

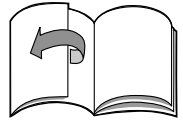
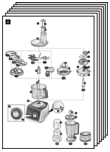
MCM6...GB



BOSCH

- ms** Arahan pengendalian
- zh** 使用说明书
- en** Operating instructions
- ar** تعليمات الاستخدام

ms	Bahasa Melayu	3
zh	中国的	14
en	English	24
ar	عربي	48



Tahniah atas pembelian perkakas BOSCH baru anda.

Dengan ini, anda telah memilih perkakas domestik yang moden dan bermutu tinggi. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Untuk keselamatan anda	3
Gambaran Keseluruhan	5
Pengendalian	6
Penggunaan yang disarankan	11
Pembersihan dan servis	11
Penyimpanan	12
Penyelesaian masalah	13
Aksesori tambahan	13
Arahan tentang pelupusan	13
Syarat-syarat waranti	13

Untuk keselamatan anda

Sebelum penggunaan, sila baca arahan ini dengan teliti untuk membiasakan diri dengan arahan penting tentang keselamatan dan pengendalian perkakas ini.

Jika arahan bagi penggunaan perkakas yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengeluar bagi apa-apa kerosakan yang terjadi akan dikecualikan. Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian.

Penggunaan bukan perindustrian termasuklah umpamanya penggunaan dalam dapur pekerja di kedai, pejabat, pertanian dan perniagaan komersial yang lain, dan juga digunakan oleh tetamu di rumah penginapan, hotel kecil dan tempat kediaman yang serupa. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik.

Perkakas ini sesuai untuk mengadun, menguli, memukul, menghiris dan memayang makanan. Penggunaan lain boleh dilakukan jika aksesori yang diluluskan oleh pengeluar digunakan. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain.

Gunakan perkakas dengan aksesori asal sahaja.

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat.

Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan Pengendalian sekali.

Arahan keselamatan am

Risiko kejutan elektrik

Perkakas tidak harus digunakan oleh kanak-kanak.

Perkakas dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

Perkakas boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat.

Kanak-kanak tidak harus bermain dengan perkakas.

Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Jangan menggunakan perkakas jika kord kuasa dan/ atau perkakas telah rosak.

Sentiasa cabut palam perkakas dari bekalan jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya.

Jangan meletakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas. Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.

Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki perkakas.

▲ Arahan keselamatan untuk perkakas ini

Risiko kecederaan

Risiko kejutan elektrik

Jika bekalan kuasa terganggu, perkakas masih hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih.

Tukar aksesori dan alat hanya apabila perkakas telah berhenti sepenuhnya (suis putar **0/mati**) dan palam sesalur dicabut keluar.

Jangan merendamkan unit tapak dalam cecair atau meletakkannya di bawah air yang mengalir dan jangan membasuhnya dalam pembasuh pinggan mangkuk.

Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun.

Sentiasa gunakan penolak untuk menambah bahan. Selepas dimatikan, pemacu akan terus berputar untuk masa yang singkat.

Tukar alat hanya apabila pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja.

Apabila tidak digunakan, sentiasa simpan bilah universal dalam adang bilah.

Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak apabila menambah lebih banyak bahan.

Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong.

Pegang cakera pemotong pada pinggirnya sahaja.

Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang!

Jangan menanggalkan/memasang pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya. Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

Risiko melecur!

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0.4 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

▲ Penjelasan tentang simbol pada perkakas atau aksesori



Ikuti arahan dalam arahan pengendalian.



Peringatan! Bilah berputar.



Peringatan! Alat berputar.

Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan.

Arahan pengendalian ini merujuk kepada pelbagai model. Gambaran keseluruhan model yang berlainan boleh didapati di halaman ilustrasi (Raj. **II**)

Gambaran Keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Rajah **II**

Unit asas

1 Suis putar

0/mati = Henti

M = Penukaran seketika pada kelajuan maksimum, tahan suis untuk tempoh adunan yang dikehendaki.

min/maks = Kelajuan kendalian boleh dilaraskan secara tak berjenjang daripada kelajuan rendah kepada tinggi.

Denyut = Penukaran kedudukan untuk kendalian terputus-putus pada kelajuan maksimum. Disyorkan untuk membuat susu kocak misalnya dalam pengadun.

2 Penunjuk kendalian

Menyala semasa perkakas sedang dikendalikan.

Berkelip jika perkakas telah dikendalikan secara tidak betul, fius elektronik telah terbelantik atau perkakas rosak – lihat bahagian “Penyelesaian Masalah”.

3 Pemacu

4 Storan kord

Mangkuk dengan aksesori

5 Mangkuk

6 Tudung

7 a) Penolak

b) Sisipan penolak

Alat

8 Aci pacu

9 Pemegang alat

10 Bilah universal dalam adang bilah

11 Cangkuk uli

12 Pengacau

13 Pemegang cakera

14 Cakera hiris boleh terbalik – tebal/nipis

15 Cakera mayang boleh terbalik – kasar/halus

16 Cakera kerepek *

17 Cakera sayur-sayuran Asia *

18 Penekan sitrus *

a) Bakul penapis

b) Kon menekan

19 Pemotong dadu dengan aci pacu *

a) Aci pacu

b) Pemegang tapak

c) Kunci

d) Sisipan bilah

e) Cakera hiris

f) Penutup bilah

g) Pembersih grid pemotong

20 Pemotong universal *

a) Jag dengan pemacu

b) Tudung

21 Pengadun

a) Jag pengadun dengan pemacu

b) Tudung

c) Bukaan Isi semula

d) Corong

22 Beg aksesori *

* Bukan semua model.

Pengendalian

Sebelum mengendalikan perkakas dan aksesori untuk kali pertama, bersihkan dengan teliti, lihat "Pembersihan dan servis".



Amaran!

Hanya gunakan suis putar (1) untuk menghidupkan atau mematikan perkakas. Mematikan perkakas dengan membuka tudung (6, 20b, 21b) akan merosakkan perkakas.



Penting!

Mangkuk (5), tudung/jag pemotong universal (20) dan jag pengadun (21a) tidak sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang!

Persediaan

- Letakkan unit asas pada permukaan yang rata dan bersih.
- Tarik kord keluar dari storan kord pada panjang yang diperlukan.

Mangkuk dengan aksesori/alat



Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun.

Sentiasa gunakan penolak (7) untuk menambah bahan. Selepas dimatikan, pemacu akan terus berputar untuk masa yang singkat. Tukar alat hanya apabila pemacu telah berhenti sepenuhnya.



Amaran!

Apabila mengendalikan mangkuk, perkakas tidak boleh dihidupkan sehingga mangkuk telah dipasang dan tudungnya telah dipasang dan dikrukan dengan ketat.

Bilah universal (10)

untuk memotong dan mencincang.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja. Apabila tidak digunakan, sentiasa simpan bilah universal dalam adang bilah.

Cangkuk uli (11)

untuk mengacau dan menguli doh dan untuk mencampurkan bahan yang tidak perlu dipotong.



Pengacau (12)

untuk krim, putih telur yang dipukul dan doh ringan. Tidak sesuai untuk bahan pepejal.



Sebelum guna, pasang pengacau.

- Masukkan pengacau ke dalam selongsong pemacu dan kuncikan pada kedudukannya (Raj. B-5b).

Rajah B

- Pasang mangkuk (anak panah pada mangkuk berada pada titik pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.
- Memasukkan bilah universal/cangkuk uli:
 - Tekan aci pacu ke dalam pemegang alat sehingga ia terkunci pada kedudukannya.
 - Masukkan pemegang alat ke dalam mangkuk.
 - Tempatkan bilah universal/cangkuk uli ke dalam pemegang alat dan lepaskan.
- Memasukkan pengacau:
 - Masukkan aci pacu ke dalam mangkuk.
 - Pasang pengacau dengan memutarannya sedikit kepada aci pacu.



Amaran!

Tambah bahan untuk diproses sentiasa selepas alat telah dimasukkan.

- Tambah bahan.
- Pasang tudung (padankan anak panah pada tudung dengan bintik pada mangkuk) dan putar mengikut arah pusingan jam. Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang mangkuk.
- Masukkan penolak dan sisipan penolak.
- Masukkan palam sesalur.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
- Untuk menambah lebih banyak bahan, setkan suis putar kepada 0/mati.
- Keluarkan penolak dan tambah bahan melalui tiub suapan.
- Tambah cecair melalui penolak. Sisipan penolak boleh digunakan sebagai jag pengukur.

Cakera pemotong



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pemotong pada pinggirnya sahaja.

Cakera hiris boleh terbalik – tebal/nipis (14)



Untuk menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran.

Penentuan pada cakera hiris boleh terbalik:

“1” untuk sisi hiris tebal

“3” untuk sisi hiris nipis

Amaran!

Cakera hiris boleh terbalik tidak sesuai untuk menghiris keju keras, roti, rol atau coklat.

Hiris kentang rebus yang berilin hanya apabila ia telah sejuk.

Cakera mayang boleh terbalik – kasar/halus(15)



untuk memayang sayur-sayuran, buah-buahan, keju, kecuali keju keras (misalnya Parmesan).

Penentuan pada cakera mayang boleh terbalik: “2” untuk sisi mayang kasar

“4” untuk sisi mayang halus

Amaran!

Cakera mayang boleh terbalik tidak sesuai untuk memayang kekacang. Mayang keju lembut dengan sisi kasar sahaja.

Cakera kerepek (16)



Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.

Cakera sayur-sayuran Asia (17)



Menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayur-sayuran Asia.

Perhatian:

Pasang cakera kerepek atau cakera sayur-sayuran Asia dengan bilah menghadap ke atas.

Cakera yang sesuai untuk tujuan selanjutnya boleh didapati daripada wakil penjual (lihat bab “Aksesori pilihan”).

Rajah

- Pasang mangkuk (anak panah pada mangkuk berada pada titik pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.
- Masukkan aci pacu ke dalam mangkuk.
- Keluarkan cakera dari penutup pelindung.

- Tempatkan cakera pada pemegang cakera. Pusingkan sisi cakera hiris/cakera mayang yang dikehendaki menghadap ke atas. Tempatkan cakera ke dalam pemegang cakera sedemikian supaya gandingan pemacu pada pemegang cakera mencengkam ke dalam bukaan cakera. Cakera mestilah **terletak pada** cuping lateral pemegang cakera.
- Dengan memutar perlahan-lahan, pasangkan pemegang cakera kepada aci pacu.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak apabila menolak bahan ke bawah.

- Pasang tudung (padankan anak panah pada tudung dengan bintik pada mangkuk) dan putar mengikut arah pusingan jam. Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang mangkuk.
- Masukkan penolak dan sisipan penolak.
- Masukkan palam sesalur.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
- Isi kandungan yang hendak dihiris atau dimayang. Apabila menambah kandungan yang hendak dihiris atau dimayang, hanya kenakan tekanan ringan kepada penolak.
- Keluarkan penolak dan tambah bahan melalui tiub suapan.
- Tambah kandungan hirisan yang panjang dan nipis dengan menggunakan penolak. Untuk melakukan ini, keluarkan sisipan penolak.

Amaran!


Kosongkan mangkuk sebelum ia menjadi terlampau penuh sehinggakan kandungan yang dihiris atau dimayang sampai ke pemegang cakera.

Arahan untuk memotong coklat:

Tambah coklat sebelum **menghidupkan** perkakas dan tutup dengan penolak. Selepas menghidupkan perkakas, tolak ke bawah dengan penolak.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Cabut palam sesalur.
- Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.

- Tanggalkan alat:
 - Keluarkan pemegang alat bersama-sama dengan bilah universal atau cangkuk uli dari mangkuk. Tanggalkan perkakas dari pemegang perkakas. Selepas membersihkan bilah universal, pasang adang bilah.
 - Tanggalkan pengacau dari aci pacu. Keluarkan aci pacu dari mangkuk. Menanggalkan pengacau untuk dibersihkan (Raj. ).
 - Angkat keluar pemegang cakera pada lengkat dari mangkuk. Keluarkan cakera. Keluarkan aci pacu dari mangkuk.
- Putar mangkuk dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Penekan citrus

untuk memerah jus buah-buahan sitrus, contohnya oren, limau gedang, lemon.



Amaran!

Penekan sitrus mestilah dipasang dengan lengkap sebelum digunakan.

Rajah

- Pasang mangkuk (anak panah pada mangkuk berada pada titik pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.
- Masukkan aci pacu ke dalam mangkuk.
- Pasang bakul penapis kepada aci pacu (anak panah pada penekan sitrus berada pada bintik pada mangkuk) dan putar mengikut arah pusingan jam. Cuping pada bakul penapis mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang mangkuk.
- Pasang dan tekan kon penekan.
- Masukkan palam sesalur.
- Untuk memerah jus dari buah, setkan suis putar kepada kelajuan rendah dan tekan buah pada kon penekan.

Amaran!

Periksa aras. Kuantiti pemprosesan maksimum: 1000 ml jus buah-buahan.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Cabut palam sesalur.
- Putar penekan sitrus dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.

- Putar mangkuk dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pemotong dadu

Pemotong dadu untuk memotong makanan ke dalam bentuk kiub.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pemotong dadu yang terpasang!

Jangan menanggalkan/memasang pemotong dadu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Pemotong dadu tidak akan beroperasi sehingga tudungnya diskrukan dengan ketat.

Apabila menyahpasang/memasang pemotong dadu, pegang cakera hiris pada stad plastik di tengah-tengah sahaja.



Amaran!

Garis panduan penggunaan!

Pemotong dadu ini hanya sesuai untuk memotong dadu kentang (mentah atau rebus), lobak merah, timun, tomato, lada, bawang, pisang, epal, pear, strawberi, tembikai, buah kiwi, telur, keju lembut (contohnya Feta, Mozzarella), hirisan keju lembut (contohnya Emmentaler, Gouda), sosej daging babi lembut (contohnya Mortadella), ayam tanpa tulang yang direbus atau digoreng. Makanan mestilah tidak beku.



Amaran!

Garis panduan penggunaan!

Sebelum memproses buah-buahan berbiji (epal, pic, dan sebagainya), keluarkan bijinya. Sebelum memproses daging rebus atau goreng, keluarkan tulangnya.

Jika garis panduan ini tidak dipatuhi, pemotong dadu, termasuk grid pemotong dan bilah berputar, boleh menjadi rosak.

Jika pemotong dadu tidak digunakan seperti yang dimaksudkan, diubah suai atau digunakan secara tidak betul, Robert Bosch Hausgeräte GmbH tidak akan menanggung liabiliti bagi apa-apa kerosakan yang terjadi. Liabiliti bagi kerosakan juga tidak termasuk (contohnya bilah tumpul atau cacat) akibat daripada pemprosesan makanan yang tidak diluluskan.



