



**BOSCH**

Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

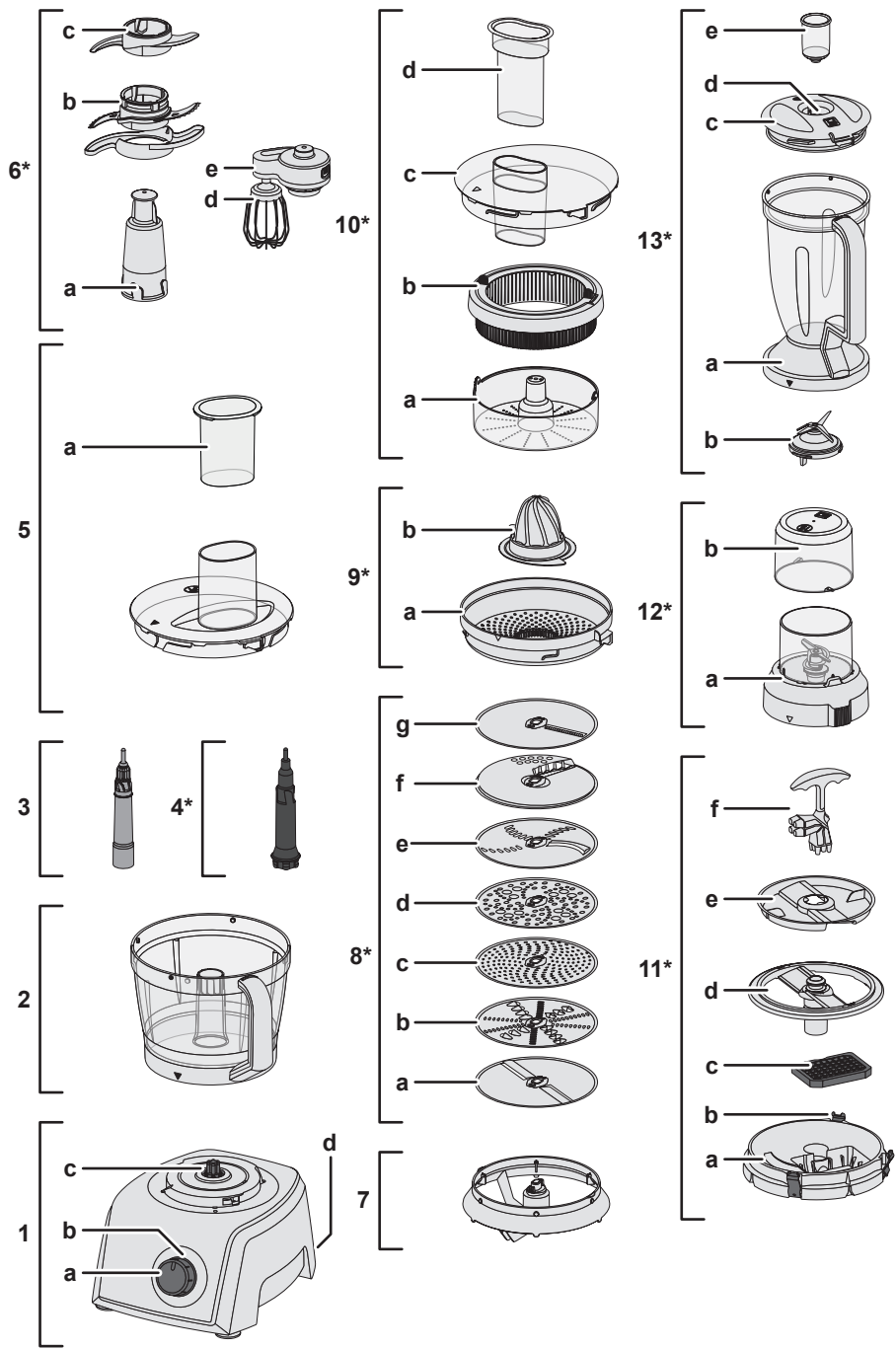


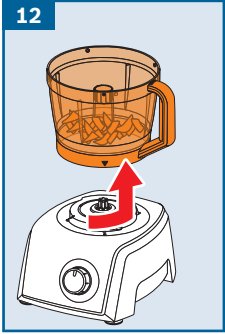
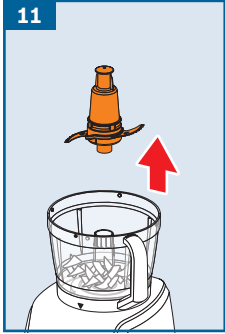
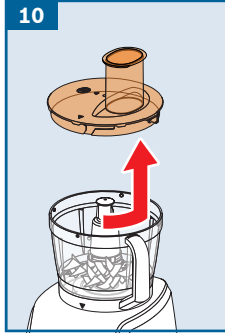
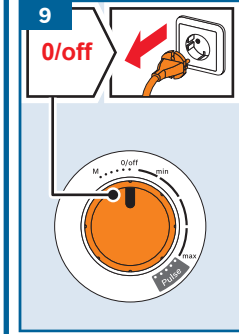
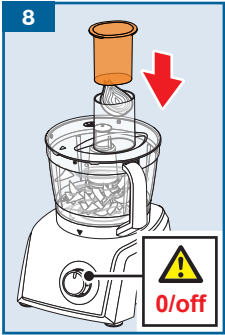
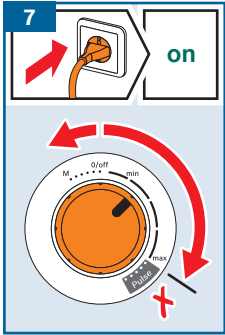
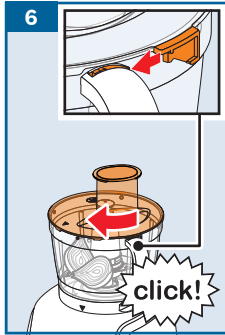
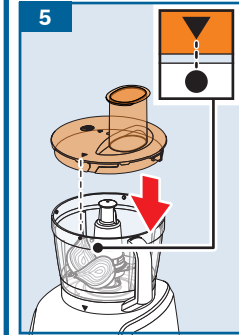
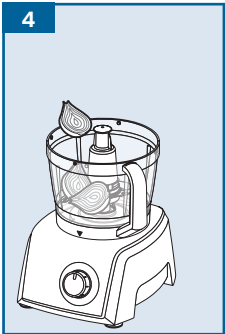
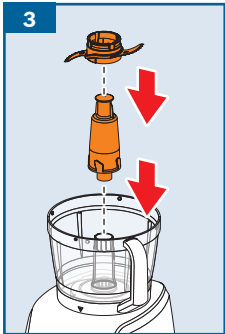
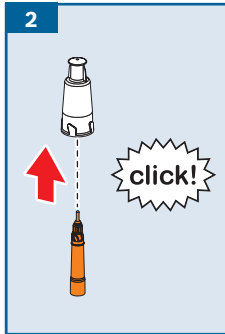
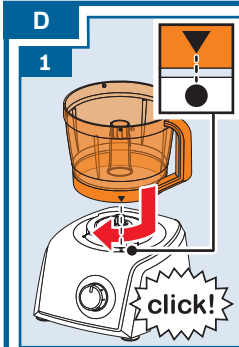
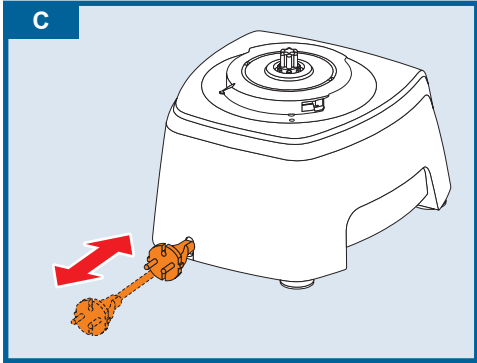
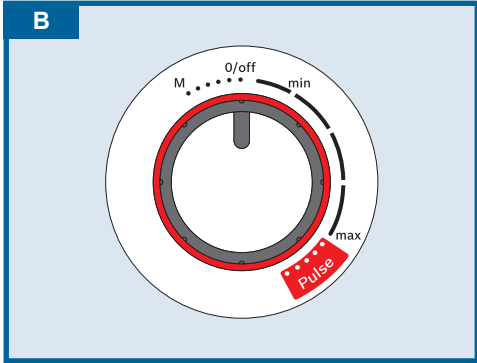
# MultiTalent 8 Compact food processor

**MC812....**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Kompakt-Küchenmaschine	10
<b>[en]</b>	Instruction manual	Compact food processor	23
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Robot culinaire compact	36
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Macchina da cucina compatta	51
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Compact-keukenmachine	65
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Kompakt-køkkenmaskine	79
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Kompakt-kjøkkenmaskin	92
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Kompaktmatberedare	105
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Pieni monitokone	117
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Robot de cocina compacto	130
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Máquina de cozinha compacta	145
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Πολυμίξερ	159
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Kompakt mutfak robotu	174
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Kompaktowy robot kuchenny	188
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Компактний кухонний комбайн	202
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Компактный кухонный комбайн	216
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	ماكينة مطبخ مدمجة	245

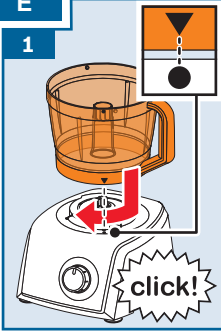
A



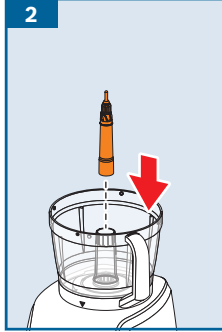


E

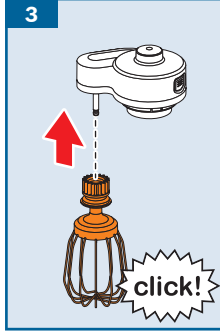
1



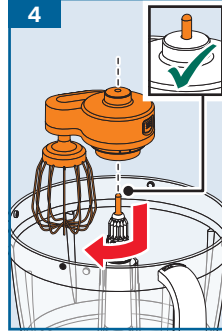
2



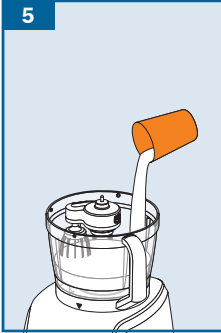
3



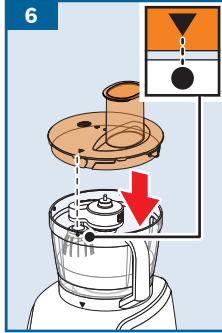
4



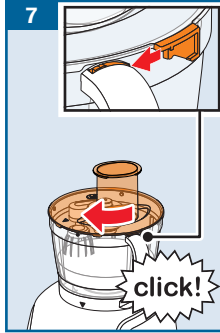
5



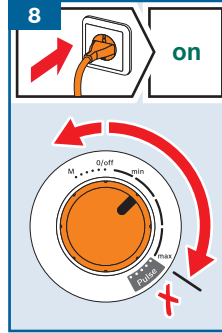
6

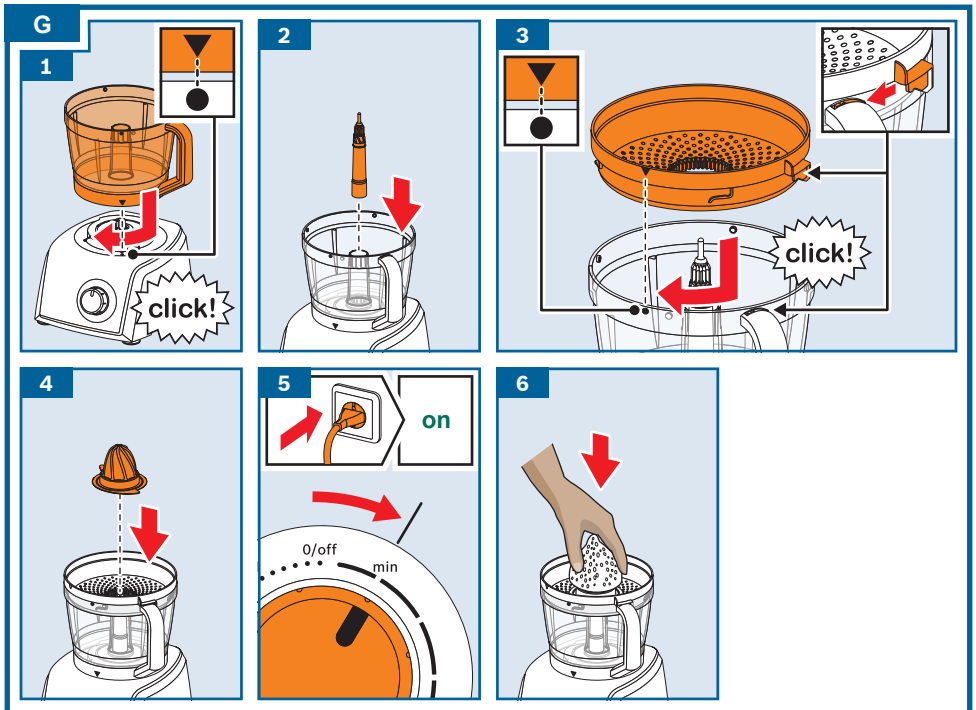
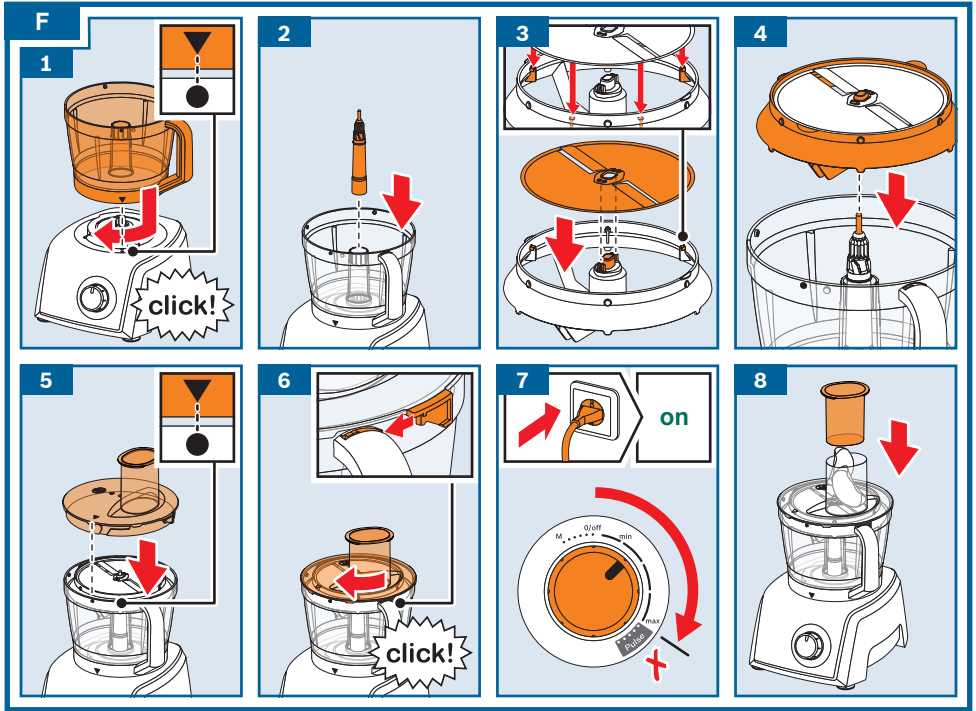


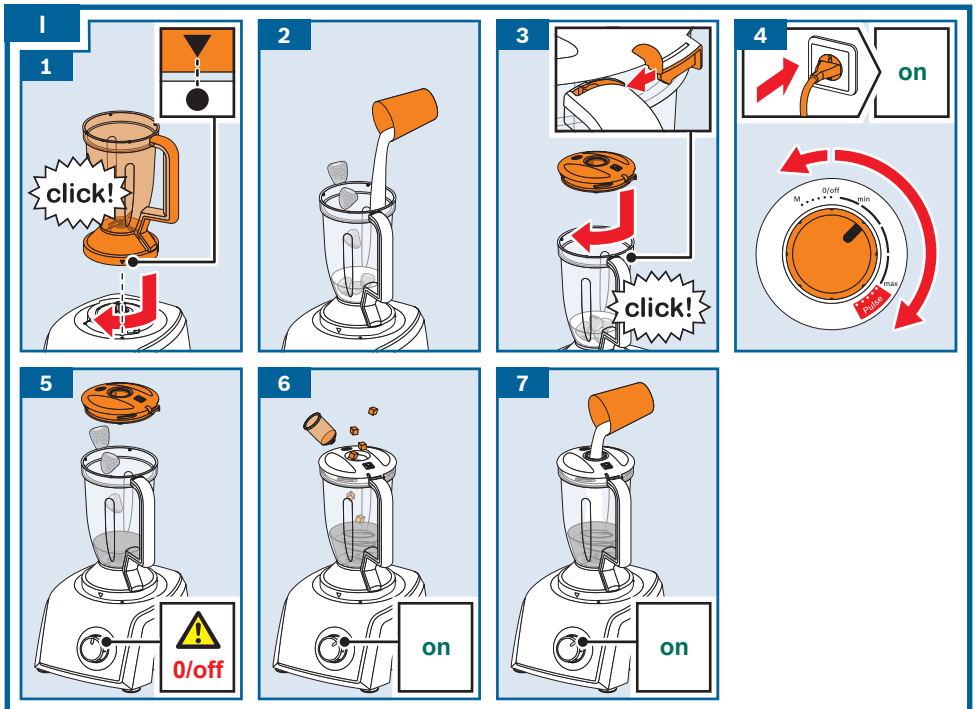
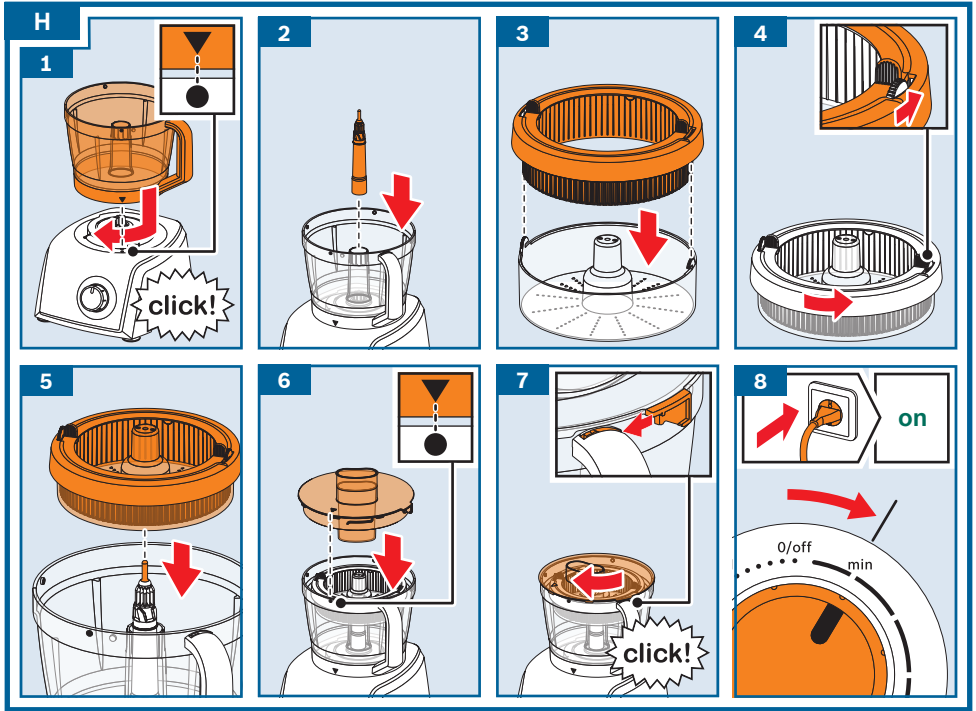
7

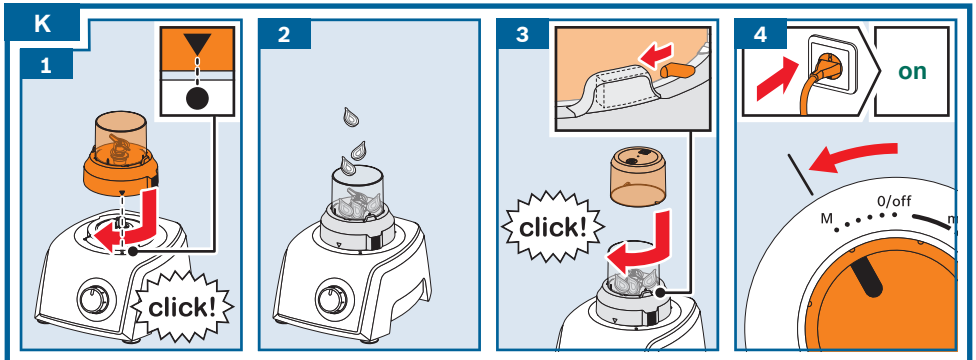
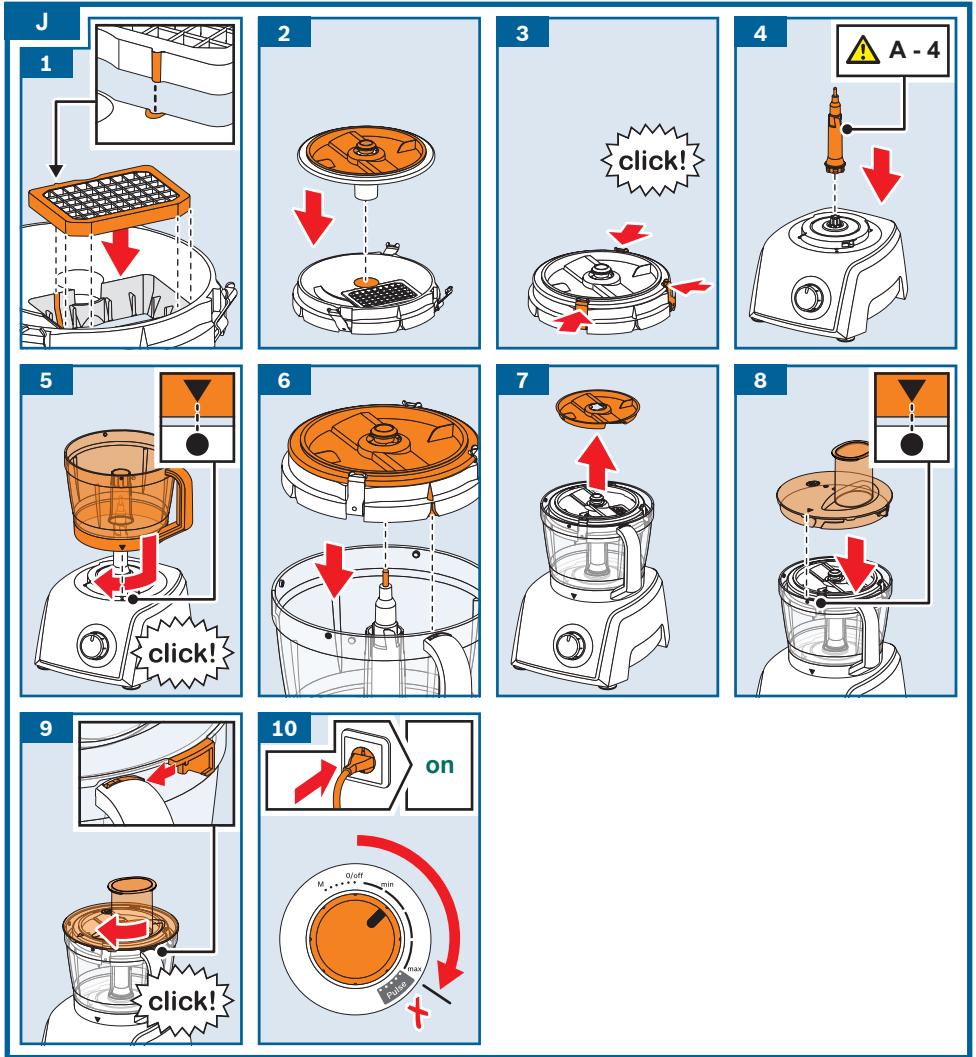


