basismaskinen

- Trekk i støpselet.
- Motorblokken må kun tørkes av med en fuktig klut, om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.

Rengjøring av bollen med tilbehør



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Multifunksjonskniven må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert. Ved bearbeiding av f. eks. gulrot eller rødkål, kan det oppstå misfarging på delene av kunststoff. Dette kan fjernes med et par dråper matolje.

Rengjøring av mikseren



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

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

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

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

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

Når mikseren skal tas

fra hverandre

Bilde H

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

Når mikseren skal settes sammen igjen.



Fare for skade!

Mikseren må aldri settes sammen igjen oppå basismaskinen.

- Sett pakningsringen på knivnnsatsen.
- Sett inn knivnnsatsen fra undersiden og inn i miksebegeret.

- Skru knivnnsatsen fast til vingene i klokken retning. Drei mist så langt at en av vingene dekker markeringen på miksebegeret (plassering → **bilde H6**).

Rengjøring av sitruspressen.

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

Oppbevaring

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

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

Ekstra tilbehør – skiver

(fåes i faghandelen)

MUZ45PS1 – for skjæring av pommers frites og fruktsalat.

MUZ45AG1 – for skjæring av asiatiske grønnsaker.

MUZ45RS1 – for riving av poteter for kumle eller potetkaker.

MUZ45KP1 – for skjæring og rasping av frukt, grønnsaker og ost.

Hjelp ved feil



Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Bollen med tilbehør

Feil:

Maskinen går ikke

Utbedring:

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

Mikser

Feil:

Maskinen går ikke

Utbedring:

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



Viktig henvisning

Dersom feilen ikke lar seg utbedre, må du henvende deg til vår kunde-service.

Henvisning om avskaffing



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

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

Garanti

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

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en produkt från BOSCH.

Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.

Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

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

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

Köksmaskinen är underhållsfri.

Bruksanvisningen gäller för flera varianter av köksmaskinen. Skillnaderna framgår av texten. Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med köksmaskinen vid ett eventuellt ägarbyte.

Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Grundmaskinen

Bild A

1 Strömvred

0/off

= Stop

M

= Momentläge
högsta varvtalet.
Vrid strömvredet.

Välj mellan läge 1–2= hastigheter

Läge 1

= långsamt

Läge 2

= snabbt

2 Skyddslock över mixeruttaget

3 Sladdfack

Blandarskål med tillbehör

Bild A

4 Blandarskål

5 Lock

5a Påmatare

5b Insats till påmataren

Endringer forbeholdes.

Verktyg

- 6a** Verktygshållare
6b Multifunktionskniven
6c Vispskivan
6d Skivhållare

Vilka skivor som medföljer beror på modell.

- 6e** Vändbar skär- och strimmelskiva
6f Vändbar skärskiva – tjockt/tunt
6g Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

Gäller vissa modeller

- 6h** Citruspress
6i Degkrok

Mixer

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

Säkerhetsanvisningar**Risk för elektriska stötar!**

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

Köksmaskinen får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda maskinen.

Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar. Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med vågen.

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

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt köksmaskinen, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel. Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.

Skador på köksmaskinen, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor. Efter ett ev. strömavbrott fortsätter köksmaskinen automatiskt.

Bild B

Stäng alltid av köksmaskinen (vrid strömvredet till läge **0/Off**) innan du ska fylla på med mera ingredienser och innan du tar av ett lock eller verktyg.

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

Montering och start

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

Förberedelser

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

Blandarskålen med tillbehör/verktyg**Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör som roterar!**

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

Multifunktionskniv (6b)**Bild D**

Lämplig för att finfördela, hacka och blanda.

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

Ta aldrig multifunktionskniven i knivbladen utan i plastskaftet.

Vispskiva (6c)**Bild D**

Lämplig för att vispa grädde, äggvita och bereda majonnäs.

Degkrok (6i)**Bild D**

För att knåda tunga degar och för att blanda ned ingredienser, som inte ska hackas (t.ex. russin, redan hackad choklad).

Medföljer inte alla modeller vid leverans!

- Ställ blandarskålen på drivuttaget vrid medurs till stoppet. Kilan på blandarskålen ska vridas in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.

- Sätt in önskat tillbehör:
 - Sätt först verktygshållaren i blandarskålen.
 - Sätt multifunktionskniv, vispskiva eller degkrok i verktygshållaren (observera läget – **Bild D5**) och släpp ned det.

**Obs!**

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

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

**Obs!**

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

Beroende på modell:

Riv- och skärskivor**Bild E****Vändbar skär- och strimmelskiva (6e)**

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

Vändbar skärskiva (6f) – tjockt/tunt

för att skära frukt och grönsaker.

Vändbar riv- och strimmelskiva (6g) – grov/fin

för att riva/strimla frukt, grönsaker och ost.

- Sätt önskad
Lägg skivan med önskad sida uppåt.

Sätt skivan i skivhållaren på så vis att medbringaren på skivhållaren passar in i öppningarna på respektive skiva. Skivan ska **ligga på** piggarna i skivhållaren.

- Sätt skivhållaren med önskad riv-/skärskiva på drivaxeln och vrid lätt tills den sitter fast.

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

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.
Använd alltid påmataren vid påfyllning.

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

Obs!

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

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

Obs!

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

Gäller vissa modeller

Citruspress (6h)**Bild F**

Lämplig för att pressa citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

Obs!

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

- Sätt citruspressen i blandarskålen (pilen på citruspressen ska vara riktad mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.

- Sätt presskullen på citruspressen och tryck fast den.
- För att pressa ut saften, vrid strömbrytaren till hastighet 1 och tryck frukten mot presskullen.
- När arbetet är färdigt, vrid loss citruspressen och lossa blandarskålen.

Obs!

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

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
 - Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Vrid locket moturs och ta bort det.
 - Lossa verktyget:
 - Ta ut verktygshållaren tillsammans med multifunktionskniven, slagskivan resp. degkroken ur skålen. Lossa sedan resp. verktyg från hållaren.
- Rengör kniven och sätt därefter på knivskyddet.**
- Lyft upp skivhållaren ur blandarskålen. Ta bort skivan.
- Vrid blandarskålen moturs och ta bort den.
 - Rengör samtliga detaljer, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Mixer

Bild G



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

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet.
Starta aldrig köksmaskinen förrän locket sitter på. Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget.



Risk för skållskador!

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

Obs!

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

Gör så här

Obs!

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

- Öppna skyddslocket över drivuttaget genom att först lyfta det i bakändan och sedan fälla upp det i framändan.
- Ställ bägaren på drivuttaget (pilen på bägaren ska vara riktad mot punkten på motorstativet) och vrid medurs till stoppet.
- Håll ingredienserna i bägaren.
Max. mängd flytande vätska = 1,5 liter (skummande eller het vätska max. 0,5 liter)
Max. mängd torra ingredienser = 100 gram.
- Sätt locket på bägaren och vrid fast det medurs. Vrid tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på mixerhandtaget.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Om du behöver fylla på med mera ingredienser: Stäng av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser

eller

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

eller

- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

När du mixat färdigt

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

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

Rengöring och skötsel



Risk för elektriska stötar!

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

Obs!

Motorstativets yta kan skadas.

Använd inga starka rengöringsmedel.

Motorstativet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.

Blandarskålen med tillbehören



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

Ta aldrig multifunktionskniven i knivbladen utan i plastskaftet.

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

Rengöra mixern



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

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

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

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

Ta isär mixern

Bild H

- Vänd bägaren upp och ned. Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid moturs. Ta ev. hjälp av mixerlocket för att lossa knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningsringen från den.

Sätta ihop mixern



Var försiktig så att du inte skadar dig!

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

- Sätt fast tätningsringen i knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i bägaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen genom att vrida vingarna medurs. Knivinsatsen sitter ordentligt fast när en av vingarna täcker markeringen på bägaren → se **bild H6**).

Citruspressen

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

Förvaring

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

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

Extra tillbehör, riv-/skärskivor

(finns att köpa i fackhandeln)

MUZ45PS1 – skär potatisstavar till egna pommes frites och ingredienser till fruktsallad

MUZ45AG1 – skär grönsaker till asiatiska rätter, wok, Janssons frestelse

MUZ45RS1 – finriver potatis till raggmunkar och kroppkakor

MUZ45KP1 – skär och strimlar frukt, grönsaker och ost

Råd vid fel



Var försiktig så att du inte skadar dig!

Dra alltid först ut sladden ur vägguttaget.

Blandarskålen med tillbehör

Fel:

Köksmaskinen startar inte.

Åtgärd:

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

Mixern

Fel:

Köksmaskinen startar inte.

Åtgärd:

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



Viktigt

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

Den gamla maskinen



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

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

Konsumentbestämmelser

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

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä.

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Noudata kotitalouskäytössä normaaleja valmistusmääriä ja -aikoja, katso erillinen vihko »Ruokaohjeita ja vinkkejä«.

Laite on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Mallikohtaiset erot on merkitty ohjeisiin.

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

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Peruskone

Kuva A

1 Valitsin

- O/off = seis
M = pitoasento
suurin kierrosnopeus,
pidä valitsin painettuna
Nopeusalueet 1–2 = käyttönopeudet
Asento 1 = alhainen kierrosnopeus –
hidas
Asento 2 = suuri kierrosnopeus –
nopea

2 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

3 Liitäntäjohtodon säilytystila

Kulho varusteeseen

Kuva A

4 Kulho

5 Kansi

5a Syöttöpainin

5b Syöttöpainimen lisäosa

Varusteet

Kuva B

6a Varusteenpidin

6b Monitoimiterä

6c Vatkainkiekko

6d Teränpidin

Laitemallin mukaan vakiovarusteena on yksi tai useampi terä.

6e Käännettävä viipalointi- ja raastinterä

6f Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

6g Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

Vain joissakin malleissa:

6h Sitruspuserrin

6i Taikinakoukku

Tehosekoitin

Kuva C

7 Sekoituskulho

8a Kansi

8b Täyttöaukko

8c Suppilo

Turvallisuusohjeita



Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

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

Ei lasten ulottuville. Älä jätä lapsia koskaan yksin, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella. Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista ja kokoamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee vika. Liitäntäjohto ei saa olla liian lähellä teräviä reunoja tai kuumia pintoja. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa viallisen liitäntäjohtodon, vain valtuutettu huoltoilike. Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Vaihda varusteet vain, kun laite on pysähdyksissä (valitsin asennossa **0/off**) ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta. Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Käyttö

Puhdista kone ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso kappale »Puhdistus«.

Alkuvalmistelut

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

Kulho varusteineen/varusteet



Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!

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

Monitoimiterä (6b)

Kuva D

hienontaa, silppuaa, sekoittaa ja vaivaa jopa taikinat.



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu monitoimiterään vain muovikahvasta.

Vatkainkiekko (6c)

Kuva D

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja valmistaa majoneesin

Taikinakoukku (6i)

Kuva D

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

Ei ole vakiovarusteena kaikissa malleissa!

- Aseta kulho paikalleen ja käännä myötä päivään vasteeseen asti. Kulhon nokan tulee painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Kiinnitä varuste:
 - Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
 - Kiinnitä monitoimiterä, vatkainkiekko tai taikinakoukku pitimeen (huomioi oikea asento – **Kuva D5**) ja päästä irti.



Huom.!

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

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan pitää painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Lisää nesteet syöttöpainimen läpi. Voit käyttää syöttöpainimen lisäosaa mittastiana.



Huom.!

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

Mallista riippuen:

Hienonnusterät

Kuva E

Käännettävä viipalointi- ja raastinterä (6e)

viipaloi ja raastaa hedelmät, kasvikset ja juuston.

Käännettävä viipalointiterä (6f) – paksu/ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset

Käännettävä raastinterä (6g) – karkea/hieno

raastaa hedelmät, kasvikset ja juuston.

- Kiinnitä terä paikalleen. haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. Aseta terä teränpitimeen niin, että teränpitimen vääntö tarttuu terässä oleviin reikiin. Terän pitää asettua teränpitimen sivutappien **päälle**.
- Aseta teräpidin käyttöakselille ja käännä vähän.



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

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

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

Huom.!

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

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

Huom.!

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

Vain joissakin malleissa:

Sitruspuristin (6h)

puristaa sitrushedelmät, esim. appelsiinit, greipit, sitruunat

Huom.!

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

- Aseta sitruspuserrin paikalleen koneeseen (sitruspuserrin nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Siiviläkorin nokan pitää painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Aseta puristin paikalleen ja paina kiinni.
- Käynnistä hedelmien puserrus kääntämällä valitsin asentoon 1 ja paina hedelmää puserrinta vasten.
- Irrota sitruspuserrin käytön jälkeen ja poista kulho.

Kuva F

Huom.!

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

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista varuste:
 - Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä monitoimiterän, vatkaikiekon tai taikinakoukun kanssa. Irrota monitoimiterä, vatkaikiekko tai taikinakoukku pitimestä.

Puhdista monitoimiterä ja aseta terän suojus terän päälle.

- Nosta teränpidin pois kulhosta aukkokohtasta. Irrota terät.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Tehosekoitin

Kuva G



Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

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



Palovamman vaara!

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

Huom.!

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

Tehosekoittimen käyttö

Huom.!

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

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

Käytön jälkeen

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

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

Puhdistus



Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huom.!

Laitteen pinta voi vaurioitua.

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasialasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu monitoimiterään vain muovikahvasta.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Tehosekoittimen puhdistus



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

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

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

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

Tehosekoittimen purkaminen

osiin

Kuva H

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

Tehosekoittimen kokoaminen



Loukkaantumisvaara!

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.

- Kiinnitä tiivistysrengas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikoilleen tehosekoittimen kulhoon.
- Kiinnitä teräosa myötäpäivään kääntäen. Kierrä vähintään niin paljon, että toinen siivekkeistä peittää tehosekoittimen kulhossa olevan merkin (oikea asento → **Kuva H6**).

Sitruspusertimen puhdistus

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

Säilytys

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

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

Lisävarusteet – terät

(saatavissa alan liikkeistä)

MUZ45PS1 – viipalo ranskanperunat ja hedelmäsalaatin ainekset.

MUZ45AG1 – viipalo aasialaiset vihannekset.

MUZ45RS1 – raastaa perunat esim. perunamuusiin.

MUZ45KP1 – viipalo ja raastaa hedelmät, kasvikset ja juuston.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle



Loukkaantumisvaara!

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Kulho varusteineen

Häiriö:

Laite ei käynnisty.

Toimenpide:

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

Tehosekoitin

Häiriö:

Laite ei käynnisty.

Toimenpide:

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



Tärkeä ohje

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käännä valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Kierrätysohjeita



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

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

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuehdot.

Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.

Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.

Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

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

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

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompañelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Base motriz

Figura A

1 Mando giratorio

0/off = Parada

M = Accionamiento momentáneo máximo número de revoluciones. Hay que mantener accionado el mando con la mano.

Posiciones 1–2= la velocidad de trabajo

Posición 1 = velocidad de trabajo lenta

Posición 2 = velocidad de trabajo rápida

2 Tapa protectora del accionamiento de la batidora

3 Compartimento recogecables

Recipiente de mezcla con accesorios

Figura A

4 Fuente

5 Tapa

5a Empujador

5b Accesorio interior del empujador

Accesorios

Figura B

6a Porta accesorios

6b Cuchilla multifunciones

6c Disco para batir

6d Soporte portadiscos

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

6e Disco reversible para cortar y rallar

6f Cuchilla reversible para cortar – gruesa / fina

6g Cuchilla reversible para rallado grueso/ fino

En algunos modelos:

6h Exprimidor

6i Garfio amasador

Batidora

Figura C

7 Jarra batidora

8a Tapa

8b Abertura para incorporar alimentos

8c Embudo

Advertencias generales de seguridad



¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños. Mantener vigilados siempre a los niños a fin de evitar que usen la báscula como un juguete.

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

No permitir que las personas cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, así como antes de limpiarlo o armarlo. Prestar atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o superficies cortantes ni piezas calientes.

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

Manejo del aparato

Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

Preparativos

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

Recipiente de mezcla con accesorios



¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador (5a) para empujar los ingredientes. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado. Los trabajos en el recipiente de mezcla se realizarán siempre con la tapa protectora (2) del accionamiento de la batidora cerrada y nunca con la jarra batidora montada.

Cuchilla multifunciones (6b) Figura D
para picar, batir y amasar.



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar la cuchilla multifunciones sólo por la pieza de plástico.

Disco para batir (6c) Figura D
para preparar nata, claras de huevo a punto de nieve y mayonesa.

Garfio amasador (6i) Figura D
para amasar masas pesadas o mezclar los ingredientes que no deben triturarse o picarse (por ejemplo uvas pasas, virutas de chocolate).

¡No está incluido en el equipo de serie de todas las máquinas!

- Colocar el recipiente de mezcla sobre la base motriz y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope. El saliente del recipiente tiene que encajar en la ranura de la base motriz.
- Montar los accesorios:
 - Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.
 - Montar la cuchilla multifunciones, la cuchilla para batir o el garfio amasador en el soporte portaaccesorios (prestar atención a su posicionamiento correcto – **Figura D5**); soltarlo.



Atención

- Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.
- Extraer la cuchilla multifunciones (6b) del protector antes de montarla.

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



Atención

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

Según modelo:

Discos cortadores/picadores Figura E

Disco reversible para cortar y rallar (6e)

para cortar y rallar fruta, verdura y queso.