Maklumat penting

Apabila mengendalikan pemotong dadu, gunakan aci pacu yang dibekalkan bersama-sama pemotong dadu (Raj. 1-2).

Pilih kelajuan kendalian yang sesuai untuk makanan yang hendak dipotong dadu.

Kelajuan kendalian rendah ("min"):

kentang rebus, kentang dan telur, keju lembut (Feta, Mozzarella); timun; pisang; strawberi; tembikai.

Kelajuan kendalian sederhana:

kentang mentah dan lobak merah, sosej daging babi lembut (contohnya Mortadella), keju lembut hiris (contohnya Emmentaler, Gouda); lada; tomato; bawang, epal; buah kiwi.



Amaran!

Apabila mengendalikan pemotong dadu, jangan menggunakan kendalian terputus-putus (Denyut).

Maklumat penting:

- Makanan mestilah tidak mengandungi apa-apa tulang, biji atau unsur pepejal yang lain.
- Makanan mestilah tidak beku.
- Buah-buahan/sayur-sayuran tidak seharusnya terlalu masak, oleh sebab jus boleh terlepas.
- Biarkan makanan yang dimasak menyejukkan sebelum memotong dadu kerana ia akan menjadi lebih keras dan hasil memotong dadu akan lebih baik.
- Panjang kiub boleh dipengaruhi oleh peningkatan atau pengurangan tekanan pada penolak.

Memasang pemotong dadu

Rajah 1

- Masukkan sisipan bilah ke dalam pemegang tapak. Perhatikan lekuk!
- Masukkan cakera potong dadu ke dalam pemegang tapak.
- Tekan sehingga 4 kancing sehingga cakera terkunci pada kedudukannya.

Mengendalikan pemotong dadu

Rajah 2

- Letakkan aci pacu untuk pemotong dadu pada pemacu pada unit tapak.
- Pasang mangkuk (anak panah pada mangkuk berada pada titik pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.

- Masukkan pemotong dadu. Anak panah pada pemotong dadu dan anak panah pada mangkuk mestilah sejajar! Pemotong dadu mestilah diletakkan sepenuhnya pada aci pacu! Jika perlu, pusing sisipan bilah ke dalam kedudukan yang betul menggunakan penutup bilah (Raj. 1-6).
- Keluarkan penutup bilah.
- Pasang tudung (padankan anak panah pada tudung dengan bintik pada mangkuk) dan putar mengikut arah pusingan jam. Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang mangkuk.
- Masukkan penolak dan sisipan penolak.
- Masukkan palam sesalur.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
- Letakkan makanan yang hendak dipotong dadu dalam tiub suapan. Jika perlu, kenakan sedikit tekanan pada penolak. Jika perlu, potong makanan terlebih dahulu.

Amaran!

Kosongkan mangkuk tanpa berlengah-lengah:

- selepas memproses 500 g,
- sebelum kiub tiba di pinggir bawah pemotong dadu.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada 0/mati.
- Cabut palam sesalur.
- Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Pasang penutup bilah.
- Keluarkan pemotong dadu dari mangkuk.
- Putar mangkuk dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Keluarkan aci pemacu.
- Buang saki baki makanan dari grid pemotong menggunakan pembersih grid pemotong.

Pengadun

untuk mengadun makanan cecair atau separa pepejal, untuk memotong/mencincang buah-buahan dan sayur-sayuran mentah, untuk memurikan makanan.





Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

*Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang!
Pengadun tidak akan beroperasi sehingga tudungnya diskrukan dengan ketat.
Jangan menanggalkan pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.*



Risiko melecur!

*Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung.
Masukkan 0.4 liter maksimum cecair panas atau mengelegak.*

Amaran!

*Pengadun boleh rosak. Jangan memproses bahan sejuk beku lampau (kecuali kiub ais).
Jangan mengendalikan pengadun yang kosong.*

Mengadun

Amaran!

Untuk mengendalikan pengadun, tudungnya mestilah dipasang dan diskrukan dengan ketat.

Rajah 1

- Pasang jag pengadun (padankan anak panah pada jag dengan bintik pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.
- Tambah bahan.
Kapasiti maksimum, cecair = 1.5 liter (cecair mengelegak atau panas maks. 0.4 liter).
Kapasiti pemrosesan optimum, pepejal = 80 g.
- Pasang tudung dan putar mengikut arah jam. Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang pengadun.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
- Untuk menambah lebih banyak bahan, setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Buka tudung dan tambah bahan.
atau
- tanggalkan corong dan secara beransur-ansur tambah bahan pepejal melalui bukaan isi semula
atau
- tuangkan bahan cecair melalui corong.

Selepas mengadun

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Cabut palam sesalur.
- Putar pengadun dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.

Petua: Adalah disyorkan supaya pengadun ducuil serta-merta selepas digunakan, lihat "Pembersihan dan servis".

Pemotong universal



untuk memotong kuantiti daging yang lebih kecil, keju keras, bawang, parsli, bawang putih, buah-buahan dan sayur-sayuran. Tidak dibenarkan memotong biji kopi, lada, jagung, gula, kaskas dan lobak kuda.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali mencapai tangan ke dalam jag pemotong universal! Keluarkan makanan cincang menggunakan alat yang sesuai (contohnya sudu).

Jangan menanggalkan pemotong universal sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Pemotong universal tidak akan berfungsi sehingga tudungnya diskrukan dengan ketat.

Rajah 2

- Pasang jag (padankan anak panah pada jag dengan bintik pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.
- Tambah makanan, yang hendak dipotong, ke dalam jag.
- Pasang tudung dan putar mengikut arah jam. Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam jag.
- Pusingkan suis putar kepada pengesetan **M** dan tahan.
Lebih lama perkakas dihidupkan, lebih halus bahan dipotong.
Untuk herba, hasil pemotongan yang diperlukan boleh dicapai dengan sangat cepat selepas menghidupkan perkakas. "Ketukan" yang singkat pada pengesetan **M** mungkin memadai.

Selepas menggunakan perkakas

- Lepaskan suis putar.
- Cabut palam sesalur.

- Putar pemotong universal dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Terbalikkan pemotong universal, makanan yang dicincang jatuh ke dalam tudung.
- Putar jag arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Keluarkan makanan cincang selebihnya dari jag menggunakan alat yang sesuai (contohnya sudu).
- Bersihkan semua bahagian, lihat "Pembersihan dan servis".

Penggunaan yang disarankan Minuman sukan

270 g madu (dari peti sejuk, 5 °C)
5 g kayu manis
230 g susu



- Masukkan madu dan kayu manis dalam pengadun dan kisar pada pengesetan M.
- Selepas 5 saat tambah susu dan kisar selama 3 saat.

Cadangan lebih lanjut boleh didapati dalam panduan mula cepat yang dilampirkan.

Resepi terperinci untuk digunakan dengan pemproses makanan baru anda juga boleh didapati di:

www.bosch-home.com/recipesMCM6

Pembersihan dan servis

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan!

Pembersihan yang menyeluruh menjamin hayat perkhidmatan yang berpanjangan.

Maklumat lanjut boleh didapati dalam panduan mula cepat.



Risiko kejutan elektrik!

Jangan merendamkan unit tapak dalam cecair atau meletakkannya di bawah air yang mengalir dan jangan membasuhnya dalam pembasuh pinggan mangkuk.

Amaran!

JANGAN gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Petua:

- Jika memproses lobak merah dan kubis merah misalnya, bahagian plastik berubah warna dengan sapat merah, ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

- Jika perlu, bersihkan beg aksesori. Ikuti arahan penjagaan dalam beg ini.

Membersihkan unit asas

- Cabut palam sesalur.
- Lapkan unit asas dengan kain lembap. Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- Kemudian keringkan unit asas.

Membersihkan mangkuk dan aksesori



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja.

Apabila tidak digunakan, sentiasa simpan bilah universal dalam adang bilah.



Maklumat penting

Semua bahagian mangkuk, termasuk aksesori (5–7) dan alat-alat (8–17), kecuali gear pengacau, adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

Jangan menyendal bahagian plastik dalam pembasuh pinggan mangkuk kerana ia boleh meleding.

Pengacau boleh dibuka untuk pembersihan.

Rajah 1

- Dengan berhati-hati keluarkan pemukul dari pemegang dan tanggalkan tudung.
- Dengan teliti bersihkan gear dengan berus.
- Pemukul boleh dibersihkan dalam pembasuh pinggan mangkuk.
- Pasangkan selepas pembersihan.

Membersihkan penekan citrus

Semua bahagian adalah selamat dibasuh dengan pembasuh pinggan mangkuk. Adalah disyorkan supaya kon penekan dibilas serta-merta selepas digunakan pada semua sisi di bawah air yang mengalir. Ini dapat mengelakkan sisa daripada mengering.

Membersihkan pemotong dadu



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Apabila menyahpasang/memasang pemotong dadu, pegang cakera hiris pada stad plastik di tengah-tengah sahaja.

Pemegang tapak (19b) adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

Jangan membersihkan mana-mana bahagian lain di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, bilah akan menjadi tumpul!

Sebelum membersihkan pemotong dadu, nyahpasangnya:

Rajah 6

- Tekan keluar 4 kancing dan tanggalkan cakera hiris.
- Keluarkan sisipan bilah dari pemegang tapak.
- Buang saki baki makanan dari grid pemotong menggunakan pembersih grid pemotong.
- Basuh pemegang tapak dalam pembasuh pinggan mangkuk. Bilas dahulu semua bahagian lain di bawah air yang mengalir. Bersihkan bahagian-bahagian dengan berus.

Membersihkan pengadun



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

Adalah disyorkan supaya pengadun dicuci serta-merta selepas digunakan.

Ini akan menghalang sisa daripada kering dan menyerang plastik (contohnya oleh minyak pati dalam herba).

Jag pengadun, tudung dan corong adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

Jangan membasuh sisipan bilah dalam pembasuh pinggan mangkuk, tetapi di bawah air yang mengalir. Jangan biarkan dalam air!

Petua: Tuang sedikit air dan cecair pencuci ke dalam pengadun yang terpasang. Hidupkan suis pada pengesetan **M** selama beberapa saat. Tuangkan air keluar dan bilas pengadun dengan air bersih.

Menanggalkan pengadun

Rajah 7

- Pegang sayap, putar sisipan bilah dalam arah lawan jam. Sisipan bilah dilepaskan.
- Keluarkan bilah sisipan dan tanggalkan gelang sendal.

Memasang balik pengadun

- Pasang gelang sendal pada sisipan bilah.

- Masukkan sisipan bilah dari bawah ke dalam jag pengadun.
- Skrukan sisipan bilah dengan ketat pada sayap mengikut arah pusingan jam. Putar sisipan bilah sekurang-kurangnya sehingga sayap meliputi tanda pada jag pengadun (kedudukan → **Raj. 6**).

Membersihkan pemotong universal



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh bilah pemotong universal dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

Adalah disyorkan supaya pemotong universal dicuci serta-merta selepas digunakan. Ini akan menghalang sisa daripada kering dan menyerang plastik (contohnya oleh minyak pati dalam herba). Tudung adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

Jangan membasuh jag dan pemacu dalam pembasuh pinggan mangkuk, tetapi di bawah air yang mengalir menggunakan berus. Jangan biarkan dalam air!

Untuk mengeringkannya, letakkan jag dan pemacu menghadap ke atas.

Petua: Tuang sedikit air dan cecair pencuci ke dalam pemotong universal. Letakkan pemotong universal pada unit tapak. Hidupkan suis pada pengesetan **M** selama beberapa saat. Tanggalkan pemotong universal. Tuangkan air keluar dan bilas dengan air bersih.

Penyimpanan



Risiko kecederaan!

Apabila perkakas ini tidak digunakan, tarik keluar palam sesalur.

Rajah 8

- Simpan alat dan cakera pemotong dalam beg aksesori. Sentiasa simpan bilah universal bersama-sama adang bilah yang terpasang.
- Simpan kabel dengan menekannya dengan teliti ke dalam ruang kord.

Penyelesaian masalah



Risiko kecederaan!

Sebelum memperbaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.



Maklumat penting

Penunjuk Kendalian berkelip jika perkakas telah dikendalikan secara tidak betul atau fius elektronik telah terbelantik atau perkakas rosak.

Unit asas

Kerosakan:

Perkakas tidak berfungsi.

Sebab yang mungkin:

Perkakas mengalami beban lampau (contohnya alat tersekat dengan makanan) dan fius elektronik telah terbelantik.

Tindakan pemuliharaan:

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Cabut palam sesalur.
- Hapuskan punca beban lampau.
- Hidupkan perkakas sekali lagi.

Sebab yang mungkin:

Cubaan telah dibuat untuk memasang mangkuk atau pengadun kepada perkakas semasa ia dihidupkan.

Tindakan pemuliharaan:

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Pasang mangkuk atau pengadun.
- Hidupkan perkakas sekali lagi.

Mangkuk/tudung/aksesori

Kerosakan:

Perkakas tidak boleh dihidupkan.

Sebab yang mungkin:

Bahagian tidak dipasang dengan betul.

Tindakan pemuliharaan:

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Pasang bahagian mengikut arahan yang sesuai dalam manual ini.



Maklumat penting

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan (lihat alamat khidmat pelanggan di hujung buku kecil ini).

Aksesori tambahan

(boleh didapati dari kedai pakar jika tidak disertakan dengan perkakas ini)

Cakera kerepek (MUZ45PS1)

Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.

Cakera sayur-sayuran Asia (MUZ45AG1)

Menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayur-sayuran Asia.

Cakera parut kasar (MUZ45RS1)

Untuk memarut kentang mentah, contohnya untuk penkek kentang atau ladu.

Cakera kentang goreng (MUZ45KP1)

Untuk memarut kentang mentah menjadi rostis dan kentang goreng, untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan tebal.

Arahan tentang pelupusan



Perkakas ini telah dikenal pasti selaras dengan arahan Eropah 2012/19/EC bagi Sisa Kelengkapan Elektrik dan Elektronik (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Arahan ini membuka jalan bagi penarikan balik dan penggunaan seluruh EU yang berkesan untuk peralatan sisa.

Sila bertanya wakil penjual anda atau pihak berkuasa tempatan anda tentang cara-cara pelupusan semasa.