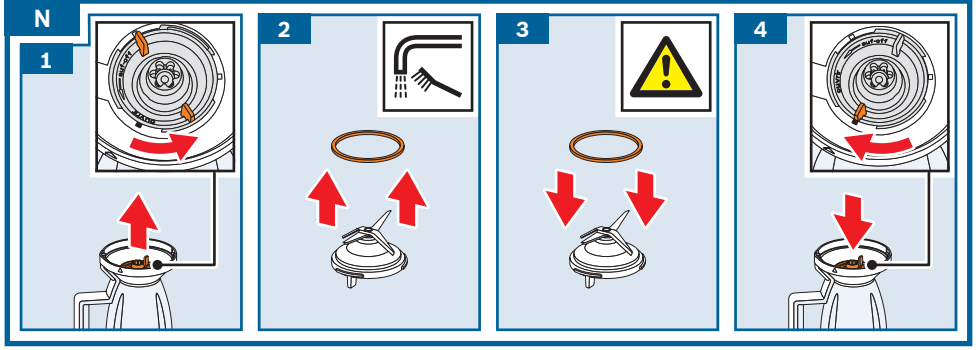
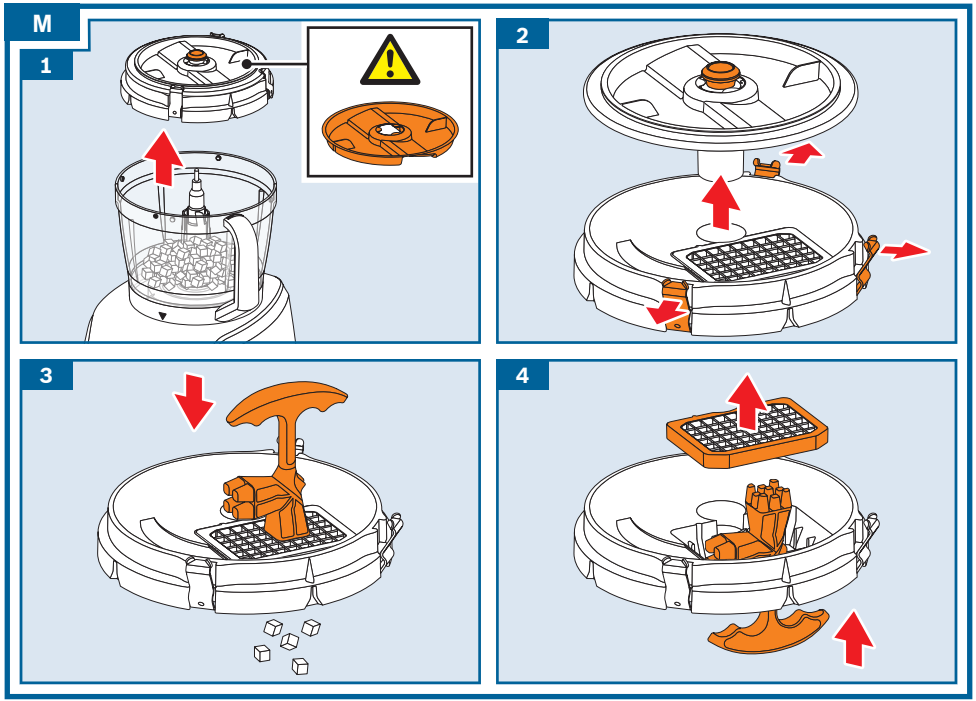
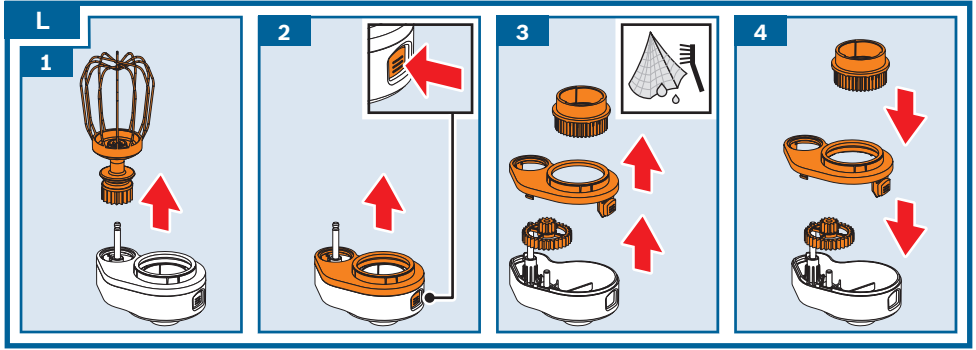
8







































































O

						
		500 g	3 x 2 s	→		<b>M</b>
		500 g	1 min	→		<b>max</b>
		750 g	2 min	→		
		500 g	1 min	→		
		6 x 	3 min	→		<b>max</b>
		500 g	1 min	→		<b>min</b>
		270 g	1 min	→		
		500 g	2 min	→		
		500 g	1 min	→		
		1 kg	3 min	→		<b>min</b>
		500 g	1 min	→		<b>min</b>
		500 g	1 min	→		
		350 g	30 s	→		<b>max</b>
	 < 80°C	0.4 l	1 min	→		
		100 g	15 s	→		<b>max</b>
		100 g	8 s	→		
		10 g	2 x	→		<b>M</b>
		100 g	2 x	→		
		10 x 	1 x	→		
		500 g	3 min	→		<b>min</b>

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich.

Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

---

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

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

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

### **Verletzungsgefahr!**

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

### **Verbrühungsgefahr!**

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

### **Erstickungsgefahr!**

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

## **⚠ Achtung!**

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

## **⚠ Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 20

## **Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör**



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.  
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

## **Inhalt**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	10
Wichtige Sicherheitshinweise .....	10
Auf einen Blick.....	12
Vor dem ersten Gebrauch .....	13
Teile und Bedienelemente .....	13
Vorbereitung .....	14
Verwendung der Werkzeuge .....	14
Zerkleinerungsscheiben .....	15
Zitruspresse .....	16
Saftzentrifuge .....	17
Mixer.....	17
Würfelschneider .....	18
Universalzerkleinerer.....	19
Beispielrezept für den Universalzerkleinerer.....	20
Reinigung und Pflege .....	20
Hilfe bei Störungen .....	22
Sonderzubehör .....	22
Entsorgung .....	22
Kundendienst.....	22

## **Auf einen Blick**

→ Bild

### **1 Grundgerät**

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

### **2 Schüssel**

### **3 Antriebsachse 1 (grau)**

### **4 Antriebsachse 2 (schwarz) \***

### **5 Deckel**

- a Stopfer

### **6 Werkzeuge \***

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

### **7 Scheibenträger**

- 8 Zerkleinerungsscheiben \***
- a Schneid-Wendescheibe – dick/dünn
  - b Rassel-Wendescheibe – grob/fein
  - c Reibscheibe – mittelfein
  - d Reibscheibe – grob
  - e Kartoffelpuffer-Scheibe
  - f Pommes frites-Scheibe
  - g Asiagemüse-Scheibe
- 9 Zitruspresse \***
- a Siebkorb
  - b Auspresskegel
- 10 Saftzentrifuge \***
- a Reibbehälter
  - b Filterkorb
  - c Deckel
  - d Stopfer für Saftzentrifuge
- 11 Würfelschneider \***
- a Grundträger
  - b Verschlussklammer
  - c Schneidgitter
  - d Schneidscheibe
  - e Messerschutz
  - f Schneidgitter-Reiniger
- 12 Universalzerkleinerer \***
- a Becher mit Antrieb
  - b Deckel
- 13 Mixer \***
- a Mixbecher aus Tritan
  - b Messereinsatz
  - c Deckel
  - d Nachfüllöffnung
  - e Trichter
- \* je nach Modell

## Vor dem ersten Gebrauch

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

### Achtung!

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.  
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 20

## Teile und Bedienelemente

### Wichtig!

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

### Farbkennzeichnung

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

#### Niedrige Drehzahl, schwarz mit Antriebsachse 2

Für die Verwendung des Würfelschneiders.



#### Mittlere Drehzahl, grau mit Antriebsachse 1

Für die Verwendung von Zerkleinerungsscheiben, Zitruspresse und Saftzentrifuge.



#### Hohe Drehzahl, rot ohne Antriebsachse

Für die Verwendung von Mixer und Universalzerkleinerer.



### Drehschalter mit Leuchtring

#### → Bild B

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

**Achtung!**

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

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

**Kabelstaufach**

→ **Bild** 

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

**Vorbereitung**

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

**⚠ Verletzungsgefahr!**

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

**Wichtig!**

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

**Verwendung der Werkzeuge**

**⚠ Verletzungsgefahr!**

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

**Universalmesser**



Zum Zerkleinern und Hacken.

**⚠ Verletzungsgefahr!**

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

**Knethaken (Kunststoff)**



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

→ **Bild** 

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

**Achtung!**

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

4. Zutaten einfüllen.
5. Deckel mit Stopfer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten ( $\frac{\nabla}{\bullet}$ ).
6. Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
7. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

**Zutaten nachfüllen**

8. Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen. Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
9. Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.

**Schüssel entleeren**

10. Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
11. Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
12. Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Schüssel entleeren.
  - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 20

**Rührbesen**

Für Sahne und Eischnee.  
Nicht geeignet für feste Zutaten.

→ **Bild**

1. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten ( $\frac{\nabla}{\bullet}$ ). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
2. Antriebsachse auf den Antrieb setzen.
3. Rührbesen bis zum Einrasten in das Getriebegehäuse stecken.
4. Getriebegehäuse mit leichter Drehung auf die Antriebsachse setzen.
5. Zutaten einfüllen.
6. Deckel mit Stopfer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten ( $\frac{\nabla}{\bullet}$ ).
7. Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.

8. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
  - Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.
  - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 20

**Zerkleinerungsscheiben****⚠ Verletzungsgefahr!**

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

**Schneid-Wendescheibe – dick/dünn**

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

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

**Achtung!**

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

**Raspel-Wendescheibe – grob/fein**

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

Bezeichnung auf der Raspel-Wendescheibe:

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

**Achtung!**

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

**Reibscheibe – mittelfein**

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

### Achtung!

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

### Reibscheibe grob

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



### Kartoffelpuffer-Scheibe

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



### Pommes frites-Scheibe

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.



### Asiagemüse-Scheibe

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.



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

### → Bild

1. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
2. Antriebsachse auf den Antrieb setzen.
3. Scheibe aus der Schutzhülle nehmen. Scheibe auf den Scheibenträger auflegen. Gewünschte Schneid-/ Raspelseite nach oben wenden. Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Scheibenträger in die Öffnungen der Scheiben greifen. Scheibe muss auf den seitlichen Zapfen des Scheibenträgers aufliegen.
4. Scheibenträger mit leichter Drehung auf die Antriebsachse aufsetzen.
5. Deckel mit Stopfer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼).
6. Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
7. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

8. Schneid- oder Raspelgut einfüllen und unter leichtem Druck mit dem Stopfer nachschieben. Falls erforderlich, vorher zerkleinern.

- Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 20

### Achtung!

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

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

## Zitruspresse



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

### Achtung!

Zitruspresse nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

### → Bild

1. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (▼). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
  2. Antriebsachse auf den Antrieb setzen.
  3. Siebkorb auf Antriebsachse setzen. Dabei die Markierung beachten (▼). Siebkorb im Uhrzeigersinn drehen. Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
  4. Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
  5. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf Stufe **min** stellen.
  6. Halbierte Zitrusfrucht auf den Auspresskegel drücken. Der Saft läuft in den Behälter.
- Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.



- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 20

### Achtung!

Füllstand beachten. Maximale Verarbeitungsmenge: 1000 ml Fruchtsaft.

## Saftzentrifuge



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

### → Bild I

1. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (☒). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
  2. Antriebsachse auf den Antrieb setzen.
  3. Filterkorb in Reibbehälter einsetzen.
  4. Bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
  5. Saftzentrifuge in Schüssel einsetzen.
  6. Deckel der Saftzentrifuge mit Stopfer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (☒).
  7. Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
  8. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf Stufe **min** stellen.
- Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht geben und unter leichtem Druck mit dem Stopfer nachschieben. Falls erforderlich, vorher zerkleinern. Am Ende des Arbeitsganges Drehschalter kurz auf Stufe **max** stellen und das Gerät so lange laufen lassen, bis das Fruchtfleisch restlos entsaftet ist.
  - Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.
  - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 20

### Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

- nach Verarbeiten von maximal 500 g.
- bevor der Saft den Reibbehälter erreicht hat.

## Mixer



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

### Mixbecher aus Tritan

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

### ⚠ Verletzungsgefahr

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

### ⚠ Verbrühungsgefahr!

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

### Achtung!

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

### → Bild II

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

### Verarbeitungsmengen

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

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

### Achtung!

- Mixer nicht leer betreiben.
  - Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.
4. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

## Zutaten nachfüllen

5. Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen. Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen, oder
  6. Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung einfüllen.
  7. Flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.
- Nach der Verarbeitung Drehschalter auf **0/off** stellen. Netzstecker ausstecken.
  - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 20

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

---

## Würfelschneider



Würfelschneider zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.

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

Nie in den aufgesetzten Würfelschneider greifen! Würfelschneider nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen. Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Schneidscheibe nur am Kunststoffknäuf in der Mitte greifen.

### **Hinweise zur Anwendung!**

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

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

### **Achtung!**

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

### **Wichtige Hinweise:**

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

**Arbeitsgeschwindigkeit** entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

### **Achtung!**

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

**Niedrige Arbeitsgeschwindigkeit (min):** gekochte Kartoffeln, Karotten und Eier, Gurken, Bananen, Erdbeeren, Melonen.

### Mittlere Arbeitsgeschwindigkeit:

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

#### → Bild

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

### Achtung!

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

5. Schüssel aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (☒). Schüssel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
6. Würfelschneider in die Schüssel setzen. Die Markierung am Würfelschneider muss auf den Griff der Schüssel ausgerichtet sein. Der Würfelschneider muss vollständig auf der Antriebsachse sitzen! Bei Bedarf mit Hilfe des Messerschutzes die Messerscheibe in richtige Position drehen.
7. Messerschutz abnehmen.
8. Deckel mit Stopfer aufsetzen. Dabei die Markierung beachten (☒).
9. Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
10. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
  - Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und unter leichtem Druck mit dem Stopfer nachschieben. Falls erforderlich, vorher zerkleinern.

### Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

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

### Schüssel entleeren

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

- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Messerschutz aufsetzen.
- Würfelschneider aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Schüssel entleeren.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 20

## Universalzerkleinerer



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

### ⚠ Verletzungsgefahr

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

### Achtung!

Der Universalzerkleinerer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

#### → Bild

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

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

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

- Nach der Verarbeitung Drehschalter loslassen. Netzstecker ausstecken.

## Nach der Arbeit

- Universalzerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Universalzerkleinerer umdrehen, die zerkleinerten Lebensmittel fallen in den Deckel.
- Deckel festhalten. Becher gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reste der zerkleinerten Lebensmittel mit geeignetem Hilfsmittel (z. B. Löffel) aus dem Becher entfernen.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 20

---

## Beispielrezept für den Universalzerkleinerer



### Honig-Haselnuss-Brotaufstrich

- 10 g Haselnüsse
- 100 g Blütenhonig (Raumtemperatur)
- Die Nüsse in den Universalzerkleinerer-Becher geben und für 5 Sekunden auf Stufe **M** zerkleinern.
- Honig dazugeben und für 10 Sekunden auf Stufe **M** verarbeiten.

Empfohlene Verarbeitungsmengen und -zeiten beachten. → **Bild**

---

## Reinigung und Pflege

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

### Generelle Hinweise

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

### Achtung!

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

### Verletzungsgefahr!

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

### Stromschlaggefahr!

Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

### Grundgerät reinigen

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

### Schüssel, Werkzeuge und Zubehör reinigen

- Alle Teile sofort nach Gebrauch unter fließendem Wasser abspülen.

- Zubehör vor der Reinigung zerlegen. Dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, wie in den einzelnen Kapiteln beschrieben.
- Nach der Reinigung alle Teile gründlich trocknen lassen oder trockenreiben.

### **Rührbesen zur Reinigung zerlegen**

Der Rührbesen kann zur Reinigung zerlegt werden.

#### → **Bild 14**

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

### **Saftzentrifuge reinigen**

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

#### **Achtung!**

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

### **Würfelschneider reinigen**

#### **Würfelschneider zur Reinigung zerlegen**

#### → **Bild 15**

1. Messerschutz aufsetzen. Würfelschneider aus der Schüssel herausnehmen.
2. Verschlussklammern öffnen. Messerscheibe mit Messerschutz herausnehmen.

#### **⚠ Verletzungsgefahr!**

Schneidscheibe und Schneidgitter nur am Kunststoffteil anfassen.

3. Eventuell vorhandene Lebensmittel-Reste mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.
4. Das Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger von unten herausdrücken.

Grundträger in der Spülmaschine reinigen. Alle andere Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Teile mit einer Bürste reinigen.

### **Mixer reinigen**

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

#### **Messereinsatz zur Reinigung zerlegen:**

#### → **Bild 16**

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

#### **Achtung!**

Messereinsatz niemals ohne Dichtung verwenden!

### **Universalzerkleinerer reinigen**

Universalzerkleinerer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

Becher mit Antrieb nicht in der Spülmaschine sondern unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen!

Zum Trocknen den Becher mit dem Antrieb nach oben abstellen.

---

## Hilfe bei Störungen

### **Verletzungsgefahr!**

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ausstecken.

### **Wichtiger Hinweis:**

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

### **Störung:**

Gerät arbeitet nicht mehr.

### **Mögliche Ursache:**

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

### **Behebung:**

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

### **Mögliche Ursache:**

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

### **Behebung:**

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

### **Störung:**

Gerät läuft nicht an.

### **Mögliche Ursache:**

Teile nicht korrekt aufgesetzt. Deckel nicht vollständig geschlossen.

### **Behebung:**

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

### **Wichtiger Hinweis:**

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

---

## Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten)

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

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

### **Asiagemüse-Scheibe (MUZ45AG1)**

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

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

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

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

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

---

## Entsorgung



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

---

## Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

---

## Intended use

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

---

## Important safety notices

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give the appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

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

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

### **Risk of injury!**

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

### **Risk of scalding!**

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

### **Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with the packaging material.

### **Caution!**

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

### **Important!**

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 32*



## Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



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

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

### Contents

Intended use.....	23
Important safety notices .....	23
Overview.....	25
Before using the appliance for the first time .....	26
Parts and operating controls.....	26
Preparation .....	27
Use of tools.....	27
Cutting discs .....	28
Citrus press .....	29
Juice centrifuge .....	29
Blender .....	30
Dicer .....	31
Universal cutter.....	32
Sample recipe for the universal cutter .....	32
Cleaning and maintenance.....	32
Troubleshooting.....	34
Special accessories.....	35
Disposal.....	35
Customer Service .....	35

### Overview

→ Fig. **A**

- 1 Base unit**
  - a Rotary switch
  - b Illuminated ring (operation indicator)
  - c Drive (2 or 3-speed \*)
  - d Cable storage compartment
- 2 Bowl**
- 3 Drive shaft 1 (grey)**
- 4 Drive shaft 2 (black) \***
- 5 Lid**
  - a Pusher
- 6 Tools \***
  - a Tool holder
  - b Universal blade with blade guard
  - c Kneading hook (plastic)
  - d Stirring whisk
  - e Drive housing for stirring whisk
- 7 Disc holder**
- 8 Cutting discs \***
  - a Reversible slicing disc – thick/thin
  - b Reversible shredding disc – coarse/fine
  - c Grating disc – medium-fine
  - d Grating disc – coarse
  - e Potato fritter disc
  - f French fries disc
  - g Asian vegetable disc
- 9 Citrus press \***
  - a Strainer basket
  - b Pressing cone

en Before using the appliance for the first time

- 10 Juice centrifuge \***
- a Grating container
  - b Filter basket
  - c Lid
  - d Pusher for juice centrifuge
- 11 Dicer \***
- a Base holder
  - b Catch
  - c Cutting grid
  - d Slicing disc
  - e Blade guard
  - f Cutting grid cleaner
- 12 Universal cutter \***
- a Jug with drive
  - b Lid
- 13 Blender \***
- a Blender jug made of Tritan
  - b Blade insert
  - c Lid
  - d Filling opening
  - e Funnel

\* depending on model

---

## Before using the appliance for the first time

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

### Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of the packing materials.
- Check that all parts are present and examine them for obvious damage.  
→ Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.  
→ "Cleaning and maintenance" see page 32

---

## Parts and operating controls

### Important!

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

### Colour coding

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

#### Low speed, black with drive shaft 2

For using the dicer.



#### Medium speed, grey with drive shaft 1

For using the cutting discs, citrus press and juice centrifuge.



#### High speed, red without drive shaft

For using the blender and universal cutter.



### Rotary switch with illuminated ring

→ Fig. B

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

### Caution!

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

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

## Cable storage compartment

→ Fig. 