Cuchilla reversible para cortar gruesa / fina (6f)

para cortar frutar y verdura.

Cuchilla reversible para rallado (6g) – grueso/fino

para rallar frutas, verdura y queso.

- Colocar la cuchilla en su soporte.
Colocar el disco reversible para cortar y rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba.

Colocar el disco sobre el portadiscos de modo que los arrastradores de éste penetren en las aberturas del disco. La cuchilla **deberá descansar sobre** la espiga lateral del portadiscos.

- Montar el portadiscos en el eje de accionamiento mediante un ligero giro.



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

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

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

Atención

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

- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Agregar los alimentos empujándolos sólo levemente con el empujador.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «0/off».
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Incorporar los ingredientes largos y delgados a través del empujador.

Atención

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

En algunos modelos:

Exprimidor de cítricos (6h) **Figura F**

para exprimir cítricos, por ejemplo naranjas, pomelos, limones.

Atención

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

- Montar el exprimidor de cítricos (la flecha del exprimidor debe coincidir con la flecha del recipiente). Girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente del cesto tamizador tiene que estar encajado a tope en la ranura de la base motriz.
- Montar y encajar el cono exprimidor.
- Para exprimir las frutas, colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «1» y presionar la fruta contra el cono exprimidor.
- Tras concluir el trabajo, soltar el exprimidor y retirar el recipiente de mezcla.

Atención

Prestar atención al nivel de llenado.

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

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar los accesorios:
 - Extraer el soporte portaaccesorios, conjuntamente con la cuchilla multifunciones, la cuchilla para batir o el garfio amasador, del recipiente de mezcla. Retirar la cuchilla multifunciones, la cuchilla para batir o el garfio amasador del soporte portaaccesorios.

Tras limpiar la cuchilla multifunciones, colocar en la misma el protector.

- Retirar el soporte portadiscos por las entalladuras del recipiente de mezcla. Retirar los discos.

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

Batidora

Figura G



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

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! la batidora sólo trabaja con la tapa enroscada. Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado.



¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

Atención

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

Trabajar con la batidora

Atención

Para trabajar con la batidora es imprescindible que la tapa de la batidora y el recipiente de mezcla estén montados y bloqueados.

La tapa del recipiente de mezcla tiene que estar asimismo montada y bloqueada en su posición. ¡Retirar previamente cualquier accesorio que pudiera haber en el interior del recipiente de mezcla!

- Abrir la tapa protectora del accionamiento. Alzarla a tal efecto por la parte posterior y abatirla hacia arriba por la parte anterior.
- Montar la jarra batidora (la flecha de la jarra debe coincidir con la marca en forma de punto en el aparato). Girarla hacia la derecha, hasta el tope.

- Poner los ingredientes en la jarra batidora. Máxima cantidad de líquido admisible = 1,5 litros (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,5 litros). Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 100 gramos.
- Montar la tapa sobre el aparato y apretarla, girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar a tope en la ranura del asa de la jarra batidora.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para agregar ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «0/off».
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes
-
- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
-
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo con la batidora

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

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

Cuidados y limpieza



¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Atención

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

Limpiar la base motriz

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

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar la cuchilla multifunciones sólo por la pieza de plástico.

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones. Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Limpiar la jarra batidora



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

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

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias. La jarra, la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas! Limpiarla siempre bajo el chorro de agua del grifo. ¡No sumergirla nunca en el agua!

Consejo práctico: Poner un poco de agua con lavavajillas en la batidora montada. Colocar el mando giratorio durante algunos segundos en la posición «M». Evacuar el agua y enjuagar la jarra con agua limpia.

Desarmar la batidora

- Sujetar la cuchilla por las aletas, girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). En caso necesario, usar para ello la tapa de la batidora. La cuchilla se ha soltado de su emplazamiento.
- Retirar la cuchilla y también la junta.

Armar la batidora



¡Peligro de lesiones!

¡No armar nunca la jarra batidora estando el vaso montado en el aparato!

- Montar la junta en la cuchilla
- Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora; colocarla en su sitio.
- Sujetar la cuchilla por los salientes y enroscarla firmemente girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). Enroscar la cuchilla como mínimo hasta que un saliente cubra la marca del vaso (para el posicionamiento correcto → **Figura H6**).

Limpiar el exprimidor de cítricos

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Se aconseja enjuagar el cono exprimidor inmediatamente después de concluir su uso, colocándolo debajo del grifo de agua. De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas.

Guardar la máquina

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Cerrar la tapa protectora del accionamiento de la batidora.
- Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento.
- Para guardar la cuchilla multifunciones deberá colocarse siempre el protector de la cuchilla.
- Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable. Advertencia:

Las diferentes posibilidades para guardar el cable se muestran en la **Figura I**. Antes de usar el aparato, retirar todos los accesorios que se pudieran encontrar en el interior del recipiente de mezcla o en la jarra batidora. Montar sólo los accesorios que se vayan a usar.

Figura H

Accesorios opcionales – Discos

(disponibles en el comercio del ramo)

MUZ45PS1 – disco para cortar patatas fritas y frutas para ensalada de frutas.

MUZ45AG1 – disco para cortar verdura asiática.

MUZ45RS1 – disco para rallar patatas para preparar ñoquis o patatas a la suiza.

MUZ45KP1 – disco para cortar y rallar fruta, verdura y queso.

Localización de averías



¡Peligro de lesiones!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Recipiente de mezcla com accesorios

Avería:

El aparato no se pone en marcha.

Forma de subsanarla:

- Fijar el recipiente de mezcla (4) en su sitio, girándolo a tal efecto hasta el tope.
- Montar la tapa (5) y fijarla, girándola hasta el tope.
- Cerrar la tapa protectora del accionamiento de la batería (2).

Batidora

Avería:

El aparato no se pone en marcha.

Forma de subsanarla:

- Fijar el recipiente de mezcla (4) y la tapa (5), girándolo hasta el tope.
- Fijar la batidora (7) en su sitio, girándola hasta el tope.
- Montar la tapa de la batidora (8a) y fijarla en su sitio girándola hasta el tope.



Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho só com as quantidades e tempos normais para uso doméstico, ver a brochura adicional «Receitas e sugestões». O aparelho não carece de manutenção.

As Instruções de Serviço aplicam-se a vários modelos. As diferenças estão assinaladas.

Favor, guardar as Instruções de Serviço.

No caso do aparelho mudar de dono, as instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Aparelho base

Fig. A

1 Interruptor rotativo

0/off = Stop

M = Ligação momentânea na rotação máxima.
Fixar o selector.

Fases 1–2 = Velocidade de trabalho

Fase 1 = rotação baixa – lento

Fase 2 = rotação elevada – rápido

2 Tampa de protecção do accionamento do misturador

3 Compartimento do cabo

Tigela com acessórios

Fig. A

4 Tigela

5 Tampa

5a Calgador

5b Adaptador do calgador

Ferramentas

Fig. B

6a Suporte de ferramentas

6b Lâmina de multifunções

6c Disco de bater

6d Suporte de discos

Conforme os modelos, estão incluídos no fornecimento um ou vários discos

6e Disco reversível de cortar/ralar

6f Disco reversível de cortar – grosso/fino

6g Disco reversível de ralar – grosso fino

Em alguns modelos:

6h Espremedor de citrinos

6i Varas para massas pesadas

Misturador

Fig. C

7 Copo misturador

8a Tampa

8b Abertura de enchimento

8c Funil

Indicações de segurança



Perigo de choque eléctrico!

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da placa de características.

Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Vigiar as crianças, para evitar que estas brinquem com o aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Desligar a ficha da tomada, depois de cada utilização e também antes da limpeza e da montagem, antes de abandonar a cozinha e em caso de anomalia. O cabo de alimentação não deve estar próximo de arestas afiadas nem de superfícies quentes.

Reparações no aparelho, como p. ex., substituição dum cabo de alimentação danificado, só devem ser executadas pelos nossos Serviços Técnicos, porque, só assim, se evitam situações de perigo.

No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente. Substituir acessórios e ferramentas só com o aparelho completamente parado (selector na posição **0/off**) e com a ficha desligada da tomada. Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

Utilização

Limpar bem o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização (ver «Limpeza e Manutenção»)

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície inferior lisa, resistente e limpa.
- Retirar o cabo do compartimento.
- Ligar a ficha à tomada.

Tigela com acessórios/Ferramentas



Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação!

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador (5a). Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes. Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado. Trabalhos na tigela só devem ser executados com a tampa de protecção de accionamento do misturador (2) fechada e nunca com o copo misturador colocado.

Lâmina de multifunções (6b)

Fig. D

Para ralar, picar, bater e amassar



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar a lâmina de multifunções, somente pela parte de plástico.

Disco de bater (6c)

Fig. D

Para natas, claras em castelo e maionese

Varas para massas pesadas (6i)

Fig. D

para amassar massas pesadas e para misturar ingredientes, que não devem ser picados (por ex. passas, pedacinhos de chocolate).

Não incluídas em todos os modelos!

- Colocar a tigela e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até ao batente. A saliência na tigela tem que coincidir com a ranhura do aparelho base.
- Aplicação de ferramentas:
 - Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.
 - Colocar a lâmina multifunções, disco de bater ou varas para massas pesadas sobre o suporte de ferramentas (dar atenção ao posicionamento correcto – **Fig. D5**) e soltar.



Atenção!

- Adicionar os ingredientes a tratar só depois de aplicadas as ferramentas.
- Antes da montagem, retirar a lâmina de multifunções (6b) da protecção.

- Introduzir os ingredientes.
- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com a seta da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa tem que assentar, até ao batente, na ranhura do aparelho base.
- Colocar o selector na posição pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Introduzir líquidos através do calcador. O adaptador do calcador pode ser utilizado como copo de medição.



Atenção!

No caso de trabalhos na tigela, o aparelho só pode ser ligado com a tigela montada e com a tampa apertada, bem como com a tampa de protecção do accionamento do misturador colocada.

Dependente do modelo

Discos de tritar/picar

Fig. E

Disco reversível de cortar/ralar (6e)

Para cortar e ralar frutos, legumes e queijo.

Disco reversível de cortar (6f) – grosso/fino

Para cortar frutos e legumes

Disco reversível de ralar (6g) – grosso fino

Para ralar frutos, legumes e queijo

- Colocar o disco,
Virar para cima a face de corte/ralar pretendida. Colocar o disco no suporte, de maneira que o arrastador no suporte entrem nas aberturas do disco. O disco tem que **assentar sobre os** pinos laterais do suporte.
- Assentar o suporte de discos, com uma ligeira rotação, no eixo de accionamento



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

*Não tocar na abertura de enchimento.
Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.*

- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com a seta da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa tem que assentar, até ao batente, na ranhura do aparelho base.
- Adicionar o produto para cortar ou para ralar.

Atenção!

Os discos referidos não são indicados para o processamento de queijo duro, nozes, rabanetes e produtos similares. Os discos indicados para outros fins podem ser adquiridos no comércio especializado (ver acessórios especiais).

- Colocar o selector na posição pretendida.
- Com o calcador, empurrar suavemente o produto para cortar ou ralar.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Para cortar produtos longos e finos, estes devem ser adicionados com o calcador.

Atenção!

Esvaziar a tigela antes desta estar demasiado cheia e o produto para cortar ou ralar alcançar o suporte de discos.

Em alguns modelos:

Espremedor de citrinos (6h)

Fig. F

Para espremer citrinos, p. ex., laranjas, toranjas, limões

Atenção!

O aparelho só deverá trabalhar com a tampa de protecção do accionamento do misturador (2) fechada.

- Montar o espremedor de citrinos (seta do espremedor sobre a seta da tigela) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio. A saliência do filtro tem que assentar na ranhura do aparelho base.
- Montar o cone de espremer e exercer pressão sobre o mesmo.
- Para espremer frutos, rodar o selector para a fase 1 e pressionar os frutos sobre o cone de espremer.
- Depois do trabalho, desmontar o espremedor de citrinos e retirar a tigela.

Atenção!

Ter em atenção o nível de enchimento.

Esvaziar a tigela antes do sumo atingir o cesto de filtro.

Depois do trabalho

- Colocar o selector na posição **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Desmontar a ferramenta:
 - Retirar da tigela o suporte de ferramentas, juntamente com a lâmina de multifunções, disco de bater ou as varas para massas pesadas. Retirar lâmina de multifunções, disco de bater ou varas para massas pesadas do suporte de ferramentas.

Depois da limpeza das lâminas multifunções, aplicar a protecção das lâminas.

- Retirar o suporte de discos para fora das reentrâncias da tigela. Retirar o disco.
- Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Limpar todas as peças, ver «Limpeza e Manutenção».

Misturador

Fig. G



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! O misturador só trabalha com a tampa apertada. Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado.



Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!

O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo). Não utilizar o misturador vazio.

Misturar

Atenção!

Para funcionamento do misturador, têm que estar montadas e apertadas a tampa do misturado e a tigela com a tampa. Retirar as ferramentas da tigela!

- Abrir a tampa de protecção do accionamento do misturador. Para isso, segurar pela parte de trás e levantar pela frente.
- Montar o copo misturador (a seta no copo tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Introduzir os ingredientes.
Quantidade máxima, líquida = 1,5 litros (Líquidos que desenvolvam espuma ou quentes, máximo 0,5 litros.
Quantidade ideal para trabalhar, sólidos = 100 gramas.
- Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa tem que assentar, até ao batente, na ranhura da pega do misturador.
- Colocar o selector na posição pretendida.
- Para introduzir ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.

- Retirar a tampa e introduzir os ingredientes,
- ou
- Desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento,
- ou
- Introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois de feita a mistura

- Colocar o selector na posição **0/off**.
- Rodar o misturador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.

Sugestão: De preferência, limpar o misturador imediatamente depois da sua utilização, ver «Limpeza e Manutenção».

Limpeza e manutenção



Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Limpar o aparelho base

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

Limpeza da tigela com os acessórios



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar a lâmina de multifunções, somente pela parte de plástico.

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

Na preparação de, p. ex., couve roxa, podem surgir manchas coloridas nas componentes de plástico, as quais, podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpeza do misturador



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.

De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado. Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos). O copo misturador, a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Não lavar o adaptador da lâmina na máquina de lavar loiça, mas sim, sob água corrente (não deixar este componente mergulhado na água).

Sugestão: Deitar um pouco de água com detergente suave no misturador montado. Regular, durante alguns segundos, a fase M. Despejar a água e lavar o misturador com água limpa.

Desmontar o misturador

Fig. H

- Rodar o adaptador da lâmina s pelas asas em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Se necessário, utilizar, como ajuda, a tampa do misturador. Assim, o adaptador da lâmina fica solto.
- Retirar o adaptador da lâmina e desmontar o anel de vedação.

Montar o misturador



Perigo de ferimentos!

Nunca montar o misturador sobre o aparelho base.

- Aplicar o anel de vedação no adaptador de lâminas
- Aplicar, por baixo, o adaptador da lâmina no copo misturador.
- Aparafusar bem o adaptador da lâmina pelas asas no sentido dos ponteiros do relógio.

Neste caso, rodar, no mínimo, até que uma das asas cubra a marca existente no copo misturador (posicionamento → **Fig. H6**).

Limpeza do espremedor de citrinos

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. De preferência, lavar o cone de espremer imediatamente após utilização, com água corrente a incidir sobre todos os lados. Evita-se, assim, que os resíduos possam secar.

Arrumar o aparelho

- Desligar a ficha da tomada.
- Fechar a tampa de protecção de accionamento do misturador.
- Colocar a tigela.
- Para guardar a lâmina de multifunções, deve aplicar-se, sempre, a respectiva protecção.
- Guardar o cabo no seu compartimento. Indicação:

Na **Fig. I** pode verificar as possibilidades de arrumação do o aparelho. Antes da utilização, retirar todos acessórios da tigela ou do misturador. Utilizar, somente, os acessórios necessários.

Acessórios especiais – Discos

(podem ser adquiridos no comércio especializado)

MUZ45PS1 – Para cortar batatas em palitos para fritar e ingredientes para salada de frutos.

MUZ45AG1 – Para cortar legumes asiáticos.

MUZ45RS1 – Para ralar batatas, para fazer almôndegas e puré.

MUZ45KP1 – Para cortar e ralar frutos, legumes e queijo.

Ajuda em caso de anomalias



Perigo de ferimentos!

Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.

Tigela com acessórios

Anomalia

O aparelho não arranca.

Como remediar:

- Rodar a tigela (4) até ao batente, de modo a ficar bem apertada.
- Aplicar a tampa (5) e rodá-la até ao batente, de modo a ficar bem apertada.
- Fechar a tampa de protecção do accionamento do misturador (2).

Misturador

Anomalia

O aparelho não arranca.

Como remediar:

- Montar a tigela (4) com a tampa (5) e rodá-la até ao batente, de modo a ficar bem apertada.
- Rodar o misturador (7) até ao batente, de modo a ficar bem apertado.
- Montar a tampa do misturador (8a) e rodá-la até ao batente, de modo a ficar bem apertada.



Indicação importante

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Direitos reservados quanto a alterações.

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση, βλ. στο πρόσθετο εγχειρίδιο "Συνταγές και Συμβουλές".