Syarat-syarat waranti

Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual. Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli. Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

恭喜您购买了博世家用系列的新产品，您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。

内容

为了您的安全	14
商品概览	16
操作方法	17
使用建议	10
清洗和护理	21
存放	22
故障处理	23
特配附件	23
处理旧机器的注意事项	23
保修	23

安全须知

在使用之前，请仔细阅读说明书，以便了解重要的安全说明和操作说明。若不遵守本机器正确使用的规程，生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。

本设备是专门为家庭用量的家政和类家政类非商业化的使用而设计的。类家政类的使用包含了比如用于店铺、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房，以及供小型旅社旅馆和类似的住宿设施中的旅客使用。

本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。

本设备适合用于对食品进行搅打和揉捏，当使用制造商允许的配件时，该设备还可以用于其他用途。不得将其用于处理其他物体或物质。

使用本机器只能用原始配件。

请妥善保存好使用说明。在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

▲ 一般安全提示

触电危险

禁止儿童使用本设备。让儿童远离本设备和其连接线。

在有人监督的情况下，或进行了安全使用培训，以及了解了相关风险后，身体、感官或心智能力较低的人员，以及缺乏经验和知识的人员才可以使用该设备。

严禁儿童将该设备用于玩耍。

只可根据标志牌上的说明连接和使用本设备。只是当馈电线和机器完好无损时方可使用。

在无人看管，组装、拆分以及清洗设备前，都必须使设备与电网分离。

不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。如果本设备的连接线损坏，必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉，以免造成危害。

只允许我们的客服进行设备维修。

▲ 使用本设备的安全须知

受伤风险

触电危险

在停电时，设备仍处于开机状态，来电后会继续运转。

只有在本机器停止（旋转开关处于 0/ 关的位置）且电源插头拔出的情况下，才要换配件和工具。

机体本身不得浸入到液体中，不要将其放到流水下面，也不要使用洗碗机清洗机体。

解除故障前应拔出电源线。

因旋转中的工具而导致的受伤风险！

设备运转时，不能将手伸到碗中。加料时，请务必使用外部推杆。

因断电后驱动器还会短时转动，只能在驱动器停止状态下更换工具。

利刀可能会造成人体损伤！

只要在塑料边上拿着万用刀具。不使用时，应总是将万能刀具在刀具保护套妥善保存。

请勿把手伸入加料管中。只要用推杆用来加料。

不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。只能用手抓住切削盘的边缘！

因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

切勿把手部伸到装上的搅拌器中！只能在驱动器已经停止运转时，才可取下 / 装上。不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。请使用刷子清洗。

烫伤危险！

在加工热的搅拌物时，盖子的漏斗处会冒蒸气出来。请最多倒入 0.4 升的热液体或起泡沫的液体。

▲ 机器和配件上符号的说明



切实遵守使用说明的各项内容。



注意！旋转的刀具。



注意！工具转动中。
请勿把手伸入加料管中。

本使用说明书中包括对不同型号的使用说明。
图片页上有不同机型的概览 (图四)。

产品概览

请翻开图片页。

图四

机体

- 1 旋转开关
O/off = 关机
M = 最高转速的暂动功能，请把开关一直按下不放，依所需混合时间再放开。
min/max (最小、最大) = 工作转速可从低转速到高转速无级地进行调节。
“Pulse” (脉冲) = 用于最高转速间歇操作方式的开关位置。用搅拌器制备奶昔等饮料时，建议使用此开关位置。
 - 2 工作显示灯
运行时会发亮。
在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况下会闪烁，请参阅“故障处理”章节的说明。
 - 3 驱动器
 - 4 电线盒
- 带配件的搅拌杯**
- 5 搅拌杯
 - 6 盖子
 - 7 a) 推杆
b) 内部推杆

工具

- 8 驱动轴
- 9 工具架
- 10 带刀片保护套的万能刀具
- 11 搅面钩
- 12 搅拌头
- 13 圆盘托架
- 14 转向切削盘 — 厚 / 薄
- 15 转向磨削盘 — 粗 / 细
- 16 制炸薯片切削圆盘 *
- 17 亚洲蔬菜切削圆盘 *
- 18 榨汁配件 *
 - a) 滤篮
 - b) 压榨器
- 19 带驱动轴的切丁器 *
 - a) 驱动轴
 - b) 主托架
 - c) 固定夹
 - d) 刀具插入件
 - e) 切削盘
 - f) 刀具保护盖
 - g) 切割格栅清洁剂
- 20 万能切碎器 *
 - a) 带有驱动器的杯子
 - b) 盖子
- 21 搅拌器
 - a) 带有驱动器的搅拌杯
 - b) 盖子
 - c) 加料孔
 - d) 漏斗
- 22 配件袋 *

* 只有部分机型。

操作方法

在第一次使用前请彻底清洗设备和配件，参看“清洁和护理”。



注意！

只能用旋转开关 (1) 开机或者关机。若通过打开杯盖 (6, 20b, 21b) 来关机，将会导致设备损坏。



重要！

加工杯 (5)、万能切碎器 (20) 的盖子 / 杯子 和搅拌杯 (21a) 不适用于用在微波炉中！

准备工作

- 主机应摆放在平滑、平稳并干净的工作面上。
- 把电线从电线盒拉出，直到所需长度为止。

装有配件或工具的加工杯



因旋转中的工具而导致的受伤风险！

设备运转时，不能将手伸到碗中。加料时，请务必使用外部推杆 (7)。因断电后驱动器还会短时转动，只能在驱动器停止状态下更换工具。



注意！

在加工杯里工作时，请注意，本机器只能在放好加工杯并放好旋紧的盖子的情况下启动。

万能刀具 (10)

用于搅碎和剁碎。



利刀可能会造成人体损伤！

只要在塑料边上拿着万能刀具。不使用时，应总是将万能刀具在刀具保护套妥善保存。

搅面钩 (11)

用于搅拌面糊和揉面浓稠面团或拌和一些不要搅碎的配料。



搅拌头 (12)

用于奶油、蛋霜和稀薄面浆。不适用于固态配料。



使用前应装上搅拌头。

- 将搅拌头插入到传动机构外壳并使其啮合 (图 图 5b)。

图 图

- 置放加工杯 (加工杯上的箭头对准机器上的点)，再顺时针转动到底。
- 插入万用刀具 / 搅面钩：
 - 把驱动轴压入工具架中，直到卡入为止。
 - 把工具架装入加工杯中。
 - 将万用刀具 / 搅面钩装在工具架上再放开。
- 插上搅拌头：
 - 把驱动轴装入加工杯中。
 - 把搅拌头稍微转动以插在驱动轴上。



注意！

请务必在工具安装好以后再加料。

- 加入配料。
- 置放杯盖 (杯盖上的箭头对准加工杯上的点)，再顺时针转动。杯盖凸出部分必须锁入加工杯手柄的凹槽中。
- 放上外部推杆和内部推杆。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关调整到想要的档位。
- 加料时，将旋转开关调到 0 / 关。
- 拿出外部推杆，通过加料管加料。
- 液体应通过外部推杆加料。内部推杆也可当做量杯使用。

切削圆盘



利刀可能会造成人体损伤！

不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。只能用手抓住切削盘的边缘！

转向切削盘 — 厚 / 薄 (14)

用于切水果和蔬菜。

转向切削盘上的指示：

“1”代表厚的切剖面，
“3”代表薄的切剖面。

注意！

转向切削盘不能用于切削硬质奶酪、面包、小面包和巧克力。整个煮过的土豆只能等冷却后才能切削。



转向磨削盘 一粗 / 细 (15)

用于磨碎蔬菜、水果和奶酪，硬质奶酪除外（比如帕马森干酪），

转向切削盘上的指示：

“2”代表粗的磨削面，

“4”代表细的磨削面。

注意！

该转向磨碎盘不能用来磨碎坚果。软奶酪只需用粗面擦成屑。

制炸薯片切削圆盘 (16)

用于削制炸薯片的生土豆。

亚洲蔬菜切削圆盘 (17)

可将水果和蔬菜切削成精细的条状，以制作亚洲菜式。

说明：

将薯片切削盘或亚洲蔬菜切削盘放上，刀刃应朝上。

适于其他用途的圆盘可在专卖店购买（参阅“特配附件”章节）。

图 C

- 置放加工杯（加工杯上的箭头对准机器上的点），再顺时针转动到底。
 - 把驱动轴装入加工杯中。
 - 将圆盘从保护套中拿出。
 - 将圆盘放在圆盘托架上。
- 将所需要的切削、切碎面朝上翻转。将圆盘放上圆盘托架时，请注意圆盘托架的驱动销要卡入圆盘托架的开孔中。圆盘必须靠在圆盘托架两侧的销子上。
- 把圆盘托架稍微转动以插在驱动轴上。

**利刀可能会造成人体损伤！**

请勿把手伸入加料管中。只要用推杆用来加料。

- 置放杯盖（杯盖上的箭头对准加工杯上的点），再顺时针转动。
- 杯盖凸出部分必须锁入加工杯手柄的凹槽中。
- 放上外部推杆和内部推杆。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关调整到想要的档位。
- 加入需要切片或切碎的料。
- 轻轻地用外部推杆将物料压入。
- 拿出外部推杆，通过加料管加料。
- 长条形和细的物料应通过外部推杆添加。为此，请先拿出内部推杆。

注意！

在要切削或切碎物料达到圆盘托架高度以前，请务必先倒空加工杯。

切削巧克力的重要说明：

请务必在开机前倒入巧克力并用推杆盖住。开机后用推杆压入。

加工完成后

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 拔下电插头。
- 将盖子按逆时针方向旋转并取下来。
- - 取出工具：
 - 将工具架连同万能刀具或搅面钩从加工杯拿出。把工具从工具架取下。
 - 清理万能刀具后应套上刀具保护套。
 - 把搅拌头从驱动轴上拿下。把驱动轴从加工杯中移出。拆解搅拌头以准备清理（图 D）。
 - 用凹形手把抓住圆盘托架并从加工杯中取出。取下圆盘。把驱动轴从加工杯中移出。
- 把加工杯逆时针转动并取下。
- 清洗每一个部件，参看“清洁和护理”。

柑橘压榨器

用于压榨柑橘类，例如柳橙、葡萄柚、柠檬等。

**注意！**

柑橘压榨器只能在完整组装的情况下使用。

图 D

- 置放加工杯（加工杯上的箭头对准机器上的点），再顺时针转动到底。
- 把驱动轴装入加工杯中。
- 把滤篮装在驱动轴上（压榨器上的箭头对准加工杯上的箭头），再顺时针转动。压榨器滤网的凸出部分必须锁入加工杯手柄的凹槽中。
- 放上压榨器并按压。
- 插上电源插头。
- 压榨水果时，把旋转开关调到低转速，把柑橘按压到压榨器上。

注意！

注意料位。最大处理量：1000 毫升果汁。

加工完成后

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 拔下电插头。
- 把柑橘压榨器逆时针转动并取下。
- 把加工杯逆时针转动并取下。
- 清洗每一个部件，参看“清洁和护理”。

切丁器

切丁器用于把食品切成丁的形状。



因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

请勿把手伸入装在机器上的切丁器中！
只能在驱动器已停止运转时，才可取下/装上切丁器。

使用切丁器时，必须把盖子转紧才会运行。
拆解或组装切丁器时，只需用中间部位的塑料把手拿起切割盘。



**注意！
重要使用说明！**

切丁器只适用于对以下食品切丁：生土豆或熟土豆、胡萝卜、黄瓜、西红柿、菜椒、洋葱、香蕉、苹果、梨子、草莓、甜瓜、猕猴桃、鸡蛋、软奶酪（例如羊奶软奶酪、莫泽雷勒奶酪）、软质切片奶酪（例如埃蒙塔尔奶酪、豪达奶酪）、软质火腿肠（例如意式肉肠）、煮熟或者烤熟的无骨家禽肉。待切丁的食品不能处于冰冻状态。在对仁果类水果（例如苹果）和核果类水果（例如桃子）切丁之前，要首先去除果核。在对煮熟或者烤熟的肉类食品切丁之前，要首先去除骨头。

如果不遵照以上说明，则会导致切丁器损坏包括刀栅和转刀的损坏。

对于由于将切丁器用于其他用途、更改切丁器或者对其使用不当所造成的损失，Robert Bosch Hausgeräte GmbH 公司不承担责任。对于将切丁器用于对其他食品切丁，则用户对所发生的损失（例如刀具变钝或者变形）也无权要求保修。



重要注意事项

使用切丁器时，须使用与切丁器配套提供的驱动轴（图 1-2）。

工作速度应根据待切削的食品选择。

低工作速度（“min”）：

熟土豆、胡萝卜、鸡蛋、软奶酪（例如羊奶软奶酪、莫泽雷勒奶酪）、黄瓜、香蕉、草莓、甜瓜等。

中等工作速度：

生土豆、胡萝卜、软质火腿肠（例如如意式肉肠）、软质切片奶酪（例如埃蒙塔尔奶酪、豪达奶酪）、菜椒、西红柿、洋葱、苹果、猕猴桃等。



注意！

使用切丁器时，切勿采用间歇操作方式（“Pulse”：即“脉冲”。

重要提示：

- 食品不得含任何骨头、果核或其他硬质成分。
- 待切丁的食品不能处于冰冻状态。
- 水果 / 蔬菜不应过熟，以免汁被挤出。
- 熟食品应在切削前让其变凉，如此食品会比较不软，切削效果会更加。
- 通过对推杆施加的不同压力可控制丁的长度。

组装切丁器

图 1-1

- 把刀具插入件装入主托架中。注意凹槽处！
- 把切割盘装入主托架中。
- 把 4 个固定夹向上压直到啮合为止。

使用切丁器

图 1-2

- 把切丁器驱动轴插在主机驱动器上。
- 置放加工杯（加工杯上的箭头对准机器上的点），再顺时针转动到底。
- 装上切丁器。
切丁器上的箭头要对准加工杯上的箭头！切丁器须完整装在驱动轴上！需要时，可用刀具保护盖把刀具插入件转动到正确的位置（图 1-6）。
- 拿下刀具保护盖。
- 置放杯盖（杯盖上的箭头对准加工杯上的点），再顺时针转动。
杯盖凸出部分必须锁入加工杯手柄的凹槽中。
- 放外部推杆和内部推杆。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关调整到想要的档位。
- 将待切削的食品加入到加料管中。需要时可用推杆轻微推入。如果由需要可将食品事先切成小块。

注意！

及时倒空加工杯：

- 在加工完最多 500 克后，
- 在切成了的食品量达到切丁器下边缘以前。

加工完成后

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 拔下电插头。
- 将盖子按逆时针方向旋转并取下来。
- 放上刀具保护盖。
- 把切丁器从加工杯中取出。
- 把加工杯逆时针转动并取下。
- 取下驱动轴。
- 用刀栅清洁器去除刀栅中的食品渣。