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

## Preparation

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

### Risk of injury!

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

### Important!

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

## Use of tools

### Risk of injury!

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

### Universal blade

For cutting and chopping.



### Risk of injury!


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

### Kneading hook (plastic)

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




→ Fig. 

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

### Caution!

Do not add ingredients until tools have been fitted.

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

### Adding more ingredients

8. To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**. Remove the pusher and add ingredients through the filling opening.
9. After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.

## Emptying the bowl

10. Rotate the lid anti-clockwise and remove.
11. Take the tool holder with the universal blade or kneading hook out of the bowl. Remove the tool from the tool holder.
12. Rotate the bowl anti-clockwise and remove. Empty the bowl.
  - Clean all parts immediately after use.
    - “Cleaning and maintenance” see page 32

## Stirring whisk

For cream and egg white.  
Not suitable for solid ingredients.



### → Fig. 16

1. Attach the bowl. Observe the marking (▼) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Insert the stirring whisk in the drive housing until it locks into position.
4. Attach the drive housing to the drive shaft, rotating slightly.
5. Add ingredients.
6. Attach the lid with the pusher. Observe the marking (▼) when doing so.
7. Rotate the lid clockwise as far as possible.
8. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.
  - After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
  - Clean all parts immediately after use.
    - “Cleaning and maintenance” see page 32

## Cutting discs

### ⚠ Risk of injury!

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

### Reversible slicing disc – thick/thin



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

#### Caution!

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

### Reversible shredding disc – coarse/fine



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

#### Caution!

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

### Grating disc – medium-fine



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

#### Caution!

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

### Grating disc – coarse



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

### Potato fritter disc



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

### French fries disc



For slicing raw potatoes for chips.

### Asian vegetable disc



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

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

→ **Fig. 5**

1. Attach the bowl. Observe the marking (↻) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Take the disc out of the protective cover. Place the disc on the disc holder. Turn the desired slicing/shredding side to face up. Place the disc on the disc holder so that the drive couplings on the holder engage with the disc openings. The disc must rest on the lateral lugs of the disc holder.
4. Attach the disc holder to the drive shaft, rotating it slightly.
5. Attach the lid with the pusher. Observe the marking (↻) when doing so.
6. Rotate the lid clockwise as far as possible.
7. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.
8. Add the ingredients for slicing or shredding and push down with the pusher, applying light pressure. Cut beforehand if necessary.
  - After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
  - Clean all parts immediately after use. Doing so prevents residue from drying on. → “*Cleaning and maintenance*” see page 32

**Caution!**

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

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

## Citrus press



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

**Caution!**

The citrus press must be completely assembled before use.

→ **Fig. 6**

1. Attach the bowl. Observe the marking (↻) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Place the strainer basket on the drive shaft. Observe the marking (↻) when doing so. Turn the strainer basket clockwise. The lug on the strainer basket must be fully inserted in the slot in the bowl handle.
4. Attach and press on the pressing cone.
5. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the setting **min**.
6. Press one half of the citrus fruit down on the pressing cone. The juice will run into the container.
  - After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
  - Clean all parts immediately after use. Doing so prevents residue from drying on. → “*Cleaning and maintenance*” see page 32

**Caution!**

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

## Juice centrifuge



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

→ **Fig. 7**

1. Attach the bowl. Observe the marking (↻) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Place the filter basket in the grating container.
4. Turn anti-clockwise until it locks into place.

5. Place the juice centrifuge in the bowl.
6. Attach the lid of the juice centrifuge with the pusher. Observe the marking (☒) when doing so.
7. Rotate the lid clockwise as far as possible.
8. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the setting **min**.
  - Add fruit or vegetables to the filling shaft and push down with the pusher, applying light pressure. Cut up beforehand if necessary. After processing, briefly set the rotary switch to the setting **max** and let the appliance run until the pulp is fully squeezed out.
  - After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
  - Clean all parts immediately after use. → “*Cleaning and maintenance*” see page 32

**Caution!**

Empty the bowl in good time:

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

**Blender**

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



**Blender jug made of Tritan**

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

**⚠ Risk of injury**

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

**⚠ Risk of scalding!**

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

**Caution!**

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

→ **Fig. 11**

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

**Processing quantities**

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

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

**Caution!**

- Do not operate the blender when empty.
  - The blender will not operate until the lid is screwed on tight.
4. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.

**Adding more ingredients**

5. To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**. Remove the lid and add ingredients, or
6. remove the funnel and gradually add solid ingredients through the filling opening.
7. Pour liquid ingredients through the funnel.
  - After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
  - Clean all parts immediately after use. → “*Cleaning and maintenance*” see page 32

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

## Dicer



Dicer for cutting food into cubes.

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

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

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

### Guidelines for usage

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

### Caution!

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

### Important information:

- Food must not contain any bones, pips or other solid constituents.
- Fruit/vegetables should not be too ripe as the juice may otherwise escape.

- Leave cooked food to cool down before dicing it as it will then be firmer and the dicing result will be better.
- The length of the cubes can be influenced by increasing or reducing the pressure on the pusher when pushing down.
- The dicer will not operate until the lid is screwed on tight.

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

### Caution!

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

### Low operating speed (min):

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

### Medium operating speed:

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

### → Fig. 4

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

### Caution!

Always use drive shaft 2 for the dicer (Fig. 4 - 4).

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

10. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.
  - Add the food to be processed to the filling shaft and push down with the pusher, applying light pressure. Cut up beforehand if necessary.

**Caution!**

Empty the bowl in good time:

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

**Emptying the bowl**

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Rotate the lid anti-clockwise and remove.
- Fit the blade guard.
- Take the dicer out of the bowl.
- Rotate the bowl anti-clockwise and remove. Empty the bowl.
- Clean all parts immediately after use.  
→ “*Cleaning and maintenance*” see page 32

---

**Universal cutter**



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

**⚠ Risk of injury**

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

**Caution!**

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

→ **Fig. ❶**

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

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

4. Insert the mains plug. Turn the rotary switch to setting **M** and hold.

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

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

**After using the appliance**

- Rotate the universal cutter anti-clockwise and remove.
- Turn the universal cutter over, and the chopped food will fall into the lid.
- Hold the lid. Rotate the jug anti-clockwise and remove.
- Remove the rest of the chopped food from the jug using a suitable implement (e.g. spoon).
- Clean all parts immediately after use.  
→ “*Cleaning and maintenance*” see page 32

---

**Sample recipe for the universal cutter**



**Honey and hazel nut spread**

- 10 g hazelnuts
- 100 g honey (room temperature)
- Put the nuts in the universal cutter jug and grind for 5 seconds on setting **M**.
- Add honey and process for 10 seconds on setting **M**.

Note the recommended processing quantities and times. → **Fig. ❶**

---

**Cleaning and maintenance**

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



## General information

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

### Caution!

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

### Risk of injury!

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

### Risk of electric shock!

Unplug the appliance before cleaning it.

## Cleaning the base unit

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

## Cleaning the bowl, tools and accessories

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

### Taking the stirring whisk apart for cleaning

The stirring whisk can be taken apart for cleaning.

#### → Fig.

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

## Cleaning the juice centrifuge

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

### Caution!

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

## Cleaning the dicer

### Taking the dicer apart for cleaning

#### → Fig.

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

### Risk of injury!

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

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

Clean the base holder in the dishwasher.

Prerinse all other parts under running water. Clean parts with a brush.

### Cleaning the blender

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

### Taking the blade insert apart for cleaning

→ Fig. 

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

Rotate the blade insert at least until the wing matches up with the marking on the blender jug.

### Caution!

Never use the blade insert without the seal.

### Cleaning the universal cutter

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

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

---

## Troubleshooting

### Risk of injury!

Before dealing with any faults, disconnect the mains plug.

### Important information:

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

### Fault:

Appliance is no longer working.

### Possible cause:

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

### Remedial action:

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

### Possible cause:

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

### Remedial action:

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

### Fault:

Appliance does not start.

### Possible cause:

Parts not correctly attached. Lid not closed completely.

### Remedial action:

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

### Important information:

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

---

## Special accessories

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

### French fries disc (MUZ45PS1)

For slicing raw potatoes for chips.

### Asian vegetable disc (MUZ45AG1)

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

### Grating disc coarse (MUZ45RS1)

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

### Potato fritter disc (MUZ45KP1)

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

---

## Disposal



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

---

## Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

---

## Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

L'appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

---

## Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

### **⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie!**

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

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

### **Risques de blessures !**

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

### **Risque de brûlures !**

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

## **Risque d'asphyxie!**

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

## **Attention!**

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

## **Important!**

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 47

## **Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires**



Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Attention! Lames rotatives.



Attention! Ustensiles rotatifs.

Ne pas introduire les doigts dans l'orifice d'ajout.

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

## **Sommaire**

Conformité d'utilisation .....	36
Consignes de sécurité importantes .....	36
Vue d'ensemble .....	38
Avant la première utilisation .....	39
Pièces et éléments de commande .....	39
Préparation .....	40
Utilisation des ustensiles .....	40
Disques à réduire .....	42
Presse-agrumes .....	43
Centrifugeuse .....	43
Mixeur .....	44
Accessoire à découper en dés .....	45
Broyeur universel.....	46
Exemple de recette pour le broyeur universel .....	47
Nettoyage et entretien .....	47
Dérangements et solutions.....	49
Accessoires en option .....	50
Mise au rebut.....	50
Service après-vente.....	50

## **Vue d'ensemble**

→ **Figure **

### **1 Appareil de base**

- a Interrupteur rotatif
- b Anneau lumineux (témoin de fonctionnement)
- c Entraînement (à 2 ou 3 niveaux \*)
- d Compartiment de rangement du cordon

### **2 Bol mélangeur**

### **3 Axe d'entraînement 1 (gris)**

### **4 Axe d'entraînement 2 (noir)\***

### **5 Couvercle**

- a Pilon pousoir

### **6 Ustensiles \***

- a Porte-ustensile
- b Lame universelle avec fourreau
- c Crochet pétrisseur (plastique)
- d Fouet mixeur
- e Boîtier d'entraînement pour le fouet mixeur

### **7 Porte-disque**

- 8 Disques à réduire\***
  - a Disque réversible à émincer – épais/mince
  - b Disque réversible à râper – grossier/fin
  - c Disque à râper – mi-fin
  - d Disque à râper – grossier
  - e Disque pour galettes de pommes de terre
  - f Disque à pommes frites
  - g Disque à légumes asiatiques
- 9 Presse-agrumes\***
  - a Panier filtre
  - b Cône
- 10 Centrifugeuse \***
  - a Récipient à râper
  - b Panier filtre
  - c Couvercle
  - d Pilon poussoir pour centrifugeuse
- 11 Accessoire à découper en dés \***
  - a Support de base
  - b Agrafe de fermeture
  - c Grille de coupe
  - d Disque à émincer
  - e Fourreau de lame
  - f Nettoyeur de grille de coupe
- 12 Broyeur universel \***
  - a Gobelet avec entraînement
  - b Couvercle
- 13 Mixeur \***
  - a Bol mixeur en Tritan
  - b Lame
  - c Couvercle
  - d Ouverture pour ajout d'ingrédients
  - e Entonnoir

\* selon le modèle

## Avant la première utilisation

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

### Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.

- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 47

## Pièces et éléments de commande

### Important !

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

### Code couleur

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

#### Vitesse faible, noir, avec axe d'entraînement 2

Pour l'utilisation d'un accessoire à découper en dés.



#### Vitesse moyenne, gris, avec axe d'entraînement 1

Pour l'utilisation des disques à réduire, du presse-agrumes et de la centrifugeuse.



#### Vitesse élevée, rouge, sans axe d'entraînement

Pour l'utilisation du mixeur et du broyeur universel.



### Interrupteur rotatif à anneau lumineux

→ **Figure B**

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

**Attention !**

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

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

**Compartment de rangement du cordon**→ **Figure 6**

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

**Préparation**

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

**⚠ Risques de blessures !**

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

**Important !**

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

**Utilisation des ustensiles****⚠ Risques de blessures !**

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

**Lame universelle**

Pour broyer et hacher.

**⚠ Risques de blessures !**

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

**Crochet pétrisseur (plastique)**

Pour pétrir de la pâte (p. ex. pâte à la levure de boulanger, pâte à cake) et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (p. ex. des raisins secs ou des pépites de chocolat).

→ **Figure 7**

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



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

### Attention !

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

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

### Rajouter des ingrédients

8. Pour rajouter des ingrédients, régler l'interrupteur rotatif sur **0/off**. Retirer le pilon pousoir, puis rajouter des ingrédients par l'orifice d'ajout.
9. Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.

### Vider le bol mélangeur

10. Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
11. Sortir du bol mélangeur le porte-ustensile avec la lame universelle ou le crochet pétrisseur. Retirer l'ustensile du porte-ustensile.
12. Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer. Vider le bol.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 47

### Fouet mixeur

Pour battre la crème et monter les œufs en neige.

Ne convient pas aux ingrédients solides.



#### → Figure 13

1. Mettre le bol mélangeur en place. Respecter ce faisant le repère (▼). Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
2. Placer l'axe d'entraînement sur l'entraînement.
3. Introduire le fouet mixeur dans le boîtier de l'entraînement.
4. Placer le boîtier d'entraînement sur l'axe d'entraînement en effectuant une légère rotation.
5. Ajouter les ingrédients.
6. Mettre en place le couvercle avec le pilon pousoir. Respecter ce faisant le repère (▼).
7. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
8. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
  - Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 47

## Disques à réduire

### ⚠ Risques de blessures !

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

### Disque réversible à émincer – épais / mince



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

### Attention !

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

### Disque réversible à râper – grossier / fin



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

### Attention !

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

### Disque à râper – mi-fin



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

### Attention !

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

### Disque à râper – grossier



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

### Disque pour galettes de pommes de terre



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

### Disque à pommes frites



Pour couper des pommes de terre crues en frites.

### Disque à légumes asiatiques



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

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

### → Figure 6


1. Mettre le bol mélangeur en place. Respecter ce faisant le repère (▼). Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
2. Placer l'axe d'entraînement sur l'entraînement.
3. Sortir le disque de l'étui de protection. Poser le disque sur le porte-disque. Tourner le côté du disque à émincer/râper voulu vers le haut. Poser le disque sur le porte-disque de sorte que les pivots d'entraînement de ce dernier engrènent dans les orifices du disque prévus à cet effet. Le disque doit appliquer sur le picot latéral du porte-disque.
4. Poser le porte-disque avec une légère rotation sur l'axe d'entraînement.
5. Mettre en place le couvercle avec le pilon pousoir. Respecter ce faisant le repère (▼).
6. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

7. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
8. Ajouter les aliments à émincer ou râper et les faire avancer en effectuant une légère pression avec le pilon poussoir. Les découper au préalable en morceaux, si nécessaire.
  - Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. Ceci évite que les résidus ne sèchent dessus.
    - « *Nettoyage et entretien* » voir page 47

**Attention !**

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

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

3. Placer le panier filtre sur l'axe d'entraînement. Respecter ce faisant le repère (  ). Tourner le panier filtre dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du panier filtre doit s'emboîter, jusqu'en butée, dans la fente de la poignée du bol mélangeur.
4. Mettre le cône en place et appuyer.
5. Brancher la fiche mâle. Ramener l'interrupteur rotatif en position **min**.
6. Presser le fruit coupé en deux sur le cône de pressage. Le jus coule dans le récipient.
  - Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. Ceci évite que les résidus ne sèchent dessus.
    - « *Nettoyage et entretien* » voir page 47

**Attention !**

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

**Presse-agrumes**




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

**Attention !**

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

→ **Figure G**



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

**Centrifugeuse**



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

→ **Figure H**

1. Mettre le bol mélangeur en place. Respecter ce faisant le repère (  ). Tourner le bol mélangeur, jusqu'en butée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placer l'axe d'entraînement sur l'entraînement.
3. Mettre le panier filtre en place dans le récipient à râper.
4. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Mettre la centrifugeuse en place dans le bol.
6. Mettre le couvercle de la centrifugeuse en place avec le pilon poussoir. Respecter ce faisant le repère (  ).

7. Tourner le couvercle, jusqu'en butée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. Brancher la fiche dans la prise de courant. Ramener l'interrupteur rotatif en position **min**.
  - Introduire les fruits ou légumes par l'orifice de remplissage et les faire avancer en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir. Les découper au préalable en morceaux, si nécessaire. À la fin de cette opération, tourner l'interrupteur rotatif brièvement en position **max**, puis faire tourner l'appareil le temps nécessaire pour que le jus soit entièrement extrait de la pulpe.
  - Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 47

**Attention !**

Vider le bol à temps :

- après de traitement de 500 g max.
- avant que le jus n'atteigne le récipient à râper.

**Mixeur**

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

**Bol mixeur en Tritan**

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

**⚠ Risques de blessures**

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


**⚠ Risque de brûlures !**

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

**Attention !**

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

**→ Figure II**

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

**Quantités à traiter**

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

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

**Attention !**

- Ne pas faire tourner le mixeur à vide.
  - Le mixeur ne fonctionne que lorsque le couvercle est fermé.
4. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

**Rajouter des ingrédients**

5. Pour rajouter des ingrédients, régler l'interrupteur rotatif sur **0/off**. Retirer le couvercle et rajouter les ingrédients ou bien
6. retirer l'entonnoir et rajouter progressivement les ingrédients solides par l'orifice d'ajout.
7. verser les ingrédients liquides par l'entonnoir.
  - Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.

- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 47

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

## Accessoire à découper en dés



Accessoire permettant de découper les produits alimentaires en dés.

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

Ne jamais introduire les doigts dans l'accessoire à découper en dés en place ! Ne retirer/poser l'accessoire à découper en dés qu'après que le moteur se soit immobilisé.

Lors du démontage / de l'assemblage de l'accessoire à découper en dés, saisir le disque à découper uniquement par le pommeau en plastique au milieu.

### **Consignes d'utilisation !**

- L'accessoire à découper en dés convient uniquement pour couper les pommes de terre (cruës ou cuites), les carottes, les concombres, les tomates, les poivrons, les oignons, les bananes, les pommes, les poires, les fraises, les melons, les kiwis, les œufs, la charcuterie molle (p. ex. mortadelle) et la viande de volaille cuite et désossée.
- L'appareil n'est pas utilisable avec du fromage à pâte très molle (p. ex. mozzarella, fromage de brebis). Dans le cas des fromages en tranches (p. ex. gouda) et des fromages à pâte dure (p. ex. emmental), la quantité traitée en une seule fois ne doit pas dépasser 3 kg.

- Avant de traiter des fruits à pépins et noyaux (pommes, pêches, etc.), il convient d'enlever ces pépins et noyaux.
- Avant de traiter de la viande cuite ou rôtie, il convient de la désosser.
- Les produits alimentaires à traiter ne doivent pas être congelés.

### **Attention !**

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

### **Consignes importantes :**

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

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

### **Attention !**

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

**Vitesse de travail lente (min):**

pommes de terre, carottes et œufs cuits, cornichons, bananes, fraises, melons.

**Vitesse de travail moyenne:**

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

→ **Figure 1**

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

**Attention!**

Utiliser l'accessoire à découper en dés toujours avec l'axe d'entraînement 2 (Figure 1 - 4).

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

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

**Attention!**

Vider le bol à temps:

- après de traitement de 500 g max.
- avant que les dés atteignent le bord inférieur de l'accessoire à découper en dés.

**Vider le bol**

- Après le traitement, ramener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
- Mettre le fourreau de lame en place.
- Sortir l'accessoire à découper en dés du bol.
- Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer. Vider le bol.
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 47

---

**Broyeur universel**



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

**⚠ Risques de blessures**

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

**Attention!**

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

### → Figure 1

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

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

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

### Après utilisation

- Tourner le broyeur universel dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Retourner le broyeur universel ; les produits alimentaires tombent dans le couvercle.
- Tenir le couvercle en place. Tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Retirer les produits alimentaires broyés du bol avec un accessoire approprié (p. ex. une cuillère).
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 47

## Exemple de recette pour le broyeur universel



### Pâte à tartiner au miel et aux noisettes

- 10 g de noisettes
- 100 g de miel de fleurs (à la température ambiante)
- Versez les noisettes dans le gobelet du broyeur universel puis broyez-les pendant 5 secondes sur la position **M**.
- Ajoutez le miel et mélangez pendant 10 secondes sur la position **M**.

Respecter les quantités de préparation et durées de service recommandées.

### → Figure 2

## Nettoyage et entretien

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

### Remarques générales

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

### Attention !

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

### **⚠ Risques de blessures !**

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

### **⚠ Risque d'électrocution !**

Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.

### **Nettoyer l'appareil de base**

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

### **Nettoyer le bol mélangeur, les ustensiles et les accessoires**

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

### **Démonter le fouet mixeur pour le nettoyer**

Le fouet mixeur peut être démonté pour être nettoyé.

### **→ Figure 1**

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

### **Nettoyer la centrifugeuse**

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

### **Attention !**

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

### **Nettoyer l'accessoire à découper en dés**

#### **Démonter l'accessoire à découper en dés pour nettoyage**

### **→ Figure 2**

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

### **⚠ Risques de blessures !**

Saisir les disques et grilles de coupe au niveau des parties en plastique.

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

Nettoyer le support de base au lave-vaisselle.

Rincer d'abord toutes les autres pièces sous l'eau du robinet. Nettoyer les pièces avec une brosse.



## Nettoyer le mixeur

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

### Nettoyer la lame pour nettoyage

#### → Figure

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

#### Attention !

Ne jamais utiliser la lame sans joint !

## Nettoyer le broyeur universel

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

Ne pas laver le bol avec entraînement au lave-vaisselle, mais le nettoyer avec une brosse sous l'eau du robinet. Ne pas le laisser tremper dans l'eau !

Pour faire le sécher, déposer le bol avec l'entraînement orienté vers le haut.

## Dérangements et solutions

### Risques de blessures !

Avant de supprimer tout dérangement, débrancher la fiche secteur.

#### Remarque importante :

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, l'anneau lumineux (témoin de fonctionnement) se met à clignoter.

#### Dérangement :

L'appareil ne fonctionne plus.

#### Cause possible :

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

#### Solution :

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

#### Cause possible :

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

#### Solution :

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

#### Dérangement :

L'appareil ne démarre pas.

#### Cause possible :

Pièces incorrectement mises en place. Couvercle pas complètement fermé.

#### Solution :

- Ramener l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.

- Mettre en place les pièces conformément aux instructions et fermer complètement le couvercle.
- Remettre ensuite l'appareil en service.

**Remarque importante :**

Si le dérangement persiste, veuillez vous adresser au service après-vente (voir les adresses du service après-vente à la fin de la présente notice).