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα. Οι διαφορές είναι σημειωμένες.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Βασική συσκευή

Εικόνα Α

1 Περιστρεφόμενος διακόπτης

0/off = στοπ

M = στιγμιαία λειτουργία μέγιστος αριθμός στροφών, κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Βαθμίδες 1–2 = ταχύτητα λειτουργίας

Βαθμίδα 1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά

Βαθμίδα 2 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα

2 Κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ

3 Χώρος καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα

4 Μπολ

5 Καπάκι

5a Πιεστής

5b Ένθετο πιεστή

Εργαλεία

6a Φορέας δίσκων

6b Μαχάιρι πολλαπλής λειτουργίας

6c Δίσκος χτυπήματος

6d Φορέας δίσκων

Ανάλογα με το μοντέλο παραδίδονται μαζί ένας ή περισσότεροι δίσκοι.

6e Δίσκος κοπής/τριψίματος δύο πλευρών

6f Δίσκος κοπής με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό κόψιμο

6g Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

Σε μερικά μοντέλα:

6h Στύψτης εσπεριδοειδών

6i Εργαλείο ζυμώματος

Μίξερ

7 Ποτήρι μίξερ

8a Καπάκι

8b Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών

8c Χωνί

Υποδείξεις ασφαλείας**Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Επιβλέπετε τα παιδιά, για να εμποδιστεί, το παιχνίδι με τη συσκευή.

Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν κατατοπιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Εικόνα Α**Εικόνα Β****Εικόνα C**

Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα. Το τροφοδοτικό καλώδιο δεν επιτρέπεται να βρίσκεται κοντά σε αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες. Επισκευές στη συσκευή, όπως π. χ. η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε περίπτωση ακινητοποίησης της συσκευής (περιστρεφόμενος διακόπτης στο 0/off και το φως βγαλμένο από την πρίζα.

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβάτε το καλώδιο από τον χώρο καλωδίου.
- Βάζετε το φως στην πρίζα.

Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία**Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!**

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή (5a). Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Οι εργασίες μέσα στο μπολ επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο με κλεισμένο το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (2) και ποτέ με τοποθετημένο το ποτήρι μίξερ.

Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας (6b)

Εικόνα D

για το κόψιμο, τρίψιμο, ανάμιξη και ζύμωμα.



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας μόνο στην πλαστική λαβή.

Δίσκος χτυπήματος (6c)

Εικόνα D

για σαντιγί, μαρέγκα, μαγιονέζα.

Εργαλείο ζυμώματος (6i)

Εικόνα D

για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας).

Δε συνοδεύει σε όλα τα μοντέλα τη συσκευή!

- Τοποθετείτε το μπολ και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα. Η μύτη στο μπολ πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Τοποθετείτε το εργαλείο:
 - Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
 - Τοποθετήστε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης, το δίσκο χτυπήματος ή το εργαλείο ζυμώματος στον φορέα εργαλείου (προσέξτε τη σωστή τοποθέτηση – **Εικόνα D5**) και αφήστε το ελεύθερο.



Προσοχή!

- Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.
- Αφαιρείτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης (6b) πριν την τοποθέτηση από την προστασία του μαχαιριού.
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (βέλος στο καπάκι με βέλος στο μπολ) και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Συμπληρώνετε τα υγρά υλικά μέσα από τον πιεστή. Το ένθετο του πιεστή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μέτρησης.



Προσοχή!

Σε εργασίες στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι καθώς και με κλεισμένο κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ.

Ανάλογα με το μοντέλο:

Δίσκοι κοπής/τριψίματος

Εικόνα E

Δίσκος κοπής/τριψίματος δύο πλευρών (6e)

για το κόψιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού.

Δίσκος κοπής με δύο όψεις (6f) – χοντρό/ψιλό κόψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις (6g) – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

για το τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού.

- Τοποθετείτε τον δίσκο. Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα πάνω. Βάλτε τον δίσκο επάνω στον φορέα δίσκου έτσι, ώστε τα κόμπλερ στον φορέα δίσκου να πιάνουν στα ανοίγματα των δίσκων. Ο δίσκος πρέπει να **βρίσκεται επάνω** στους πλαϊνούς πύλους του φορέα δίσκων.
- Τοποθετείτε τον φορέα δίσκων με ελαφριά στρέψη επάνω στον άξονα κίνησης.



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

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

- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (βέλος στο καπάκι με βέλος στο μπολ) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.

Προσοχή!

Οι παραπάνω δίσκοι δεν είναι κατάλληλοι για το τρίψιμο σκληρού τυριού, φουντουκιών, καρυδιών, ράπανου και παρομοίων. Δίσκοι κατάλληλοι για περαιτέρω χρήσεις διατίθενται στα ειδικά καταστήματα (βλ. Ειδικά εξαρτήματα).

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Τα μακριά και λεπτά αγαθά για κόψιμο συμπληρώνονται από τον πιεστή.

Προσοχή!

Αδειάζετε το μπολ, προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φορέα δίσκων.

Σε μερικά μοντέλα:

Στίφτης εσπεριδοειδών (6h) Εικόνα F

για το στύψιμο εσπεριδοειδών, π. χ. πορτοκαλιών, γκρεϊπφρούτ, λεμονιών.

Προσοχή!

Οι εργασίες επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο με κλειστό το προστατευτικό κλαπέτο της κίνησης μίξερ (2).

- Τοποθετείτε τον στίφτη (βέλος στον στίφτη με βέλος στο μπολ) και τον στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καλάθι-φίλτρο πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Τοποθετείτε από πάνω τον κώνο στυψίματος και τον πιέζετε.
- Για το στύψιμο των φρούτων ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και πιέζετε το φρούτο επάνω στον κώνο στυψίματος.

- Μετά την εργασία ξεβιδώνετε τον στίφτη και αφαιρείτε το μπολ.

Προσοχή!

Προσοχή στη στάθμη πλήρωσης.

Αδειάζετε το μπολ, προτού φθάσει ο χυμός στο καλάθι-φίλτρο.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
 - Αφαιρέστε τον φορέα εργαλείου μαζί με το το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης, το δίσκο χτυπήματος ή αντίστοιχα το εργαλείο ζυμώματος από το μπολ. Αφαιρέστε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης, το δίσκο χτυπήματος ή αντίστοιχα το εργαλείο ζυμώματος από τον φορέα εργαλείου.

Μετά τον καθαρισμό του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας τοποθετήστε την προστασία μαχαιριού.

- Ανασηκώνετε τον φορέα δίσκων στις εγχοπές και τον αφαιρείτε από το μπολ. Αφαιρείτε τον δίσκο.
- Στρέφετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Μίξερ

Εικόνα G



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Το μίξερ δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι. Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Ανάμιξη

Προσοχή!

Για τη λειτουργία του μίξερ πρέπει να έχετε τοποθετήσει και ασφαλίσει με καλό βίδωμα το καπάκι του μίξερ και το μπολ με καπάκι. Αφαιρείτε τα εργαλεία από το μπολ!

- Ανοίγετε το κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ. Για τον σκοπό αυτό ανασηκώνετε το πίσω και το ανεβάζετε μπροστά.
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.

Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,5 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,5 λίτρα)

Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 100 γραμμάρια.

- Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Αφαιρείτε το καπάκι και προσθέτετε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την ανάμιξη

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Στρέφετε το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

Υπόδειξη: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

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

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας μόνο στην πλαστική λαβή.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν. Κατά την επεξεργασία π. χ. καρότων και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός του μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών). Το ποτήρι του μίξερ, το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Το ένθετο μαχαιριού μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).

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

Αποσυναρμολόγηση

του μίξερ

Εικόνα H

- Στρέφεται το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Αν χρειάζεται χρησιμοποιείτε ως βοήθημα το καπάκι του μίξερ. Το ένθετο μαχαιριού λύνεται.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ επάνω στη βασική συσκευή.

- Τοποθετείτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού από κάτω μέσα στο ποτήρι του μίξερ.
- Βιδώνετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Σχετικά βιδώνετε τουλάχιστον τόσο, ώστε ένα πτερύγιο να καλύπτει το σημάδι επάνω στο ποτήρι μίξερ (τοποθέτηση -> **Εικόνα H6**).

Καθαρισμός του στίφτη εσπεριδοειδών

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να πλένετε τον κώνο συψίματος αμέσως μετά τη χρήση από όλες τις πλευρές κάτω από τρεχούμενο νερό. Έτσι δεν θα στεγνώσουν και να κολλήσουν τα κατάλοιπα.

Φύλαξη της συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Κλείνετε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.
- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ.
- Για τη φύλαξη του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας επιθέτετε πάντοτε την προστασία μαχαιριού.
- Βάζετε το καλώδιο στον χώρο καλώδιου. Υπόδειξη:

Τις δυνατότητες φύλαξης θα τις βρείτε στην **Εικόνα I**. Πριν τη χρήση βγάζετε όλα τα μέρη εξαρτημάτων από το μπολ ή αντίστοιχα από το μίξερ. Τοποθετείτε μόνο τα μέρη που χρειάζεστε.

Ειδικά εξαρτήματα – Δίσκοι

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

MUZ45PS1 – για το κόψιμο πατάτας για πατάτες τηγανητές και υλικών για φρουτοσαλάτες.

MUZ45AG1 – για το κόψιμο λαχανικών για την ασιατική κουζίνα.

MUZ45RS1 – για το τρίψιμο πατάτας για μπαλάκια και κεφτέδες από πατάτα.

MUZ45KP1 – για το κόψιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού.

Αντιμετώπιση βλαβών



Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φιν από την πρίζα.

Μπολ με εξαρτήματα

Βλάβη:

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση:

- Στρέψετε το μπολ (4) μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε το καπάκι (5) και το στρέψετε μέχρι το τέρμα.
- Κλείνετε το κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ (2).

Μίξερ

Βλάβη:

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση:

- Τοποθετείτε το μπολ (4) με καπάκι (5) και το στρέψετε μέχρι το τέρμα.
- Στρέψετε το μίξερ (7) μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε το καπάκι του μίξερ (8a) και το στρέψετε μέχρι το τέρμα.



Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο).

Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.

2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο.
- Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οπιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Γηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız; "Yemek tarifleri ve yararlı bilgiler" ek kitapçığına bakınız.

Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Kullanma kılavuzu değişik modelleri tarif etmektedir. Modeller arasındaki farklılıklar belli edilmiştir.

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Ana cihaz

Resim A

- 1 Döner şalter
0/off = Stop
M = Moment devresi
azami devir sayısı.
Döner şalteri sabit tutunuz.

Kademe 1–2 = Çalışma hızı

Kademe 1 = Düşük devir sayısı – Yavaş

Kademe 2 = Yüksek devir sayısı – Hızlı

2 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

3 Kablo gözü

Kap ve aksesuarları

Resim A

- 4 Kap
5 Kapak
5a Tıkaç
5b Tıkaç parçası

Aletler

Resim B

- 6a Alet tutucu
6b Çok fonksiyonlu bıçak
6c Çırpma disk
6d Disk tutucu

Modele göre, bir veya birden fazla disk teslimat kapsamına dahildir.

- 6e Çevrilebilir kesme/raspalama disk
6f Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince
6g Çevrilebilen rendeleme disk – kaba/ince

Bazı modellerde:

- 6h Narenciye sıkma ünitesi
6i Yoğurma kancası

Mikser

Resim C

- 7 Mikser bardağı
8a Kapak
8b Malzeme ilave etme ağı
8c Huni

Güvenlik bilgileri



Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.

Cihazı ancak bağlantı kablosunda veya kenarında herhangi bir arıza yoksa kullanınız. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Çocukların cihaz ile oynamasını önlemek için, denetim altında tutunuz.

Vücudsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımını hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Cihaz her kullandığınızda, işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, monte etmeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda, elektrik fişini daima prizden çıkarınız. Elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin hemen yakınında olmamalıdır.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak onarımlar (örn. hasarlı elektrik kablosunun değiştirilmesi), sadece yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter **0/off** konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir.

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Kullanılması

Cihazı ve aksesuarlarını ilk kez kullanmaya başlamadan önce iyice temizleyiniz; bkz. "Temizlenmesi ve bakımı".

Hazırlanması

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu kablo gözünden çekip çıkarınız.
- Elektrik fişini prize takınız.

Kap ve aksesuarlar/aletler



Döner alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaç (5a) kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz. Kap içinde yapılan çalışmalar sadece mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı (2) kapalıyken yapılmalıdır ve kesinlikle mikser bardağı takılıyken yapılmamalıdır.

Çok fonksiyonlu bıçak (6b) Resim D

Doğramak, kıymak, karıştırmak ve yoğurmak için kullanılır.



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Çok fonksiyonlu bıçağı sadece plastik kulp kenarından tutunuz.

Çırpma diski (6c)

Resim D

Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.

Yoğurma kancası (6i)

Resim D

Ağır hamur yoğurmak ve içine doğranmaması istenen başka malzemeler (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) karıştırmak için kullanılır.

Tüm modellerde teslimat kapsamına dahil değildir!

- Kabı takınız ve sonuna kadar saatin dönme yönünde çeviriniz. Kabin dili sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmalıdır.
- Aleti takınız.
 - Alet tutucuyu kabin içine yerleştiriniz.
 - Çok fonksiyonlu bıçağı, çırpma diskini veya yoğurma kancasını alet mesnedine takınız (pozisyonlama konumuna dikkat ediniz – **Resim D5**) ve serbest bırakınız.



Dikkat!

- İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.
- Çok fonksiyonlu bıçağı (6b) takmadan önce, bıçak koruma yerinden çıkarınız.

- Malzemeleri miksere doldurunuz.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabin ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapak dili sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.



Dikkat!

Kap içindeki çalışmalarda cihaz sadece kap takılıyken, kapak takılı ve çevrilip kapatılmışken ve mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı kapalıyken çalıştırılabilir.

Modele bağlı olarak:

Doğrama diskleri

Resim E

Çevrilebilir kesme/raspalama diski (6e)

Meyve, sebze ve peynir kesmek ve rendelemek için kullanılır.

Çevrilebilir kesme diski (6f) – kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Çevrilebilir rendeleme diski (6g) – kaba/ince

Meyve, sebze ve peynir rendelemek için kullanılır.

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



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.

- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapak dili sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmaktadır.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.

Dikkat!

Adı geçen diskler, sert peynir, fındık, siyah turp ve benzeri malzemeler işlemek için elverişli değildir. Diğer kullanımlar için de elverişli diskleri, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz (özel aksesuarlar bölümüne bakınız).

- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.

- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.
- Kesilecek uzun ve ince malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz.

Dikkat!

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

Bazı modellerde:

Narenciye sıkma ünitesi (6h) Resim F

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

Dikkat!

Yapılacak tüm çalışmalar sadece mikser tahriği koruyucu kapağı (2) kapalı konumdayken yapılmalıdır.

- Narenciye sıkma ünitesini takınız (narenciye sıkma ünitesindeki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmaktadır.
- Narenciye suyunu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Meyvelerin suyunu sıkmak için, döner şalteri Kademe 1 konumuna ayarlayınız ve suyu sıkılacak meyveyi narenciye suyunu sıkma konisi üzerine bastırınız.
- İşiniz bittikten sonra, narenciye sıkma ünitesini çözünüz ve kabı çıkarınız.

Dikkat!

Meyve suyu dolma seviyesine dikkat ediniz. Meyve suyu süzgeç sepetine ulaşmadan, kabı boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
 - Alet mesnedini, çok fonksiyonlu bıçak, çırpma diski ya da yoğurma kancası ile birlikte çanaktan dışarı çıkarınız. Çok fonksiyonlu bıçağı, çırpma diskini ya da yoğurma kancasını alet mesnedinden çıkarınız.

Çok fonksiyonlu bıçağı temizledikten sonra, üzerine bıçak koruyucu parçasını takınız.

- Disk tutucuyu, öngörölmüş yuvalar üzerinden tutarak kabın içinden yukarı kaldırınız. Diskleri çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Mikser

Resim G



Keskin bıçaklarından/döner tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur.

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız!

Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlenmiş durumda çalışır. Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!



Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Mikser ile çalışılması

Dikkat!

Mikserin çalıştırılabilmesi için, mikser kapağı ve karıştırma kabı kapağı ile birlikte takılmış ve çevrilip kilitlenmiş olmalıdır. Aletleri kabın içinden çıkarınız!

- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını açınız. Bunun için arka tarafı yukarı kaldırınız ve ön tarafı açınız.
- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.

- Malzemeleri miksera doldurunuz. Azami sıvı malzeme miktarı = 1,5 litre; (Azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,5 litre). İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 100 gram.
- Kapağı yerine takip, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapaktaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına (sonuna) kadar çevrilip oturtulmalıdır!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı çıkarınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Çok fonksiyonlu bıçağı sadece plastik kulp kenarından tutunuz.

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.

Mikserin temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar vermez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı). Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız).

Yararlı bilgi: İçine biraz bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suyu, cihaza takılmış mikse doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (Kademe M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikserin parçalarına ayrılması

Resim H

- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi



Yaralanma tehlikesi!

Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Bıçak parçasını kanatlar üzerinden saatin çalışma yönünde çevirerek sıkıştırınız. Bu işlemi yaparken, bıçağı öyle çeviriniz ki, bir kanat karıştırma bardağındaki işaretin üzerini örtecek konumda olsun (konum → **Resim H6**).

Narenciye sıkma ünitesinin temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Meyve suyu sıkma konisini, işiniz sona erdikten hemen sonra, her tarafından musluktan akan su altında temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz.