搅拌机

用于搅拌液态或半固态食品、切削/剥碎生水果或蔬菜或用于制备泥状食品。



因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

切勿把手部伸到装上的搅拌机中！
使用搅拌机时，必须把盖子转紧才会运行。
只要在驱动器停止的情况下才可拿下搅拌机器。



烫伤危险！

在加工热的搅拌物时，盖子的漏斗处会冒蒸气出来。请最多倒入 0.4 升的热液体或起泡沫的液体。

注意！

否则搅拌机可能会被损坏。不要加工冷冻配料（冰块除外）。在没有加搅拌物情况下，请勿使用搅拌机。

搅拌

注意！

使用搅拌机时，必须盖上搅拌机盖且须将盖子转紧。

图 11

- 置放搅拌杯（搅拌杯上的箭头对准机器上的点），再顺时针转动直到止动位置。
- 加入配料。
液体最大加工量 = 1.5 公升（起泡沫或热液体最大加工量为 0.4 公升）
最佳加工量，固态 = 80 克
- 将盖子盖上并顺时针方向转动。杯盖凸出部分须锁入搅拌杯手柄的凹槽中。
- 将旋转开关调整到想要的档位。
- 加料时，将旋转开关调到 0/ 关。
- 取下盖子并加入配料

或者

- 取出料斗并慢慢地将配料倒入加料管中
- 或者

- 通过漏斗倒入液体状配料。

搅拌完后

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 拔下电插头。
- 把搅拌机逆时针转动并拿下。
- 将盖子按逆时针方向旋转并取下来。

提示：使用完搅拌机后，最好要马上清理，参阅“清洗和护理”章节。

万能切削器

用于切削小量肉类、干酪、洋葱、欧芹、大蒜、水果和蔬菜。
不得用来切削咖啡豆、胡椒子、糖、罂粟子或辣椒。



因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

切勿将手部伸到万能切削器的搅拌杯内！
去除切碎的食品时可用适当用具（例如勺子等）。
只要在驱动器停止的情况下拿下万能切削器。
使用万能切削器时，必须将盖子转紧才会运行。

图 12

- 置放加工杯（加工杯上的箭头对准机器上的点），再顺时针转动直到止动位置。
- 将待切削的食品加入到加工杯中。
- 将盖子盖上并顺时针方向转动。杯盖凸出部分必须锁入加工的凹槽中。
- 将转动开关转到档位 M 并压住不放。
开机时间越长，食品将会被切削得越细。
切削调味香草时，可能只需短暂开机即可达到所需切削效果。此时可能只需“触按一下”档位 M 即可。

加工完成后

- 放开旋钮开关。
- 拔下电插头。
- 把万能搅拌机逆时针转动并取下。
- 将万能切削器翻转，已切削的食品会掉入杯盖中。
- 将搅拌杯逆时针转动并取下。
- 将切削的食品渣用适当用具（例如勺子）从加工杯去除。
- 清洗每一个部件，参看“清洁和护理”。

使用建议

运动饮料

270 克蜂蜜

(刚从冰箱中取出, 5°C)

5 克肉桂粉

230 克牛奶

● 将蜂蜜和肉桂粉加入到搅拌器中, 在档位 M 搅拌。

● 5 秒钟后加入牛奶再搅拌 3 秒钟。

在所附的简要使用说明中您可以了解其他相关建议。

在这里您也可以找到其他详细食谱, 了解如何有效地使用新购买的食品加工机:

www.bosch-home.com/recipesMCM6



不要将塑料部件夹在洗碗机中, 以免造成变形。

需要清洗时, 可将搅拌头拆解。

图 14

- 将搅拌头小心从固定架拉出并拿下盖子。
- 用刷子轻轻地清理驱动器。
- 搅拌头本身可在洗碗机中清洗。
- 清洗完后再重新组装。

清洗柑橘压榨器

所有零件都能用洗碗机清洗。压榨器锥形部分最好在一用完后, 马上用自来水四面冲洗。如果果渣不会在压榨器表面上变干。

清洁切丁器



利刀可能会造成人体损伤!

拆解或组装切丁器时, 只需用中间部位的塑料把手拿起切削盘。

主托架 (19b) 适于用洗碗机清洗。所有其他部件**请勿**在洗碗机中清洗, 刀具会变钝!

清洁切丁器时需先拆解:

图 15

- 将四个固定夹向外压并拿下切削圆盘。
- 将刀具插入件从主托架拿出。
- 用刀栅清洁剂去除刀栅中的食品渣。
- 主托架可在洗碗机中清洗。所有其他部件要在流水下预冲洗。用刷子清理部件。

清洗搅拌器



利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。请使用刷子清洗。

使用完搅拌器后, 最好要马上清理。如此食品残渣不会变干且粘住在配件上, 也不会侵蚀塑料部分 (例如调味料中的香精油)。

搅拌杯、杯盖和漏斗可在洗碗机中清洗。

刀具插入件不要在洗碗机中清洗, 只要在流水下冲洗。冲洗后不要留在水中!

提示: 请在装在主机上的搅拌器倒入少量水和洗碗精。在档位 M 启动搅拌器几秒钟。将水倒出并用清水冲洗搅拌器。

清洗和护理

本机器无需保养!

定期仔细清理可保障长久的使用寿命。

至于更详细的说明, 请参阅简要使用说明。



触电危险!

机体本身不得浸入到液体中, 不要将其放到流水下面, 也不要使用洗碗机清洗机体。

注意!

不要使用磨擦型洗涤剂以防设备表面受损。

提示:

- 加工某些蔬果时, 例如胡萝卜或红甘蓝, 塑料部件会变色, 此时只要涂抹几滴食用油即可清除。
- 需要时, 可清理配件袋。请注意配件袋里面的护理说明。

清洁主机。

- 拔下电插头。
- 用湿布擦拭设备。有需要的情况下使用适量洗碗精。
- 随后将设备擦干。

清洁带配件的加工杯



利刀可能会造成人体损伤!

只要在塑料边上拿着万用刀具。

不使用时, 应总是将万能刀具在刀具保护套妥善保存。



重要注意事项

加工杯的所有部件, 包括配件 (5-7) 和工具 (8-17, 除了搅拌头传动器以外) 在内都可在洗碗机中清洗。

拆解搅拌器

图 4

- 抓住刀具插入件的叶片并逆时针方向转动，以松开刀具插入件。
- 取出刀具插入件并移除密封圈。

组装搅拌器

- 将密封圈装在刀具插入件上。
- 将刀具插入件从下方装入搅拌杯中。
- 抓住刀具插入件的叶片并顺时针方向转紧。此时要至少转到让一个叶片盖住搅拌杯上的标记（定位 -> 图 4-6）。

清理万能切削器



利刀可能会造成人体损伤！

不要用没有保护的手部触摸万能切削器的刀片。请使用刷子清洗。

使用完万能切削器后，最好要马上清理。如此食品残渣不会变干且粘住在配件上，也不会侵蚀塑料部分（例如调味料中的香精油）。杯盖可在洗碗机中清洗。带驱动器的搅拌杯不要在洗碗机中清洗，应用刷子在流水下冲洗。冲洗后不要留在水中！将搅拌杯的驱动器朝上置放，让搅拌杯变干。**提示：**在装在主机上的万能切削器倒入少量水和洗碗精。将万能切削器装在主机上。在档位 M 启动搅拌器几秒钟。拿下万能切削器。将水倒出并用清水冲洗。

存放



受伤风险！

不使用本机器时，请拔出电源插头。

图 4

- 工具和切碎圆盘可在收在配件袋中。保存万能刀具时应总是套上刀具保护套。
- 连续几次推一下可将电源线收在电线格中。

故障处理



受伤风险！

解除故障前应拔出电源线。



重要注意事项

在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况由工作显示灯指示。

机体

故障：

机器停止了。

可能的原因：

机器发生过载（例如：食物使工具卡死），因此触发了电子保护装置。

解决办法：

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 拔下电插头。
- 解除过载原因。
- 重新启动机器。

可能的原因：

试图把加工杯或搅拌器装在已经启动的机器上。

解决办法：

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 放上加工杯或搅拌器。
- 重新启动机器。

加工杯 / 杯盖 / 配件

故障：

机器不启动

可能的原因：

部件没有正确装上。

解决办法：

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 把部件依本说明书的相关步骤重新装上。



重要注意事项

如果无法按上述步骤解除故障，请与售后服务部门联系（参阅本使用说明书最后一页的售后服务部门的地址）。

特配附件

(若供货范围不包括某配附件,可在专卖店购买)

准备炸薯片用的圆盘 (MUZ45PS1)

用于削制炸薯片的生土豆。

亚洲蔬菜切削圆盘 (MUZ45AG1)

可将水果和蔬菜切削成精细的条状,以制作亚洲菜式。

粗型切削圆盘 (MUZ45RS1)

用于磨细生土豆,以制作土豆煎饼或者丸子。

土豆煎饼切削盘 (MUZ45KP1)

用于磨细生土豆,以制作土豆煎饼,用于将水果和蔬菜切削成厚片。

处理旧机器的注意事项



本设备是依据欧洲2012/19/EG中关于电子电气设备法令而认证的。

该法令为欧盟范围内回收和利用旧设备提供了一个普遍有效的制度。

关于最新的作废机器的处理途径请您咨询专门的经销商或者您当地的政府机关。

保修

由我方相关的国家代理商公布的针对此设备的保修条款有效。您随时可以通过您购买本设备的专业销售商或者直接到我们的代理商那里要求获得保修条款。在小册子的背面您能找到针对德国的保修条款和地址。

除此之外,各项保修条款也能通过英特网上的网址找到。要获得保修服务的话必须出示购买凭证。

Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.

In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.

You can find further information about our products on our web page.

Contents

For your safety	24
Overview	26
Operation	26
Recommended applications	31
Cleaning and servicing	31
Storage	32
Troubleshooting	33
Extra accessories	33
Instructions on disposal	34
Warranty conditions	34

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal amounts of food for the household.

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, slicing and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. It must not be used for processing other objects or substances.

Use the appliance with original accessories only.

Please keep the Operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the Operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch on **0/off**) and the mains plug has been pulled out.

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

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Risk of injury from the rotating tools!

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

Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

When not in use, always store the universal blade in the blade guard.

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

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs.

Take hold of cutting discs by the edge only.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill. Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. N)

N)

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

Base unit

- 1 Rotary switch
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
min/max = Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.
Pulse = Switch position for intermittent operation at maximum speed. Recommended for making e.g. milkshakes in the blender.
- 2 Operating indicator
 Lights up while the appliance is operating.
 Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.
- 3 Drive
- 4 Cord store

Bowl with accessories

- 5 Bowl
- 6 Lid
- 7 a) Pusher
 b) Pusher insert

Tools

- 8 Drive shaft
- 9 Tool holder
- 10 Universal blade with blade guard
- 11 Kneading hook
- 12 Stirrer

- 13 Disc holder
- 14 Reversible slicing disc – thick/thin
- 15 Reversible shredding disc – coarse/fine
- 16 Chipper disc *
- 17 Asian vegetable disc *
- 18 Citrus press *
 - a) Strainer basket
 - b) Pressing cone
- 19 Dicer with drive shaft *
 - a) Drive shaft
 - b) Base holder
 - c) Catch
 - d) Blade insert
 - e) Slicing disc
 - f) Blade cover
 - g) Cutting grid cleaner
- 20 Universal cutter *
 - a) Jug with drive
 - b) Lid
- 21 Blender
 - a) Blender jug with drive
 - b) Lid
 - c) Refill opening
 - d) Funnel
- 22 Accessories bag *

* Not all models.

Operation

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



Warning!

*Use only the rotary switch (1) to switch the appliance on or off.
 Switching off the appliance by opening the lid (6, 20b, 21b) will damage the appliance.*

Important!

Bowl (5), lid/jug of the universal cutter (20) and blender jug (21a) are not suitable for use in the microwave!

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull cord out of the cord store to the required length.

Bowl with accessories/tools

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher (7) for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

Warning!

When working with the bowl, the appliance cannot be switched on until the bowl has been attached and the lid has been attached and screwed on tight.

Universal blade (10)

for cutting and chopping.



Risk of injury from sharp blades!

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

Kneading hook (11)

for stirring and kneading dough and for mixing in ingredients which are not to be cut.



Stirrer (12)

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



Before using, fit stirrer.

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

Fig. **B**

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

Warning!

Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.

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

Cutting discs

Risk of injury from sharp blades!

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

Reversible slicing disc – thick/thin (14)

for slicing fruit and vegetables.

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side



Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse/fine (15)

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

Warning!

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

Chipper disc (16)

For slicing raw potatoes for chips.

**Asian vegetable disc (17)**

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

**Note:**

Attach chipper disc or Asian vegetable disc with the blade face up. Discs suitable for further purposes are available from dealers (see the chapter “Optional accessories”).

Fig. 9

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

**Risk of injury from sharp blades!**

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when pushing down ingredients.

- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.

- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded. When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add long and thin sliced contents by using the pusher. To do this, remove pusher insert.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the sliced or shredded contents reach the disc holder.

Instructions for cutting chocolate:

Add chocolate **before switching on** the appliance and cover with the pusher. After switching on the appliance, push down with the pusher.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
 - Remove mains plug.
 - Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
 - Remove tool:
 - Take the tool holder together with universal blade or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.
- After cleaning the universal blade, attach the blade guard.
- Remove stirrer from drive shaft. Take drive shaft out of bowl.
 - Dismantle stirrer for cleaning (Fig. 14).
 - Lift the disc holder on the recesses from the bowl. Take out discs. Take drive shaft out of bowl.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
 - Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Citrus press

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

**Warning!**

The citrus press must be completely assembled before use.

Fig. D

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Attach the strainer basket to the drive shaft (arrow on citrus press on dot on the bowl) and rotate in a clockwise direction. The lug on the strainer basket must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Attach and press on pressing cone.
- Insert the mains plug.
- To extract juice from the fruits, set the rotary switch to low speed and press the fruit onto the pressing cone.

Warning!

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

After using the appliance

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

Dicer

Dicer for cutting food into cube shapes.

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

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

The dicer will not operate until the lid has been screwed on tight.

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

**Warning!**
Application guidelines!

The dicer is suitable only for dicing potatoes (raw or boiled), carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, bananas, apples, pears, strawberries, melons, kiwis, eggs, soft cheese (e.g. Feta, Mozzarella), soft cheese slices (e.g. Emmentaler, Gouda), soft pork sausage (e.g. Mortadella), boiled or fried boneless poultry. Food must not be frozen.