---

## Accessoires en option

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

**Disque à pommes frites (MUZ45PS1)**

Pour couper des pommes de terre crues en frites.

**Disque à légumes asiatiques (MUZ45AG1)**

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

**Disque à râper, grossier (MUZ45RS1)**

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

**Disque pour galettes de pommes de terre (MUZ45KP1)**

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

---

## Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne



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

---

## Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

---

## Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.

L'apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati.

Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.

Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

### **⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!**

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

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

### **Pericolo di lesioni!**

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

### **Pericolo di scottature!**

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

### **Pericolo di soffocamento!**

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

### **Attenzione!**

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

## **Importante!**

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 61*

## **Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori**



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Cautela! Lame rotanti.



Cautela! Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

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

## **Indice**

Uso corretto .....	51
Importanti avvertenze di sicurezza .....	51
Panoramica .....	53
Prima del primo utilizzo .....	54
Parti ed elementi di comando .....	54
Preparazione .....	55
Utilizzo degli utensili .....	55
Dischi sminuzzatori.....	56
Spremiagrumi .....	57
Centrifuga per succhi.....	58
Frullatore .....	58
Cubettatrice .....	59
Mini tritatumto .....	60
Ricetta di esempio per il mini tritatumto.....	61
Pulizia e cura .....	61
Rimedi in caso di guasti.....	63
Accessori speciali .....	63
Smaltimento.....	64
Servizio di assistenza clienti.....	64

## **Panoramica**

→ **Figura **

- 1 Apparecchio base**
  - a Manopola
  - b Anello luminoso  
(indicatore di funzionamento)
  - c Ingranaggio (a 2 o 3 stadi \*)
  - d Vano portacavo
- 2 Ciotola**
- 3 Asse motore 1 (grigio)**
- 4 Asse motore 2 (nero) \***
- 5 Coperchio**
  - a Pestello
- 6 Utensili \***
  - a Portautensile
  - b Lama universale con coprilama
  - c Gancio impastatore (plastica)
  - d Frusta
  - e Alloggiamento ingranaggio per frusta
- 7 Portadisco**
- 8 Dischi sminuzzatori\*\***
  - a Disco doppia funzione taglio – spesso/sottile
  - b Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine
  - c Disco grattugia – medio-fine
  - d Disco grattugia – grosso
  - e Disco grattugia
  - f Disco per patatine fritte
  - g Disco verdura asiatiche

## 9 Spremiagrumi \*

- a Cestello-filtro
- b Cono di spremitura

## 10 Centrifuga per succhi \*

- a Accessorio centrifuga
- b Cestello raccogli-polpa
- c Coperchio
- d Pestello per centrifuga per succhi

## 11 Cubettatrice \*

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

## 12 Mini tritattutto \*

- a Bicchiera con ingranaggio
- b Coperchio

## 13 Frullatore \*

- a Bicchiera frullatore in Tritan
- b Gruppo lame
- c Coperchio
- d Apertura di aggiunta ingredienti
- e Imbuto

\* A seconda del modello

---

## Prima del primo utilizzo

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

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutti gli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 61

---

## Parti ed elementi di comando

### Importante!

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

### Marcature colorate

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

#### Velocità minima, nero con asse motore 2

Per l'utilizzo della cubettatrice.



#### Velocità media, grigio con asse motore 1

Per l'utilizzo di dischi sminuzzatori, spremiagrumi e centrifuga per succhi.



#### Velocità massima, rosso senza asse motore

Per l'utilizzo di frullatore e mini tritattutto.



## Manopola con anello luminoso

### → Figura B

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

### Attenzione!

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

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

## Vano portacavo

### → Figura

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

## Preparazione

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

### Pericolo di lesioni!

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

## Importante!

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

## Utilizzo degli utensili

### Pericolo di lesioni!

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

### Lama universale

Per sminuzzare e tritare.



### Pericolo di lesioni!


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

### Gancio impastatore (plastica)

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



### → Figura

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

### Attenzione!

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

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

### Aggiunta di ingredienti

8. Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**. Estrarre il pestello e introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
9. Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.

### Svuotamento della ciotola

10. Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
11. Estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale o il gancio impastatore. Staccare l'utensile dal portautensile.
12. Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla. Vuotare la ciotola.
  - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 61*

### Frustra

Per panna e albume.

Non idoneo per ingredienti duri.



#### → Figura 1

1. Applicare la ciotola. Osservare la marcatura (▼). Ruotare la ciotola in senso orario fino all'arresto.
2. Posizionare l'asse motore sull'ingranaggio.
3. Inserire la frusta nell'alloggiamento dell'ingranaggio fino allo scatto.
4. Con una leggera rotazione applicare l'alloggiamento dell'ingranaggio sull'asse motore.
5. Introdurre gli ingredienti.
6. Applicare il coperchio con il pestello. Osservare la marcatura (▼).

7. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto.
8. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
  - Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
  - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 61*

## Dischi sminuzzatori

### ⚠ Pericolo di lesioni!

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

### Disco doppia funzione taglio – spesso/sottile



Per tagliare frutta e verdura.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso

«3» per il lato taglio sottile

### Attenzione!

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

### Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine



Per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (es. parmigiano).

Indicazione sul disco doppia funzione grattugia:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

### Attenzione!

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



**Disco grattugia – medio-fine**

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

**Attenzione!**

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

**Disco grattugia grosso**

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

**Disco grattugia**

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

**Disco per patatine fritte**

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

**Disco verdura asiatiche**

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



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

**→ Figura 1**

1. Applicare la ciotola. Osservare la marcatura (↻). Ruotare la ciotola in senso orario fino all'arresto.
2. Posizionare l'asse motore sull'ingranaggio.
3. Togliere la lama dall'involucro protettivo. Montare la lama sul portadisco. Ruotare verso l'alto il disco grattugia / di taglio desiderato. Deposare il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portadisco entrino nelle aperture dei dischi. Il disco deve poggiare sulla spina laterale del portadisco.
4. Applicare il portadisco con leggera rotazione sull'asse motore.
5. Applicare il coperchio con il pestello. Osservare la marcatura (↻).
6. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto.

7. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
8. Versare gli alimenti da tagliare o grattugiare e spingere con il pestello solo applicando una leggera pressione. Se necessario, prima spezzettare.
  - Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
  - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. Così i residui non seccano. → “Pulizia e cura” ved. pagina 61

**Attenzione!**

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

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

**Spremiagrumi**

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

**Attenzione!**

Usare lo spremiagrumi solo nello stato di montaggio completo.

**→ Figura 2**

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

- Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. Così i residui non seccano. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 61*

### Attenzione!

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

## Centrifuga per succhi



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

### → Figura 1

1. Applicare la ciotola. Osservare la marcatura ( ). Ruotare la ciotola in senso orario fino all'arresto.
2. Posizionare l'asse motore sull'ingranaggio.
3. Introdurre il cestello raccogli-polpa nell'accessorio centrifuga.
4. Ruotare in senso antiorario.
5. Introdurre la centrifuga per succhi nella ciotola.
6. Applicare il coperchio della centrifuga con il pestello. Osservare la marcatura ( ).
7. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto.
8. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola su velocità **min**.
- Introdurre la frutta o verdura nella bocchetta di carico e spingere esercitando una leggera pressione con il pestello. Se necessario, prima spezzettare. Alla fine del lavoro disporre brevemente la manopola sulla velocità **max** e fare funzionare l'apparecchio finché la polpa di frutta non è stata completamente centrifugata.
- Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 61*

### Attenzione!

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

## Frullatore



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

### Bicchiere frullatore in Tritan

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

### ⚠ Pericolo di lesioni

Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Rimuovere/applicare il frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo. Non toccare la lama dell'inserito a mani nude.

### ⚠ Pericolo di scottature!

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

### Attenzione!

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

### → Figura 2

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

### Quantità di lavorazione

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

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

**Attenzione!**

- Non fare girare a vuoto il frullatore.
  - Il frullatore funziona solo con il coperchio ben stretto.
4. Inserire la spina di alimentazione.  
Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

**Aggiunta di ingredienti**

5. Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**. Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti oppure
6. togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta.
7. Introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.
- Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
  - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ *"Pulizia e cura" ved. pagina 61*

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

**Cubettatrice**

Cubettatrice per il taglio di alimenti in forma di cubetti.

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

Non introdurre mai le mani nella cubettatrice applicata! Rimuovere/applicare la cubettatrice solo quando il motore è fermo.

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

**Avvertenze per l'impiego!**

- La cubettatrice è adatta solo per tagliare patate (crude o cotte), carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, banane, mele, pere, fragole, meloni, kiwi, uova, insaccati morbidi (es. mortadella), carne di pollame senza ossa cotta o arrosto.
- Non può lavorare formaggi molto morbidi (es. mozzarella, feta). Nel caso di formaggio da taglio (es. Gouda) e di formaggio a pasta dura (es. Emmental), non superare la quantità 3 kg in un singolo ciclo di lavorazione.
- Prima della lavorazione di frutta con semi o con nocciolo (mele, pesche ecc.) rimuovere i semi o i noccioli.
- Disossare la carne cotta o arrostita prima di lavorarla.
- Gli alimenti non devono essere congelati.

**Attenzione!**

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

**Avvertenze importanti:**

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

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

### Attenzione!

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

### Bassa velocità di lavoro (min):

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

### Media velocità di lavoro:



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

### → Figura 1

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

### Attenzione!

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

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

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

### Attenzione!

Svuotare la ciotola per tempo:

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

### Svuotamento della ciotola

- Al termine della lavorazione portare la manopola su **0/off**. Staccare la spina di alimentazione.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Inserire il coprilama.
- Estrarre la cubettatrice dalla ciotola.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla. Vuotare la ciotola.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 61

## Mini tritattutto



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


### Pericolo di lesioni

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

### Attenzione!

Il mini tritattutto funziona solo con il coperchio correttamente applicato e stretto.

### → Figura 2

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

3. Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura del bicchiere.
4. Inserire la spina di alimentazione.  
Ruotare e mantenere la manopola sulla velocità **M**.

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

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

### Dopo il lavoro

- Ruotare il mini tritatutto in senso antiorario e rimuoverlo.
- Capovolgere il mini tritatutto, gli alimenti tritati cadono nel coperchio.
- Fissare il coperchio. Ruotare il bicchiere in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere dal bicchiere i resti degli alimenti sminuzzati con un mezzo idoneo (es. cucchiaino).
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 61

## Ricetta di esempio per il mini tritatutto



### Crema spalmabile di miele e nocciole

- 10 g nocciole
- 100 g miele millefiori (a temperatura ambiente)
- Introdurre le nocciole nel bicchiere del mini-tritatutto e sminuzzare per 5 secondi alla velocità **M**.
- Aggiungere il miele e frullare per 10 secondi alla velocità **M**.

Rispettare le quantità e i tempi di preparazione consigliati. → **Figura 0**

## Pulizia e cura

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

### Note generali

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

### Attenzione!

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

### ⚠ Pericolo di lesioni!

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

### ⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Prima della pulizia estrarre la spina di alimentazione.

## Pulizia dell'apparecchio base

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

## Pulizia della ciotola, degli attrezzi e degli accessori

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

### Smontaggio della frusta per la pulizia

La frusta può essere smontata per la pulizia.

#### → Figura 1

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

## Pulire la centrifuga per succhi

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

### Attenzione!

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

## Pulizia della cubettatrice

### Smontaggio della cubettatrice per la pulizia

#### → Figura 2

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

### ⚠ Pericolo di lesioni!

Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio soltanto dalla parte in plastica.

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

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

## Lavaggio del frullatore

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

### Smontaggio del gruppo lame per la pulizia

#### → Figura 3

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

### Attenzione!

Non utilizzare mai il gruppo lame senza guarnizione.

## Lavaggio del mini tritatutto

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

---

## Rimedi in caso di guasti

### Pericolo di lesioni!

Prima di riparare un guasto, staccare la spina di alimentazione.

#### **Nota importante:**

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

#### **Guasto:**

l'apparecchio non funziona più.

#### **Possibile causa:**

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

#### **Rimedio:**

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

#### **Possibile causa:**

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

#### **Rimedio:**

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

#### **Guasto:**

L'apparecchio non si avvia.

#### **Possibile causa:**

Parti non applicate correttamente.  
Coperchio non completamente chiuso.

#### **Rimedio:**

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

#### **Nota importante:**

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

---

## Accessori speciali

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

#### **Disco per patatine fritte (MUZ45PS1)**

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

#### **Disco per verdure asiatiche (MUZ45AG1)**

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

#### **Disco grattugia grossa (MUZ45RS1)**

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

#### **Disco grattugia (MUZ45KP1)**

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

---

## Smaltimento



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

---

## Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.



---

## Bestemming van het apparaat

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

---

## Belangrijke veiligheidsinstructies

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

### **Gevaar voor elektrische schokken en brand!**

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

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

### **Gevaar voor letsel!**

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

### **Risico van brandwonden!**

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

### **Verstikkingsgevaar!**

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

**⚠ Attentie!**

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

**⚠ Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 75*

**Toelichting bij de symbolen op het apparaat resp. toebehoren**

Volg de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing op.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.  
Grijp niet in de vulopening.

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

**Inhoud**

Bestemming van het apparaat.....	65
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	65
In één oogopslag.....	67
Voor het eerste gebruik.....	68
Onderdelen en bedieningselementen.....	68
Vorbereiding.....	69
Gebruik van de hulpstukken.....	69
Fijnmaakschijven.....	70
Citruspers.....	71
Sapcentrifuge.....	72
Mixer.....	72
Blokjessnijder.....	73
Universele fijnsnijder.....	74
Voorbeeldrecept voor de universele fijnsnijder.....	75
Reiniging en verzorging.....	75
Hulp bij storingen.....	77
Speciale accessoires.....	78
Afval.....	78
Servicedienst.....	78

**In één oogopslag**

→ Afb. **A**

- 1 Basisapparaat**
  - a Draaischakelaar
  - b Lichtring (gebruiksindicatie)
  - c Aandrijving (met 2 of 3 standen \*)
  - d Snoeropbergvak
- 2 Kom**
- 3 Aandrijfas 1 (grijs)**
- 4 Aandrijfas 2 (zwart) \***
- 5 Deksel**
  - a Stopper
- 6 Hulpstukken \***
  - a Hulpstukhouder
  - b Universeel mes met mesbescherming
  - c Kneedhaak (kunststof)
  - d Roergarde
  - e Overbrenging voor roergarde
- 7 Schijfhouder**

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

**9 Citruspers \***

- a Zeefbakje
- b Perskegel

**10 Sapcentrifuge \***

- a Vruchtvliescontainer
- b Filterkorf
- c Deksel
- d Stopper voor sapcentrifuge

**11 Blokjessnijder \***

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

**12 Universele fijnsnijder \***

- a Kom met aandrijving
- b Deksel

**13 Mixer \***

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

\* afhankelijk van het model

- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.  
→ “Reiniging en verzorging” zie pagina 75

---

## Onderdelen en bedieningselementen

### Belangrijk!

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

### Kleurmarkering

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

#### Laag toerental, zwart met aandrijfas 2

Voor gebruik van de blokjessnijder.



#### Middelste toerental, grijs met aandrijfas 1

Voor gebruik van fijnmaakschijven, citruspers en sapcentrifuge.



#### Hoog toerental, rood zonder aandrijfas

Voor gebruik van mixer en universele fijnsnijder.



---

## Voor het eerste gebruik

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

### Attentie!

Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

- Basisapparaat en alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.

→ Afb. **A**

### Draaischakelaar met lichtring

→ Afb. **B**

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

**Attentie!**

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

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

**Snoeropbergvak**→ **Afb. C**

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

Na gebruik het snoer stukje voor stukje in het snoeropbergvak terugduwen.

**Vorbereitung**

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

**⚠ Gevaar voor letsel!**

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

**Belangrijk!**

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

**Gebruik van de hulpstukken****⚠ Gevaar voor letsel!**

Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken.

**Universeel mes**

Voor fijnmaken en fijnhakken.

**⚠ Gevaar voor letsel!**

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

**Kneedhaak (kunststof)**


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

→ **Afb. D**

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

### Attentie!

Ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.

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

### Ingrediënten toevoegen

8. Om ingrediënten toe te voegen, de draaischakelaar op **0/off** zetten. Stopper verwijderen en ingrediënten toevoegen via de vulopening.
9. Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.

### Kom leegmaken


10. Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
11. Hulpstukhouder samen met het universele mes of de kneedhaak uit de kom nemen. Hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
12. Kom tegen de klok in draaien en verwijderen. Kom leegmaken.
  - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → "Reiniging en verzorging" zie pagina 75


### Roergarde

Voor room en geklopt eiwit.  
Niet geschikt voor vaste ingrediënten.



#### → Afb.

1. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten (  ). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Aandrijfas op de aandrijving plaatsen.
3. Roergarde in de overbrenging vastklikken.
4. Overbrenging met een lichte draaiing op de aandrijfas plaatsen.
5. Ingrediënten toevoegen.

6. Deksel met stopper aanbrengen. Hierbij op de markering letten (  ).
7. Deksel tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
8. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
  - Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
  - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → "Reiniging en verzorging" zie pagina 75

---

## Fijnmaakschijven

### Gevaar voor letsel!

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

### Snijschijf – dik/dun

Voor het snijden van fruit en groente.



Aanduiding op de snijschijf:

- '1' voor de dikke snijzijde
- '3' voor de dunne snijzijde

### Attentie!

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

### Raspschijf – grof/fijn

Voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas).



Aanduiding op de raspschijf:

- '2' voor de grove raspzijde
- '4' voor de fijne raspzijde

### Attentie!

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

**Maalschijf – middelfijn**

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

**Attentie!**

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

**Maalschijf grof**

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

**Aardappelkoekjesschijf**

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

**Patates-fritesschijf**

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

**Asia-groenteschijf**

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



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

**→ Afb. 6**

1. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten ( ). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Aandrijfas op de aandrijving plaatsen.
3. Schijf uit de beschermhuls nemen. Schijf op de schijfhouder leggen. Gewenste snij-/raspzijde naar boven leggen. Schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemers van de schijfhouder in de openingen van de schijven steken. Schijf moet op de pen aan de zijkant van de schijfhouder liggen.
4. Schijfhouder met een lichte draaibeweging op de aandrijfas plaatsen.
5. Deksel met stopper aanbrenge(n). Hierbij op de markering letten ( ).

6. Deksel tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
  7. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
  8. Snij- of raspgoed toevoegen en met lichte druk aanduwen met de stopper. Indien nodig eerst fijnmaken.
- Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
  - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken. → “*Reiniging en verzorging*” zie pagina 75

**Attentie!**

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

**Aanwijzing:** chocolade aanbrenge(n) en met de stopper afdekken voordat u het apparaat inschakelt. Na inschakeling aandrukken met de stopper.

**Citruspers**

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

**Attentie!**

Citruspers alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

**→ Afb. 6**

1. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten ( ). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Aandrijfas op de aandrijving plaatsen.
3. Zeefbakje op de aandrijfas plaatsen. Hierbij op de markering letten ( ). Zeefbakje met de klok mee draaien. Uitstulping van het zeefbakje moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
4. Perskegel aanbrenge(n) en aandrukken.
5. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op stand **min** zetten.

- 6. Gehalveerde citrusvrucht op de perskegel drukken. Het sap loopt in het reservoir.
- Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 75

**Attentie!**

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

## Sapcentrifuge



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

→ **Afb. 1**

1. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten ( ). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
2. Aandrijfas op de aandrijving plaatsen.
3. Filterkorf in de vruchtvleescontainer plaatsen.
4. Tegen de klok in draaien.
5. Sapcentrifuge in de kom plaatsen.
6. Deksel van de sapcentrifuge met de stopper aanbrengen. Hierbij op de markering letten ( ).
7. Deksel tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
8. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op stand **min** zetten.
- Fruit of groente in de vulschacht doen en met lichte druk aandrukken met de stopper. Indien nodig eerst fijnmaken. Aan het einde de draaischakelaar kort op stand **max** zetten en het apparaat laten lopen tot al het vruchtvlees van het sap is ontdaan.
- Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.

- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 75

**Attentie!**

Kom op tijd leegmaken:

- na het verwerken van maximaal 500 g.
- voordat het sap de vruchtvleescontainer heeft bereikt.

## Mixer



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

**Mixkom van tritan**

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

**⚠ Gevaar voor letsel**

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

**⚠ Risico van brandwonden!**

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

**Attentie!**

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

→ **Afb. 1**

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

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



3. Deksel aanbrengen en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van de mixerhandgreep steken.

#### Attentie!

- Mixer niet zonder vulling laten lopen.
  - Mixer werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.
4. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

### Ingrediënten toevoegen

5. Om ingrediënten toe te voegen, de draaischakelaar op **0/off** zetten. Deksel verwijderen en ingrediënten toevoegen of
6. trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje via de vulopening toevoegen.
7. Vloeibare ingrediënten via de trechter toevoegen.
  - Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
  - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 75*

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

## Blokjessnijder



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

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

Nooit in de aangebrachte blokjessnijder grijpen! Blokjessnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van de blokjessnijder de snijschijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden.

### Aanwijzingen voor het gebruik!

- Blokjessnijder is alleen geschikt voor het snijden van aardappels (rauw of gekookt), wortels, augurken, tomaten, paprika's, uien, bananen, appels, peren, aardbeien, meloenen, kiwi's, eieren, zachte worst (bijv. mortadella), gekookt of gebraden gevogeltevlees zonder botjes.
- Zeer zachte kaas (bijv. mozzarella, schapenkaas) kan niet worden verwerkt. Bij snijdbare kaas (bijv. Goudse kaas) en harde kaas (bijv. Emmentaler) mag men niet meer dan 3 kg tegelijk verwerken.
- Voor de verwerking van pit- en steenvruchten (appels, perziken enz.) moeten de pitten/stenen worden verwijderd.
- Voor de verwerking van gekookt of gebraden vlees moeten de botten worden verwijderd.
- Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.

#### Attentie!

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

### Belangrijke aanwijzingen:

- Levensmiddelen mogen geen botten, pitten of andere vaste bestanddelen bevatten.
- Fruit/groente mag niet te rijp zijn, omdat er dan sap kan vrijkomen.
- Gekookte levensmiddelen voor het snijden laten afkoelen, dan zijn ze steviger en wordt het snijresultaat beter.
- Door meer of minder druk op de stopper bij het aandrukken, kan de lengte van de blokjes worden beïnvloed.
- De blokjessnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.