Cihazın muhafaza edilmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını kapatınız.
- Kabi yerine takınız.
- Çok fonksiyonlu bıçağı muhafaza etmek için, daima bıçak koruyucu üniteyi takınız.
- Elektrik kablolarını kablo gözü içine yerleştiriniz. Bilgi:

Muhafaza etme olanakları için bakınız

Resim I. Kullanmadan önce tüm aksesuar parçalarını kabin içinden ya da mikserin içinden çıkarınız. Sadece gerekli olan parçaları takınız.

Özel aksesuarlar – Diskler

(Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

MUZ45PS1 – Patates kızartması ve meyve salatası malzemeleri kesmek için kullanılır.

MUZ45AG1 – Asya türü sebze kesmek için kullanılır.

MUZ45RS1 – Patates köftesi ve rendelenmiş çiğ patatesten yapılan patates kızartması için patates rendelemek için kullanılır.

MUZ45KP1 – Meyve, sebze ve peynir kesmek ve rendelemek için kullanılır.

Arıza durumunda yardım



Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Kap ve aksesuarlar

Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor.

Giderilmesi:

- Karıştırma kabını (4) sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Kapağı (5) takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını (2) kapatınız.

Mikser

Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor.

Giderilmesi:

- Karıştırma kabını (4) kapak (5) ile birlikte takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikseri (7) sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını (8a) takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.



Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilcilikleri-mizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya başvurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ G A R A N T İ B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemesi olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkının kullanılmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayı oranında bedel indirimi talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86098	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85998	29.06.2010
Bosch	Tost Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartısı	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Sarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Utu	86163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Mıyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Massaj Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işleminden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH.
Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego.
Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego; patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki”. Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Instrukcja obsługi i użytkowania opisuje różne modele, różnice są opisane. Instrukcję obsługi i użytkowania proszę starannie przechowywać. Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przechowywać starannie. Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi. Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia

Rysunek A

1 Wyłącznik obrotowy

O/off

= stop

M

= włączanie chwilowe
 najwyższa liczba obrotów,
 wyłącznik obrotowy
 przytrzymać.

Zakresy 1–2 = prędkości robocze

Zakres 1 = niska liczba obrotów – powoli

Zakres 2 = wysoka liczba obrotów –
 szybko

2 Pokrywa osłaniająca napęd miksera

3 Zwijanie przewodu elektrycznego

Miska z wyposażeniem

Rysunek A

4 Miska

5 Pokrywka

5a Popychacz

5b Wkładka popychacza

Narzędzia

Rysunek B

6a Uchwyt narzędzi

6b Nóż wielofunkcyjny

6c Tarcza do ubijania

6d Uchwyt tarcz

Zależnie od modelu do zakresu dostawy należy jedna lub kilka tarcz.

6e Dwustronna tarcza do cięcia/tarcia

6f Dwustronna tarcza do cięcia – grubo/ cienko

6g Dwustronna tarcza do tarcia – grubo/ drobno

Dla niektórych modeli:

6h Wyciskarka do owoców cytrusowych

6i Hak do zagniatania

Mikser

Rysunek C

7 Dzbaneł miksera

8a Pokrywka

8b Otwór wsypowy

8c Lejek

Wskazówki bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Dzieci nie pozostawiać bez nadzoru, aby zapobiec zabawie urządzeniem.

Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym, lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych, albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze i użytkowaniu urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno ocierać o ostre krawędzie, ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym. W przypadku przerwy w dopływie prądu elektrycznego urządzenie pozostaje włączone i po przerwie pracuje dalej. Wyposażenie i narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (wyłącznik obrotowy w pozycji **O/off**) i wyjęciu wtyczki z gniazdka sieciowego. Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ani myć pod bieżącą wodą.

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem/narzędzia



Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza (5a). Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy. Do obróbki produktów w misce mikser musi być zdjęty z korpusu urządzenia, a pokrywa osłaniająca napęd miksera (2) musi być zamknięta.

Nóż wielofunkcyjny (6b) Rysunek D

do rozdrabniania, siekania, ucierania i zagniatania.



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

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

Tarcza do ubijania (6c) Rysunek D

do bicia śmietany, piany z białek, majonezu.

Hak do zagniatania (6i) Rysunek D

do zagniatania ciężkich ciast i mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, płatki czekoladowe).

Nie dla wszystkich modeli należy do zakresu dostawy!

- Miskę nałożyć na korpus urządzenia i przekreślić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek miski musi wejść, aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Założyć narzędzie:
 - Uchwyt do mocowania narzędzi włożyć do miski.
 - Nóż wielofunkcyjny, tarczę do ubijania lub hak do zagniatania założyć na uchwyt narzędzi (zwrócić uwagę na właściwą pozycję – **Rysunek D5**) i puścić.



Uwaga!

- *Produkty przeznaczone do obróbki wkładać dopiero po założeniu narzędzi.*
- *Nóż wielofunkcyjny (6b) przed założeniem wyjąć z osłony.*

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekreślić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść, aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Pokrętkę wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość.
- W celu dodania składników przekreślić wyłącznik obrotowy do pozycji **O/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsypowy.
- Płynne składniki dodawać przez popychacz. Wkładkę popychacza można użyć jako miarkę.



Uwaga!

Przy pracach z miską urządzenie można włączyć tylko wtedy, jeżeli miska jest założona, pokrywa miski jest założona i dokręcona, a pokrywa osłaniająca napęd misera zamknięta.

Zależnie od modelu:

Tarcze do rozdrabniania

Rysunek E

Dwustronna tarcza do cięcia/tarcia (6e)

do cięcia na plasterki i tarcia na wiórki owoców, warzyw i sera.

Dwustronna tarcza do cięcia (6f) – grubo/cienko

do cięcia na plasterki owoców i warzyw.

Dwustronna tarcza do tarcia (6g) – grubo/drobno

do tarcia na wiórki owoców, warzyw i sera.

- Założyć tarczę do rozdrabniania.
Tarczę odwrócić odpowiednią stroną tnącą/trącą do góry. Tarczę położyć na uchwyt w taki sposób, aby zabieraki uchwytu weszły do otworów tarczy. Tarcza musi **przylegać do** bocznych czopów uchwytu do mocowania tarczy.
- Uchwyt tarczy nałożyć na wał napędowy lekko przekręcając.



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

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

- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść, aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia.

Uwaga!

Wymienione tutaj tarcze do rozdrabniania nie nadają się do tarcia twardego sera (parmezanu), orzechów, chrzanu ani im podobnych. Tarcze przeznaczone do dalszych zastosowań można nabyć w sklepach specjalistycznych (patrz wyposażenie dodatkowe).

- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość.
- Produkty przeznaczone do cięcia i tarcia posuwać popychaczem bez użycia siły, tylko lekko naciskając.
- W celu dodania składników przekręcić wyłącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wyspowy.
- Długie i cienkie produkty dodawać przez popychacz.

Uwaga!

Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały do uchwytu tarczy.

Dla niektórych modeli:

Wyciskarka do owoców cytrusowych (6h)

Rysunek F

do wyciskania soku z owoców cytrusowych, jak np. pomarańcze, grapefruity, cytryny.

Uwaga!

Działanie tej funkcji urządzenia jest możliwe tylko z zamkniętą pokrywą ochronną napędu miksera (2).

- Nałożyć wyciskarkę do owoców cytrusowych (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść, aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
- Do wyciskania owoców nastawić pokrętko wyłącznika obrotowego na zakres 1 i przycisnąć owoc do stożka wyciskającego.
- Po zakończeniu pracy odkręcić wyciskarkę do owoców cytrusowych i zdjąć miskę.

Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień napełnienia.

Miskę opróżnić zanim sok dosięgnie sitka.

Po pracy

- Pokrętko wyłącznika nastawić na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć narzędzia:
 - Uchwyt narzędzi wraz z nożem wielofunkcyjnym, tarczą do ubijania, względnie hakiem do zagniatań wyjąć z miski. Nóż wielofunkcyjny, tarczę do ubijania lub hak do zagniatań zdjąć z uchwytu narzędzi.

Po wymyciu noża wielofunkcyjnego nałożyć ochraniacz noża.

- Uchwyt tarczy wyciągnąć z miski chwytając za wgłębienia. Zdjąć tarczę.
- Miskę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wszystkie części wymyć, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.

Mikser

Rysunek G



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożem/obracającym się napędem!

Nie wkładać rąk do założonego miksera!

Mikser pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą. Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywę. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących płynów.

Uwaga!

Mikser może ulec uszkodzeniu. Nie wolno obrabiać żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu). Nie włączać pustego miksera.

Miksowanie

Uwaga!

Podczas pracy miksera pokrywa miksera i miska z pokrywą muszą być założone i dokręcone. Wyjąć narzędzia z miski!

- Otworzyć pokrywę osłaniającą napęd. W tym celu unieść pokrywę z tyłu i odchylić do przodu.
- Nałożyć dzbanek miksera (strzałkę na dzbanku na punkt na urządzeniu) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Włożyć składniki.
Maksymalna ilość płynnych składników = 1,5 litra (maksymalnie 0,5 litra pieniących lub gorących płynów).
Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.

- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść, aż do oporu do wycięcia w uchwycie miksera.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość.
- W celu dodania składników przekręcić wyłącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki, albo
- wyjąć lejek z pokrywy i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wysypowy, albo
- płynne składniki dodać przez lejek.

Po zmiksowaniu

- Pokrętko wyłącznika nastawić na **0/off**.
- Mikser przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Czyszczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ani myć pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ściereką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noż wielofunkcyjny chwytac tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Przy tarcu np. marchewki i czerwonej kapusty części z tworzywa sztucznego zabarwiają się. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Czyszczenie miksera



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noży miksera nie należy chwycić gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używać szczotki.

Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkadzają tworzywa sztucznego (np. olejki eteryczne przypraw kuchennych). Dzbanek miksera, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń. Wkładu z nożami miksera nie wkładać do zmywarki, tylko wymyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać noży w wodzie).

Wskazówka: Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć urządzenie na kilka sekund na zakres M. Wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Demontaż miksera

Rysunek H

- Wkład z nożami chwycić za skrzydełka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Odkręcić wkład z nożami.
- Wyjąć wkład z nożami i zdjąć uszczelkę.

Montaż miksera



Niebezpieczeństwo zranienia!

Miksera nie wolno montować na korpusie urządzenia.

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Wkład z nożami włożyć od spodu do dzbanka miksera.
- Wkład z nożami chwycić za skrzydełka i przykręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Przy tym należy go przykręcić tak daleko, aż jedno skrzydełko przykryje oznaczenie na dzbanku miksera (ustawienie → **Rysunek H6**).

Czyszczenie wyciskarki do owoców cytrusowych

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Stożek wyciskający wymyć ze wszystkich stron pod bieżącą wodą najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy resztki nie przyschną.

Przechowywanie urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zamknąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć miskę.
- Nóż wielofunkcyjny przechowywać zawsze z założoną osłoną.
- Przewód elektryczny zwinąć w schowku.

Wskazówka:

Różne możliwości przechowywania urządzenia przedstawione są na **rysunku I**. Przed użyciem urządzenia wyjąć wszystkie części wyposażenia z miski, względnie z miksera. Założyć tylko części potrzebne.

Wyposażenie dodatkowe – tarcze

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

MUZ45PS1 – do cięcia frytek i składników na sałatki owocowe.

MUZ45AG1 – do cięcia warzyw na potrawy azjatyckie.

MUZ45RS1 – do tarcia ziemniaków na kluski i placki.

MUZ45KP1 – do cięcia i tarcia owoców, warzyw i sera.

Usuwanie drobnych usterek



Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem

Usterka:

Urządzenia nie włącza się.

Usuwanie przyczyny:

- Miskę (4) dokręcić, aż do oporu.
- Nałożyć pokrywę (5) i dokręcić, aż do oporu.
- Zamknąć pokrywę napędu miksera (2).

Mikser

Usterka:

Urządzenia nie włącza się.

Usuwanie przyczyny:

- Nałożyć miskę (4) z pokrywą (5) dokręcić, aż do oporu.
- Mikser (7) dokręcić, aż do oporu.

- Nałożyć pokrywę miksera (8a) i dokręcić, aż do oporu.



Ważna wskazówka

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz. U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest porządzenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Szívvel gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.

Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.

A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartás-szerű mennyiségek feldolgozására készült. A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használata. A készüléket csak háztartásban szokásos feldolgozási mennyiségekhez és időkhöz használja, lásd a „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetet.

A készülék nem igényel karbantartást.

A használati útmutató különböző kivitellek leírását tartalmazza. A különbségek jelölve vannak.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

Alapgép

A ábra

1 Forgókapcsoló

0/off = stop

M = turbókapcsoló
legnagyobb fordulatszám.
tartsa a forgókapcsolót.

1–2 fokozat = munkasebesség

1. fokozat = alacsony fordulatszám – lassú

2. fokozat = magas fordulatszám – gyors

2 turmixgéphajtómű-védőfedél

3 Kábelrekesz

Tál tartozékokkal

A ábra

4 Tál

5 Fedél

5a Tömöleszköz

5b Tömöleszköz-betét

Szerszámok

- 6a Szerszámtartó
- 6b Többfunkciós kés
- 6c Habverőtárcsa
- 6d Tárcsatartó

Modelltől függően egy vagy több tárcsát tartalmaz az alapkészlet.

- 6e Vágó-/örölő forgótárcsa
- 6f Vágó forgótárcsa – vastag/vékony
- 6g Örlő forgótárcsa – durva/finom

Néhány modellnél:

- 6h Citrus-gyümölcsprés
- 6i Dagasztószár

Turmixfeltét

- 7 Turmixpohár
- 8a Fedél
- 8b Utántöltő nyílás
- 8c Tölcsér

Biztonsági útmutató



Áramütés veszélye!

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékossgal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

A hálózati csatlakozódugót húzza ki minden használat után, valamint tisztítás és összeszerelés előtt, a helyiség elhagyásakor, és ha zavar lép fel. A csatlakozóvezeték ne legyen éles szélek és forró felületek közvetlen közelében.

A későbbi veszélyek elkerülése érdekében a készülék javításait, mint például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét, csak vevőszolgálatunk végezheti el. Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép.

B ábra

A tartozékokat és a szerszámot csak akkor cserélje, ha a készülék megállt (forgókapcsoló **O/off** állásban) és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

A készülék kezelése

A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima, stabil és tiszta felületen állítsa fel.
- A kábelt húzza ki a kábelrekeszből.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Tál tartozékokkal/szerszámmal



A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömőeszközt (5a). Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen. A tálban csak zárt turmixgéphajtómű-védőfedéllel (2), és soha ne felhelyezett turmixpohárral dolgozzon.

Többfunkciós kés (6b)

D ábra

daraboláshoz, aprításhoz, keveréshez és dagasztáshoz.



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A többfunkciós kést csak a műanyag-fogantyúnál fogja meg.

Habverő-tárcsa (6c)

D ábra

tejszínhez, tojás habhoz, majonézhez.

Dagasztószár (6i)

D ábra

nehéz tészta gyúrásához, és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocsk).
Nem minden modellnél az alapkészlet része!

- Helyezze fel a tálát, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig. A tálban lévő csap kerüljön az alapgépen lévő résbe ütközésig!

- Szerszám behelyezése:
 - Tegye a szerszámtartót a tábla.
 - Helyezze a többfunkciós kést, a habverőtárcsát vagy a dagasztószárat a szerszámtartóra (Vegye figyelembe a pozícionálást – **D5 ábra**) és engedje el.



Figyelem!

- A feldolgozandó anyagot mindig csak a szerszámok behelyezése után adja hozzá.
- A többfunkciós kést (6b) behelyezés előtt vegye ki a késvédőből.
- Töltse be a hozzávalókat.
- Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő nyilon legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön az alapgépen lévő részbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- Folyadék utántöltése a tömőeszközön keresztül történik. A tömőeszköz-betétet mérőpohárként is használható.



Figyelem!

A táblán történő munkavégzéshez a készüléket csak felhelyezett tállal, felhelyezett és rácsavart fedéllel, továbbá zárt turmixgéphajtómű-védőfedéllel szabad bekapcsolni.

Modelltől függően:

Aprítótárcsák

E ábra

Vágó-/örlő forgótárcsa (6e)

gyümölcs, zöldség és sajt szeleteléséhez és reszeléséhez.

Vágó forgótárcsa (6f) – vastag/vékony

gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.

Örlő forgótárcsa (6g) – durva/finom

gyümölcs, zöldség és sajt reszeléséhez.

- Tárcsa felhelyezése.

A kívánt vágó-/örlési oldalt fordítsa felfelé. A tárcsát úgy tegye a tárcsatartóra, hogy a tárcsatartón lévő menesztő a tárcsák nyílásaiba érjen.

A tárcsának a tárcsatartó oldalsó csapjain kell lennie.

- A tárcsatartót enyhe elforgatással tegye a meghajtótengelyre.



Sérülésveszély az éles kés miatt!

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

Az utántöltéshez csak a tömőeszközt használja.

- Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő nyilon legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön az alapgépen lévő részbe ütközésig.
- Töltse be a szeletelni- vagy reszelni- anyagot.

Figyelem!

Az említett tárcsák nem alkalmasak kemény sajt, dió, torma és hasonlóak feldolgozásához. További célokra alkalmas tárcsák a szakkereskedésben kaphatók (lásd kiegészítő tartozékok).

- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A szeletelni- vagy reszelni- anyagot csak a tömőeszköz enyhe megnyomásával tolja be.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- A hosszú és vékony szeletelni- és reszelni- anyag elérése a tárcsatartót.

Figyelem!

Üritse ki a tálat, mielőtt a szeletelni- és reszelni- anyag elérné a tárcsatartót.

Néhány modellnél:

Citrusgyümölcs-prés (6h)

F ábra

citrusfélék, pl. narancs, grapefruit, citrom préseléséhez.

Figyelem!

Csak zárt turmixgéphajtómű-védőfedéllel (2) dolgozzon.

- Tegye fel a citrusgyümölcs-prést (a citrusgyümölcs-présen lévő nyíl a tálon lévő nyilon legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A szűrőkosáron lévő csap kerüljön az alapgépen lévő részbe ütközésig.
- Tegye fel a préselő kúpot és nyomja be.

- Gyümölcsök kifacsarásához állítsa a forgókapcsolót az 1-es fokozatra, és a gyümölcsöt nyomja a préselő kúpra.
- A munka után csavarja le a citrusgyümölcs-prést és vegye le a tálat.

Figyelem!

Figyelje a töltési szintet. Üritse ki a tálat, mielőtt a lé elérné a szűrőkosarat.

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Szerszám kivétele:
 - A szerszámtartót a többfunkciós késsel, a habverő-tárcsával, ill. a dagasztószárral együtt vegye ki a tálból. Vegye le a többfunkciós kést, a habverő-tárcsát, ill. dagasztószárat a szerszámtartóról.

A többfunkciós kés tisztítása után tegye fel a késvédőt.

- A tárcsatartót a nyílásoknál emelje ki a tálból. Vegye ki a tárcsákat.
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Turmixfeltét

G ábra



Sérülésveszély az éles kés forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixfeltét csak rácsavart fedővel üzemel. A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!



Forrázásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

A turmixgép megsérülhet. Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixgépet üresen.

Turmixolás

Figyelem!

A turmixfeltét működéséhez fel kell tenni a turmixfeltét fedelét és a tálat fedéllel, és rá kell csavarni. Vegye ki a szerszámokat a tálból!

- Nyissa ki a turmixgéphajtómű-védőfedelét. Ehhez hátul emelje meg és elől hajtsa fel.
 - Tegye fel a turmixpoharat (a poháron lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
 - Töltse be a hozzávalókat. Maximális mennyiség, folyékony = 1,5 liter (habzó vagy forró folyadék maximum 0,5 liter). Optimális feldolgozási mennyiség, szilárd = 100 gramm.
 - Tegye fel a fedelet és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön a turmixfeltét fogantyúján lévő résbe ütközésig.
 - A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
 - A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
 - Vegye le a fedelet és töltse be a hozzávalókat,
- vagy
- vegye ki a tölcsezt, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be,

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcserén keresztül.

Turmixolás után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- A turmixfeltétet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

Tipp: Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül használat után megtisztítja, lásd „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Tisztítás és ápolás



Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

Figyelem!

A készülék felülete megsérülhet.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

Az alapgép tisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

Tál és tartozékok tisztítása**Sérülésveszély az éles kés miatt!**

A többfunkciós kést csak a műanyag-fogantyúnál fogja meg.

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

A műanyag alkatrészek elszíneződések jöhetnek létre, pl. répa és vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

A turmixfeltét tisztítása**Sérülésveszély az éles kés miatt!**

A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel. A tisztításhoz használjon kefért.

Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá ételmaradékok, és a műanyagot nem károsítják (pl. a fűszerekben lévő illóolajok). A turmixpohár, a fedél és a tölsér mosogatógépben mosható. A késbetétet ne mosogatógépben, hanem folyó vízben tisztítsa (ne hagyja vízben állni).

Tipp: Adjon egy kevés mosogatószert vizet a felhelyezett turmixgépbe.

Néhány másodpercre állítsa M fokozatra.

Öntse ki a vizet, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Turmixfeltét szétszedése**H ábra**

- A késbetétet a szárnyaknál fogva fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba. Szükség esetén használja a turmixfeltét fedelét. A késbetét kioldódik.
- Vegye ki a késbetétet és távolítsa el a tömítőgyűrűt.

A turmixfeltét összeszerelése**Sérülésveszély!**

A turmixfeltétet soha ne az alapgépen szerelje össze.

- Tegye fel a késbetétén lévő tömítőgyűrűt.
- A késbetétet alulról tegye be a turmixpohárba.
- Húzza meg jól a késbetétet a szárnyaknál fogva az óramutató járásával megegyező irányban. Eközben legalább addig tekerje, míg az egyik szárny a turmixpoháron lévő jelölést elfedi (a felhelyezést l. a H6 ábrán).

Citrusgyümölcs-prés tisztítása

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben. Legjobb, ha a préselő kúpot közvetlenül a használat után minden oldalról folyó vízben leöblíti. Így nem száradnak rá ételmaradékok.

A készülék tárolása

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Zárja be a turmixgéphajtómű-védőfedelét.
- Helyezze fel a tálat.
- A többfunkciós kés tárolásához mindig helyezze fel a késvédőt.
- A kábelt a kábelrekeszben tárolja.

Megjegyzés:

A tárolási lehetőségekről az I ábra tájékoztat. Használat előtt az összes tartozékot vegye ki a tálból és a turmixfeltétből. Csak a szükséges tartozékokat helyezze be.

Kiegészítő tartozékok – tárcsák

(szakkereskedésben kapható)

MUZ45PS1 – hasáburgonya és gyümölcssaláta hozzávalóinak szeleteléséhez.

MUZ45AG1 – ázsiai zöltségek szeleteléséhez.

MUZ45RS1 – burgonya krumpeligombóchoz és -lángoshoz való reszeléséhez.

MUZ45KP1 – gyümölcs, zöldség és sajt szeleteléséhez és reszeléséhez.

Segítség üzemzavar esetén



Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót.

Tál tartozékokkal

Hibajelenség:

A készülék nem indul el.

A hiba elhárítása:

- A tálat (4) ütközésig csavarja rá.
- A fedelet (5) helyezze fel és ütközésig csavarja rá.
- Zárja be a turmixgéphajtómű-védőfedelelet (2).

Turmixfeltét

Hibajelenség:

A készülék nem indul el.

A hiba elhárítása:

- A tálat (4) fedéllel (5) helyezze fel és ütközésig csavarja rá.
- A turmixfeltétet (7) ütközésig csavarja rá.
- A turmixfeltét fedelét (8a) helyezze fel és ütközésig csavarja rá.



Fontos tudnivaló

Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálatához.

Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам, дивіться додану книжку «Рецепти і поради».

Прилад не потребує технічного догляду. Дана інструкція з використання описує різні моделі. На відмінності вказується. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Головний блок приладу Малюнок А

1 Перемикач

0/off = стоп

М = імпульсний режим
 найвища швидкість
 обертання, натискайте
 перемикач.

Ступені 1–2 = робоча швидкість

Ступінь 1 = низька швидкість
 обертання – повільно

Ступінь 2 = висока швидкість
 обертання – швидко

2 Захисна кришка приводу блендера

3 Відсік для кабелю

Чаша з аксесуарами Малюнок А

4 Чаша

5 Кришка

5a Штовхач

5b Вставка до штовхача

Аксесуари

Малюнок В

6a Вал для кріплення насадок

6b Багатофункціональний ніж

6c Диск для збивання

6d Вал для кріплення різальних дисків

В залежності від моделі до комплекту поставки можуть входити один або декілька дисків.

6e Двосторонній різальний диск-шатківниця

6f Двосторонній різальний диск – крупно/дрібно

6g Двосторонній диск-шатківниця – крупно/дрібно

В деяких моделях:

6h Прес для цитрусових

6i Гачок для вимішування

Блендер

Малюнок С

7 Чаша блендера

8a Кришка

8b Отвір для завантажування

8c Воронка

Зауваження з техніки безпеки



Небезпека удару струмом!

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками.

Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Тримайте прилад подалі від дітей.

Не залишайте дітей без нагляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом.

Не допускайте експлуатації приладу особами (також дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям,

із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань, експлуатація приладу

в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, а також перед чисткою та складанням, при виході із приміщення та у разі виникнення дефекту. Провід не слід розташовувати безпосередньо біля гострих країв та гарячих поверхонь.

Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого проводу, проводиться лише нашою службою сервісу, тому що це дозволяє уникнути ризиків. Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову. Перед тим, як міняти насадки та аксесуари, слід обов'язково дочекатися повної зупинки приладу (перемикач на 0/off) та вийняти штепсельну вилку із розетки.

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Використання

Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чистка і догляд».

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній, стабільній та чистій поверхні.
- Вийміть кабель із відсіку.
- Ввімкніть вилку до розетки.

Чаша з аксесуарами/приладдям



Небезпека поранення обертovими насадками!

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди штовхачем (5a). Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу.

Під час роботи з чашею привід блендера повинен бути закритим захисною кришкою (2), користуватися чашею не дозволяється при вставленому келихові блендера.

Багатофункціональний ніж (6b)

Малюнок D

Для подрібнення, січення, перемішування і вимішування.



Небезпека поранення гострими ножами!

Тримайте багатофункціональний ніж лише за пластмасову ручку.

Диск для збивання (6с)

Малюнок D

вершків, білків, майонезу.

Гачок для вимішування (6і)

Малюнок D

для вимішування тугого тіста і підмішування інгредієнтів, які не повинні дрібнитися (напр., родзинки, шоколадні пластівці).

Не входить до комплекту поставки всіх моделей!

- Установіть чашу та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору. Носик кришки повинен знаходитися в прорізі головного блоку приладу.
- Вставте насадку:
 - Вставте в чашу вал для кріплення насадок.
 - Установіть багатофункціональний ніж, диск для збивання чи гачок для вимішування на вал для кріплення насадок (зверніть увагу на правильне розташування – **малюнок D5**) і відпустіть.



Увага!

- Завантажуйте інгредієнти для переробки лише після установки насадок.
- Перед установкою вийміть багатофункціональний ніж (6b) із захисного кожуху.

- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.

- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докласти інгредієнти, установіть перемикач на 0/off.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Додавайте рідину через штовхач. Вставку до штовхача можна використовувати в якості мірного стаканчика.



Увага!

Для роботи з чашею Ви повинні спочатку вставити чашу, закрити та міцно закрутити кришку, закрити привід блендера захисною кришкою, а лише після цього вмикати прилад.

В залежності від моделі:

Диски для нарізання Малюнок E

Двосторонній різальний диск-шатківниця (6e)

для нарізання та шаткування фруктів, овочів та сиру.

Двосторонній різальний диск (6f) – крупно/дрібно

для нарізання фруктів та овочів.

Двосторонній диск-шатківниця (6g) – крупно/дрібно

для шаткування фруктів, овочів і сиру.

- Вставте диск.
Бажаною стороною для нарізання/шаткування доверху. Установіть диск на валу для дисків так, щоб зачіпні штифти вала зайшли в отвори диска. Диск повинен **лежати на** бокових шипах вала.
- Вал для дисків установіть на приводній осі, злегка повернувши його.



Небезпека поранення гострими ножами!

Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди лише штовхачем.

- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування.

Увага!

Названі диски не придатні для переробки твердого сиру, горіхів, хрону та подібних продуктів. Диски для іншого призначення можна придбати в спеціалізованих магазинах (дивіться Спеціальні аксесуари).

- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, не натискаючи сильно.
- Перед тим, як докласти інгредієнти, установіть перемикач на 0/off.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Продукти довгої тонкої форми завантажуйте через штовхач.

Увага!

Вийміть продукти із чаші перед тим, як нарізані чи нашатковані продукти наповнять її до вала для кріплення дисків.

В деяких моделях:

Прес для цитрусових (6h) Малюнок F

для вичавлювання цитрусових фруктів, напр., апельсинів, грейпфрутів, лимонів.

Увага!

Під час роботи привід блендера повинен бути закритим захисною кришкою (2).

- Установіть прес для цитрусових (стрілка на пресі напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик сита повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Вставте конус преса та притисніть його злегка.
- Для вичавлювання фруктів установіть перемикач головного блоку приладу на ступіні 1 і притисніть фрукт до конуса преса.
- Після роботи відкрутіть прес для цитрусових і зніміть чашу.

Увага!

Слідкуйте за рівнем соку. Вилийте сік із чаші перед тим, як сік досягне сита.

Після роботи

- Установіть перемикач на 0/off.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.
- Вийміть насадки:

- Вийміть вал для кріплення насадок разом з багатофункціональним ножом, диском для збивання чи гачком для вимішування із чаші. Зніміть багатофункціональний ніж, диск для збивання чи гачок для вимішування з валу для кріплення насадок.

Надіньте кожух на багатофункціональний ніж після його чистки.

- Вийміть вал для кріплення дисків із чаші, тримаючи за виїмки. Зніміть диск.
- Поверніть чашу проти годинної стрілки та зніміть.
- Почистіть всі деталі, дивіться «Чистка і догляд».

Блендер**Малюнок G**

**Небезпека поранення
гострими ножами**

Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера!

Під час роботи блендер завжди повинен бути закритий кришкою.

Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приладу.



Небезпека обпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Міксер може зіпсуватися. Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду).

Не вмикайте порожнього блендера.

Переробка продуктів в міксері**Увага!**

Під час роботи блендера кришка блендера та чаша з кришкою повинні бути встановлені на своїх місцях та відповідним чином зафіксовані.

Вийміть приладдя із чаші!

- Відкрийте захисну кришку приводу блендера. Для цього підніміть її ззаду та відкиньте доверху вперед.
- Вставте келих блендера (стрілка на келихові напроти точки на приладі) та поверніть за годинною стрілкою до упору.
- Завантажте інгредієнти. Максимальна кількість, рідина = 1,5 літр (пінистої або гарячої рідини максимум 0,5 літра). Оптимальна для переробки кількість твердих продуктів = 100 грам.
- Вставте кришку та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь ручки блендера.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Щоб додати продукти, установіть перемикач на 0/off.
- Зніміть кришку та додайте продукти або
- Вийміть воронку та додавайте тверді продукти поступово через отвір для завантажування

або

- Залийте рідкі продукти через воронку.

Після роботи міксеру

- Установіть перемикач на 0/off.
- Поверніть блендер проти годинної стрілки та зніміть.
- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.

Порада: Блендер найкраще помити відразу ж після використання, дивіться «Чистка і догляд».

Чистка і догляд



Небезпека удару струмом!

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

Чистка головного блоку приладу

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протерти основний прилад вологою ганчіркою. За потреби можна користуватися невеликою кількістю м'якого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Чистка чаші з аксесуарами



Небезпека поранення гострими ножами!

Тримайте багатофункціональний ніж лише за пластмасову ручку.

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Компоненти із пластмаси в посудомийній машині за затискати, так як вони можуть деформуватися. Під час переробки деяких продуктів, напр., моркви чи червоної капуста, на пластмасових деталях можуть з'явитися забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель харчової олії.

Чистка блендера



Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножа блендера оголеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.

Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігає псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах).

Келих, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

Ножі не кладіть до посудомийної машини, а промийте під проточною водою (не залишайте в воді).

Порада: Додайте трохи води з м'яким засобом до вставленого блендера. Ввімкніть його на декілька секунд на ступінь M. Вилийте воду та сполосніть блендер чистою водою.

Розбирання блендера Малюнок Н

- Ріжучу вставку відкрутіть, повертаючи крильця проти годинної стрілки, за потреби скористуйтеся кришкою блендера.
Ріжуча вставка відділиться.
- Вийміть ріжучу вставку та зніміть ущільнювальне кільце.

Складання блендера



Небезпека поранення!

Ніколи не складайте блендера на головному блоку приладу.

- Установіть ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставте ріжучу вставку знизу в келих блендера.
- Прикрутіть ріжучу вставку за допомогою крильця, повертаючи за годинною стрілкою. При цьому крутіть принаймні до тих пір, поки одне крильце не прикриє позначки на келиху блендера. (Установка в положенні → **Малюнок Н6**).

Чистка преса для цитрусових

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Прес для цитрусових найкраще відразу ж після використання прополоскати з усіх сторін під проточною водою. Таким чином залишки не присохнуть до преса.

Зберігання приладу

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Закрийте захисну кришку приводу блендера.
- Вставте чашу.

- Зберігайте багатофункціональний ніж завжди в кожухові.
- Розмістіть кабель у відсіку для кабелю. Вказівка:

Можливості для зберігання зображені на **малюнку 1**. Перед використанням вийміть всі аксесуари із чаші або блендера. Вставляйте лише необхідні аксесуари.

Спеціальні аксесуари – Диски

(можна придбати в спеціалізованій торгівлі)

MUZ45PS1 – для нарізання картоплі фрї та інгредієнтів для фруктового салату

MUZ45AG1 – для нарізання овочів по-азіатськи

MUZ45RS1 – для натирання картоплі для картопляних кнедлів та дерунів

MUZ45KP1 – для нарізання та натирання фруктів, овочів та сиру

Допомога у разі неполадок



Небезпека поранення!

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

Чаша з аксесуарами

Неполадка:

Прилад не вмикається.

Усунення неполадки:

- Закрутіть чашу (4) до упору.
- Закрийте кришку (5) та закрутіть її до упору.
- Закрийте захисну кришку (2) приводу блендера.