**Warning!**
Application guidelines!

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

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

If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any resulting damage. Also excluded is the liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from the processing of unapproved food.

**Important information**

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

Select operating speed according to the food to be diced.

Low operating speed („min“):

boiled potatoes, potatoes and eggs; soft cheese (Feta, Mozzarella); cucumbers; bananas; strawberries; melons.

Medium operating speed:

raw potatoes and carrots, soft pork sausage (e.g. Mortadella), soft sliced cheese (e.g. Emmentaler, Gouda); peppers; tomatoes; onions; apples; kiwis.

**Warning!**

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

Important information:

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

Assembling the dicer**Fig. 5**

- Insert the blade insert into the base holder. Observe recesses!
- Insert the dicing disc into the base holder.
- Press up the 4 catches until they lock into position.

Working with the dicer**Fig. 6**

- Place drive shaft for the dicer on the drive on the base unit.
- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert the dicer.
The arrow on the dicer and the arrow on the bowl must be in alignment!
Dicer must be positioned fully on the drive shaft! If required, turn the blade insert into the correct position using the blade cover (Fig. 5-6).
- Remove the blade cover.
- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Place the food to be diced in the feed tube. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

Warning!

Empty the bowl without delay:

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

After using the appliance

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

Blender

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

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

Never place fingers in the attached blender! Blender will not operate until the lid has been screwed on tight. Do not remove 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. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

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

Blending**Warning!**

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

Fig. 7

- Attach the blender jug (match arrow on the jug on the dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add ingredients.
Maximum capacity, liquid = 1.5 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
Optimal processing capacity, solids = 80 g.
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.

- Set the rotary switch to the desired setting.
 - To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
 - Remove the lid and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening
- or
- pour liquid ingredients through the funnel.

After blending

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

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

Universal cutter

for cutting smaller quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables.

It is not permitted to cut coffee beans, pepper corns, sugar, poppy seeds and horseradish.



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never reach into the jug of the universal cutter! Remove the chopped food using a suitable implement (e.g. spoon).

Do not remove universal cutter until the drive is at a standstill.

The universal cutter will not work until the lid has been screwed on tightly.

Fig. 14

- Attach the jug (match arrow on the jug on the dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add food, which is to be cut, in the jug.
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the jug.
- Turn rotary switch to setting **M** and hold. The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut.

In the case of herbs the required cutting result can be achieved very quickly after switching the appliance on. A brief “tap” on setting **M** may be adequate.

After using the appliance

- Release rotary switch.
- Remove mains plug.
- Rotate universal cutter in a anti-clockwise direction and remove.
- Turn universal cutter over, the chopped food falls into the lid.
- Rotate jug anti-clockwise and remove.
- Remove the rest of the chopped food from the jug using a suitable implement (e.g. spoon).
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Recommended applications

Sports drink

270 g honey (from refrigerator, 5 °C)

5 g cinnamon

230 g milk

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



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

Detailed recipes for use with your new food processor can also be found at:

www.bosch-home.com/recipesMCM6

Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance!

Thorough cleaning guarantees a long service life.

Further information can be found in the quick reference guide.



Risk of electric shock!

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

Warning!

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

Tips:

- If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured, by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.
- If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

Cleaning the base unit

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and accessories



Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

When not in use, always store the universal blade in the blade guard.



Important information

All parts of the bowl, including accessories (5–7) and the tools (8–17), except the gears of the stirrer, are dishwasher-proof.

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

The stirrer can be taken apart for cleaning.

Fig. 14

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

Cleaning the citrus press

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

Cleaning the dicer



Risk of injury from sharp blades!

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

The base holder (19b) is dishwasher-proof. Do **not** clean any other parts in the dishwasher, the blades will become blunt! Before cleaning the dicer, disassemble it:

Fig. 15

- Press out the 4 catches and remove the slicing disc.
- Take blade insert out of the base holder.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.
- Clean base holder in the dishwasher. Prerinse all other parts under running water. Clean parts with a brush.

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

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

It is recommended to clean the blender immediately after use.

This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.

Do not clean blade insert in the dishwasher, but under running water. Do not leave in water!

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

Taking the blender apart

Fig. 16

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

Putting the blender together

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction. Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position → **Fig. 16-6**).

Cleaning the universal cutter



Risk of injury from sharp blades!

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

It is recommended to clean the universal cutter immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic

(e.g. by essential oils in herbs).

The lid is dishwasher-proof.

Do not clean jug and drive in the dishwasher, but under running water using a brush.

Do not leave in water!

To dry, place the jug and drive face up.

Tip: Pour a little water and washing-up liquid in the universal cutter. Place universal cutter on base unit. Switch on at setting **M** for several seconds. Remove the universal cutter. Pour out the water and rinse with clean water.

Storage



Risk of injury!

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

Fig. 10

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

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.



Important information

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

Base unit

Fault:

Appliance does not work.

Possible cause:

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

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance on again.

Possible cause:

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

Remedial action:

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

Bowl/lid/accessories

Fault:

Appliance does not start.

Possible cause:

Parts not correctly attached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach parts according to the appropriate instructions in this manual.



Important information

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

Extra accessories

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

Chipper disc (MUZ45PS1)

For slicing raw potatoes for chips.

Asiatic vegetables disc (MUZ45AG1)

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

Grating disc coarse (MUZ45RS1)

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

Potato fritter disc (MUZ45KP1)

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

Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC 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.

Warranty conditions

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

السبب المحتمل:

الأجزاء غير مركبة في الجهاز على الوجه الصحيح.

إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «off/0».
- يتم تركيب الوعاء أو الخلاط.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

الوعاء/الغطاء/الملحق التكميلي

الخلل:

الجهاز لا يبدأ في العمل عند تشغيله.

السبب المحتمل:

الأجزاء غير مركبة في الجهاز على الوجه الصحيح.

إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «off/0».
- يتم تركيب الأجزاء حسب التعليمات الخاصة بذلك المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام هذه.



تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

كملهقات إضافية

(يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة في حالة عدم تواجدها في العبوة.)

قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)

(MUZ45PS1)

لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.

قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية

(MUZ45AG1)

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الأسيوية.

قرص بشر خشن (MUZ45RS1)

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).

قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية

(MUZ45KP1)

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية، ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سميكة.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنّف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/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.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

الصورة 1

الحفاظ على الجهاز



خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

- امسك تجهيزة السكين من الأجنحة ثم أدرها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة. تجهيزة السكين تنفك.
- اخرج وحدة السكين ثم قم بفصل حلقة الإحكام عنها.

تركيب الخلاط

- 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 لحين إحكام تثبيتها. (شكل 6-6)

تنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام

خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!



يجب عدم لمس سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لتنظيف السكين.

يفضل القيام بتنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام بعد الفراغ من استخدامه مباشرة.

هذا يحول دون تصلب البقايا اللصقة به ودون تعرض الأجزاء البلاستيكية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثرية الموجودة في البهارات).

الغطاء صالح للتنظيف في غسالة الأواني.

الوعاء المجهز بوحدة إدارة يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني، بل يجب تنظيفه تحت ماء مناسب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم ترك الوعاء في الماء!

للتجفيف يتم ترك الوعاء لبعض الوقت مع مراعاة أن تكون وحدة الإدارة مشيرة لأعلى.

نصيحة: ضع شيئاً من الماء مع قليل من أحد المنظفات في القطاعة المتنوعة الاستخدام. ثم قم بتركيب القطاعة المتنوعة الاستخدام على الجهاز الأساسي. ثم قم بعد ذلك بتشغيل الجهاز لبضعة ثواني على الدرجة M.

اخرج القطاعة المتنوعة الاستخدام من الجهاز. افرغ القطاعة المتنوعة الاستخدام من الماء ثم اشطفها بماء نقي.

الصورة 2

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.

عند الحفاظ على القطاعة المتنوعة

الاستخدام يجب دائماً تركيب واقي السكين.

- قم من خلال أنواط قصيرة بإدخال سلك التوصيل الكهربائي في حجيبة السلك.

إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء

التشغيل



خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.



تنبيه هام

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

الجهاز الأساسي

الخلل:

الجهاز لم يعد يعمل.

السبب المحتمل:

الجهاز يتعرض لحمل زائد (على سبيل المثال تم إعاقة حركة أداة الاستخدام من خلال مواد غذائية) وتم نتيجة لذلك أعمال تشغيل تجهيزة التأمين الإلكترونية.

إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «0/off».
- يتم فصل التيار الكهربائي
- يتم إزالة سبب التحميل الزائد.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

حامل أداة العمل الرئيسي (19b) صالح للتنظيف في آلة غسل الأواني.

يجب عدم تنظيف كافة الأجزاء الأخرى في آلة غسل الأواني، السكاكين يمكن أن تفقد حدتها وتصبح ثلثة! يجب فك التجهيزة حتى تتمكن من تنظيفها على النحو التالي:

الصورة ٢٤

- قم بضغط القوامط الأربع إلى الخارج ثم قم بنزع سكين تقطيع المكعبات.
- قم بنزع تجهيزة السكين من حامل أداة العمل الرئيسي.
- قم بتنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.
- يتم تنظيف حامل أداة العمل الرئيسي في آلة غسل الأواني. كافة الأجزاء الأخرى يتم شطفها مبدئياً تحت ماء جاري. يتم تنظيف الأجزاء باستخدام فرشاة.

تنظيف الخلاط

خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

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 الأثيرية المتواجدة في البهارات). إن كلاً من إناء الخلاط والغطاء والقمع مهياً للغسيل في غسالة الأواني.

أما وحدة السكين فليست مهياً للغسيل في غسالة الأواني، ولذا فينبغي غسلها تحت الماء المناسب من الصنبور (ويجب تجنب نفعها في الماء).

نصيحة: 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.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد



يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين.



تنبيه هام

كافة أجزاء الوعاء بما يشمل الملحقات التكميلية (5-7) وأدوات الاستخدام (17-8)، باستثناء وحدة خريك المضرب) صالحة للتنظيف في غسالة الأواني.

جنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أن قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها. لغرض التنظيف فإن المضرب يمكن تفكيكه لأجزائه الفردية.

الصورة ٢٥

- قم مع توخي الحرص بسحب المضرب وإخراجه من الماسك واخرج الغطاء.
- قم مع توخي الحرص بتنظيف وحدة التحريك باستخدام فرشاة.
- المضرب يمكن تنظيفه في غسالة الأواني.
- بعد الانتهاء من التنظيف يتم تركيب الأجزاء مع بعضها.

تنظيف عصارة الموالح

إن كافة الأجزاء مهياً للغسيل في غسالة الأواني. ويُفضل القيام على الفور بتنظيف تجهيزة العصر الخروطية الشكل بعد الفراغ من استخدامها بغسل كافة جوانبها تحت الماء المناسب من الصنبور مما يحول دون تصلب البقايا المتصقة بها.

تنظيف تجهيزة تقطيع المكعبات

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!



لا يجب إمساك أفراس التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز.

- بعد 5 ثواني يتم إضافة اللبن ويتم خلط المكونات لمدة 3 ثواني.

يمكنكم الاطلاع على توصيات أخرى في إرشادات الاستخدام الموجزة المرفقة.

للمزيد من الوصفات التفصيلية بشأن استخدام ماكينة المطبخ الجديدة الخاصة بكم يمكنكم أيضاً الرجوع إلى موقع الإنترنت تحت عنوان:

www.bosch-home/recipesMCM6

تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة!

التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول.

للمزيد من المعلومات يرجى الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الموجزة.



خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

ملاحظة:

- 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 الطعام.
- عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

تنظيف الجهاز الأساسي

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- امسح هيكل الجهاز بفوطة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شبيثاً قليلاً من أحد المنظفات.
- قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيتته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- قم بتعبئة المادة الغذائية المطلوب تفتيتها في الوعاء.
- ركب الغطاء ثم قم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في الوعاء.
- أدر المفتاح الدوار إلى الدرجة M وابق عليه في هذا الوضع كلما طالّت المدة التي يكون فيها الجهاز مشغلاً كلما أصبحت المادة الغذائية الجاري تفتيتها أكثر نعومة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفتيت المرغوب فيها يمكن أن يتم التوصل إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جداً. من الممكن أن يكون «النقر» لبرهة قصيرة على الدرجة M كافياً للوصول إلى النتيجة المطلوبة.

بعد الانتهاء من العمل

- اترك المفتاح الدوار.
- يتم فصل التيار الكهربائي
- أدر القطاعة المتنوعة الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجها.
- اقلب القطاعة المتنوعة الاستخدام على رأسها، بذلك فإن المادة الغذائية التي تم تفتيتها تسقط في الغطاء.
- أدر الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجه.
- اخرج بقايا المادة الغذائية التي تم تفتيتها من الوعاء باستخدام أداة مساعدة مناسبة (على سبيل المثال ملعقة).
- نظف سائر الأجزاء. القي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

توصيات بشأن الاستخدام

مشروب رياضي

- 270 غرام عسل نحل (من الثلجة، 5 درجات مئوية)
- 5 غرام قرفة
- 230 غرام لبن
- يتم وضع عسل النحل والقرفة في الخلاط ويتم خلطهما على الدرجة M.

- 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 «0/off».
- 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.
- أو
- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع «0/off».
- يتم فصل التيار الكهربائي
- ادر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- ادر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- نصيحة: اغسل الخلاط مباشرة بعد الفراغ من الاستخدام. التي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».



القطاعة المتنوعة الاستخدام

- لتفتيت كميات صغيرة من اللحم، أنواع الجبن الصلب، البصل، البقدونس، الثوم، الفواكه، الخضروات. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت حبوب البن، حبوب الفلفل الأسود وما شابهها، السكر، حبوب الخشخاش، والفجل.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإقحام اليد أو الأصابع في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام! لإخراج المادة الغذائية التي تم تفتيتها يجب استخدام أداة مساعدة مناسبة (على سبيل المثال ملعقة).
- يجب عدم إخراج القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.
- القطاعة متنوعة الاستخدام لا تعمل إلا عندما يكون الغطاء قد تم إدارته وإغلاقه بإحكام.



الخلاط

- خلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، ولتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من مواد غذائية.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

- لا تقم بيدك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي لإناء الخلاط إذا كان مركباً!
- 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. ويبلغ الحد الأقصى الممكن إعداده من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0,4 لتر.

تنبيه!