**Een werksnelheid** kiezen die past bij de te snijden levensmiddelen.

### Attentie!

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

### Lage werksnelheid (min):

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


### Middelmatige werksnelheid:

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

### → Afb.


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

### Attentie!

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

5. Kom op het apparaat plaatsen. Hierbij op de markering letten (  ). Kom tot aan de aanslag met de klok mee draaien.
6. Blokjessnijder in de kom aanbrengen. De markering op de blokjessnijder moet met de komhandgreep zijn uitgelijnd. De blokjessnijder moet

volledig op de aandrijfas zitten! De messchijf indien nodig met behulp van de mesbescherming in de juiste positie draaien.

7. Mesbescherming verwijderen.
8. Deksel met stopper aanbrengen. Hierbij op de markering letten (  ).
9. Deksel tot aan de aanslag met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
10. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
  - De te snijden levensmiddelen in de vulschacht doen en met lichte druk met de stopper aandrukken. Indien nodig eerst fijnmaken.

### Attentie!

Kom op tijd leegmaken:

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

### Kom leegmaken

- Draaischakelaar na de verwerking op **0/off** zetten. Stekker uit het stopcontact nemen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Mesbescherming aanbrengen.
- Blokjessnijder uit de kom nemen.
- Kom tegen de klok in draaien en verwijderen. Kom leegmaken.
- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 75

---

## Universele fijnsnijder

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



**⚠ Gevaar voor letsel**

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

**Attentie!**

De universele fijnrijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.

**→ Afb. ☒**

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

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

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

**Na gebruik**

- Universele fijnrijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Universele fijnrijder omkeren, de fijngemaakte levensmiddelen vallen in het deksel.
- Deksel vasthouden. Kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Rest van de fijngemaakte levensmiddelen met en geschikt hulpmiddel (bijv. een lepel) uit de kom verwijderen.

- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → "Reiniging en verzorging" zie pagina 75

## Voorbeeldrecept voor de universele fijnrijder

**Honing-hazelnoot-broodbeleg**

- 10 g hazelnoten
- 100 g bloemhoning (kamertemperatuur)
- De noten in de kom van de universele fijnrijder doen en 5 seconden fijnmaken op de stand **M**.
- Honing toevoegen en 10 seconden mixen op stand **M**.

Aanbevolen verwerkingshoeveelheden en -tijden in acht nemen. → Afb. ☒

## Reiniging en verzorging

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

**Algemene opmerkingen**

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

**Attentie!**

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

### **⚠ Gevaar voor letsel!**

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

### **⚠ Gevaar voor elektrische schok!**

Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.

### **Basisapparaat reinigen**

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

### **Kom, hulpstukken en toebehoren reinigen**

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

### **Roergarde voor reiniging uit elkaar nemen**

De garde kan voor de reiniging uit elkaar worden genomen.

### **→ Afb. 14**

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

### **Sapcentrifuge reinigen**

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

### **Attentie!**

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

### **Blokjessnijder reinigen**

#### **Blokjessnijder voor reiniging uit elkaar nemen**

### **→ Afb. 15**

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

### **⚠ Gevaar voor letsel!**

Snijschijf en snijrooster alleen aan het kunststof gedeelte vastpakken.

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

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

### **Mixer reinigen**

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

## Mesinzetstuk voor de reiniging uit elkaar nemen

### → Afb.

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

### Attentie!

Mesinzetstuk nooit zonder afdichting gebruiken!

## Universele fijnsnijder reinigen

Universele fijnsnijder bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door etherische olie in kruiden).

Kom met aandrijving niet reinigen in de afwasautomaat, maar onder stromend water met een borstel. Niet in het water laten liggen!

De kom met de aandrijving naar boven zetten om hem te laten drogen.

---

## Hulp bij storingen

### Gevaar voor letsel!

Stekker uit het stopcontact nemen voordat u een storing verhelpt.

### Belangrijke aanwijzing:

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

### Storing:

Apparaat werkt niet meer.

### Mogelijke oorzaak:

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

### Oplossing:

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

### Mogelijke oorzaak:

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

### Oplossing:

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

### Storing:

Apparaat start niet.

### Mogelijke oorzaak:

Onderdelen niet correct aangebracht.  
Deksel niet volledig gesloten.

### Oplossing:

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

### Belangrijke aanwijzing:

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

---

## Speciale accessoires

(verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd)

### **Patates-fritesschijf (MUZ45PS1)**

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

### **Asia-groenteschijf (MUZ45AG1)**

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

### **Maalschijf grof (MUZ45RS1)**

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

### **Aardappelkoekjesschijf (MUZ45KP1)**

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

---

## Afval



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

---

## Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

---

## Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Apparatet er egnet til at røre, ælte, piske, skære og rive fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

---

## Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

### Fare for elektrisk stød og brandfare!

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

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

### **Fare for at komme til skade!**

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

### **Fare for skoldning!**

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

### **Fare for kvælning!**

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

### **OBS!**

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

### **Vigtigt!**

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 88*



## Forklaring af symbolerne på apparat eller tilbehør



Følg instrukserne i brugsanvisningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



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

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

### Indhold

Bestemmelsesmæssig brug .....	79
Vigtige sikkerhedshenvisninger .....	79
Overblik .....	81
Inden den første ibrugtagning .....	82
Dele og betjeningslementer .....	82
Forberedelse .....	83
Brug af redskaber .....	83
Finhakningsskiver .....	84
Citruspresse .....	85
Saftcentrifuge .....	85
Blender .....	86
Terningsnitter .....	86
Minihakker .....	88
Opskriftseksempel til minihakkeren .....	88
Rengøring og pleje .....	88
Hjælp i tilfælde af fejl .....	90
Ekstra tilbehør .....	90
Bortskaffelse .....	90
Kundeservice .....	91

### Overblik

#### → Billede

- 1 **Motorenhed**
  - a Drejekontakt
  - b Lysring (driftsindikator)
  - c Drev (med 2 eller 3 trin \*)
  - d Kabelrum
- 2 **Skål**
- 3 **Drivakse 1 (grå)**
- 4 **Drivakse 2 (sort) \***
- 5 **Låg**
  - a Stopper
- 6 **Redskaber \***
  - a Redskabsholder
  - b Universalkniv med knivbeskyttelse
  - c Æltekrog (plast)
  - d Røreris
  - e Drevhus til røreris
- 7 **Skiveholder**
- 8 **Finhakningsskiver \***
  - a Skærevendeskive – tyk/tynd
  - b Rivevendeskive – grov/fin
  - c Riveskive – middelfin
  - d Riveskive – grov
  - e Kartoffelpandekageskive
  - f Pommefrites-skive
  - g Asiengrøntsagsskive
- 9 **Citruspresse \***
  - a Sikurv
  - b Pressekegle
- 10 **Saftcentrifuge \***
  - a Rivebeholder
  - b Filterkurv
  - c Låg
  - d Stopper til saftcentrifuge

### 11 Terningsnitter \*

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

### 12 Minihakker \*

- a Bæger med drev
- b Låg

### 13 Blender \*

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

\* afhængigt af model

## Inden den første ibrugtagning

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

### OBS!

Et beskadiget apparat må aldrig tages i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede A**
- Rengør og tør alle dele grundigt af inden den første ibrugtagning.  
→ "Rengøring og pleje" se side 88

## Dele og betjeningselementer

### Vigtigt!

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

### Farvemarkering

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

### Lav hastighed, sort med drivakse 2

Til brug af terningsnitteren.



### Middel hastighed, grå med drivakse 1

Til brug af finhakningsskiverne, citruspressen og saftcentrifugen.



### Høj hastighed, rød uden drivakse

Til brug af blenderen og minihakkeren.



### Drejekontakt med lysring

#### → Billede B

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

### OBS!

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

### Indstillinger

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

### Kabelrum

#### → Billede C

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

## Forberedelse

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

### Fare for at komme til skade!

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

### Vigtigt!

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

## Brug af redskaber

### Fare for at komme til skade!

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

### Universalkniv

Til finhakning og hakning.


### Fare for at komme til skade!

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

### Æltekrog (plast)


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

### → Billede

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

### OBS!

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

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

### Påfyldning af flere ingredienser

8. For at påfylde ingredienser stil da drejekontakten på **0/off**. Tag stopperen ud, og fyld ingredienserne i gennem påfyldningsåbningen.
9. Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.

### Tømning af skål


10. Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
11. Tag redskabsholderen sammen med universalkniven eller æltekrogen ud af skålen. Tag redskabet af redskabsholderen.
12. Drej skålen i retning mod uret, og tag den af. Tøm skålen.

- Rengør straks alle dele efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 88

### Røreris

Til fløde og piskede æggehvinder. Ikke egnet til faste ingredienser.

### → Billede

1. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
2. Sæt drivaksen på drevet.

3. Stik røreriset ind i drevhuset, indtil det falder i hak.
4. Sæt drevhuset på drivaksen med en let drejning.
5. Fyld ingredienserne i.
6. Sæt låget med stopperen på. Bemærk markeringen (▼).
7. Drej låget i retning med uret indtil stop.
8. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin.
  - Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
  - Rengør straks alle dele efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 88

## Finhakningsskiver

### ⚠ Fare for at komme til skade!

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

### Skærevendeskive – tyk/tynd

Til skæring af frugt og grønt.

Betegnelse på skærevendeskiven:

"1" for den tykke skæreside,

"3" for den tynde skæreside

### OBS!

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

### Rivevendeskive – grov/fin

Til rivning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Betegnelse på rivevendeskiven:

"2" for den grove riveside

"4" for den fine riveside

### OBS!

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

### Riveskive – middelfin

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



### OBS!

Riveskiven egner sig ikke til rivning af blød ost og skæreoost.

### Riveskive grov

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



### Kartoffelpandekageskive

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



### Pommes frites-skive

Til skæring af rå kartofler til pommes frites.



### Asiengrøntsagsskive

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.



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

### → Billede

1. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (▼). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
2. Sæt drivaksen på drevet.
3. Tag skiven ud af beskyttelseskappen. Anbring skiven på skiveholderen. Vend den ønskede skære-/riveside opad. Anbring skiven på skiveholderen, så medbringerne på skiveholderen griber ind i åbningerne på skiverne. Skiven skal ligge på mod skiveholderens sidevendte tapper.
4. Sæt skiveholderen på drivaksen med en let drejning.
5. Sæt låget med stopperen på. Bemærk markeringen (▼).
6. Drej låget i retning med uret indtil stop.
7. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin.

8. Fyld ingredienserne i, som skal skæres eller rives, og skub dem ned med et let tryk på stopperen. Finhak dem først, hvis det er nødvendigt.
- Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
  - Rengør straks alle dele efter brug. Således tørrer madrester ikke ind.  
→ "Rengøring og pleje" se side 88

**OBS!**

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

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

---

## Citruspresse



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

**OBS!**

Citruspressen må kun benyttes, når den er helt samlet.

→ **Billede G**

1. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (▼). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
2. Sæt drivaksen på drevet.
3. Sæt sikurven på drivaksen. Bemærk markeringen (▼). Drej sikurven i retning med uret. Næsen på sikurven skal sidde i slidse på skålegrebet indtil stop.
4. Sæt pressekeglen på, og tryk den på plads.
5. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på trin **min**.
6. Tryk den halverede citrusfrugt på pressekeglen. Saften løber ned i beholderen.
  - Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
  - Rengør straks alle dele efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 88

**OBS!**

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

---

## Saftcentrifuge



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

→ **Billede H**

1. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (▼). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
2. Sæt drivaksen på drevet.
3. Sæt filterkurven ind i rivebeholderen.
4. Drej i retning mod uret.
5. Sæt saftcentrifugen ind i skålen.
6. Sæt saftcentrifugens låg med stopperen på. Bemærk markeringen (▼).
7. Drej låget i retning med uret indtil stop.
8. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på trin **min**.
  - Kom frugt eller grønt i påfyldningsskakt, og skub det ned med et let tryk på stopperen. Finhak det først, hvis det er nødvendigt. Ved afslutningen af arbejdsgangen stil da drejekontakten kort på trin **max**, og lad apparatet køre, indtil al saften er presset ud af frugtkødet.
  - Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
  - Rengør straks alle dele efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 88

**OBS!**

Tøm skålen rettidigt:

- efter forarbejdning af maksimalt 500 g.
- før saften har nået rivebeholderen.

## Blender

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



### Blenderbæger lavet af tritan

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

### ⚠ Fare for at komme til skade

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

### ⚠ Fare for skoldning!

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låget. Påfyld maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

### OBS!

Blenderbægeret må ikke udsættes for temperaturer over 80°C.

### ➔ Billede ■

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

### Forarbejdningmængder

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

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

### OBS!

- Brug ikke blenderen, hvis den er tom.
  - Blenderen arbejder kun med fastdrejet låg.
4. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin.

## Påfyldning af flere ingredienser

5. For at påfylde ingredienser stil da drejekontakten på **0/off**. Tag låget af, og fyld ingredienserne i, eller
6. tag tragtens ud, og fyld faste ingredienser lidt ad gangen i gennem påfyldningsåbningen.
7. Fyld flydende ingredienser i gennem tragtens.
  - Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
  - Rengør straks alle dele efter brug. ➔ "Rengøring og pleje" se side 88

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

## Terningsnitter



Terningsnitter til skæring af fødevarer i terninger.

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

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

### Henvvisninger vedr. brug!

- Terningsnitteren er kun egnet til at skære kartofler (rå eller kogte), gulerødder, agurker, tomater, paprika, løg, bananer, æbler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, æg, blød kødpølse (f.eks. mortadella) samt kogt eller stegt fjerkrækød uden ben.
- Meget blød ost (f.eks. mozzarella, fåreost) kan ikke forarbejdes. I forbindelse med skæreost (f.eks. gouda) og hård ost (f.eks. emmentaler) må der ikke forarbejdes mere end 3 kg i en arbejdsgang.
- Før forarbejdningen af kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.) skal kernerne og stenene fjernes.

- Før forarbejdningen af kogt eller stegt kød skal benene fjernes.
- Fødevarerne må ikke være i frosset tilstand.

**OBS!**

- En manglende overholdelse af disse henvisninger kan føre til beskadigelser på terningsnitteren inkl. skæregitteret og den roterende kniv.
- Bruges terningsnitteren til andre formål, ændres den eller anvendes den forkert, fraskriver Robert Bosch Hausgeräte GmbH sig ansvaret for eventuelle skader. Hermed fraskrives også ansvaret for skader (f.eks. uskarpe eller deformerede knive), der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer.

**Vigtige henvisninger:**

- Fødevarerne må ikke indeholde ben, kerner eller andre faste bestanddele.
- Frugt/grønt bør ikke være alt for moden, da saften ellers kan trænge ud.
- Lad kogte fødevarer køle af, før de skæres, da de så er fastere, og derved opnås der et bedre skæresultat.
- Terningernes længde kan påvirkes af, om der trykkes mere eller mindre på stopperen, når der skubbes ned.
- Terningsnitteren arbejder kun med fastdrejet låg.

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

**OBS!**

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

**Lav arbejdshastighed (min):**

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

**Middel arbejdshastighed:**


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



**→ Billede **

1. Sæt skæregitteret ind i grundholderen. Vær opmærksom på udsparingerne!

2. Sæt skæreskiven med knivbeskyttelsen ind i grundholderen.
3. Tryk de 3 lukkeklemmer indad, indtil de falder i hak.
4. Sæt drivaksen 2 på drevet.

**OBS!**

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

5. Sæt skålen på. Bemærk markeringen (). Drej skålen i retning med uret indtil stop.
6. Sæt terningsnitteren ind i skålen. Markeringen på terningsnitteren skal være indstillet ud for skålens greb. Terningsnitteren skal sidde helt på drivaksen! Drej knivskiven i den rigtige position ved hjælp af knivbeskyttelsen, hvis det er nødvendigt.
7. Tag knivbeskyttelsen af.
8. Sæt låget med stopperen på. Bemærk markeringen ().
9. Drej låget i retning med uret indtil stop. Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
10. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det ønskede trin.
  - Kom fødevarerne, der skal skæres, i påfyldningsskakt, og skub dem ned med et let tryk på stopperen. Finhak det først, hvis det er nødvendigt.

**OBS!**

Tøm skålen rettidigt:

- efter forarbejdning af maksimalt 500 g.
- før terningerne har nået underkanten af terningsnitteren.

**Tømning af skål**

- Stil drejekontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.
- Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
- Sæt knivbeskyttelsen på.
- Tag terningsnitteren ud af skålen.
- Drej skålen i retning mod uret, og tag den af. Tøm skålen.
- Rengør straks alle dele efter brug.
  - "Rengøring og pleje" se side 88

## Minihakker



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


### **⚠ Fare for at komme til skade**

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

### **OBS!**

Minihakkeren arbejder kun med fastdrejet låg.

### **→ Billede**

1. Sæt bægeret på. Bemærk markeringen (-) . Drej bægeret i retning med uret indtil stop.
2. Fyld ingredienserne i.
3. Sæt låget på, og drej det i retning med uret. Lågnæsen skal sidde i slidse på bægeret indtil stop.
4. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på trin **M**, og hold den fast.

**Bemærk:** Jo længere apparatet forbliver tændt, desto finere skæres fødevarerne. Med hensyn til krydderurter kan det ønskede finhakningsresultat være nået allerede efter meget kort tændetid. Et kort "tip" på trin **M** kan allerede være nok.

- Slip drejekontakten efter forarbejdningen. Træk netstikket ud.

### **Efter arbejdet**

- Drej minihakkeren i retning mod uret, og tag den af.
- Vend minihakkeren. De finhaknede fødevarer falder ned i låget.
- Hold fast i låget. Drej bægeret i retning mod uret, og tag det af.
- Fjern rester af de finhaknede fødevarer med et egnet hjælpemiddel (f.eks. en ske) fra bægeret.
- Rengør straks alle dele efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 88

## Opskriftseksempel til minihakkeren



### **Smøre pålæg med honning og hasselnød**

- 10 g hasselnødder
- 100 g blomsterhonning (stuetemperatur)
- Kom nødderne i bægeret på minihakkeren, og hak dem i 5 sekunder på trin **M**.
- Tilsæt honning, og forarbejd det hele i 10 sekunder på trin **M**.

Overhold de anbefalede forarbejdningmængder og -tider.

### **→ Billede**

## Rengøring og pleje

Apparatet er vedligeholdelsesfrit! Grundig rengøring sikrer lang holdbarhed.

### **Generelle henvisninger**

- Rengør straks alle dele efter brug. Derved undgås, at madrester tørrer ind, og at plastmaterialet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier).
- Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder og rødkål opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

### **OBS!**

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!
- Rengør forsigtigt lamellerne i filterkurven til saftcentrifugen, da de ellers beskadiges.

### **⚠ Fare for at komme til skade!**

- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive.
- Tag kun fat i plastgrebet på universalkniven.



- Tag kun fat i kanten på finhakningsskiverne.
- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på terningsnitterindsatsen. Tag kun fat i plastduppen midt på skæreskiven!
- Berør ikke blenderknivene og minihakkerknivene med de bare hænder.
- Benyt en børste til at rengøre knivene og finhakningsskiverne.

### **⚠ Fare for elektrisk stød!**

Træk netstikket ud før rengøring.

## **Rengøring af motorenhed**

- Dyp aldrig motorenheden i væske, hold den aldrig ind under rindende vand, og kom den aldrig i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprensere.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel efter behov.
- Tør derefter apparatet af med en tør klud.

## **Rengøring af skål, redskaber og tilbehør**

- Skyl straks alle dele under rindende vand efter brug.
- Skil tilbehør ad inden rengøringen. Gå i den forbindelse frem i omvendt rækkefølge som beskrevet i de enkelte kapitler.
- Lad efter rengøringen alle dele tørre grundigt, eller tør dem af med en tør klud.

### **Adskillelse af røreris til rengøring**

Røreriset kan skilles ad til rengøring.

#### **→ Billede**

1. Tag røreriset ud af drevet.
2. Tryk lasken ind, og løft drevdækslet af.
3. Tag de to tandhjul ud af huset. Rengør forsigtigt med en børste.
4. Montér alle dele igen i omvendt rækkefølge efter rengøring og tørring.

## **Rengøring af saftcentrifuge**

Til rengøring af saftcentrifugen skal filterkurven tages af rivebeholderen. Forskyl delene under rindende vand.

### **OBS!**

Rengør forsigtigt lamellerne i filterkurven, da de ellers beskadiges.

## **Rengøring af terningsnitter**

### **Adskillelse af terningsnitter til rengøring**

#### **→ Billede**

1. Sæt knivbeskyttelsen på. Tag terningsnitteren ud af skålen.
2. Åbn lukkeklemmerne. Tag knivskiven med knivbeskyttelsen ud.

### **⚠ Fare for at komme til skade!**

Tag kun fat på skæreskiven og skæregitteret i plastdelen.

3. Fjern eventuelle fødevarerester med skæregitterrengøringsenheden.
4. Tryk skæregitteret med skæregitterrengøringsenheden ud nedefra.

Rengør grundholderen i opvaskemaskinen. Forskyl alle andre dele under rindende vand. Rengør delene med en børste.

## **Rengøring af blender**

Blenderbægeret (uden knivindsats), låget og tragten kan tåle opvaskemaskine. Rengør ikke knivindsatsen i opvaskemaskinen, men under rindende vand (må ikke blive liggende i vand).

### **Adskillelse af knivindsats til rengøring**

#### **→ Billede**

1. Vend det tomme blenderbæger. Drej knivindsatsens vinger i retning mod uret. Knivindsatsen løsner sig.
2. Tag knivindsatsen ud, og fjern pakringen.
3. Anbring pakringen på knivindsatsen efter rengøring og tørring.
4. Sæt knivindsatsen ind i blenderbægeret nedefra, og drej den fast i retning med uret. Drej som minimum, indtil vingen er indstillet ud for markeringen på blenderbægeret.

### **OBS!**

Brug aldrig knivindsatsen uden pakningen!

### **Rengøring af minihakkeren**

Det anbefales at rengøre minihakkeren straks efter brug. Derved undgås, at madrester tørrer ind, og at plastmaterialet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier).

Rengør ikke bægeret med drev i opvaskemaskinen, men under rindende vand med en børste. Må ikke blive liggende i vand!

Bægeret tørres ved at stille det med drevet opad.

---

## **Hjælp i tilfælde af fejl**

### **⚠ Fare for at komme til skade!**

Træk netstikket ud, før en fejl afhjælpes.

### **Vigtig henvisning:**

En fejl i betjeningen af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller en apparatdefekt vises med en blinkende lysring (driftsindikator).

### **Fejl:**

Apparatet arbejder ikke mere.