Міксер

Неполадка:

Прилад не вмикається.

Усунення неполадки:

- Вставте чашу (4) з кришкою (5) та закрутіть до упору.
- Закрутіть блендер (7) до упору.
- Закрийте кришку блендера (8a) та закрутіть до упору.



Важлива вказівка

Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

Этот электроприбор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства (смотрите дополнительную брошюру «Рецепты и рекомендации»).

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. В инструкции по эксплуатации приводится описание различных исполнений бытового прибора. Отличия обозначены соответствующим образом.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Общий вид

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Основной блок электроприбора Рисунок А

- 1 Поворотный выключатель
0/off = остановка
M = моментальное включение на наивысшую скорость. Поворотный выключатель не отпускать.

Скорости 1–2 = рабочие скорости
Скорост 1 = самое низкое число оборотов – медленная скорость

Скорост 2 = наивысшее число оборотов – быстрая скорость

- 2 Защитная крышка для привода миксера
3 Отделение для электрошнура

Смесительная чаша с принадлежностями Рисунок А

- 4 Смесительная чаша
5 Крышка
5a Толкатель
5b Вставка в толкатель

Насадки Рисунок В

- 6a Держатель для насадок
6b Многофункциональный нож
6c Диск-сбивалка
6d Держатель дисков

В зависимости от модели электроприбора в комплекте поставки имеется один или несколько дисков.

- 6e Двусторонний режущий/терочный диск
6f Двусторонний режущий диск – толстые/тонкие ломтики
6g Двусторонний терочный диск – крупное/мелкое натирание

В некоторых моделях:

- 6h Соковыжималка для цитрусовых
6i Месильная насадка

Миксер Рисунок С

- 7 Стакан миксера
8a Крышка
8b Отверстие для добавления продуктов
8c Воронка

Указания по безопасности



Опасность электрического удара!

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору. Во избежание выхода бытового прибора из строя, не допускайте, чтобы дети играли с ним.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует извлекать после каждого использования электроприбора, перед его чистой и сборкой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности. Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт бытового электроприбора (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы. При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать. Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки электроприбора (поворотный выключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки. Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Эксплуатация

Перед использованием кухонного комбайна и принадлежностей в первый раз их следует тщательно почистить (см. раздел «Чистка и уход»).

Подготовка

- Поставьте основной блок электроприбора на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур из отделения для его хранения.
- Вставьте вилку в розетку.

Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда пользуйтесь толкателем (5a). После выключения привод работает еще некоторое время по инерции. Насадки можно заменять только после полной остановки привода. При выполнении работ с использованием смесительной чаши привод миксера всегда должен быть закрыт защитной крышкой (2), ни в коем случае на нем не должен находиться стакан миксера.

Многофункциональный нож (6b) Рисунок D

для измельчения, перемешивания и замешивания.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.

Диск-сбивалка (6с) Рисунок D

для приготовления взбитых сливок, белков и майонеза.

Месильная насадка (6i) Рисунок D

для вымешивания теста тяжелой консистенции и для добавления в тесто составляющих, которые не должны измельчаться (например, изюма, пластинок шоколада).

Не входит в объем поставки каждой из моделей!

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора. Выступ на смесительной чаше должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.

- Установите насадку:
 - Вставьте в смесительную чашу держатель для насадок.
 - Установите на держатель многофункциональный нож, диск-сбивалку или месильную насадку (следите, чтобы насадка заняла правильное положение – **рисунок D5**) и отпустите насадку.



Внимание!

- *Предназначенные для переработки продукты всегда следует загружать после установки насадок.*
- *Многофункциональный нож (6b) следует извлекать из защитного чехла перед установкой.*
- Загрузите продукты.
- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока электроприбора.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Жидкости можно заливать через толкатель. Вставку в толкателе можно использовать в качестве мерного стаканчика.



Внимание!

При выполнении работ с использованием смесительной чаши электроприбор можно включить только в случае, если чаша установлена и зафиксирована на основном блоке электроприбора, крышка установлена на чашу и прочно закручена, привод миксера закрыт защитной крышкой.

В зависимости от модели:

Диски-измельчители Рисунок E

Двусторонний режущий/терочный диск (6e)

для нарезания и шинкования овощей, фруктов и сыра.

Двусторонний диск (6f) для нарезания овощей и фруктов на толстые/тонкие ломтики.

для нарезания овощей и фруктов.

Двусторонний терочный диск (6g) – крупное/мелкое натирание

для шинкования овощей, фруктов и сыра.

- Положите диск
Поверните диск необходимой Вам стороной (резка/терка) вверх. Диск на держателе должен располагаться таким образом, чтобы захваты держателя заходили в отверстия диска. Диск должен **лежать на боковых выступах** держателя.
- Установите держатель дисков на приводную ось, слегка повернув его.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов. Для подталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.

- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока электроприбора.
- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования.

Внимание!

Перечисленные выше диски не пригодны для переработки твердого сыра, орехов, хрена и прочих подобных продуктов. Подходящие для этих целей диски можно приобрести в специализированных магазинах (смотрите перечень специальных принадлежностей).

- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Продукты, предназначенные для нарезания или шинкования, следует лишь слегка подталкивать толкателем.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Длинные и тонкие продукты лучше загружать через толкатель.

Внимание!

Смесительную чашу следует опорожнять прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до держателя дисков.

В некоторых моделях:

Соковыжималка для цитрусовых (6h)

Рисунок F

для получения сока из таких фруктов, как апельсины, грейпфруты, лимоны.

Внимание!

Все работы должны выполняться только при закрытом защитной крышкой (2) приводе миксера.

- Вставьте соковыжималку в смесительную чашу (стрелка на соковыжималке должна находиться напротив стрелки на смесительной чаше) и поверните ее по часовой стрелке. Выступ ситечка должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите конус соковыжималки и прижмите его.
- Для получения сока из фруктов поворотный выключатель следует установить на 1-ю скорость и прижимать фрукт к конусу соковыжималки.
- По окончании работ открутите соковыжималку для цитрусовых и снимите смесительную чашу.

Внимание!

Следите за уровнем получаемого сока. Сливайте сок из чаши прежде, чем его уровень достигнет ситечка.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите насадку:
 - Извлеките из смесительной чаши держатель для насадок вместе с многофункциональным ножом, диском-сбивалкой или месильной насадкой. Снимите с держателя многофункциональный нож, диск-сбивалку или месильную насадку.
- **После чистки многофункционального ножа наденьте на него защитный чехол.**
 - Извлеките из смесительной чаши держатель дисков, взявшись за имеющиеся в нем углубления. Снимите диски.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.
- Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

Миксер

Рисунок G



Опасность травмирования об острые лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок! Миксер работает только с прочно закрученной крышкой. Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода.



Опасность ожогов!

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В миксер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопеной жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить. Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда). Миксер не должен работать вхолостую.

Смешивание

Внимание!

Чтобы миксером можно было воспользоваться, стакан миксера и смесительная чаша должны быть установлены на основной блок электроприбора и закрыты плотно закрученными крышками. Извлеките из смесительной чаши насадки!

- Снимите защитную крышку с привода миксера. Для этого приподнимите ее сзади и откиньте спереди.
- Установите стакан миксера на основной блок (стрелка на стакане миксера должна находиться напротив точки на основном блоке) и поверните его по часовой стрелке до упора.
- Загрузите продукты.
Максимальное количество жидкости = 1,5 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 литра).
Оптимальное для переработки количество твердых компонентов = 100 граммов.
- Накройте миксер крышкой и поверните ее по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Снимите крышку и загрузите продукты

или

- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки

или

- залейте жидкость через воронку.

По окончании смешивания

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Поверните миксер против часовой стрелки и снимите его.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.

Наша рекомендация: миксер лучше всего очищать сразу после использования, как указано в разделе «Чистка и уход».

Чистка и уход



Опасность электрического удара!

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Чистка основного блока

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.

Все детали соковыжималки можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

При переработке, например, моркови или краснокочанной капусты на пластмассовых деталях электроприбора появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка миксера



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

За ножи миксера нельзя брать голый рукой. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.

Лучше всего чистить миксер сразу после использования. Тогда остатки перерабатываемых продуктов не присохнут к нему, и на пластмассу его корпуса не окажут вредного воздействия такие вещества, как, например, эфирные масла, содержащиеся в пряностях. стакан миксера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Ножевую вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде (но не оставлять долго лежать в ней).

Наша рекомендация: добавьте в стакан миксера, установленный на основной блок электроприбора, немного воды со средством для мытья посуды вручную. Включите миксер на несколько секунд, установив выключатель в положение «М». Вылейте мыльную воду и ополосните миксер чистой водой.

Как разобрать миксер Рисунок Н

- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и поверните ее против часовой стрелки. При необходимости воспользуйтесь в качестве вспомогательного инструмента крышкой миксера. Ножевая вставка выйдет из стакана.
- Снимите ножевую вставку и уберите кольцевое уплотнение.

Сборка миксера



Опасность травмирования!

Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке электроприбора.

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.

- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.
- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и затяните ее, вращая по часовой стрелке. При этом вставку следует поворачивать по крайней мере до тех пор, пока один из выступов не закроет маркировку на стакане миксера (правильное положение → **рисунок Н6**).

Чистка соковыжималки для цитрусовых

Все детали соковыжималки можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего помыть со всех сторон в проточной воде сразу после использования. В этом случае остатки фруктовой мякоти не присохнут к конусу.

Хранение электроприбора

- Извлеките вилку из розетки.
- Закройте привод миксера защитной крышкой.
- Установите на место смесительную чашу.
- Перед тем как положить на хранение многофункциональный нож, наденьте на него защитный чехол.
- Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения.
Указание: Различные варианты хранения бытового электроприбора изображены на **рисунке I**.
Перед повторным использованием электроприбора из смесительной чаши или миксера следует извлечь все принадлежности. Крепиться к основному блоку должны только те детали, которыми Вы будете пользоваться.

Специальные принадлежности — диски

(имеются в специализированных магазинах)

MUZ45PS1 — для нарезания картофеля фри и фруктов для приготовления фруктового салата.

MUZ45AG1 — для нарезания овощей для приготовления азиатских блюд.

MUZ45RS1 – для шинкования картофеля для приготовления картофельных клецек и драников.

MUZ45KP1 – для нарезания и шинкования овощей, фруктов и сыра.

Помощь при устранении неисправностей



Опасность травмирования!

Перед тем как приступить к устранению неисправности, извлеките вилку из розетки.

Смесительная чаша с принадлежностями

Неисправность:

Электроприбор не включается.

Устранение:

- Поверните смесительную чашу (4) до упора.
- Закройте ее крышкой (5) и поверните крышку до упора.
- Закройте привод миксера защитной крышкой (2).

Миксер

Неисправность:

Электроприбор не включается.

Устранение:

- Поставьте на основной блок смесительную чашу (4) с крышкой (5) и поверните чашу до упора.
- Поверните миксер (7) до упора.
- Положите на стакан миксера крышку (8а) и поверните ее до упора.



Важная информация

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Указания по утилизации



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Издание _____

2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электронные, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и аналогичные им изделия.



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция соответствует требованиям Технического Регламента о безопасности низковольтного оборудования №347-003 от 27.12.2009. Соответствие регламенту подтверждается сертификатами и маркировкой производителя знаком обращения на рынке. Продукция маркируется знаком обращения на рынке на типовой табличке и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаусгерате ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Бери Штрассе 34, Германия.

Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Капужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.

По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт в г. Москве: ☎ (495) 737-2961

Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-es-shop.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обесцениванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им (продажа, пользование, транспортировка, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе неустойчивости параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности его определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD TMM, где TT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления.



BOSCH

Разработано для жизни

Адреса сервисных центров на

[illegible]

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется

[illegible][illegible][illegible]

<http://www.bsh-service.ru>

Информация о бытовой технике товарного знака Bosch

Малые бытовые приборы (кофеварки, кофемолки, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и другие аналогичные товары)



ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, постоянно улучшающиеся. Продукция регулярно проходит процедуру сертификации. При сертификации продукция как правило идентифицируется по априорному типу, нанесенному на типовую табличку прибора рядом с модельным обозначением. Информацию о ревисах/актуальных сертификатах соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном типе продукции можно получить у организации, действующей на основании договора с производителем ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 19, стр.1, тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798. В состав сопроводительной документации, предусмотренной изготовителем для продукции, входит настоящая информация по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания. Маркировка продукции производится изготовителем на типовой табличке, на упаковочной этикетке и/или на других наклейках, расположенных на приборе или на его упаковке. Маркировка продукции, относящейся к классу защиты от поражения электрическим током II, маркируется согласно п. 7.1 ГОСТ Р 52161.1-2004.

[illegible]

Модель	Апробационный тип	Регистрационный номер сертификата	Сертификат соответствия	Дата выдачи	Действующе	Класс защиты	Страна-производитель
MCM4000	CNC1M20	DE ARA6.B71714	II	29.07.09	28.07.12	II	Словения
MCM4006	CNC1M20	DE ARA6.B71714	II	29.07.09	28.07.12	II	Словения
MCM4007	CNC1M20	DE ARA6.B71714	II	29.07.09	28.07.12	II	Словения
MCM4300	CNC1M1	DE ARA6.B71714	II	29.07.09	28.07.12	II	Словения
MCM5514	CNC1M6	DE ARA6.B09988	26.05.08	26.05.08	25.05.11	II	Словения
MCM5525	CNC1M6	DE ARA6.B09988	26.05.08	26.05.08	25.05.11	II	Словения
MCM5529RU	CNC1M6	DE ARA6.B09988	26.05.08	26.05.08	25.05.11	II	Словения
MCM5539RU	CNC1M6	DE ARA6.B09988	26.05.08	26.05.08	25.05.11	II	Словения
MCM5540	CNC1M7	DE ARA6.B09988	26.05.08	26.05.08	25.05.11	II	Словения
MUM406	CNC1M5 ST	DE ARA6.B09988	26.05.08	26.05.08	25.05.11	II	Словения
MUM465EU	CNC1M5 ST	DE ARA6.B09988	26.05.08	26.05.08	25.05.11	II	Словения
MUM465RU	CNC1M5 ST	DE ARA6.B09988	26.05.08	26.05.08	25.05.11	II	Словения
MUM400	CNC1M7	DE ARA6.B11630	19.08.08	19.08.08	18.08.11	II	Словения
MUM40 MP1	CNC1M7	DE ARA6.B11630	19.08.08	19.08.08	18.08.11	II	Словения
MUM40 MP1	CNC1M7	DE ARA6.B11630	19.08.08	19.08.08	18.08.11	II	Словения
MFC0301.0	CNH19	DE ARA6.B07577	Мискар	14.05.10	13.05.13	II	Словения
MFC0320	CNH19	DE ARA6.B07577	14.05.10	14.05.10	13.05.13	II	Словения
MFC3520.0	CNH18	DE ARA6.B68632	05.02.09	05.02.09	04.02.12	II	Словения
MFC3540	CNH18	DE ARA6.B68632	05.02.09	05.02.09	04.02.12	II	Словения
MFC3555	CNH18	DE ARA6.B68632	05.02.09	05.02.09	04.02.12	II	Словения
MFC3560	CNH18	DE ARA6.B68632	05.02.09	05.02.09	04.02.12	II	Словения
MFC3580	CNH18	DE ARA6.B68632	05.02.09	05.02.09	04.02.12	II	Словения
MFC4020	CNH18	DE ARA6.B07577	14.05.10	14.05.10	13.05.13	II	Словения
MFC4020	CNH22	DE ARA6.B07577	14.05.10	14.05.10	13.05.13	II	Словения
MFC4070	CNH22	DE ARA6.B07577	14.05.10	14.05.10	13.05.13	II	Словения
MFC4080	CNH22	DE ARA6.B07577	14.05.10	14.05.10	13.05.13	II	Словения
MFC4090	CNH22	DE ARA6.B07577	14.05.10	14.05.10	13.05.13	II	Словения
MFW1 61	SW1	DE ARA6.B13628	Мискужа	26.11.08	25.11.11	II	Словения
MFW1 65	CNH2	DE ARA6.B13628	26.11.08	26.11.08	25.11.11	II	Словения
MFW1 150	CNH2	DE ARA6.B13628	26.11.08	26.11.08	25.11.11	II	Словения
BGS61 12M	VB8322.2V60	DE ARA6.B07017	Галисско, пилотско изкуствено изпитание	05.04.10	04.04.13	II	Китай
BGS61 18M	VB8322.2V60	DE ARA6.B07017	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Китай
BGS62 12M	VB8322.2V60	DE ARA6.B07017	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Китай
BGS62 PRO1	VB8322.2V60	DE ARA6.B07017	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Китай
B5A2882	B555	DE ARA6.B09481	23.04.08	22.04.11	04.04.13	II	Германия
B5A2882	B555	DE ARA6.B09481	23.04.08	22.04.11	04.04.13	II	Германия
B5A312SRU	VB8355.5V20	DE ARA6.B07016	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Германия
B5A3505	VB8355.0V25	DE ARA6.B07016	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Германия
B5G61700RU	VB8560.0V00	DE ARA6.B14963	05.03.08	05.03.08	04.03.11	II	Германия
B5G61700RU	VB8560.0V00	DE ARA6.B14963	05.03.08	05.03.08	04.03.11	II	Германия
B5G62 14M	VB8560.0V02	DE ARA6.B07016	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Германия
B5G62 18M	VB8560.0V02	DE ARA6.B07016	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Германия
B5G71 636	VB8570.0V00	DE ARA6.B07016	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Германия
B5G72256	VB8570.0V00	DE ARA6.B07016	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Германия
B5G82400	VB8382.3V00	DE ARA6.B07016	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Германия
B5G82400	VB8382.3V00	DE ARA6.B07016	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Германия
B5G82 PRO1	VB8382.2V00	DE ARA6.B07016	05.04.10	05.04.10	04.04.13	II	Германия

[illegible]

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية
2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية
والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)
وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة
المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد
الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث
الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند
أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق مثلنا في بلد
الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد.
عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال
الشراء معها.