- من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار.
- لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة.
- ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاوياً.

الخلاط

تنبيه!

- لتشغيل الخلاط يلزم أن يكون غطاء الخلاط مركباً في موضعه وتم إدارته وتثبيتته بإحكام.

الصورة

- 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 اتجاه دوران عقارب الساعة لحين سماع الطقطقة.
- قم بتعبئة المكونات.
- المكبة القصوى، سائل = 1,5 لتر (السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0,4 لتر) الكمية المتبالية التي يمكن إعدادها، صلب = 80 جرام
- ركب الغطاء ثم أدريه في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب تلبس أنف (فتحة) الغطاء في التجويف المتواجد في مقبض الخلاط بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.

ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.

- ركب جهيضة تقطيع المكعبات.
- السهم الموجود على جهيضة تقطيع المكعبات والسهم الموجود على الوعاء يلزم أن يكونا متطابقين! جهيضة تقطيع المكعبات يلزم أن تكون مركبة ومستقرة على محور الإدارة بالكامل! عند الحاجة إلى ذلك يتم وباستخدام غطاء السكين إدارة جهيضة السكين إلى أن تكون قد أصبحت موجودة في الموضع الصحيح (الصورة 6-14).
- اخرج غطاء السكين.
- ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدراجه في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب اسطوانة الدفع ووحدة اسطوانة الدفع.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال فتحة الإدخال. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة الكيس عند الحاجة. يمكنك تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر.

تحذير!

- يجب الانتباه لتفريغ الإناء في الوقت المناسب.
- أي بعد تقطيع حوالي 500 غرام كحد أقصى.
- وقبل أن تصل المكعبات بالإناء إلى حافة جهيضة تقطيع المكعبات.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع «off/0».
- يتم فصل التيار الكهربائي
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- ركب غطاء السكين.
- يتم نزع جهيضة تقطيع الأقراص من الإناء.
- تتم إدارة الإناء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- اخرج محور الإدارة.
- يتم تنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.

يمكن تخديد سرعة عمل الجهاز طبقا للمواد الغذائية المراد تقطيعها.

سرعة عمل منخفضة („min“):

البطاطا المسلوقة، الجزر، البيض، الجبن الرخو (الجبن الأبيض، المترزلا)، الخيار، الموز، الفراولة، البطيخ والشمام.

سرعة عمل متوسطة:

البطاطا النيئة والجزر، لحوم السجق الرخو (مثل المرتدلا) شرائح الجبن الرخو (إمنتال و جاودا) الفلفل، الطماطم، البصل، التفاح، الكيفي.



انتبه!

عند العمل بتجهيز تقطيع المكعبات يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال باستخدام التشغيل المتقطع بفواصل زمنية (Pulse).

تنبيه هام:

- يجب أن تكون المواد الغذائية خالية تماما من العظام والبدور أو أية أجزاء صلبة أخرى.
- يجب عدم تقطيع المواد الغذائية وهي مجمدة.
- يجب الانتباه أو تكون الخضر والفواكه على قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.
- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قبل الشروع في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة مما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
- يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

تركيب جهيضة تقطيع المكعبات

الصورة 14

- قم بتركيب جهيضة السكين على حامل أداة العمل الرئيسي رجاء الانتباه للمجرى!
- قم بتركيب قرص تقطيع المكعبات على حامل أداة العمل الرئيسي.
- قم بضغط القوامط الأربع إلى أعلى حتى تثبت.

استخدام جهيضة تقطيع المكعبات

الصورة 15

- ركب محور الإدارة الخاص بتجهيز تقطيع المكعبات على وحدة الإدارة في الجهاز الأساسي.
- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدراجه في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة

الصورة D

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/
الحرك الدائر!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.
لا يجب تركيب/نزع تجهيزة تقطيع المكعبات إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.
لا يجب إمساك أقرص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز.

تحذير! تعليمات الاستخدام!



تجهيزة تقطيع المكعبات مخصصة فقط لتقطيع البطاطا (البطاطس) (سواء نيئة أو مسلوقة) الجزر، الخيار، الطماطم، الفلفل، البصل، الموز، التفاح، الكمثرى، الفراولة، البطيخ والشمام، الكيفي، البيض، الجبن الرخو (مثل الجبن الأبيض و المتزلا) شرائح الجبن الرخو (إمنتال و جاودا) لحوم السجق الرغوة (مثل المرتدلا) سواء كانت مسلوقة أو محمرة وكذلك لتقطيع لحوم الطيور الخالية من العظام.

لا يجب إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة. يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور أو النواة (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النواة قبل الشروع في تقطيعها. كما يجب نزع العظام من اللحوم المطبوخة أو الحمرة قبل الشروع في تقطيعها إن عدم الالتزام بتنفيذ هذه التعليمات سوف يؤدي إلى وقوع أضرار بتجهيزة تقطيع المكعبات بما فيه شبكة التقطيع والسكين الدائري. شركة «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث بأقراص تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام. كما أن الشركة لا تقدم أية ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدარته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- ركب محور الإدارة في الوعاء.
- ركب سلة المصفاة على محور الإدارة (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على عصارة الموالح والسهم الموجود على الوعاء) ثم قم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- الجزء البارز من سلة المصفاة يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب تجهيزة العصر المخروطية الشكل.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- لعصر الثمار يتم ضبط المفتاح الدوار على أقل عدد دورات ويتم ضغط الثمرة على تجهيزة العصر المخروطية الشكل.

تنبيه!

يجب مراعاة مستوى الامتلاء. كمية الإعداد القصوى:

1000 مليلتر عصير فاكهة.

بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ «off/0».
- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- أدر عصارة الموالح في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة واخرجها.
- ادر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. افرى نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

تجهيزة تقطيع المكعبات

تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.



i

تنبيه هام

عند العمل بتجهيزة تقطيع المكعبات يجب استخدام محور الإدارة المورد مع تجهيزة تقطيع المكعبات (الصورة 2-1).

تنبيه!

ينبغي الانتباه إلى إفراغ الوعاء قبل امتلائه إلى الحد الذي يصل فيه ارتفاع المواد الغذائية المقطعة أو الخرطة إلى درجة التلامس مع حامل القرص.

تنبيه بشأن تفتيت الشوكولاتة:

يتم تعبئة الشوكولاتة قبل إعمال تشغيل الجهاز ويتم تغطيتها باسطوانة الدفع. بعد إعمال التشغيل يتم

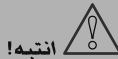
متابعة دفع الشوكولاتة باسطوانة الدفع.

بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن 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.
- إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:
 - اخرج حامل أدوات الاستخدام سوياً مع السكين المتنوعة الاستخدام أو كلاب العجين من الوعاء.
 - اخرج أداة الاستخدام من على حامل أدوات الاستخدام. بعد تنظيف السكين المتنوعة الاستخدام
 - الاستخدام ركب واقي السكين.
 - اخرج المضرب من محور الإدارة. اخرج محور الإدارة من الوعاء. لتنظيف المضرب يتم تفكيكه لأجزائه الفردية (الصورة 1).
 - قم بالإمسك بحامل الأقراص من المواضع المفرغة ثم اخرجه من الوعاء. اخرج الأقراص. اخرج محور الإدارة من الوعاء.
 - ادر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
 - نظف سائر الأجزاء. ادر نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

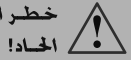
**عصارة الموالح**

ملائمة لعصر الموالح وعلى سبيل المثال منها البرتقال والليمون الهندي (كريب فروت) والليمون.

**انتبه!**

يجب عدم استخدام عصارة الموالح إلا عندما تكون أجزائها مركبة مع بعضها بالكامل.

- ركب محور الإدارة في الوعاء.
- اخرج القرص من الغلاف الواقي.
- ركب القرص على حامل الأقراص.
- يجب مراعاة أن يكون وجه التقطيع/وجه البشر المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى. 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 **يوضع على** الركيزة الجانبية لحامل القرص.
- ركب حامل القرص على محور المحرك بإدارته بعض الشيء.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في فتحة الإضافة اللاحقة. ولا تستخدم لدفع المزيد من المكونات سوى اسطوانة الدفع.

- ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب اسطوانة الدفع ووحدة اسطوانة الدفع.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.
- ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط باسطوانة الدفع.
- اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
- أضف لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها والمتسمة بالطول والرفع من خلال اسطوانة الدفع. للقيام بذلك يتم إخراج وحدة اسطوانة الدفع.



انتبه!

يجب دائماً عدم إضافة المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد أن تكون أدوات الاستخدام قد تم تركيبها.

- يتم تعبئة المكونات.
- ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصدر الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب اسطوانة الدفع ووحدة اسطوانة الدفع.
- ادخل قاييس الجهاز في المقبس.
- 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.

أقراص التقطيع



خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!
يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!



قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين -
سميك/رفيع (14)

لتقطيع الفواكه والخضروات.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين -
خشن/ناعم (15)

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البنقد، اللوز الخ) أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7 (4).



قرص تقطيع أصابع البطاطا
(البطاطس) (16)

لتقطيع بطاطا (بطاطس) نينة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.



قرص تقطيع الخضروات بالنمط
الأسوي (17)

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الأسوية.

تنبيه:

قرص تقطيع أصابع البطاطا (البطاطس) وقرص تقطيع الخضروات بالنمط الأسوي يجب تركيبه بحيث يكون السكين مشيراً إلى أعلى. وتوجد أقراص صالحة للاستخدام في أغراض أخرى يمكن الحصول عليها في المتاجر المتخصصة (أنظر فصل «ملحقات تكميلية خاصة»).

الصورة ٢

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.

استخدام الجهاز



السكين المتنوعة الاستخدام (10)

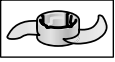
لتفتيت وتخريط مواد غذائية.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين

الحادث!



يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين.



كباب العجين (11)

لتقليب ولعجن عججين واخلط المكونات

التي لا ينبغي تقطيعها.



المضرب (12)

للقشدة وزلال (بياض) البيض الخفوق والعجائن الخفيفة.

غير صالح لإعداد مكونات صلبة.

قبل الاستخدام يجب تركيب المضرب.

- ادخل كلاب العجين في وحدة التحريك وادفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة B-5b).

الصورة B

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- تركيب السكين المتنوعة الاستخدام/كباب العجين:
 - ادخل محور الإدارة في حامل أدوات الاستخدام واضغطه للداخل حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
 - ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.
 - ركب السكين المتنوعة الاستخدام/كباب العجين في حامل أدوات الاستخدام ثم اتركه.
- تركيب المضرب:
 - ركب محور الإدارة في الوعاء.
 - ركب المضرب على محور الإدارة من خلال الإدارة بخفة.

ينبغي تنظيف الجهاز والملحقات الإضافية الخاصة به جيداً قبل الاستخدام الأول لها، انظر «فصل تنظيف الجهاز والعناية به».

انتبه!



يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار (1) وحده دون غيره. إيقاف التشغيل من خلال فتح الغطاء (6, 20b, 21b) يؤدي إلى إحداث أضرار بالجهاز.



تنبيه هام!

الوعاء (5)، غطاء/وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام (20)، ووعاء الخلط (21a) غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر)!

إعداد الجهاز للاستخدام

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي واخرجه بالطول المطلوب.

وعاء مجهز بملحقات إضافية/أدوات استخدام

خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!



لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. ولإضافة المزيد من المواد الغذائية فينبغي استخدام اسطوانة الدفع (7). 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.

انتبه!



عند إعداد مواد غذائية في الوعاء فإن الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله إلا عندما يكون الوعاء مركباً ويكون الغطاء مركباً في موضعه وتم إدارته وتثبيته بإحكام.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (الصورة N).

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور.
الصورة A

هيكل المحرك

1 مفتاح دوار

off/0 = إيقاف

M = تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة.

min/max = سرعة العمل قابلة للضبط حسب

الرغبة بدون تدرج ثابت من عدد دورات منخفض إلى عدد دورات عالي.

Pulse = زمنية بعدد الدورات الأقصى. يوصى

باستخدامه لإعداد مخفوقات حليب (مليك شيك) على سبيل المثال.

2 مبین ضوئي حالة التشغيل

يضىء أثناء التشغيل.

يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز. أنظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

3 وحدة إدارة

4 جَوَيف حفظ سلك التوصيل الكهربائي
وعاء مجهز بملحقات إضافية

5 وعاء

6 غطاء

7a اسطوانة دفع

7b وحدة اسطوانة دفع

أدوات الاستخدام

8 محور إدارة

9 حامل أدوات الاستخدام

10 سكين متنوعة الاستخدام مع واقى سكين

11 كلاب عجین

12 مضرب

13 حامل أقراص

14 قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين - سميک/رفيع

15 قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

16 قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس) *

17 قرص تقطيع خسروات بالنمط الآسيوي *

18 عصارة موالح *

(a) سلة مصفاة

(b) جھيزة عصر مخروطية الشكل

19 جھيزة تقطيع مكعبات *

(a) محور إدارة

(b) حامل أداة عمل رئيسي

(c) قوامط إغلاق

(d) جھيزة سكين

(e) قرص تقطيع مكعبات

(f) غطاء سكين

(g) قطعة تنظيف شبكة التقطيع

20 قطعة متنوعة الاستخدام *

(a) وعاء بوحدة إدارة

(b) غطاء

21 الخلاط

(a) وعاء خلط بوحدة إدارة

(b) غطاء

(c) فتحة للإضافة اللاحقة

(d) قمع

22 كيس للملحقات النكميلية

* لا يكون مجهزا في بعض الطرازات.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. عند عدم

استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في واقى السكين.

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في فتحة الإضافة اللاحقة. ولا تستخدم لدفع المزيد من

المكونات سوى اسطوانة الدفع.

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص

التقطيع إلا من الإطار فقط!

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/دوران المحرك!

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في الحيط الداخلي لإناء الخلاط إذا كان مركباً! لا تقم بتركيب

إناء الخلاط أو فصله إلا إذا الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل. تجنب لمس سكين الخلاط بيدك دون

حماية.

ويُستحسن استخدام فرشاة لتنظيف السكين.

خطر الإصابة بحروق السوائل والبخار (السمط)!

ينتج إعداد المواد الغذائية الساخنة تسرب بخار من خلال القمع المتواجد في الغطاء. ويبلغ الحد الأقصى

الممكن إعداده من السوائل الساخنة أو المكونة للبرغوة 0,4 لتر.

▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة

المكونات.