### **Mulig årsag:**

Apparatet blev overbelastet (f.eks. redskab blev blokeret af fødevarer), og den elektroniske sikring er udløst.

### **Afhjælpning:**

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Afhjælp årsagen til overbelastningen.
- Tag apparatet i brug igen.

### **Mulig årsag:**

Man har forsøgt at sætte skålen eller blenderen på det tændte apparat.

### **Afhjælpning:**

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Sæt skålen eller blenderen på.
- Tag apparatet i brug igen.

### **Fejl:**

Apparatet starter ikke.

### **Mulig årsag:**

Dele er ikke sat korrekt på. Låget er ikke lukket helt.

### **Afhjælpning:**

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Sæt delene korrekt på i overensstemmelse med instruktionerne, og luk låget helt.
- Tag apparatet i brug igen.

### **Vigtig henvisning:**

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice (se kundeserviceadresser bag i dette hæfte).

---

## **Ekstra tilbehør**

(Kan købes i faghandlen, hvis det ikke følger med leveringen)

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

Til skæring af rå kartofler til pommes frites.

### **Asiengrøntsagsskive (MUZ45AG1)**

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

### **Riveskive grov (MUZ45RS1)**

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

### **Kartoffelpandekageskive (MUZ45KP1)**

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

---

## **Bortskaffelse**



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

---

## Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

---

## Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Apparatet er egnet til røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

---

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoblingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

### **⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare!**

- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheten av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

- Ved strømbrydd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake.

### **⚠ Fare for skade!**

- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Vent til drevet står helt stille!
- Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Til påfylling av ingredienser må støteren alltid brukes. Før ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring. Bruk børste til rengjøringen.
- Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip kun tak i kanten av kutteskivene!
- Grip aldri inn i det påsatte miksebegeret! Miksebegeret må kun settes på/tas av når drevet står stille. Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.
- Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på terningkutterinnsatsen. Hold kun fast i plastdelen på skjæreskiven og skjæregitteret. Når terningkutterinnsatsen ikke er i bruk, må den alltid oppbevares sammensatt og med påsatt knivbeskyttelse.

### **⚠ Fare for skolding!**

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut gjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles på 0,4 liter varm eller skummende væske.

### **⚠ Fare for kvelning!**

Barn må ikke få leke med emballasjen.

### **⚠ Obs!**

Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang. Du må ikke utsette blandebeholderen for temperaturer over 80°C.

### **⚠ Viktig!**

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

➔ *"Rengjøring og pleie" se side 101*

## Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret



Følg instruksjonene i bruksanvisningen.



Forsiktig! Roterende kniver.



Forsiktig! Roterende verktøy.  
Grip ikke inn i påfyllingsåpningen.

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt.  
Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside.

### Innhold

Korrekt bruk.....	92
Viktige sikkerhetsanvisninger.....	92
En oversikt .....	94
Før første gangs bruk .....	95
Deler og betjeningselementer.....	95
Forberedelse .....	96
Bruk av verktøyet .....	96
Kutteskiver .....	97
Sitruspresse .....	98
Saftsentrifuge .....	98
Mikser.....	99
Terningkutter .....	99
Universalkutter .....	101
Eksempel på oppskrift for universalkutteren .....	101
Rengjøring og pleie.....	101
Hjelp ved feil.....	103
Spesialtilbehør .....	103
Avfallshåndtering.....	104
Kundeservice .....	104

### En oversikt

→ Bilde

#### 1 Basisapparat

- a Dreiebryter
- b Lysring (driftsindikator)
- c Drev (2- eller 3-trinns \*)
- d Kabeloppbevaring

#### 2 Bolle

#### 3 Drivaksling 1 (grå)

#### 4 Drivaksling 2 (svart) \*

#### 5 Lokk

- a Støter

#### 6 Verktøy \*

- a Verktøyholder
- b Universalkniv med knivbeskyttelse
- c Eltekrok (kunststoff)
- d Rørepinne
- e Girkassehus for rørepinne

#### 7 Skiveholder

#### 8 Kutteskiver \*

- a Skjære-vendeskive – tykk/tynn
- b Raspe-vendeskive – grov/fin
- c Riveskive – middels fin
- d Riveskive - grov
- e Skive for potetkaker
- f Pommes frites-skive
- g Skive for asiatiske grønnsaker

#### 9 Sitruspresse \*

- a Silkurv
- b Pressekjegle

#### 10 Saftsentrifuge \*

- a Raspebeholder
- b Filterkurv
- c Lokk
- d Støter for saftsentrifuge

**11 Terningkutter \***

- a Basisbærer
- b Låseklemme
- c Skjæregitter
- d Skjæreskive
- e Knivbeskyttelse
- f Rens for skjæregitter

**12 Universalkutter \***

- a Beget med drev
- b Lokk

**13 Mikser \***

- a Miksebeget av tritan
- b Knivinnsetts
- c Lokk
- d Påfyllingsåpning
- e Trakt

\* Avhengig av modell

---

## Før første gangs bruk

Før det ny apparatet kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

**Obs!**

Du må aldri ta i bruk et apparat som har skader!

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde A**
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 101

---

## Deler og betjeningselementer

**Viktig!**

Bollen, lokket/begetet på universalkutteren og miksebegetet er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn!

**Fargekoding**

Apparatet har et 2- eller 3-trinns drev (avhengig av modell). Hvert hastighetstrinn er merket med ulike farger (svart, grå og rød). Denne fargekodingen finner du også på tilbehørsdelene. Tilbehørsdelene tilkobles automatisk med rett hastighetstrinn.

**Lavt turtall, svart, med drivaksling 2**

Til bruk av terningkutteren.

**Middels turtall, grå, med drivaksling 1**

Til bruk av kutteskiver, sitruspresse og saftsentrifuge.

**Høyt turtall, rød, uten drivaksling**

Til bruk av mikser og universalkutter.

**Dreibryter med lysring**→ **Bilde B**

Med dreiebryteren velges ønsket hastighet, eller apparatet slås av. Den integrerte lysringen lyser under bruk. Dersom det oppstår feil på apparatets betjening, de elektroniske sikringene utløses, eller det oppstår defekt på apparatet, er det ikke lenger mulig å slå apparatet på, og lysringen blinker.

**Obs!**

Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren. Dersom det slås av ved å åpne lokket, fører dette til skader på apparatet.

Innstillinger	
<b>M</b>	Momentkobling med høyeste turtall. Hold fast bryteren i ønsket tid.
<b>0/off</b>	Stopp/slå av
<b>min</b> – <b>max</b>	Arbeidshastigheten kan innstilles trinnløst fra lavt til høyt turtall.
<b>Pulse</b>	Intervalldrift med høyeste turtall. Anbefales f.eks. for tilberedning av milkshakes i mikseren.

## Kabeloppbevaring

### → Bilde

Apparatet er utstyrt med kabeloppbevaring. Lengden på strømkabelen kan justeres etter behov ved at kabelen trekkes ut eller skyves inn. Skyv kabelen inn i kabeloppbevaringen med korte støt etter arbeidet.

## Forberedelse

- Plasser basisapparatet på et glatt, rent og underlag.
- Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.

### Fare for skade!

- Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er avsluttet.
- Under driften må du aldri gripe ned bollen eller påfyllingssjakten.
- Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Verktøyet/tilbehøret må kun skiftes når drevet står stille.

### Viktig!

- Apparatet må kun slås på når verktøyene eller tilbehøret er fullstendig montert.
- Det er ikke mulig å slå apparatet på dersom bollen ikke er satt korrekt inn og lukket med lokket. Nesen på lokket må sitte på anslaget i slissen i håndtaket på bollen.
- Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren.

## Bruk av verktøyet

### Fare for skade!

Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Stikk ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten.

### Universalkniv

Til kutting og hakking.



### Fare for skade!

Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.

### Eltekrok (kunststoff)

Til elting av deig (f.eks. gjærdeig, rørt deig) og for innblanding av ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, små sjokoladeplater).



### → Bilde

1. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen ( $\frac{-}{\nabla}$ ). Drei skålen til stopp med urviseren.
2. Drivakslingen 1 trykkes inn i verktøyholderen til den går i lås.
3. Sett verktøyholderen med drivakslingen på drevet. Universalkniven eller eltekroken settes på verktøyholderen og slippes.

### Obs!

De ingrediensene som skal bearbejdes, må alltid først fylles på etter at verktøyene er satt inn.

4. Fyll på ingredienser.
5. Sett på lokket med støteren. Vær da oppmerksom på markeringen ( $\frac{-}{\nabla}$ ).
6. Drei lokket til stopp med urviseren.
7. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

### Påfylling av ingredienser

8. For å fylle på mere ingredienser settes dreiebryteren på **0/off**. Støteren tas ut, og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
9. Sett dreiebryteren på **0/off** etter bearbejdningen. Trekk ut støpselet.



## Tømme bollen

10. Drei lokket mot urviseren og ta det av.
11. Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven hhv. eltekroken. Verktøyet tas av fra verktøyholderen.
12. Bollen dreies mot urviseren og tas av. Tøm bollen.
  - Rengjør alle delene straks etter bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 101

## Rørepinne

Til fløte og stivpisket eggehvite. Ikke egnet for faste ingredienser.



### → Bilde

1. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (▼). Drei skålen til stopp med urviseren.
2. Sett drivakslingen på drevet.
3. Sett rørepinnen inn i girkassehuset til den går i lås.
4. Sett girkassehuset på drivakslingen med en lett dreining.
5. Fyll på ingredienser.
6. Sett på lokket med støteren. Vær da oppmerksom på markeringen (▼).
7. Drei lokket til stopp med urviseren.
8. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
  - Sett dreiebryteren på **0/off** etter bearbeidningen. Trekk ut støpselet.
  - Rengjør alle delene straks etter bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 101

## Kutteskiver

### Fare for skade!

Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Skivene må kun holdes i kanten! Grip ikke inn i påfyllingsåpningen. Til påfylling av ingredienser må støteren alltid brukes.

### Skjære-vendeskive – tykk/tynn

Til skjæring av frukt og grønnsaker. Betegnelsen på skjære-/vendeskiven: "1" for den tykke skjæresiden "3" for den tynne skjæresiden



### Obs!

Skjære-/vendeskiven er ikke egnet til skjæring av hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

### Raspe-vendeskive – grov/fin

Til å raspe grønnsaker, frukt og ost, bortsett fra hard ost (f.eks. parmesan). Betegnelse på raspe-vendeskiven: "2" for den grove raspesiden "4" for den fine raspesiden



### Obs!

Raspe-/vendeskiven er ikke egnet til å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden.

### Riveskive – middels fin

Til riving av rå poteter, hard ost (f.eks. parmesan), kjølt sjokolade og nøtter.



### Obs!

Riveskiven er ikke egnet til riving av myk ost eller ost i skiver.

### Riveskive grov

Til riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumler.



### Skive for potetkaker

Til riving av rå poteter til "Rösti" og potetkaker, til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.



### Pommes frites-skive

Til skjæring av rå poteter for pommes frites.



### Skive for asiatiske grønnsaker

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsaksretter.



**Merk:** Skiven for pommes frites hhv. skiven for asiatiske grønnsaker legges på med kniven vendt opp. Skiver som er egnet til andre formål kan fåes hos spesialiserte forhandlere (se kapittel "Spesialtilbehør").

### → Bilde

1. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (▼). Drei skålen til stopp med urviseren.
2. Sett drivakslingen på drevet.

3. Ta skiven ut av beskyttelseshylsteret. Legg skiven på skiveholderen. Snu skiven så den ønskede skjære-/raspesiden vender opp. Legg skiven på skiveholderen slik at medbringeren på skiveholderen griper inn i åpningene i skivene. Skiven må ligge på tappene på siden av skiveholderen.
4. Sett skiveholderen på drivakslingen med en lett dreining.
5. Sett på lokket med støteren. Vær da oppmerksom på markeringen (☒).
6. Drei lokket til stopp med urviseren.
7. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
8. Skyv ingrediensene som skal skjæres eller raspes ned med lett trykk med støteren. Om nødvendig må det kuttes opp i biter på forhånd.
  - Sett dreiebryteren på **0/off** etter bearbeidningen. Trekk ut støpselet.
  - Rengjør alle delene straks etter bruk. På den måten tørker ikke restene inn.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 101

#### Obs!

Avslutt arbeidet og tøm bollen før de bearbejdede matvarene kommer opp i til underkanten av skiveholderen.

**Merk:** Sjokoladen fylles på før apparatet slås på og dekkes til med støteren. Skyv ned med støteren når apparatet er slått på.

## Sitruspresse



Til pressing av sitrusfrukt, f.eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.

#### Obs!

Sitruspressen må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

#### → Bilde G

1. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (☒). Drei skålen til stopp med urviseren.
2. Sett drivakslingen på drevet.

3. Sett silkurven på drivakslingen. Vær da oppmerksom på markeringen (☒). Drei silkurven med urviseren. Nesen på silkurven må sitte på anslaget i slissen i håndtaket på bollen.
4. Pressekjeglen settes på og trykkes ned.
5. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på trinn **min**.
6. Press den halverte sitrusfrukten på presskjeglen. Saften renner ned i beholderen.
  - Sett dreiebryteren på **0/off** etter bearbeidningen. Trekk ut støpselet.
  - Rengjør alle delene straks etter bruk. På den måten tørker ikke restene inn.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 101

#### Obs!

Ta hensyn til fyllenivået. Maksimal arbeidsmengde: 1000 ml fruktsaft.

## Saftsentrifuge



Til safting av kjernefrukt (f.eks. epler, pærer), bær, steinfrukt uten stein, grønnsaker (f.eks. gulrøtter, tomater).

#### → Bilde H

1. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (☒). Drei bollen til stopp med urviseren.
2. Sett drivakslingen på drevet.
3. Sett filterkurven inn i raspebeholderen.
4. Dreies mot urviseren.
5. Sett saftsentrifugen ned i skålen.
6. Sett på saftsentrifugens lokk med støteren. Vær da oppmerksom på markeringen (☒).
7. Drei lokket til stopp med urviseren.
8. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på trinn **min**.
  - Frukt eller grønnsaker fylles ned i påfyllingssjakten og skyves ned med lett trykk med støteren. Om nødvendig må det kuttes opp i biter på forhånd. Sett dreiebryteren kort på trinn **max** mot slutten av arbeidet og hold apparatet i gang til all saft er presset ut av fruktkjøttet.

- Sett dreiebryteren på **0/off** etter endt bearbeidning. Trekk ut støpselet.
- Rengjør alle delene straks etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 101

### Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

- etter å ha bearbeidet maks. 500 g.
- før saften har nådd opp til raspebeholderen.

## Mikser

Til blanding av flytende hhv. halvaste matvarer, til kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker, til mosing av mat.



### Miksebeger av tritan

Tritan er et bruddsikkert, smaks- og luktnøytral plastmateriale. I miksebegeret av tritan kan isbiter og frosne matvarer bearbeides.

### ⚠ Fare for personskader

Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille. Knivsettets knivblad må ikke berøres med hendene.

### ⚠ Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut gjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles på 0,4 liter varm eller skummende væske.

### Obs!

Du må ikke utsette blandebeget for temperaturer over 80°C.

### → Bilde I

1. Sett mikseren på. Vær da oppmerksom på markeringen (▼). Drei mikseren til stopp med urviseren.
2. Fyll på ingredienser.

### Arbeidsmengder

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

3. Sett lokket på og drei det med urviseren. Nesen på lokket må sitte på anslaget i slissen på mikserhåndtaket.

### Obs!

- Mikseren må ikke brukes når den er tom.
  - Mikseren arbeider kun når lokket er skrudd fast.
4. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

### Påfylling av ingredienser

5. Sett dreiebryteren på **0/off** for å fylle på flere ingredienser. Ta lokket av og fyll på ingredienser, eller
6. ta ut trakten og fyll de faste ingrediensene på gjennom påfyllingsåpningen litt etter litt.
7. Fyll flytende ingredienser på gjennom trakten.
  - Sett dreiebryteren på **0/off** etter bearbeidningen. Trekk ut støpselet.
  - Rengjør alle delene straks etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 101

**Tips:** Fyll litt vann med oppvaskmiddel på den påsatte mikseren for å utføre for-rengjøring. Still inn trinn **M** i noen få sekunder. Hell ut vannet og skyll mikseren med klart vann.

## Terningkutter



Terningkutter til skjæring av matvarer i terningsform.

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

Grip aldri inn i den monterte terningkutteren! Terningkutteren må kun tas av/settes på når drevet står stille.

Ved demontering/montering av terningkutteren må skjæreskiven kun holdes i plastknappen på midten.

### Henvisninger for bruk!

- Terningkutteren er kun egnet til oppskjæring av poteter (rå eller kokte), gulrøtter, agurk, tomater, paprika, løk, bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, egg, myk kjøttpløse (f.eks. mortadella), kokt eller stekt, beinfritt kjøtt av fugl.
- Svært myk ost (f.eks. mozzarella, fetaost) kan ikke bearbeides. Ved ost som skjæres i skiver (f.eks. gouda)

og hard ost (f.eks. emmentaler) må mengden som bearbeides i en omgang ikke overskride 3 kg.

- Før bearbeiding av kjerne- og steinfrukt (epler, fersken osv.) må kjernene hhv. steinene fjernes.
- Før bearbeiding av kokt eller stekt kjøtt, må knoker fjernes.
- Matvarene må ikke være i frossen tilstand.

### Obs!

- Dersom disse henvisningene ikke blir fulgt, kan det føre til skade på terningkutteren samt på skjæregitteret og den roterende kniven.
- Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakkyndig måte, påtar Robert Bosch Hausgeräte GmbH seg ikke noe ansvar for eventuelle skader. Dette utelukker også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte kniver) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.

### Viktige henvisninger:

- Matvarer må ikke inneholde knoker, kjerner eller andre faste bestanddeler.
- Frukt/grønnsaker bør ikke være for modne, da saften ellers kan renne ut.
- Kokte matvarer må avkjøles før de skjæres opp, de er da fastere i konsistensen, og skjæreresultatet blir dermed bedre.
- Ved å trykke mer eller mindre på støteren når matvarene skyves ned, kan lengden på terningene påvirkes.
- Terningkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

Det må velges en **arbeidshastighet** som tilsvarer de matvarene som skal skjæres.

### Obs!

Under arbeidet med terningkutteren må aldri intervalldrift (Pulse) brukes.

### Lav arbeidshastighet (min):

kokte poteter, gulrøtter og egg, agurker, bananer, jordbær, meloner.

### Middels arbeidshastighet:

f.eks. rå poteter og gulrøtter, mykt pålegg (f. eks. mortadella), ost i skiver, hard ost, paprika, tomater, løk, epler, kiwi.

### → Bilde

1. Skjæregitteret settes inn i basisbæren. Vær oppmerksom på utsparingene!
2. Sett skjæreskiven med knivbeskyttelsen inn i basisbæren.
3. Trykk de 3 låseklemmene inn til de går i lås.
4. Sett drivaksling 2 på drevet.

### Obs!

Det er tvingende nødvendig å bruke drivaksling 2 for terningskutteren (**bilde  - 4**).

5. Sett på bollen. Vær da oppmerksom på markeringen (). Drei bollen til stopp med urviseren.
6. Sett terningkutteren ned i bollen. Markeringen på terningskutteren må være innrettet mot bollens håndtak. Terningkutteren må sitte fullstendig på drivakslingen! Drei knivskiven i korrekt stilling ved hjelp av knivbeskyttelsen ved behov.
7. Ta knivbeskyttelsen av.
8. Sett på lokket med støteren. Vær da oppmerksom på markeringen ().
9. Drei lokket til stopp med urviseren. Nesen på lokket må sitte på anslaget i slissen i håndtaket på bollen.
10. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
  - Fyll de matvarene som skal skjæres på påfyllingssjakten og skyv dem ned med lett trykk med støteren. Om nødvendig må det kuttes opp i biter på forhånd.

### Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

- etter å ha bearbeidet maks. 500 g.
- før terningene har nådd opp til underkanten av terningkutteren.

### Tømme bollen

- Sett dreiebryteren på **0/off** etter endt bearbeiding. Trekk ut støpselet.
- Drei lokket mot urviseren og ta det av.
- Sett knivbeskyttelsen på.
- Ta terningkutteren ut av bollen.

- Bollen dreies mot urviseren og tas av. Tøm bollen.
- Rengjør alle delene straks etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 101

## Universalkutter



Til kutting av små mengder kjøtt, hard ost, løk, persille, hvitløk, frukt og grønnsaker. Kutting av kaffebønner, pepperkorn, sukker, valmuefrø og pepperrot er ikke tillatt.

### ⚠ Fare for personskader

Universalkutteren må kun settes på/tas av når drevet står stille. Knivsettets knivblad må ikke berøres med hendene. Grip aldri inn i universalkutterens beger! For å fjerne oppkuttete matvarer må det brukes egnet hjelpemiddel (f.eks. skje).

### Obs!

Universalkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

### → Bilde

1. Sett begeret på. Vær da oppmerksom på markeringen (▼). Drei begeret til stopp med urviseren.
2. Fyll på ingredienser.
3. Sett lokket på og drei det med urviseren. Nesen på lokket må sitte på anslaget i slissen på begeret.
4. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på trinn **M** og hold den fast.

**Merk:** Jo lenger apparatet forblir påslått, desto finere blir det som skjæres. Ved urter kan det ønskede kutteresultatet allerede være nådd etter meget kort innkoblingstid. Det er mulig at en kort "impulsbetjening" av trinn **M** allerede er nok.

- Slipp dreiebryteren etter arbeidet. Trekk ut støpselet.

### Etter arbeidet

- Drei universalkutteren mot urviseren og ta den av.
- Snu universalkutteren. De oppkuttete matvarene faller ned i lokket.
- Hold fast lokket. Drei begeret mot urviseren og ta det av.

- Fjern restene av oppkuttete matvarer fra begeret med egnet hjelpemiddel (f.eks. skje).
- Rengjør alle delene straks etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 101

## Eksempel på oppskrift for universalkutteren



### Honning-/hasselnøttpålegg

- 10 g hasselnøtter
- 100 g blomsterhonning (romtemperatur)
- Ha nøttene i universalkutterens beholder og kutt dem opp i 5 sekunder på trinn **M**.
- Tilsett honning og prosesser i 10 sekunder på trinn **M**.

Overhold anbefalte arbeidsmengder og -tider. → **Bilde **

## Rengjøring og pleie

Apparatet er vedlikeholdsfritt! Grundig rengjøring sikrer lang holdbarhet.