الملحقات الإضافية – أقراص

(يمكن الحصول عليها لدى المحلات التجارية المتخصصة)

القرص MZ45PS1 – ملائم لتقطيع البطاطس المقلية
ومكونات سلطات الفواكه.
القرص MZ45AG1 – ملائم لتقطيع الخضراوات الآسيوية.
القرص MZ45RS1 – ملائم لتخريط البطاطس ولكفتة
البطاطس والبطاطس المفرومة.
القرص MZ45KP1 – ملائم لتقطيع ولتخريط الفواكه
والخضراوات والجبن.

ملاحظات مفيدة عند الأعطال



خطر الإصابة بجروح!

يرجى الانتباه إلى فصل قابس التوصيل بالشبكة
الكهربائية عن المقبس قبل الشروع في إصلاح الأعطال.

الوعاء الجهمز بملحقات إضافية

العطل:

الجهاز لا تمتنع عن التشغيل.

إصلاح العطل:

- أدر الوعاء (4) حين سماع الطقطقة الدالة على
إحكام تثبيته.
- ركب الغطاء (5) ثم أدره حين سماع الطقطقة الدالة
على إحكام تثبيته.
- اغلق الغطاء الواقى من الحرك (2).

الخلط

العطل:

الجهاز لا تمتنع عن التشغيل.

إصلاح العطل:

- ركب الوعاء (4) والغطاء (5) ثم أدرهما حين سماع
الطقطقة الدالة على إحكام تثبيته.
- أدر الخلط (7) حين سماع الطقطقة الدالة على
إحكام تثبيته.
- ركب غطاء الخلط (8a) ثم أدره حين سماع الطقطقة
الدالة على إحكام تثبيته.

ملاحظة



وإذا غير ذلك من الأعطال فينبغي الاتصال بأحد
مراكز الخدمة التابعة لنا.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

تنظيف هيكل الجهاز

- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- امسح هيكل الجهاز بفضة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيئاً قليلاً من أحد المنظفات.
- قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

تنظيف الوعاء الجَهِز بملحقات إضافية

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين



لا تمسك السكين متنوعة الاستخدام إلا من طرف المقبض المصنع من البلاستيك.

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أن قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها. ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجزر أو الكرنب الأحمر حدوث تلون يطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعَام.

تنظيف الخلاط

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين



جنب لمس سكين الخلاط بيدك دون حماية. ويُستحسن استخدام فرشاة لتنظيف السكين.

ويُفضل القيام بتنظيف الخلاط مباشرة بعد الفراغ من استخدامه مما يحول دون تصلب البقايا المتصقة به ودون تعرض الأجزاء البلاستيكية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الكثيرة المتواجدة في البهارات).

إن كلاً من إناء الخلاط والغطاء والقمع مهيأ للغسيل في غسالة الأواني.

أما وحدة السكين فليست مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. ولذا فينبغي غسلها تحت الماء المناسب من الصنبور (ويجب تجنب نقعها في الماء).

فكرة مفيدة!

ضع شيئاً من الماء مع قليل من أحد المنظفات في إناء الخلاط المركب في الجهاز. ثم قم بتشغيل الجهاز لبضع ثواني على بعد ضبطه الدرجة «M». افرغ إناء الخلاط من الماء ثم اشطفه بماء نقي.

فك الخلاط

شكل H

- أدروحدة السكين من أجنحتها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة. وإذا دعت الحاجة فيمكن الاستعانة بغطاء الخلاط.
- ويؤدي ذلك إلى حلحلة وحدة السكين.
- اخرج وحدة السكين ثم قم بفصل حلقة الإحكام عنها.

تركيب الخلاط



خطر الإصابة بجروح!

لا تقم على الإطلاق بتركيب أجزاء الخلاط في بعضها البعض إذا كان الإناء مُركباً على هيكل الجهاز.

- ركب حلقة الإحكام في وحدة السكين.
- ركب وحدة السكين من أسفل في إناء الخلاط.
- امسك وحدة السكين من أجنحتها ثم أدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة حين إحكام تثبيتها.

تنظيف عصارة الموالج

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. ويُفضل القيام على الفور بتنظيف تجهيزة العصر المخروطية الشكل بعد الفراغ من استخدامها بغسل كافة جوانبها تحت الماء المناسب من الصنبور مما يحول دون تصلب البقايا المتصقة بها.

حفظ الجهاز

- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- اغلق الغطاء الواقي من المحرك.
- ضع السكين متنوع الاستخدام في الجراب الواقي من حفظه فيه.
- ادخل سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المخصص له.

ملاحظة

يمكن استخلاص الكيفية الخاصة بإمكانيات حفظ الجهاز من الشكل 1. ينبغي الالتفات إلى إخراج سائر الملحقات الإضافية من الوعاء أو من إناء الخلاط قبل الشروع في استخدام الجهاز. قم فقط بتركيب الأجزاء اللازمة للاستخدام.

- قم بتعبئة المكونات.
المية القصوى. سائل = 1,5 لتر
(السوائل الساخنة أو المكونة للرجوة 0,5 لتر)
الكمية المثالية التي يمكن إعدادها.
صلب = 100 جرام
- ركب الغطاء ثم أدري **الجاه دوران عقارب الساعة**.
يجب تلبس أنف (فتحة) الغطاء في التجويف
المتواجد في مقبض الخلاط بإحكام يصدر عنه سماع
طققة.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً
ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار
إليه بـ «off/0».
- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات.

أو

- اخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة
الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة
بالصلابة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.
- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

أو

بعد الانتهاء من الخلط!

- اضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل
المشار إليه بـ «off/0».
- ادر الخلاط في الاتجاه **المعاكس** لدوران عقارب الساعة
ثم افصله عن الجهاز.
- ادر الغطاء في الاتجاه **المعاكس** لدوران عقارب الساعة
ثم افصله عن الجهاز.

فكرة مفيدة!

اغسل الخلاط مباشرة بعد الفراغ من الاستخدام. القى
نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

تنظيف الجهاز والعناية به



خطر الصعق بالتيار الكهربائي!
لا تقم على الإطلاق بتغطيس الجهاز في الماء أو غسله
تحت الماء المنساب من الصنبور.

تنبيه!

من الممكن أن يطرأ ضرر على الأسطح الخارجية للجهاز.
لا تستخدم في تنظيف الجهاز أيًا من المنظفات ذات
الطبيعة الكاشطة.

- إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:
– إخرج حامل أدوات العمل بالسكين متعدد
الاستخدامات أو المضرب أو قطعة العجين من
الوعاء. ثم قم بنزع السكين متعدد الاستخدامات
أو المضرب أو قطعة العجين من حامل أدوات العمل.
**ضع السكين متنوع الاستخدام في الجراب
الواقى بعد الفراغ من تنظيفه.**
- اسحب حامل القرص من الوعاء من خلال حمله
من التجاويف. افصل الأقراص عنه.
- ادر الوعاء في الاتجاه **المعاكس** لدوران عقارب الساعة
ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. القى نظرة على فصل «تنظيف
الجهاز والعناية به».

شكل G

الخلاط

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين



الحاد/دوران المحرك!
لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط
الداخلي لإناء الخلاط إذا كان مركباً! لا يمكن تشغيل
الخلاط إلا إذا كان غطاءه مركباً ومثبتاً بإحكام.
لا تقم بتركيب إناء الخلاط أو فصله إلا إذا الجهاز متوقفاً
تماماً عن التشغيل.

خطر الإصابة بحروق السوائل والبخار



(السمط)!
ينتج إعداد المواد الغذائية الساخنة تسرب بخار من
خلال القمع المتواجد في الغطاء. وبلغ الحد الأقصى
الممكن إعدادة من السوائل الساخنة أو المكونة للرجوة
0,5 لتر.

تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار.
لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة.
ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاوياً.

الخلاط

تنبيه!

- ليس من الممكن تشغيل الخلاط إلا إذا كان كلٌّ من غطاء
الخلاط والوعاء مع الغطاء مركبين ومثبتين بإحكام. اخرج
أدوات الاستخدام من الوعاء!
- افتح الغطاء الواقى من المحرك. ويتطلب ذلك رفعه من
الخلف ثم طيه من الأمام إلى أعلى.
- ركب إناء الخلاط في المكان المحدد له (انتبه إلى تلاقي
السهم المتواجد على الإناء مع السهم المتواجد على
الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيتته بإدارته في **الجاه دوران**
عقارب الساعة حين سماع الطققة.

يختلف الآتي من طراز لآخر:

أقراص التقطيع

شكل E

قرص قَلَاب للتقطيع والتخريط (6e)

مهيأ لتقطيع الفواكه والخضراوات والجبن وكذلك لتخريطها على شكل شرائح طولية رفيعة.

قرص قَلَاب للتقطيع (6f) - سميك/رفيع

قرص قَلَاب للتخريط (6g) - غليظ/ناعم

مهيأ لتخريط الفواكه والخضراوات والجبن على شكل شرائح طولية رفيعة.

تركيب القرص.

انتبه إلى توجيه الجانب المرغوب استخدامه من قرص التقطيع والتخريط إلى أعلى. ضع القرص على حامل القرص على النحو الذي تكون فيه نقاط الارتكاز المتواجدة على حامل القرص في الوضع الذي يسمح لها بالدخول في فتحات الأقراص. القرص يجب أن يُوضع على الركيزة الجانبية لحامل القرص.

ركب حامل القرص على محور المحرك بإدارته بعض الشيء.



خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!
لا تقحم يدك أو أصابعك على الإطلاق في فتحة الإضافة اللاحقة. ولا تستخدم لدفع المزيد من المكونات سوى اسطوانة الدفع.

ركب الغطاء واسطوانة الدفع انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الغطاء مع السهم المتواجد على الوعاء (ثم أدركهما في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب تلبس أنف (فتحة) المصفاة في التجويف المتواجد في هيكل الجهاز بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.

قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.

تنبيه!

الأقراص المذكورة ليست ملائمة لإعداد اللجين الصلب والمكسرات والفجل وما يشبهها. الأقراص الملائمة لأغراض أخرى يمكن الحصول عليها لدى المحلات التجارية المتخصصة (انظر فصل الملحقات الإضافية).

اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط بأسطوانة الدفع.

• وينبغي من أجل إضافة المزيد من المكونات ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ «Off/0».

• اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

• أضف لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها والتسمة بالطول والرفع من خلال اسطوانة الدفع.

تنبيه!

ينبغي الانتباه إلى إفراغ الوعاء قبل امتلائه إلى الحد الذي يصل فيه ارتفاع المواد الغذائية المقطعة أو المخرطة إلى درجة التلامس مع حامل القرص.

بالنسبة لبعض الأنظمة:

عصارة الموالح (6h)

شكل F

ملائمة لعصر الموالح وعلى سبيل المثال منها البرتقال والليمون الهندي (كريب فروت) والليمون.

تحذير!

الجهاز يمنع من تلقاء ذاته عن الاستجابة للتشغيل إذا لم يكن الغطاء الواقي لمجموعة الإدارة مركباً وكذلك غطاء الخلاط مركباً ومحكم الإغلاق.

• ركب العصارة (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على العصارة مع السهم المتواجد على الوعاء) ثم أدركهما في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب تلبس أنف (فتحة) المصفاة في التجويف المتواجد في هيكل الجهاز بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.

• ركب تجهيزة العصر المخروطية الشكل.

• اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ثم اضغط على تجهيزة العصر المخروطية الشكل من أجل الشروع في عصر الموالح.

تنبيه!

ينبغي الانتباه إلى مستوى امتلاء الإناء وإلى إفراغه قبل امتلائه إلى الحد الذي يصل فيه العصير إلى درجة التلامس مع المصفاة.

بعد الفراغ من الاستخدام

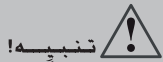
• اضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ «Off/0».

• افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.

• ادر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.

شكل D **قطعة العجين (6i)**
مصمم لعجن العجائن الثقيلة ولخلط مكونات ينبغي مزجها دون تقطيعها والحفاظ على صورتها الأصلية (وعلى سبيل المثال الزبيب وشرائح الشيكولاته).
غير متوفر في كافة الطرازات.

- ضع الوعاء في المكان المحدد له ثم قم بإدراجه في اتجاه دوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته. ويجب أن تدخل أنف (مجرى) الوعاء في التجويف المتواجد في هيكل الجهاز.
- تركيب أدوات الاستخدام:
- ضع حامل أدوات الاستخدام في الوعاء
- قم بتركيب السكين متعدد الاستخدامات أو المضرب أو قطعة العجين على حامل أدوات العمل
انتبه إلى الوضع الوارد، بصورة D5، ثم إتركه.



تنبيه!

- يجري دائماً القيام بتعبئة المواد الغذائية فقط بعد تركيب أدوات الاستخدام.
- ينبغي أولاً إخراج السكين متنوع الاستخدام (6b) من الجراب الواقى قبل القيام بتركيبه.

- قم بتعبئة المكونات.
- ركب الغطاء واسطوانة الدفع (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الغطاء مع السهم المتواجد على الوعاء) ثم أدبرهما في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب تلبس أنف (فتحة) الغطاء في التجويف المتواجد في هيكل الجهاز بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ «off/0».
- اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
- أضف السوائل من خلال اسطوانة الدفع التي يمكن استخدامها كذلك كإناء قياسي.



تنبيه!

لا يمكن تشغيل الجهاز في حال استخدامه مع الوعاء ما لم يكن الوعاء مركباً والغطاء أيضاً مركباً ومثبتاً بإحكام وكذلك إذا لم يكن الغطاء الواقى من المحرك مغلقاً.

عند انقطاع التيار الكهربائي يظل الجهاز في وضع التشغيل ويعاود الدوران بمجرد انتهاء فترة الانقطاع. لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل (المفتاح الدوار مضبوط على الوضع المشار إليه بـ «off/0») وقابس الجهاز مفصلاً عن المقبس. لا تقم على الإطلاق بتغطيس الجهاز في الماء أو غسله تحت الماء المناسب من الصنبور.

استخدام الجهاز

ينبغي تنظيف الجهاز والملحقات الإضافية الخاصة به جيداً قبل الاستخدام الأول لها. انظر «فصل تنظيف الجهاز والعناية به».

إعداد الجهاز للاستخدام

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي من جوف الخصى لحفظه
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.

وعاء مجهز بملحقات إضافية/أدوات استخدام

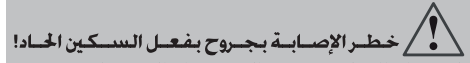
خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

لا تقم بيدك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. ولإضافة المزيد من المواد الغذائية فينبغي استخدام اسطوانة الدفع (5a). إن المحرك يظل بعد إيقاف تشغيل الجهاز مستمراً في الدوران لبرهة من الوقت. لا تقم على الإطلاق بتغيير أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن الدوران. يجب في حال الشروع في استخدام الجهاز مع الوعاء أن يجري ذلك فقط بعد إغلاق الغطاء الواقى من محرك الخلاط (2) وألا يتم تنفيذ ذلك على الإطلاق إذا كان إناء الخلاط مُركباً.

شكل D

سكين متنوع الاستخدام (6b)

مهيأً للتقطيع على شكل قطع صغيرة، وللفرم وللتقليب، وللعجن.



خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تمسك السكين متنوع الاستخدام إلا من طرف المقبض المصنع من البلاستيك.

شكل D

قرص الضرب (6c)

مهيأً لإعداد الكريمة ولضرب البيض وتجهيز المايونيز.

تحتوي العبوة على قرص أو العديد من الأقراص ويتوقف هذا على الطراز.

- 6e قرص قَلَاب للتقطيع والتخريط
6f قرص قَلَاب للتقطيع - سميك / رفيع
6g قرص قَلَاب للتخريط - غليظ / ناعم

بالنسبة لبعض الأطرزة:

6h عصارة موالح

6i قطعة العجين

شكل C

الخلاط

7 إنشاء الخلاط

8a غطاء

8b فتحة للإضافة اللاحقة

8c قمع

تعليمات الأمان

⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. ويمكن استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. رجاء مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا بالجهاز.

ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضاً) الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تخول دون استخدامهم الجهاز على نحو آمن. بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال. لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

انتبه دائماً إلى فصل قابس الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي بعد الانتهاء من الاستخدام وكذلك قبل الشروع في التنظيف وقبل تركيب أجزاء الجهاز في بعضها البعض وقبل مغادرة مكان الاستخدام وكذلك إذا حدث خلل أثناء الاستخدام. كما يجب الانتباه إلى عدم تواجد سلك التوصيل الكهربائي على مقربة مباشرة من حواف حادة وأسطح ساخنة.