▲ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي. لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل (المفتاح الدوار مضبوط على الوُضْع المشار إليه بـ "Off/0") وقابس الجهاز مفصلاً عن المقبس.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

لا تحم يدك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. وإضافة المزيد من المواد الغذائية فينبغي استخدام اسطوانة الدفع. 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.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	نظرة عامة
ar-5	استخدام الجهاز
ar-11	توصيات بشأن الاستخدام
ar-11	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-13	الحفاظ على الجهاز
	إرشادات المساعدة عند حدوث خلل
ar-13	أثناء التشغيل
ar-14	كمملحات إضافية
	تنبيهات متعلقة بالتخلص من
ar-14	الأجهزة المستهلكة
ar-14	الضمان

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.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللتشغيل للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

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](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
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
<mailto:service-uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rr. Sami Frasheri
Pallati i Aviacionit te vjetar
Shkalla 1, Hyrja 2
Tirana
Tel.: 067 337 4106
Fax: 071 733 222
<mailto:volina@ovi.com>

AT Österreich, Austria

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

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
<mailto:bshau-as@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
**BA Bosna i Hercegovina,
Bosnia-Herzegovina**
"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
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

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

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 01 759 2233
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
[mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50016 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto: Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakies Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελληνίο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bshhkg.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulief Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkayev Ildus A."
B. Momyshev uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
S.ul. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

BSPH Electrodomeísticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomeísticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
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
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

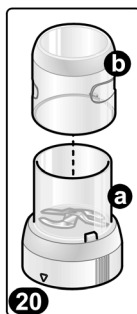
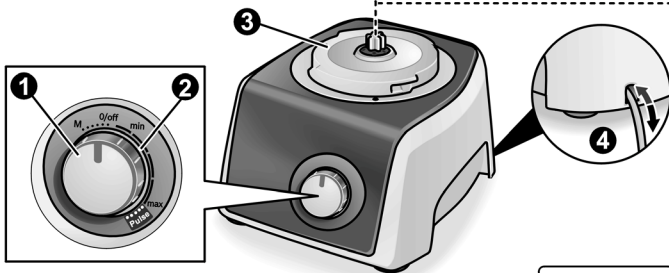
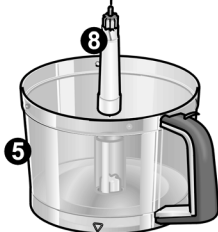
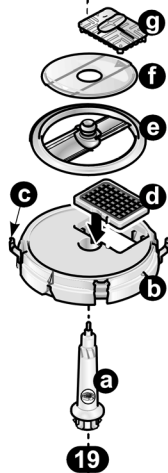
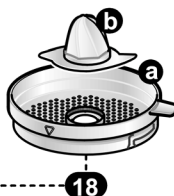
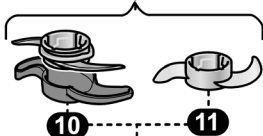
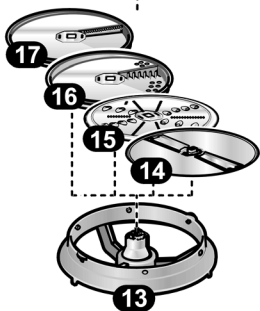
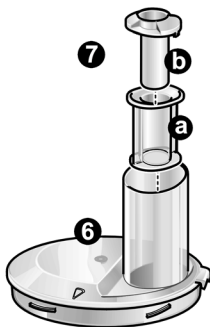
Robert Bosch Hausgeräte GmbH