### Generelle merknader

- Rengjør alle delene straks etter bruk. Restene tørker da ikke inn, og platen blir ikke angrepet (f.eks. av eteriske oljer i krydder).
- Når du arbeider med f.eks. gulerøtter og rødkål, oppstår det misfarging av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

### Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!
- Lamellene på saftsentrifugens filterkurv må rengjøres forsiktig for ikke å skade dem.

### **⚠ Fare for skade!**

- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene.
- Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.
- Grip kun tak i kanten av kutteskivene.
- Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på terningkutterinnsatsen. Skjæreskiven må kun holdes i plastknappen på midten!
- Miksekniven og knivene på universalkutteren må ikke berøres med bare hender.
- Bruk børste til rengjøringen av knivene og kutteskivene.

### **⚠ Fare for elektrisk støt!**

Før rengjøring må støpselet trekkes ut.

## **Rengjøring av basisapparatet**

- Basisapparatet må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere.
- Tørk av basisapparatet med en fuktig klut. Ved behov kan du bruke litt oppvaskmiddel.
- Gni deretter apparatet tørt.

## **Rengjøring av bolle, verktøy og tilbehør**

- Skyll alle deler under rennende vann straks etter bruk.
- Ta tilbehøret fra hverandre før rengjøring. Gå i denne forbindelse fram i motsatt rekkefølge av det som er beskrevet i de enkelte kapitlene.
- La alle deler tørke grundig eller gni dem tørre etter rengjøringen.

### **Ta fra hverandre rørepinnen før rengjøring**

Rørepinnen kan tas fra hverandre for rengjøring.

#### **→ Bilde**

1. Ta rørepinnen av giret.
2. Trykk inn lasken og ta av girdekslet.
3. Ta de to tannhjulene ut av huset. Rengjør forsiktig med en børste.

4. Monter alle deler igjen i motsatt rekkefølge etter rengjøring og tørking.

## **Rengjøring av saftsentrifugen**

Ta filterkurven av raspeholderen for å rengjøre saftsentrifugen. Skyll først av delene under rennende vann.

### **Obs!**

Rengjør lamellene på filterkurven forsiktig for ikke å skade dem.

## **Rengjøring av terningkutteren**

### **Ta fra hverandre terningkutteren før rengjøring**

#### **→ Bilde**

1. Sett knivbeskyttelsen på. Ta terningkutteren ut av bollen.
2. Åpne låseklemmene. Ta ut knivskiven med knivbeskyttelsen.

### **⚠ Fare for skade!**

Hold kun fast i plastdelen på skjæreskiven og skjæregitteret.

3. Fjern eventuelle rester av matvarer med rengjøringsinnretningen for skjæregitteret.
4. Trykk skjæregitteret med rengjøringsinnretningen for skjæregitteret ut fra undersiden.

Rengjør basisbæreren i oppvaskmaskinen. Alle andre deler må først skylles under rennende vann. Rengjør delene med en børste.

## **Rengjøring av mikseren**

Miksebeger (uten knivinnatts), lokk og trakt kan rengjøres i oppvaskmaskin. Knivinnattsatsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (ikke la den bli liggende i vannet).

### **Ta fra hverandre knivinnattsatsen før rengjøring**

#### **→ Bilde**

1. Snu det tomme miksebegeret. Hold i knivinnattsatsens vinger og drei den mot urviseren. Knivinnattsatsen løsner.
2. Ta ut knivinnattsatsen og fjern tetningsringen.
3. Sett tetningsringen på knivinnattsatsen etter rengjøring og tørking.

4. Sett knivinnsetsen inn i miksebegeret fra undersiden og skru den fast med urviseren. Drei minst til vingen er innrettet slik at den flukter med merket på miksebegeret.

**Obs!**

Du må aldri bruke knivinnsetsen uten pakning!

**Rengjøring av universalkutteren**

Universalkutteren skal helst rengjøres straks etter bruk. Restene tørker da ikke inn, og kunststoffet blir ikke angrepet (f.eks. av eteriske oljer i krydder).

Begeret med drevet må ikke rengjøres i oppvaskmaskin, men under rennende vann og med en børste. Må ikke bli liggende i vannet!

Sett fra deg begeret med drevet vendt opp når det skal tørkes.

- Trekk ut støpselet.
- Sett bollen eller mikseren på.
- Ta apparatet i bruk igjen.

**Feil:**

Apparatet starter ikke.

**Mulig årsak:**

Delene er ikke satt korrekt på. Lokket er ikke helt lukket.

**Utbedring:**

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Sett delene korrekt på i samsvar med instruksjonene og lukk lokket helt.
- Ta apparatet i bruk igjen.

**Viktig merknad:**

Dersom feilen ikke lar seg utbedre på denne måten, må du henvende deg til kundeservice (se adressene for kundeservice på slutten av dette heftet).

---

**Hjelp ved feil****⚠ Fare for skade!**

Trekk ut støpselet før feil skal utbedres.

**Viktig merknad:**

Lysringen (driftsindikator) blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom de elektroniske sikringene utløses, eller dersom det oppstår en defekt på apparatet.

**Feil:**

Apparatet arbeider ikke lenger.

**Mulig årsak:**

Apparatet var overbelastet (f.eks. verktøyet er blitt blokkert av matvarer), og den elektroniske sikringen er utløst.

**Utbedring:**

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Fjern årsaken til overbelastningen.
- Ta apparatet i bruk igjen.

**Mulig årsak:**

Det ble gjort et forsøk på å sette bollen på apparatet når det allerede var i gang.

**Utbedring:**

- Sett dreiebryteren på **0/off**.

---

**Spesialtilbehør**

(fås hos spesialiserte forhandlere, dersom det ikke er inkludert i leveringsomfanget)

**Pommes-frites-skive (MUZ45PS1)**

Til skjæring av rå poteter for pommes frites.

**Skive for asiatiske grønnsaker (MUZ45AG1)**

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsaksretter.

**Riveskive grov (MUZ45RS1)**

Til riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumler.

**Skive for potetkaker (MUZ45KP1)**

Til riving av rå poteter til "Rösti" og potetkaker, til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.

## Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakkingsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

---

## Kundeservice

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider. Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.



---

## Användning för avsett ändamål

Apparaten är bara avsedd för normal användning i hemmet.

Använd apparaten bara för att bearbeta mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Apparaten lämpar sig för att blanda, knåda, vispa, skära och riva matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehör delar som tillverkaren har godkänt är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör. Använd aldrig tillbehören till andra apparater.

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

---

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga bruksanvisningen om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av apparaten och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

### Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!
- Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Sänk aldrig ned motordelen i vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.
- Ta alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

- Vid ett strömavbrott är apparaten fortfarande inkopplad och startar på nytt efter avbrottet.

### **Risk för personskador!**

- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Efter avstängningen fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla!
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ned ingredienser. För inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen. Använd en borste vid rengöringen.
- Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används. Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna!
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixerbägaren! Du får bara sätta på eller ta av mixerbägaren när drivningen står stilla. Rör inte i mixerknivarna med bara händerna.
- Rör aldrig tärningsskärinsatsens vassa knivar och kanter. Fatta skärskivan och skärgallret enbart i plastdelen. När du inte använder tärningsskärinsatsen måste du alltid förvara den ihopsatt och med påsatt knivskydd.

### **Risk för skällning!**

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,4 liter het eller skummande vätska.

### **Risk för kvävning!**

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

### **Obs.!**

Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång. Utsätt inte mixerbägaren för högre temperaturer än 80°C.

### **Viktigt!**

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → *”Rengöring och skötsel” se sidan 114*

## Förklaring av symbolerna på apparaten resp. tillbehören



Följ instruktionerna i bruksanvisningen.



Varning! Roterande knivar.



Varning! Roterande verktyg.  
Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen.

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

### Innehåll

Användning för avsett ändamål .....	105
Viktiga säkerhetsanvisningar .....	105
Översikt .....	107
Före första användningen .....	108
Delar och manöverorgan .....	108
Förberedelser .....	109
Användning av verktygen .....	109
Riv- och skärskivor .....	110
Citruspress .....	111
Saftcentrifug .....	111
Mixer .....	111
Tämingsskärare .....	112
Minihackare .....	113
Receptexempel för minihackaren .....	114
Rengöring och skötsel .....	114
Råd vid fel .....	115
Extratillbehör .....	116
Avfallshantering .....	116
Kundtjänst .....	116

### Översikt

→ Bild

- 1 Motordel**
  - a Strömvred
  - b Ljusring (driftsindikering)
  - c Drivning (2 eller 3-steg \*)
  - d Kabelförvaringsfack
- 2 Skål**
- 3 Drivaxel 1 (grå)**
- 4 Drivaxel 2 (svart) \***
- 5 Lock**
  - a Påmatare
- 6 Verktyg \***
  - a Verktygshållare
  - b Universalkniv med knivskydd
  - c Degkrokar (plast)
  - d Grovvisp
  - e Hus för grovvispdrivning
- 7 Skivhållare**
- 8 Riv- och skärskivor\*\***
  - a Vändbar skärskiva – tjock/tunn
  - b Vändbar strimlingskiva – grov/fin
  - c Rivskiva – medelfin
  - d Rivskiva – grov
  - e Skärskiva för råror
  - f Pommes frites-skiva
  - g Skärskiva för asiengrönsaker
- 9 Citruspress \***
  - a Silkorg
  - b Presskulle
- 10 Saftcentrifug \***
  - a Rivbehållare
  - b Silkorg
  - c Lock
  - d Stöt för saftcentrifug

### 11 Tärningsskärare \*

- a Hållare
- b Spärr
- c Skärgaller
- d Skärskiva
- e Knivskydd
- f Rengörare till skärgallret

### 12 Minihackare \*

- a Bägare med drivning
- b Lock

### 13 Mixer \*

- a Mixerbägare av tritan
- b Knivinsats
- c Lock
- d Påfyllningsöppning
- e Tratt

\* beroende på modell

## Före första användningen

Innan du använder den nya apparaten måste du packa upp den helt och rengöra och kontrollera den.

### Obs.!

Använd aldrig apparaten om den är skadad!

- Ta ut motordelen och alla tillbehören ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → Bild A
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.  
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 114

## Delar och manöverorgan

### Viktigt!

Skålen, minihackarens lock/bägare och mixerbägaren är inte lämpliga att använda i mikrovågsugn!

### Färgmärkning

Apparaten har en drivning med 2 eller 3 steg (beroende på modell). Varje hastighetssteg är märkt med olika färger (svart, grått och rött). Färgmärkningen finns också på tillbehörsdelarna. Tillbehören kopplas automatiskt samman med rätt hastighetssteg.

### Lågt varvtal, svart med drivaxel 2

När tärningsskäraren används.



### Medelhögt varvtal, grönt med drivaxel 1

När riv- och skärskivorna, citruspressen och saftcentrifugen används.



### Högt varvtal, rött utan drivaxel

När mixern och minihackaren används.



## Strömvred med ljusring

### → Figur B

Med strömvredet kan du välja önskad hastighet eller stänga av apparaten. När apparaten är igång lyser den inbyggda ljusringen. Om du gör ett fel när du manövrerar apparaten, om de elektroniska säkringarna löser ut eller om ett apparatfel uppstår går det inte längre att starta apparaten, och ljusringen blinkar.

### Obs.!

Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten. Om du stänger av apparaten genom att öppna locket kan apparaten skadas.

## Inställningar

<b>M</b>	Momentkoppling med högsta varvtal. Håll fast reglaget under önskad tid.
<b>0/off</b>	Stopp/Avstängning
<b>min</b> – <b>max</b>	Arbets hastigheten kan ställas in steglöst från lågt till högt varvtal.
<b>Puls</b>	Intervalldrift med högsta varvtal. Rekommenderas för tillagning av t.ex. milkshakes i mixern.

## Kabelförvaringsfack

### → Figur C

Apparaten är försedd med ett kabelförvaringsfack. Du kan anpassa nätkabelns längd genom att dra ut eller skjuta in den. Skjut efter användningen tillbaka kabeln i förvaringsfacket med korta skjut rörelser.

## Förberedelser

- Ställ motordelen på ett slätt, stabilt och rent underlag.
- Dra ut nätkabeln till den längd som behövs.

### **⚠ Risk för personskador!**

- Sätt inte in stickkontakten i eluttaget förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara.
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång.
- När apparaten har stängts av fortsätter drivningen att rotera en kort stund. Byt verktyg/tillbehör bara när drivningen står stilla.

### **Viktigt!**

- Starta inte apparaten förrän verktygen eller tillbehören är komplett monterade.
- Det går inte att starta apparaten om inte skålen har satts in rätt och förslutits med locket. Klacken på locket måste ha förts in till stopp i skålhandtagets slits.
- Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten.

## Användning av verktygen

### **⚠ Risk för personskador!**

Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret medan apparaten är igång. Stick inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret.

### **Universalkniv**

För finfördelning och hackning.



### **⚠ Risk för personskador!**


Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Förvara alltid universalknivens i knivskyddet när den inte används. Fatta universalknivens bara i plastgreppkanten.

### **Degkrokar (plast)**

För knådning av deg (t.ex. jäsdeg, kaksmet) och inblandning av ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladbitar).




### **→ Bild**

1. Sätt på skålen. Observera markeringen (). Vrid skålen medurs till stopp.

2. Tryck in drivaxeln 1 i verktygshållaren tills den snäpper fast.
3. Sätt verktygshållaren med drivaxeln på drivningen. Sätt universalknivens eller degkrokarna på verktygshållaren och släpp dem.

### **Obs.!**

Tillsätt de matvaror som ska bearbetas först efter att verktygen har satts in.

4. Lägg in ingredienserna.
5. Sätt på locket med påmataren. Observera markeringen ().
6. Vrid locket medurs till stopp.
7. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i önskat läge.

### **Påfyllning av ingredienser**

8. Ställ strömvredet i läge **0/off** om du vill fylla på ingredienser. Ta ut påmataren och fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen.
9. Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.

### **Tömning av skålen**



10. Vrid locket moturs och ta av det.
11. Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalknivens eller degkrokarna ur skålen. Ta av verktygen från verktygshållaren.
12. Vrid skålen moturs och ta av den. Töm skålen.
  - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 114

### **Grovvisp**

För grädd- och vispad äggvita. Inte lämplig för fasta ingredienser.



### **→ Bild**

1. Sätt på skålen. Observera markeringen (). Vrid skålen medurs till stopp.
2. Sätt drivaxeln på drivningen.
3. Stick in grovvispen i drivningshuset å att den snäpper fast.
4. Sätt drivningshuset på drivaxeln med en lätt vridning.
5. Lägg in ingredienserna.
6. Sätt på locket med påmataren. Observera markeringen ().

7. Vrid locket medurs till stopp.
8. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i önskat läge.
  - Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
  - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 114

## Riv- och skärskivor

### ⚠ Risk för personskador!

Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Fatta skivorna enbart i kanten! Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd alltid påmataren för att mata ned ingredienser.

### Vändbar skärskiva – tjock/tunn

För skärning av frukt och grönsaker.



Beteckning på den vändbara skärskivan:

"1" för den tjocka skärsidan

"2" för den tunna skärsidan

### Obs.!

Den vändbara ändskivan lämpar sig inte för skärning av hårdost, bröd, kuvertbröd och choklad. Skär inte kokt potatis med fast konsistens förrän den har kallnat.

### Vändbar strimlingsskiva – grov/fin

För strimling av grönsaker, frukt och ost, utom hårdost (t.ex. Parmesan).



Beteckning på den vändbara strimlingsskivan:

"2" för den grova strimlingssidan

"4" för den fina strimlingssidan

### Obs.!

Den vändbara strimlingsskivan lämpar sig inte för rivning av nötter. Strimla mjuk ost bara med den grova sidan.

### Rivskiva – medelfin

För rivning av rå potatis, hårdost (t.ex. parmesan), kyld choklad och nötter.



### Obs.!

Rivskivan lämpar sig inte för rivning av mjuk ost och ostskivor.

### Rivskiva grov

För rivning av rå potatis t.ex. till rårakor och kroppkakor.



### Skärskiva för rårakor

För rivning av rå potatis till rösti och rårakor, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor.



### Pommes frites-skiva

För skärning av rå potatis till pommes frites.



### Skärskiva för asiengrönsaker

Skärning av frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.



**Anm.:** Placera pommes frites-skivan och skärskivan för asiatiska grönsaker med kniven uppåt. Skivor som lämpar sig för andra ändamål finns att köpa i fackhandeln (se kapitel "Extratillbehör").

### → Bild

1. Sätt på skålen. Observera markeringen (▼). Vrid skålen medurs till stopp.
2. Sätt drivaxeln på drivningen.
3. Ta ut skivan ur skyddshöljet. Lägg skivan på skivhållaren. Vänd skivan med den önskade skär- eller strimlingssidan uppåt. Lägg skivan på skivhållaren så att medbringarna på skivhållaren passar in i skivornas öppningar. Skivan ska ligga på skivhållarens sidotappar.
4. Sätt skivhållaren på drivaxeln med en lätt vridning.
5. Sätt på locket med påmataren. Observera markeringen (▼).
6. Vrid locket medurs till stopp.
7. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i önskat läge.
8. Fyll på det som ska skäras eller strimlas och tryck in det lätt med påmataren. Skär dem vid behov i mindre bitar först.
  - Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
  - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. Då torkar inga rester fast. → "Rengöring och skötsel" se sidan 114

### Obs.!

Slutför bearbetningen och töm skålen innan de bearbetade matvarorna når skivhållarens undersida.

**Anm.:** Fyll i chokladen innan apparaten startas och täck över den med påmataren. Tryck in den med påmataren efter starten.

## Citruspress



För pressning av citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt och citroner.

### Obs.!

Använd citruspressen enbart i helt hopmonterat tillstånd.

#### → Bild

1. Sätt på skålen. Observera markeringen (▼). Vrid skålen medurs till stopp.
2. Sätt drivaxeln på drivningen.
3. Sätt på silkorgen på drivaxeln. Observera markeringen (▼). Vrid silkorgen medurs. Klacken på silkorgen måste föras in till stopp i skålhandtagets slits.
4. Sätt på presskullen och tryck fast den.
5. Sätt in stickkontakten. Ställ strömvredet i läge **min**.
6. Tryck ned en citrusfrukt i halvor på presskullen. Saften rinner ned i behållaren.
  - Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
  - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. Då torkar inga rester fast. → "Rengöring och skötsel" se sidan 114

### Obs.!

Kontrollera nivån. Största bearbetningsmängd: 1000 ml fruktsaft.

## Saftcentrifug



För pressning av saft ur kärnfrukter (t.ex. äpplen, päron), bärfrukter, urkärnade stenfrukter, grönsaker (t.ex. morötter, tomater).

#### → Bild

1. Sätt på skålen. Observera markeringen (▼). Vrid skålen medurs till stopp.
2. Sätt drivaxeln på drivningen.
3. Sätt in silkorgen i rivbehållaren.
4. Vridning moturs.
5. Sätt in saftcentrifugen i skålen.

6. Sätt på locket på saftcentrifugen med påmataren. Observera markeringen (▼).
7. Vrid locket medurs till stopp.
8. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i läge **min**.
  - Lägg frukten eller grönsakerna i matarröret och tryck in dem lätt med påmataren. Finfördela dem först om det behövs. Ställ strömvredet kortvarigt i läge **max** när arbetet är färdigt och kör apparaten tills all saft har pressats ut ur fruktköttet.
  - Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
  - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 114

### Obs.!

Töm skålen i god tid.:

- när du har bearbetat högst 500 g.
- innan saften når upp till rivbehållaren.

## Mixer



För blandning av flytande eller halvfasta matvaror, finfördelning/hackning av råa frukter och grönsaker och mosning av maträtter.

### Mixbägare av tritan

Tritan är en spricksäker och smak- och luktneutral plast. I mixerbägaren av tritan kan du bearbeta istärningar och frysta matvaror.

#### Risk för personskador!

Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Ta av och sätt på mixern bara när drivningen står stilla. Vidrör inte knivinsatsens eggare med bara händer.

#### Risk för skällning!

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,4 liter het eller skummande vätska.

#### Varning!

Utsätt inte mixerbägaren för högre temperaturer än 80°C.

## → Bild ■

1. Sätt på mixern. Observera markeringen (▼). Vrid mixern medurs till stopp.
2. Lägg i ingredienserna.

**Bearbetningsmängder:**

Fasta matvaror	optimalt 80 g
Vätskor	max. 1,5 liter
Heta eller skummande vätskor	max. 0,4 liter

3. Sätt på locket och vrid det medurs. Klacken på locket måste föras in till stopp i mixerhandtagets slits.

**Obs.!**

- Kör inte mixern när den är tom.
  - Mixern fungerar bara när locket är fastskruvat.
4. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i önskat läge.

**Påfyllning av ingredienser**

5. Ställ strömvredet i läge **0/off** om du vill fylla på ingredienser. Ta av locket och lägg i ingredienserna, eller
6. ta ut tratten och lägg i de fasta ingredienserna undan för undan genom påfyllningsöppningen.
7. Fyll på flytande ingredienser genom tratten.
  - Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
  - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 114

**Tips:** Håll litet vatten med diskmedel i den påsatta mixern för att förrengöra den. Ställ strömvredet i läge **M** under några sekunder. Håll bort vattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

**Tärningssskärare**

Tärningssskärare för skärning av matvaror i tärningar.

**⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar/roterande drivning!**

Stick aldrig ned fingrarna i den påsatta tärningssskäraren! Ta av eller sätt på tärningssskäraren bara när drivningen står stilla.

När du tar isär och sätter ihop tärningssskäraren får du bara fatta skärskivan i plastknoppen i mitten.

**Påpekanden för användningen!**

- Tärningssskäraren lämpar sig bara för skärning av potatis (rå eller kokt), morötter, gurka, tomater, paprika, lök, bananer, äpplen, päron, jordgubbar, meloner, kiwi, ägg, mjuk köttkorv (t.ex. mortadella), kokt eller stekt benfritt fågelkött.
- Mycket mjuk ost (t.ex. mozzarella, fårost) går inte att bearbeta. För ostskivor (t.ex. Gouda) och hårdost (t.ex. Emmentaler) får den mängd som bearbetas i ett och samma arbetsmoment inte överstiga 3 kg.
- Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpplen, persikor etc.) före bearbetningen.
- Ta bort benen från kokt eller stekt kött före bearbetningen.
- Matvarorna får inte vara djupfrysta.

**Obs.!**

- Om du inte följer anvisningarna kan tärningssskäraren inklusive skärgallret och den roterande kniven skadas.
- Om du använder tärningssskäraren för något annat ändamål än det avsedda, ändrar den eller använder den felaktigt påtar sig Robert Bosch Hausgeräte GmbH inget ansvar för eventuella skador. Detta gäller också ansvar för skador (t.ex. slöa eller deformerade knivar) som har uppkommit genom bearbetning av icke godkända matvaror.