ولا ينبغي القيام بإجراء أي إصلاحات للجهاز إلا بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الخاص بالجهاز إذا لحق به ضرر حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.

بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

إن هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي وليس للاستعمال على النطاق التجاري. كما ينبغي الأخذ في الاعتبار بأن الجهاز مهيأ فقط لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وكذلك للفترات الزمنية المعتادة لهذا النحو من الاستخدام. التي نظرة على الكتيب الإضافي «وصفات لإعداد الأطعمة وأفكار مفيدة».

الجهاز ليس بحاجة لإجراء عمليات صيانة. يحتوي دليل الاستخدام على شرح للعديد من الأطرزة المختلفة. ويجري الإشارة إلى الفروق بينها.

حافظ من فضلك على دليل الاستخدام بعناية. وفي حالة إعطاء الجهاز لطرف ثالث فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

لا تستخدم على الإطلاق ملحقات إضافية غير أصلية مع الجهاز.

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور في نهاية الدليل.

شكل A

هيكل المحرك

1 مفتاح دوار

off/0 = إيقاف

M = تشغيل لحظي الحد الأقصى لعدد

الدورات. اضغط على نحو مستمر

على المفتاح الدوار.

المستويان 1-2 = سرعة التشغيل

المستوى 1 = مستوى منخفض لعدد الدورات - بطيء

المستوى 2 = مستوى عالي لعدد الدورات - سريع

2 غطاء واقى من محرك الخلاط

3 جُوف حفظ سلك التوصيل الكهربائي

وعاء مجهز ملحقات إضافية شكل A

4 وعاء

5 غطاء

5a اسطوانة دفع

5b وحدة اسطوانة دفع

أدوات الاستخدام

6a حامل أدوات استخدام

6b سكين متنوع الاستخدام

6c قرص ضارب

6d حامل الأقراص

شكل B

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 240 260*

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

Fax: 1300 306 818

valid only in AUS

mailto:bshau-as@bshg.com

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljulin, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

mailto:info@khalaifat.com

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomésticos Ltda.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

mailto:bshconsumidor@

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

mailto:ch-info.hausgeraete@

bshg.com

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. Makaanariu III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

mailto:bsh.service.cyprus@

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

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 BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Sinimäentie 8 D, PL 66

02631 Espoo

Tel.: 020 7510700

Fax: 020 7510790

mailto:Bosch-Service-FI@

bshg.com

www.bosch-home.fi

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)

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

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call

Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Tel.: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com

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.cu.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulfiel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechcenter
Seyfulina No:422
480096 Almaty
Tel.: 272 793 333
Fax: 272 798 383
mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidooost
Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
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
5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90
7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
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 Gospodarsstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomeísticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomeisticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Cakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliances.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

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

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

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

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

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

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!

Figure 6 illustrates the assembly of the 3D-printed components for the microfluidic device. The components are labeled as follows:

- 6a**: Top plate (main body)
- 6b**: Top plate (flange)
- 6c**: Top plate (flange)
- 6d**: Bottom plate (main body)
- 6e**: Bottom plate (flange)
- 6f**: Bottom plate (flange)
- 6g**: Bottom plate (flange)
- 6h**: Top plate (flange)
- 6i**: Top plate (flange)

The assembly process is shown in two main steps:

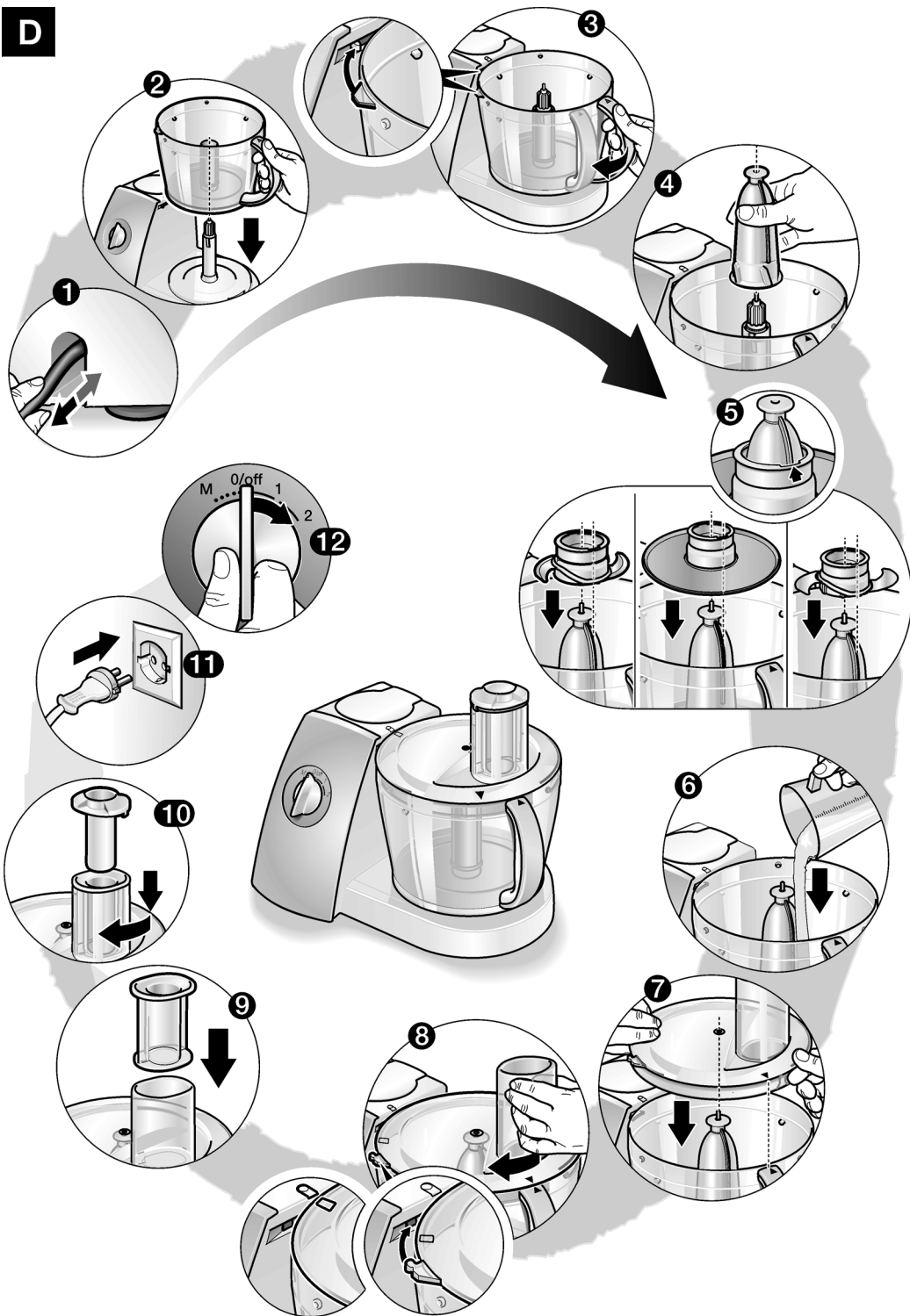
- Top Plate Assembly**: Components 6b, 6c, and 6i are assembled onto the top plate (6a) to form the top plate assembly (6h).
- Bottom Plate Assembly**: Components 6e, 6f, and 6g are assembled onto the bottom plate (6d) to form the bottom plate assembly (6i).

The final assembly (6h) shows the top and bottom plates joined together, forming the complete microfluidic device.

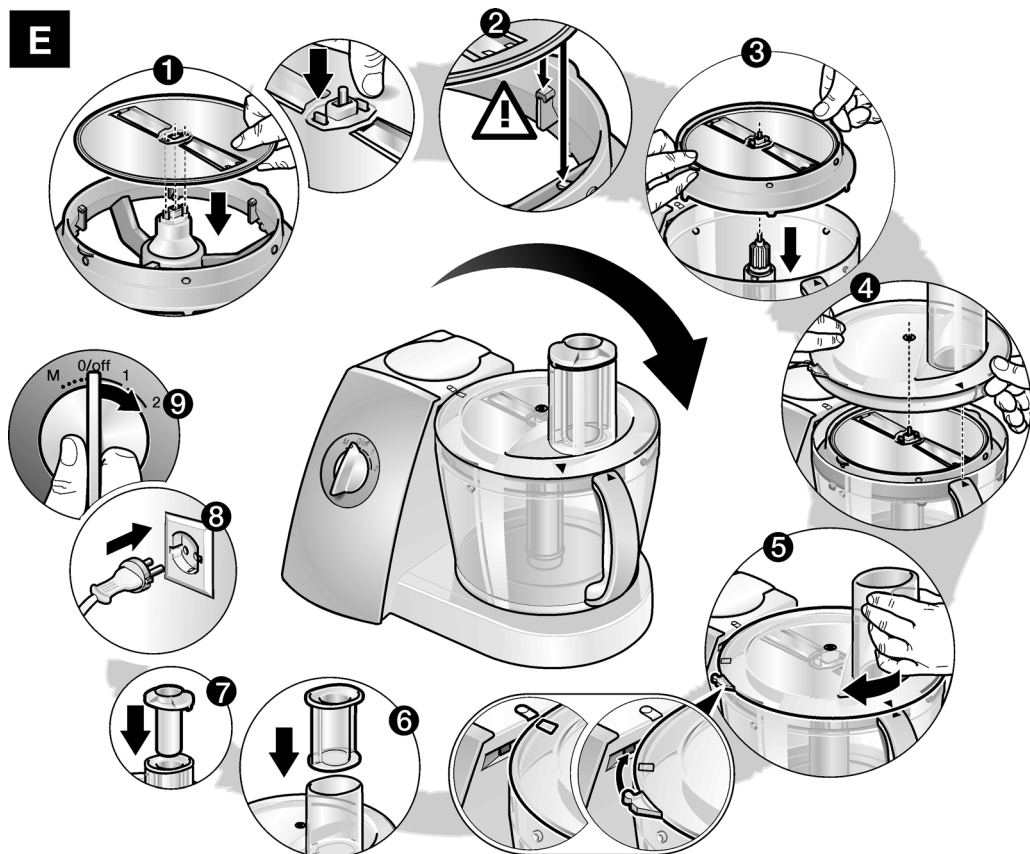
C

Diagram C illustrates the assembly of the lid. A small cap (8c) is shown being placed onto the lid (8a). The lid is then shown being placed onto the blender jar (7).

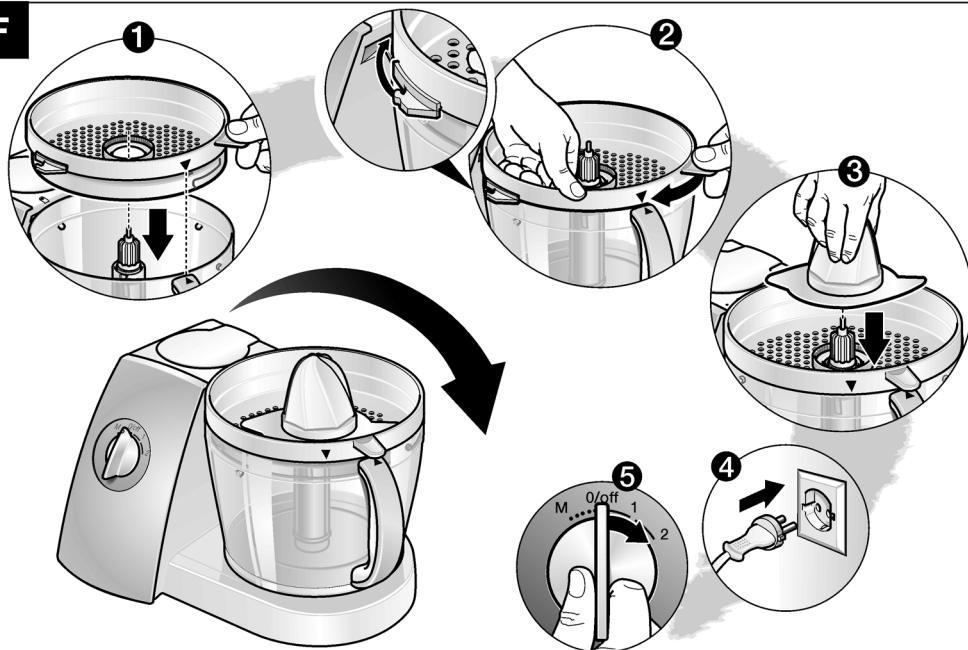
D

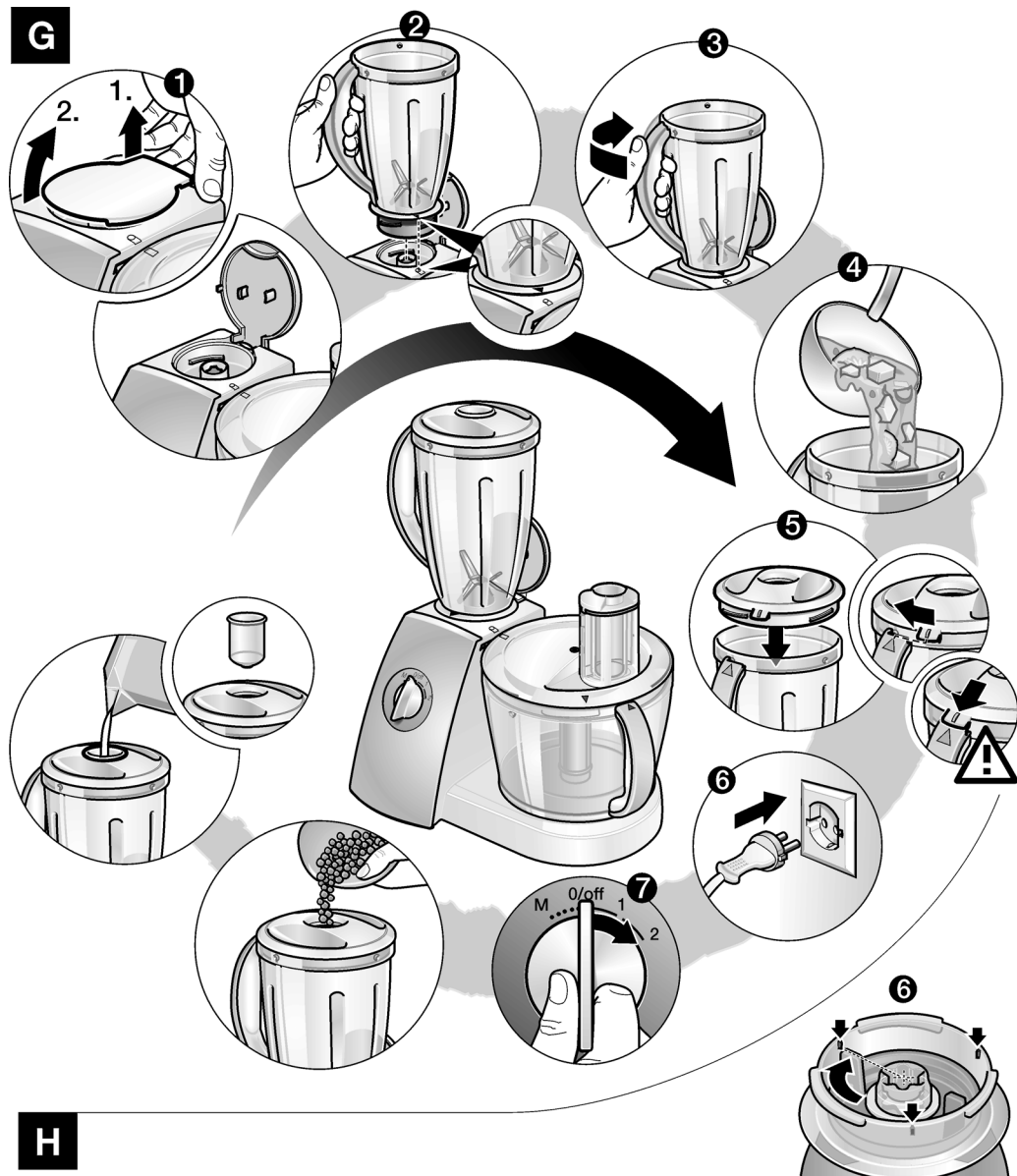
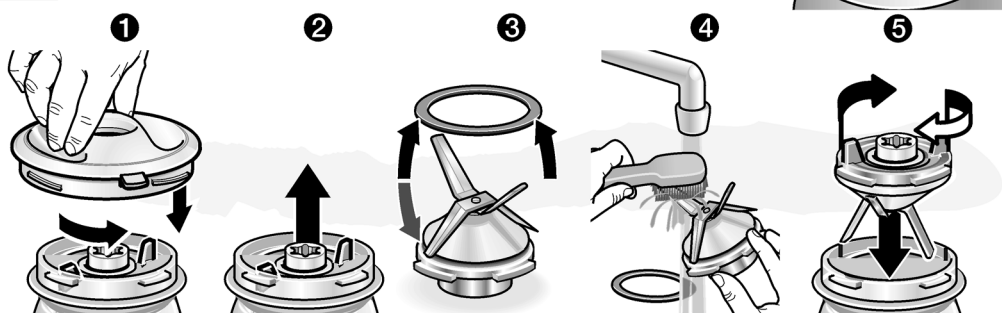


E



F



G**H**

I