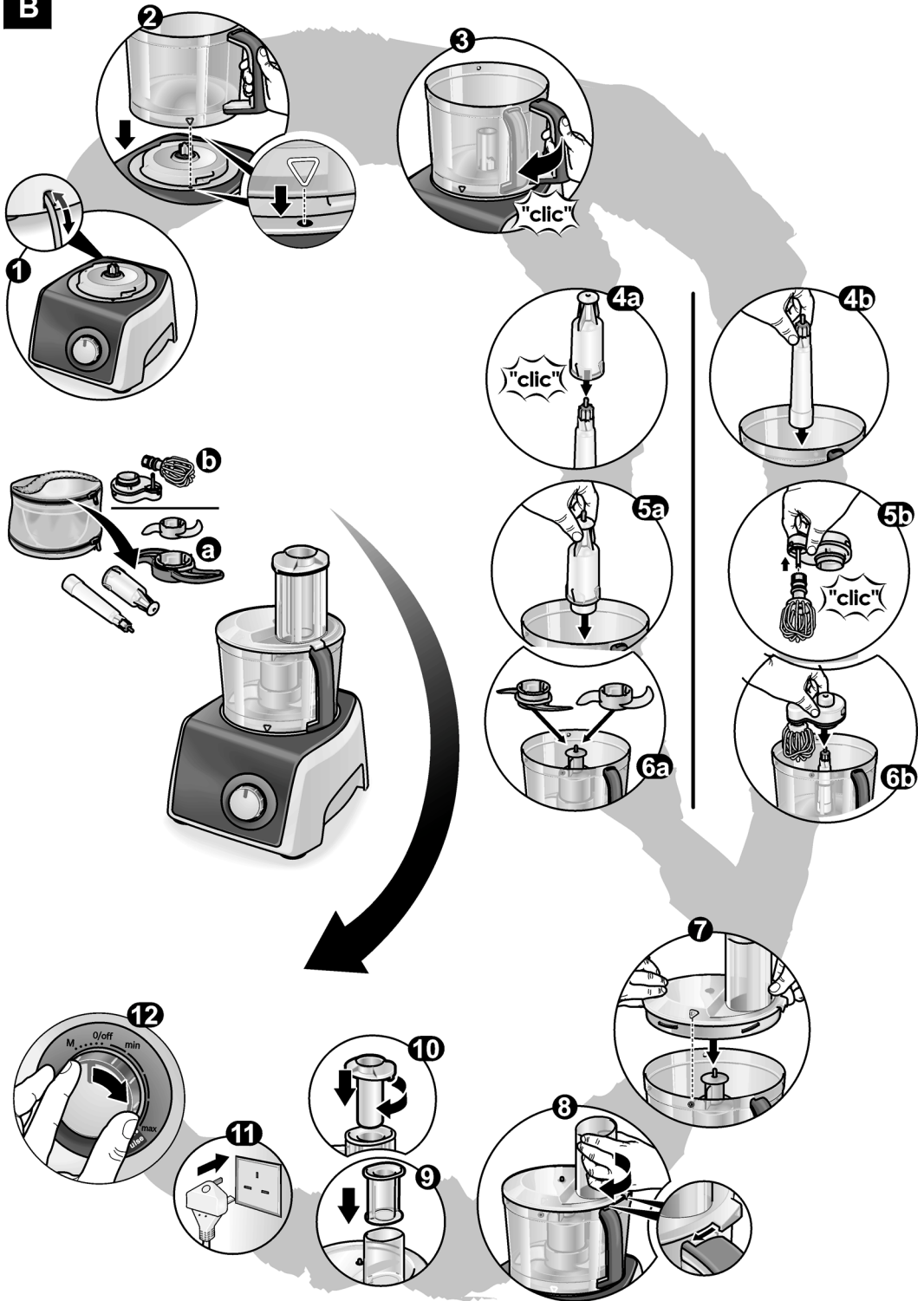
Carl-Wery-Str. 34

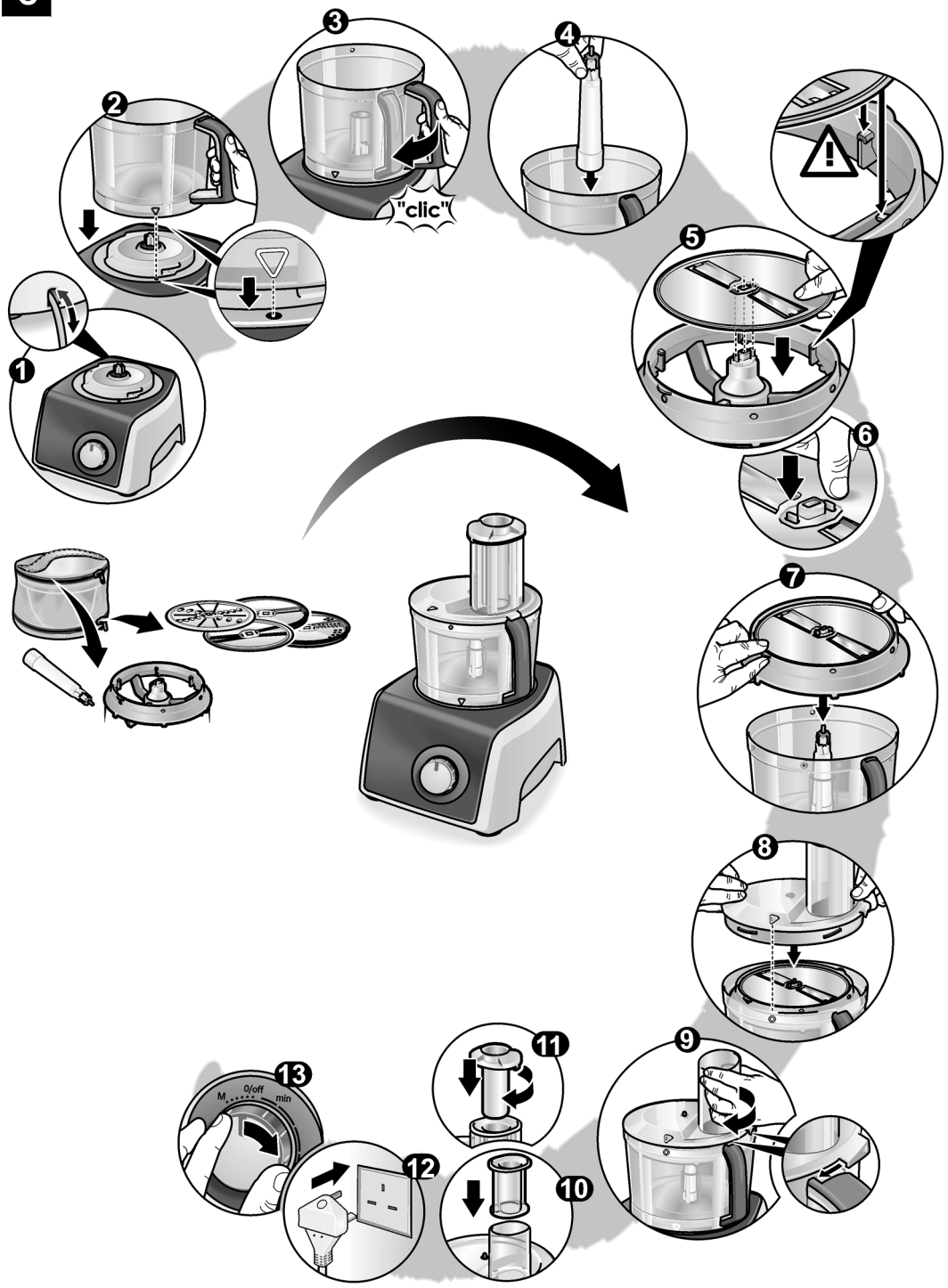
81739 München

Germany

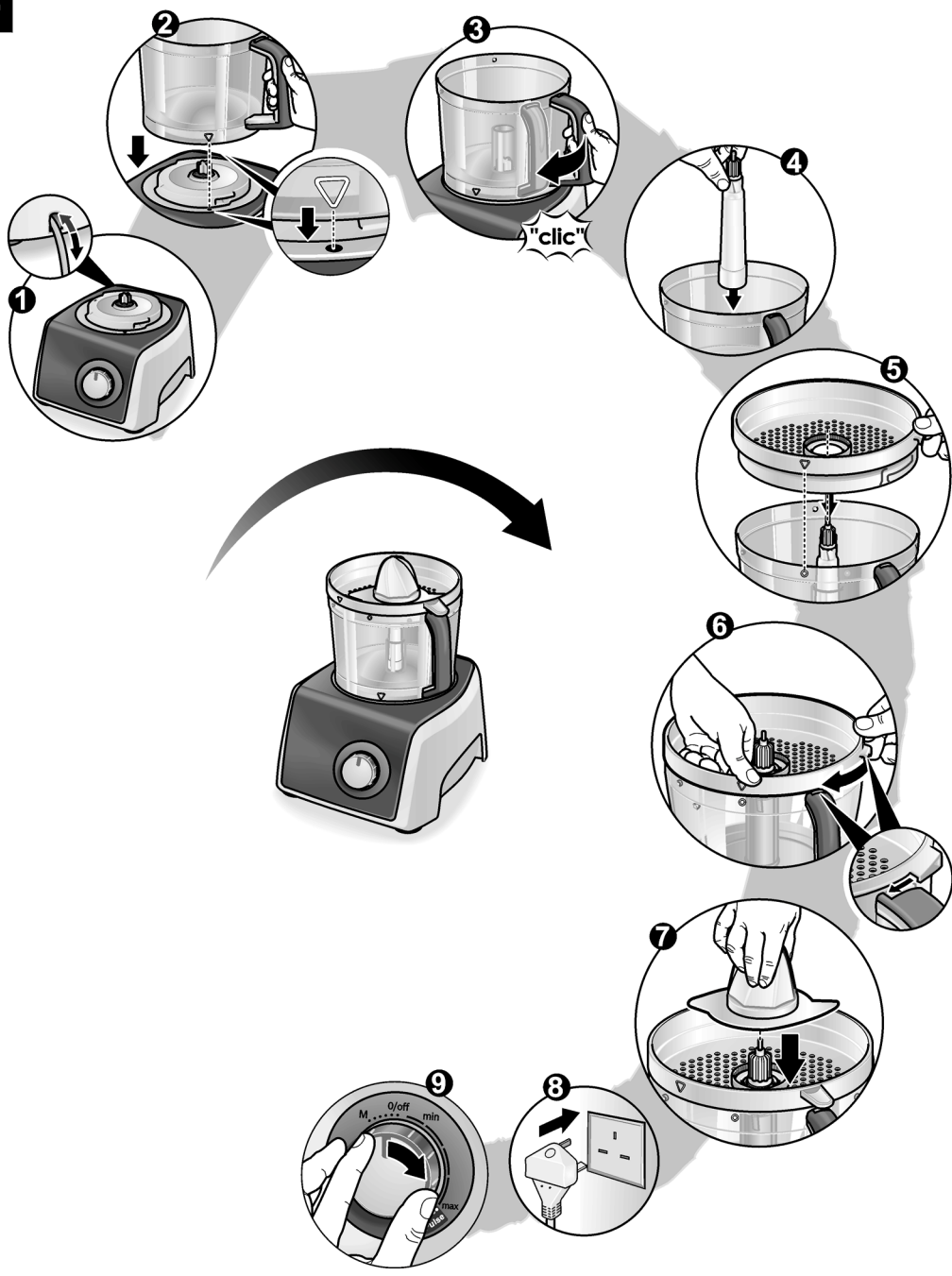
www.bosch-home.com

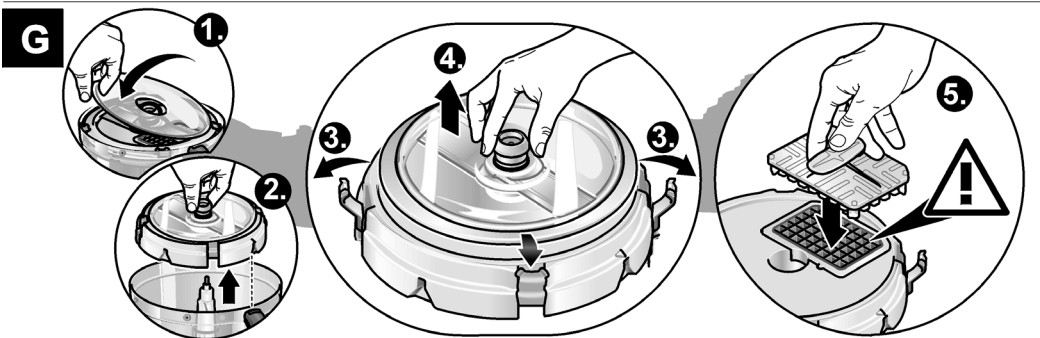
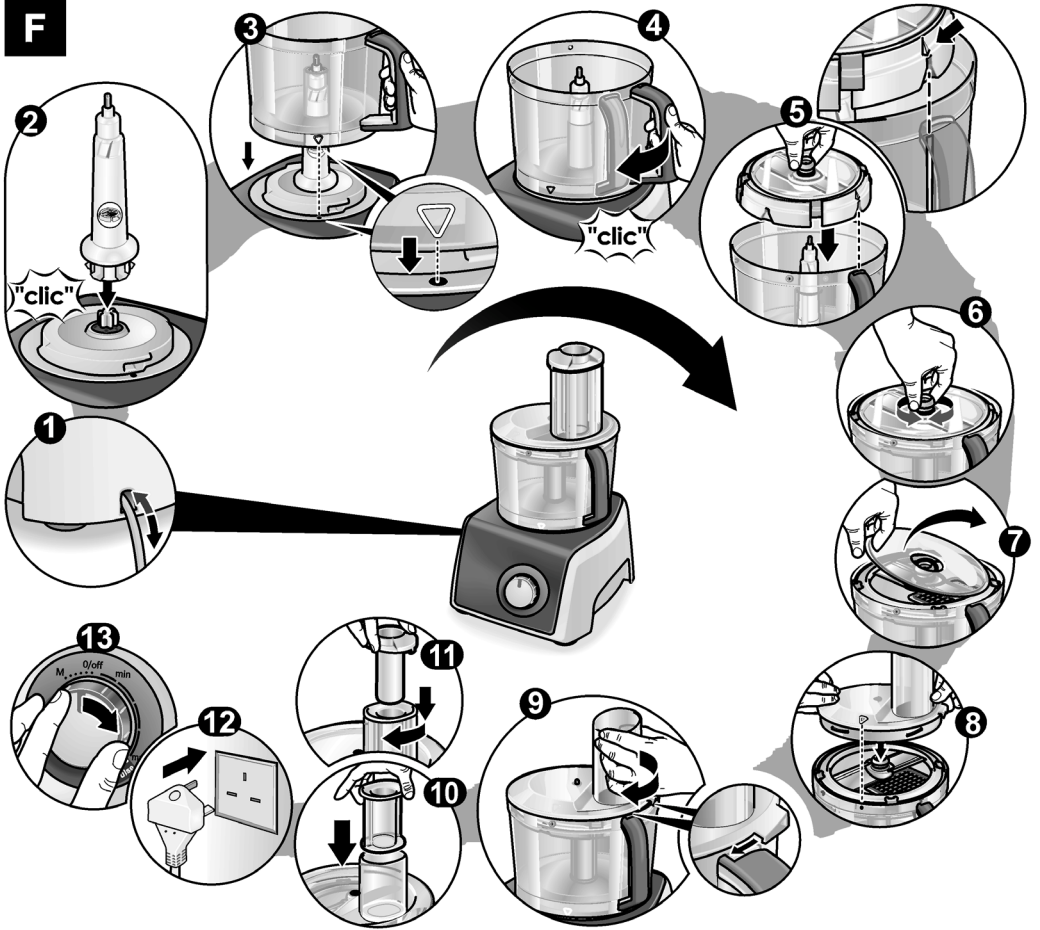
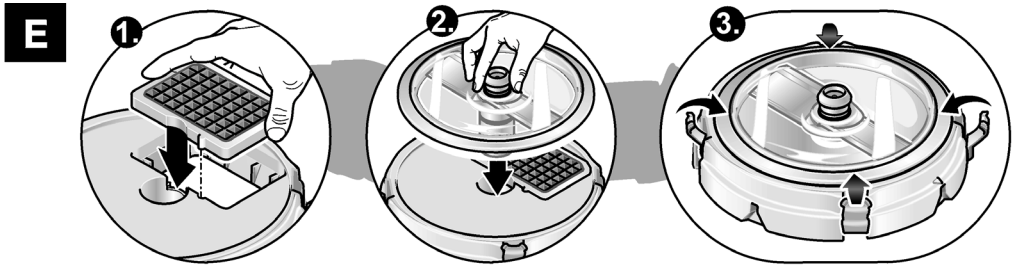
A

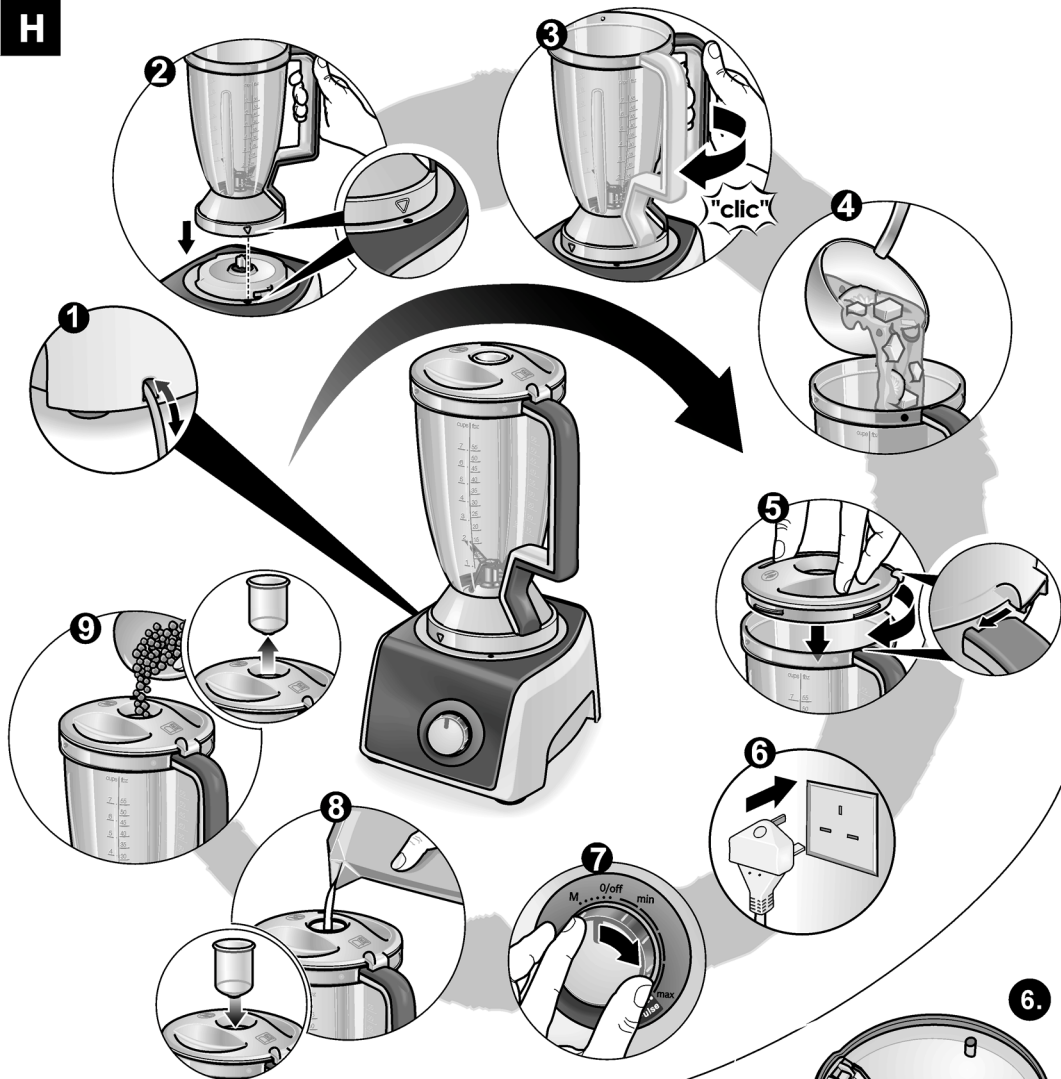
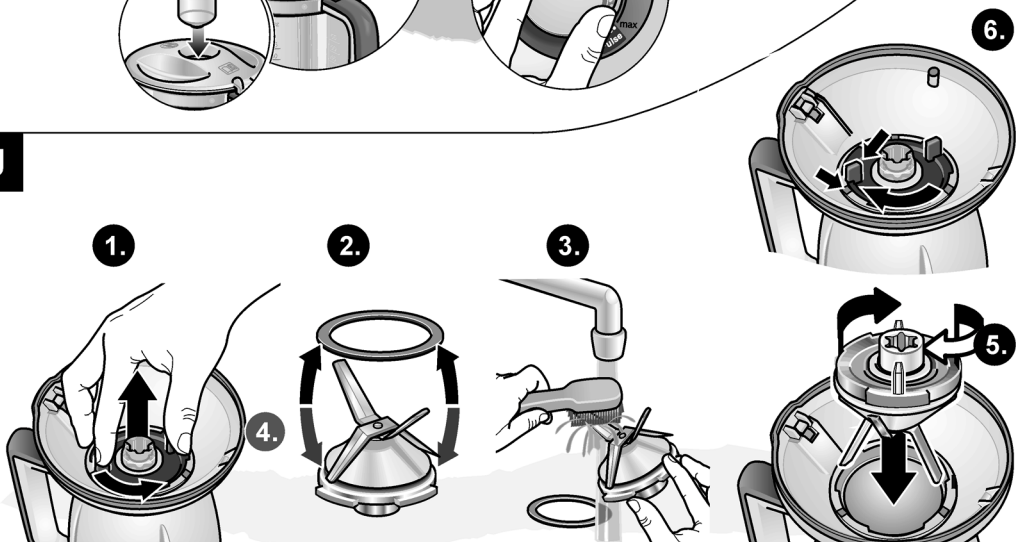
B

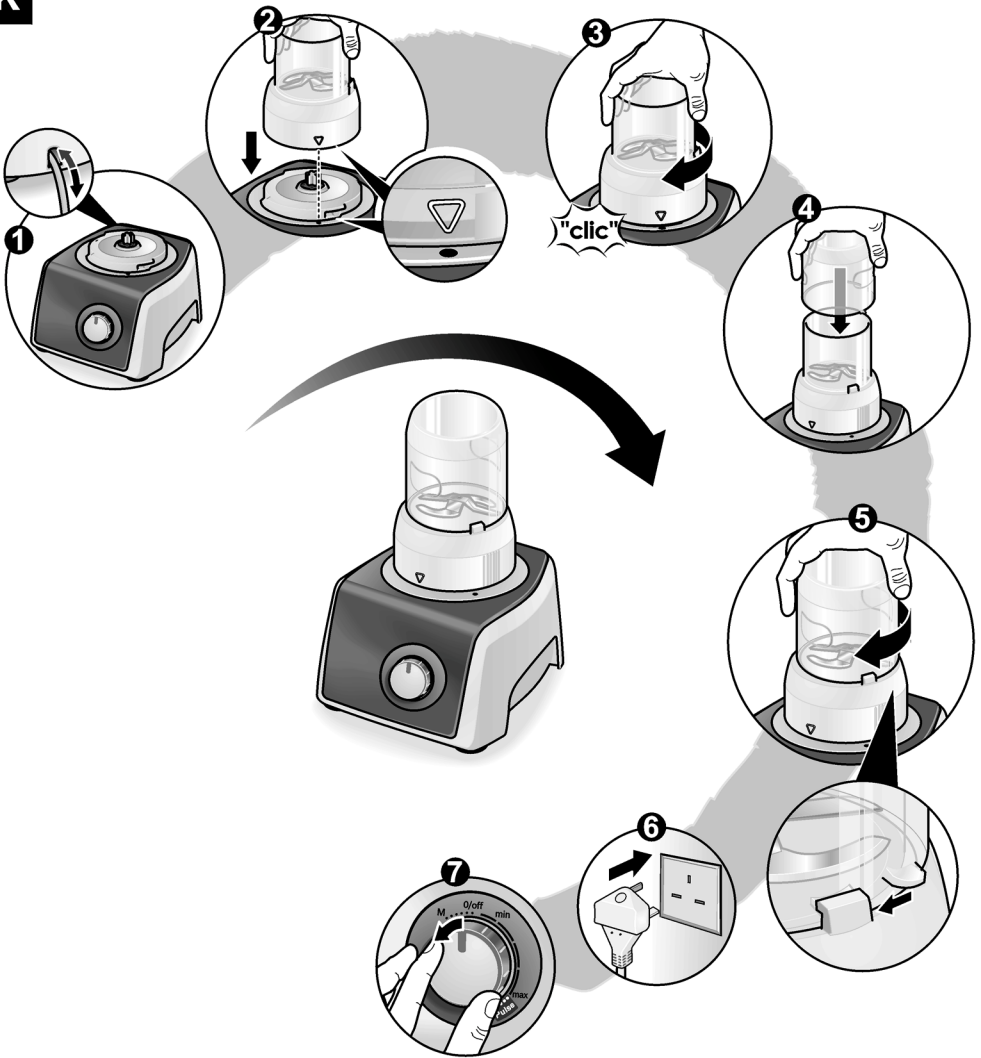


D





H**J**

K**L**