**Viktiga påpekanden**

- Matvarorna får inte innehålla ben, kärnor eller andra fasta beståndsdelar.
- Fruktar och grönsaker bör inte vara alltför mogna eftersom saften då kan rinna ut.
- Låt kokta matvaror svalna före skärningen eftersom de då blir fastare och ger ett bättre skärresultat.
- Du kan påverka tärningarnas längd genom att trycka mer eller mindre hårt på påmataren.
- Tärningsskäraren fungerar bara när locket är fastskruvat.

Välj den **arbets hastighet** som motsvarar de matvaror som ska skäras.

**Obs.!**

Använd aldrig intervalldrift (Pulse) när du arbetar med tärningsskäraren.

**Låg arbets hastighet (min):**

kokta potatisar, morötter och ägg, gurka, bananer, jordgubbar, meloner.


**Medelhög arbets hastighet:**

råa potatisar och morötter, mjuk köttkorv (t.ex. mortadella), ostskivor, hårdost, paprika, tomater, lök, äpplen, kiwi.

**→ Bild **

1. Sätt in skärgallret i hållaren. Observera urtagen!
2. Sätt in skärskivan med knivskyddet i hållaren.
3. Tryck de 3 spärrarna inåt tills de snäpper fast.
4. Sätt drivaxel 2 på drivningen.

**Obs.!**

Använd ovillkorligen drivaxel 2 till tärningsskäraren (**figur  - 4**).

5. Sätt på skålen. Observera markeringen (▼). Vrid skålen medurs till stopp.
6. Sätt in tärningsskäraren i skålen. Markeringen på tärningsskäraren måste vara vänd mot skålhandtaget. Tärningsskäraren måste sitta ordentligt fast på drivaxeln! Vrid om det behövs knivskivan till rätt läge med hjälp av knivskyddet.
7. Ta av knivskyddet.

8. Sätt på locket med påmataren. Observera markeringen (▼).
9. Vrid locket medurs till stopp. Klacken på locket måste föras in till stopp i skålhandtagets slits.
10. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i önskat läge.
  - Lägg de matvaror som ska skäras i påfyllningsröret och tryck in dem lätt med påmataren. Finfördela dem först om det behövs.

**Obs.!**

Töm skålen i god tid.:

- när du har bearbetat högst 500 g.
- innan tärningarna har nått upp till tärningsskärarens undersida.

**Tömning av skålen**

- Ställ strömvredet i läge **0/off** efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.
- Vrid locket moturs och ta av det.
- Sätt på knivskyddet.
- Ta ut tärningsskäraren ur skålen.
- Vrid skålen moturs och ta av den. Töm skålen.
- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 114

**Minihackare**

För att finfördela mindre mängder kött, hårdost, lök, persilja, vitlök, frukt och grönsaker. Finfördelning av kaffeböner, pepparkorn, socker, vallmofrön och pepparrot är inte tillåten.

**⚠ Risk för personskador!**

Ta av och sätt på minihackaren bara när drivningen står stilla. Vidrör inte knivinsatsens eggare med bara händer. Stoppa aldrig ned handen i minihackarens bägare! Använd lämpliga hjälpmedel (t.ex. skedar) för att ta bort avlägsna det finfördelade livsmedlet.

**Obs.!**

Minihackaren fungerar bara när locket är fastskruvat.

→ Bild 

1. Sätt på bågaren. Observera markeringen (▼). Vrid bågaren medurs till stopp.
2. Lägg i ingredienserna.
3. Sätt på locket och vrid det medurs. Klacken på locket måste föras in till stopp i bågarens slits.
4. Sätt in kontakten. Ställ strömvredet i läge **M** och håll fast det.

**Anm.:** Ju längre apparaten är igång, desto finare blir matvarorna skurna. För örter kan önskat finfördelningsresultat nås redan efter en mycket kort bearbetningstid. Det kan till och med räcka med en kort vridning till läge **M**.

- Släpp strömvredet efter bearbetningen. Ta ut stickkontakten.

**Efter arbetet**

- Vrid minihackaren moturs och ta av den.
- Vänd minihackaren upp och ned. Då faller de finfördelade matvarorna ned i locket.
- Håll fast locket. Vrid bågaren moturs och ta av den.
- Ta bort rester av de finfördelade matvarorna ur bågaren med ett lämpligt hjälpmedel (t.ex. en sked).
- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 114

**Receptexempel för minihackaren****Honungs- och hasselnötspålägg**

- 10 g hasselnötter
- 100 g blomsterhonung (rumstemperatur)
- Lägg nötterna i minihackarbågaren och finfördela dem under 5 sekunder i läge **M**.
- Tillsätt honungen och bearbeta under 10 sekunder i läge **M**.

Följ rekommendationerna om bearbetningsmängder och -tider. → **Figur 0**

**Rengöring och skötsel**

Apparaten är underhållsfri! Med en noggrann rengöring får man en lång hållbarhet.

**Allmänna anvisningar**

- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. Då torkar inte resterna in, och plasten angräps inte (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).
- Vid bearbetning av t.ex. morötter och rödkål kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.

**Obs.!**

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten!
- Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.
- Var försiktig när du rengör lamellerna i silkorgen så att de inte skadas.

**⚠ Risk för personskador!**

- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna.
- Fatta universalkniven bara i plastgreppkanten.
- Håll bara i kanten på riv- och skärskivorna.
- ör aldrig tärningsskärinsatsens vassa knivar och kanter. Fatta alltid skärskivan i plastknoppen i mitten!
- Vidrör inte mixerns och minihackarens knivar med bara händerna.
- Använd en borste för att rengöra knivarna och riv- och skärskivorna.

**⚠ Risk för elektrisk stöt!**

Ta ut stickkontakten före rengöringen.

**Rengöring av motordelen**

- Sänk aldrig ned motordelen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Använd vid behov litet handdiskmedel.
- Torka sedan apparaten torr.

## Rengöring av skål, verktyg och tillbehör

- Rengö alla delar omedelbart efter användningen under rinnande vatten.
- Ta isär tillbehören före rengöringen. Gör detta i omvänd ordningsföljd mot den som beskrivs i de olika kapitlen.
- Låt alla delar torka ordentligt efter rengöringen eller torka dem torra.

### Isärtagning av grovvispen för rengöring

Grovvispen kan tas isär för rengöring.

#### → Bild

1. Ta av grovvispen från drivningen.
2. Tryck in filiken och öyft av drivningslocket.
3. Ta ut de två kugghjulen ur huset. Rengör försiktigt med en borste.
4. Sätt efter rengöringen och torkningen ihop alla delarna igen i omvänd ordningsföljd.

## Rengöring av saftcentrifugen

Ta av silkorgen från rivbehållaren vid rengöring av saftcentrifugen. Skölj alla delar under rinnande vatten.

### Obs.!

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

## Rengöring av tärningsskäraren

### Isärtagning av tärningsskäraren för rengöring

#### → Bild

1. Sätt på knivskyddet. Ta ut tärningsskäraren ur skålen.
2. Öppna spärrarna. Ta ut knivskivan med knivskyddet.

### Risk för personskador!

Fatta skärskivan och skärgallret enbart i plastdelen.

3. Ta bort eventuella rester av matvaror med skärgallerrengöraren.
4. Tryck ut skärgallret underifrån med skärgallerrengöraren.

Maskindiska hållaren.

Skölj alla övriga delar först under rinnande vatten. Rengör delarna med en borste.

## Rengöring av mixern

Mixerbägaren (utan knivinsats), locket och tratten går att maskindiska. Maaskindiska inte knivinsatsen utan rengör den under rinnande vatten (låt den inte ligga i blöt).

### Isärtagning av knivinsatsen för rengöring

#### → Bild

1. Vänd den tomma mixerbägaren upp och ned. Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid den moturs. Knivinsatsen lossnar.
2. Ta ut knivinsatsen och ta bort packningen.
3. Sätt på packningen på knivinsatsen efter rengöringen och torkningen.
4. Sätt in knivinsatsen i mixerbägaren underifrån och skruva fast den medurs. Skruva minst så långt att vingen med markeringen blir vänd mot mixerbägaren.

### Obs.!

Använd aldrig knivinsatsen utan packning!

## Rengöring av minihackaren

Rengör helst minihackaren omedelbart efter användningen. Då torkar inga rester fast och plasten angräps inte (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).

Maskindiska inte bägaren med drivning utan rengör den under rinnande vatten med en borste. Låt den inte ligga i blöt!

Ställ bägaren med drivningen uppåt så att den torkar.

---

## Råd vid fel

### Risk för personskador!

Ta alltid ut stickkontakten innan du åtgärdar ett fel.

### Viktigt påpekande:

Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna löser ut, eller vid ett apparatfel, visas detta genom att ljusringen (driftsymbolen) blinkar.

### Fel:

Apparaten fungerar inte.

### Möjlig orsak:

Apparaten har överbelastats (t.ex. ett verktyg har blockerats av matvaror) och den elektroniska säkringen har löst ut.

### Åtgärd:

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Avhjälj orsaken till överbelastningen.
- Starta om apparaten.

### Möjlig orsak:

Du har försökt att sätta skålen eller mixern på apparaten medan den var igång.

### Åtgärd:

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Sätt på skålen eller mixern.
- Starta om apparaten.

### Fel:

Apparaten startar inte.

### Möjlig orsak:

Delarna är inte rätt påsatta. Locket är inte helt stängt.

### Åtgärd:

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Sätt på delarna rätt enligt instruktionerna och stäng locket helt.
- Starta om apparaten.

### Viktigt påpekande:

Om felet inte går att åtgärda på så sätt måste du kontakta kundtjänsten (kundtjänstadresser finns i slutet av broschyren).

---

## Extratillbehör

(finns att köpa i fackhandeln om de inte ingår i leveransen)

### Pommes frites-skiva (MUZ45PS1)

För skärning av rå potatis till pommes frites.

### Skärskiva för asiengrönsaker (MUZ45AG1)

Skärning av frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

### Rivskiva grov (MUZ45RS1)

För rivning av rå potatis t.ex. till råakor och kroppkakor.

### Skärskiva för råakor (MUZ45KP1)

För rivning av rå potatis till rösti och råakor, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor.

---

## Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

---

## Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

---

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja / tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

### Sähköisku- ja palovaara!

- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!
- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.

- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.
- Sähkökatkon sattuessa laite jää päälle ja käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

### **Loukkaantumisvaara!**

- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan!
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Paina aineksia aina syöttöpainimella. Älä työnnä kulhoon tai täyttöaukkoon esineitä (esim. lastaa).
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistaussasi laitetta. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Älä koske ylesterän leikkuuteriin paljain käsin. Kun et käytä ylesterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä. Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn sekoitusastian sisälle! Irrota/kiinnitä sekoitusastia vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt. Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.
- Älä milloinkaan koske kuutioleikkurin teräviin teriin tai syrjiin. Tartu viipalointiterään ja säleikköön vain muoviosasta. Kun et käytä kuutioleikkuria, säilytä se aina koottuna ja teränsuojus kiinnitettynä.

### **Palovammavaara!**

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia. Täytä laitteeseen enintään 0,4 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.

### **Tukehtumisvaara!**

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

### **Huomio!**

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvittavat elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä. Kulhoa ei saa altistaa yli 80°C:een lämpötiloille.

### **Tärkeää!**

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 127*

## Laitteeseen tai varusteeseen merkittyjen symbolien selitykset



Noudata käyttöohjeita.



Varo! Pyörivät terät.



Varo! Pyörivät välineet.  
Älä koske täyttöaukkoon.

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.  
Lisätietoja tuotteistamme löydät  
internet-sivuiltamme.

### Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	117
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	117
Yhdellä silmäyksellä.....	119
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	120
Laitteen osat.....	120
Valmistelut.....	121
Välineiden käyttö.....	121
Hienonnusterät.....	122
Sitruspuserrin.....	123
Mehulinko.....	123
Tehosekoitin.....	124
Kuutiroleikkuri.....	125
Minileikkuri.....	126
Esimerkkiresepti minileikkurille.....	127
Puhdistus ja hoito.....	127
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	128
Lisävarusteet.....	129
Jätehuolto.....	129
Huoltopalvelu.....	129

### Yhdellä silmäyksellä

#### → Kuva

#### 1 Peruslaite

- a Kierrettävä valitsin
- b Valorengas (toiminnan näyttö)
- c Moottori (2- tai 3-tehoinen \*)
- d Johdon säilytyslokero

#### 2 Kulho

#### 3 Käyttöakseli 1 (harmaa)

#### 4 Käyttöakseli 2 (musta) \*

#### 5 Kansi

- a Syöttöpainin

#### 6 Välineet \*

- a Välineenpidin
- b Yleisterä ja teränsuojus
- c Taikinakoukku (muovi)
- d Vispilä
- e Vispilän vaihekotelo

#### 7 Teränpidin

#### 8 Hienonnusterät \*

- a Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut
- b Käännettävä raastinterä – karkea / hieno
- c Raasteterä – keskiahio
- d Raasteterä – karkea
- e Röstiperunaterä
- f Ranskanperunaterä
- g Wokkivihannesterä

#### 9 Sitruspuserrin \*

- a Siivilä
- b Puserrin

**10 Mehulinko \***

- a Raastinastia
- b Siiviläosa
- c Kanssi
- d Mehulingon syöttöpainin

**11 Kuutioleikkuri \***

- a Kannatin
- b Kiinnitin
- c Säleikkö
- d Viipalointiterä
- e Teränsuojus
- f Säleikön puhdistin

**12 Minileikkuri \***

- a Kulho ja käyttöliitäntä
- b Kanssi

**13 Tehosekoitin \***

- a Sekoituskulho (tritaani)
- b Teräosa
- c Kanssi
- d Täyttöaukko
- e Suppilo

\* mallista riippuen

---

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi laite on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

### Huomio!

Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota peruslaite ja kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.  
→ **Kuva A**
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.  
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 127

---

## Laitteen osat

### Tärkeää!

Kulho, minileikkurin kanssi/kulho ja sekoituskulho eivät sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa!

### Värimerkintä

Laitteessa on 2- tai 3-tehoinen moottori (riippuu mallista). Eri tehot on merkitty värein (musta, harmaa ja punainen). Samat värimerkinnot löytyvät myös varusteista. Varusteet kytketään automaattisesti oikealle teholle.

### Alhainen käyttönopeus, musta käyttöakseli 2

Kuutioleikkurin käyttöä varten.



### Keskikäyttönopeus, harmaa käyttöakseli 1

Hienonnusterien, sitruspusertimen ja mehulingon käyttöä varten.



### Suuri käyttönopeus, punainen ilman käyttöakselia

Teholeikkurin ja minileikkurin käyttöä varten.



## Kierrettävä valitsin, jossa on valorengas

### → Kuva B

Kierrettävällä valitsimella säädetään haluttu nopeus ja kytketään laite pois päältä. Siihen integroitu valorengas palaa laitteen käytön aikana. Jos laitetta käytetään väärin, elektroninen sulake laukeaa tai laitteessa on vikaa, sitä ei voi enää kytkeä päälle ja valorenkaan valo vilkkuu.

### Huomio!

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta. Jos pysäytät laitteen avaamalla kannen, laite vahingoittuu.



## Asetukset

<b>M</b>	Pitoasento suurimmalla käyttönopeudella. Pidä valitsimesta kiinni haluamasi ajan.
<b>0/off</b>	Pysäytys / poiskytkentä
<b>min</b> – <b>max</b>	Tehonsäätö portaattomasti pienimmästä suurimpaan.
<b>Pulse-valitsin</b>	Intervalliasento, suurin nopeus. Suositellaan esim. pirtelöiden valmistukseen tehosekoittimessa.

## Johdon säilytyslokero

### → Kuva

Laitteessa on säilytyslokero johtoa varten. Verkkojohdon pituutta voidaan säätää vetämällä johtoa ulos ja työntämällä sitä takaisin sisään.

Työskentelyn jälkeen työnnä johto lyhyin painalluksin takaisin säilytyslokeroon.

## Valmistelut

- Aseta peruslaite tasaiselle, puhtaalle ja tukevalle alustalle.
- Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.

### Loukkaantumisvaara!

- Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa.
- Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda väline/varuste vasta, kun moottori on pysähtynyt.

### Tärkeää!

- Käynnistä laite vain, kun välineet tai varusteet on kiinnitetty kokonaan.
- Laitetta ei voi kytkeä päälle, jos kulho ei ole kunnolla paikoillaan eikä kantta ole suljettu. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

## Välineiden käyttö

### Loukkaantumisvaara!

Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Älä työnnä kulhoon tai täyttösuppiloon esineitä (esim. lastaa).

### Yleisterä

Hienontaa ja silppuaa.



### Loukkaantumisvaara!


Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä. Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

### Taikinakoukku (muovi)

Vaivaa taikinat (esim. hiivataikina, kakkutaikinan) ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).




### → Kuva

1. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (  ). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.
2. Paina käyttöakseli 1 varusteenpitimeen niin, että se napsahtaa kiinni.
3. Aseta varusteenpidin ja käyttöakseli paikalleen moottoriin. Kiinnitä yleisterä tai taikinakoukku varusteenpitimeen ja päästä irti.

### Huomio!

Lisää ainekset vasta sitten, kun välineet on kiinnitetty.

4. Täytä ainekset.
5. Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen. Huomioi merkintä (  ).
6. Käännä kantta myötäpäivään vasteeseen asti.
7. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluamasi teho valitsimella.

### Ainesten lisääminen

8. Kun lisäät aineksia, aseta valitsin asentoon **0/off**. Poista syöttöpainin ja lisää aineksia täyttöaukon kautta.
9. Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.

## Kulhon tyhjennys

10. Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
11. Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä yleisterän tai taikinakoukun kanssa. Irrota varuste pitimestä.
12. Poista kulho vastapäivään kääntäen. Tyhjennä kulho.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 127

## Vispilä

Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon. Ei sovellu kiinteille aineksille.



### → Kuva

1. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (▼). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.
2. Aseta käyttöakseli paikalleen moottoriin.
3. Työnnä vispilä kiinni vaihdekoteloon niin, että se lukittuu.
4. Aseta vaihdekotelo paikalleen käyttöakseliin kevyesti kääntäen.
5. Täytä ainekset.
6. Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen. Huomioi merkintä (▼).
7. Käännä kantta myötäpäivään vasteeseen asti.
8. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluasmasi teho valitsimella.
  - Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 127

## Hienonnusterät

### Loukkaantumisvaara!

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syriin. Pidä kiinni vain terän reunasta! Älä koske täyttöaukkoon. Paina aineksia aina syöttöpainimella.

### Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut



Viipaloi hedelmät ja kasvikset. Käännettävän viipalointiterän merkinnät:  
»1« paksuille viipaleille  
»3« ohuille viipaleille

### Huomio!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

### Käännettävä raastinterä – karkea/hieno



Raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani). Käännettävän raastinterän merkinnät:  
»2« karkealle raasteelle  
»4« hienolle raasteelle

### Huomio!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella.

### Raasteterä – keskihieno



Raakojen perunoiden, kovan juuston (esim. parmesaanin), jäähdetytyn suklaan ja pähkinöiden raastamiseen.

### Huomio!

Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

### Raasteterä karkea



Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.

### Röstiperunaterä



Raastaa raa'at perunat röstiperuna-taikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.

### Ranskanperunaterä



Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

### Wokkivihannesterä



Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

**Huomautus:** Aseta ranskanperunaterä tai wokkivihannesterä paikalleen teräpuoli ylöspäin. Alan liikkeistä voit hankkia lisää teriä eri käyttötarkoituksiin (katso kappale ”Lisävarusteet”).

### → Kuva

1. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (▼). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.
2. Aseta käyttöakseli paikalleen moottoriin.

3. Ota terä pois suojuksesta. Aseta terä teränpitimeen. Käännä haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. Aseta terä teränpitimeen niin, että teränpitimen vääntiö tarttuu terässä oleviin reikiin. Terän pitää asettua teränpitimen sivutappien päälle.
4. Aseta teräpidin käyttöakselille ja käännä vähän.
5. Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen. Huomioi merkintä (▼).
6. Käännä kantta myötöpäivään vasteeseen asti.
7. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluamasi teho valitsimella.
8. Laita sisään viipaloitavia tai raastettavia aineksia ja paina niitä kevyesti syöttöpainimella. Tarvittaessa paloittele ainekset ensin.
  - Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. Näin jäänteet eivät kuivu kiinni. → ”*Puhdistus ja hoito*” katso sivu 127

### Huomio!

Lopeta ainesten käsittely ja tyhjennä kulho ennen kuin elintarvikkeet ulottuvat teränpitimen alareunaan asti.

**Huomautus:** Annostele suklaa kulhoon ennen laitteen käynnistämistä ja peitä aukko syöttöpainimella. Kun laite on käynnistetty, työnnä sisäänpäin syöttöpainimella.

## Sitruspuserrin



Sitruhedelmien puseruttamiseen, esim. appelsiinit, greipit, sitruunat.

### Huomio!

Käytä sitruspuserrinta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

#### → Kuva 6

1. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (▼). Käännä kulhoa myötöpäivään vasteeseen asti.
2. Aseta käyttöakseli paikalleen moottoriin.
3. Aseta siivilä käyttöakseliin. Huomioi merkintä (▼). Käännä siivilää myötöpäivään. Siivilän nokan tulee asettua kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
4. Aseta puserrin paikalleen ja paina kiinni.
5. Liitä pistoke pistorasiaan. Aseta valitsin asentoon **min**.
6. Paina halkaistua sitruhedelmää puserinosaa vasten. Melu valuu kulhoon.
  - Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. Näin jäänteet eivät kuivu kiinni. → ”*Puhdistus ja hoito*” katso sivu 127

### Huomio!

Tarkkaile täyttökorkuutta. Suurin sallittu käsittelymäärä: 1000 ml hedelmämehua.

## Mehulinko



Siemeniä sisältävien hedelmien (esim. omenat, päärynät) tai kiviä (kivet poistettava) sisältävien hedelmien, marjojen ja vihannesten (esim. porkkanat, tomaatit) mehustamiseen.

#### → Kuva 6

1. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (▼). Käännä kulhoa myötöpäivään vasteeseen asti.
2. Aseta käyttöakseli paikalleen moottoriin.
3. Aseta siiviläosa raastinastiaan.
4. Vastapäivään.
5. Aseta mehulinko kulhoon.

6. Aseta mehulingon kansi ja syöttöpainin paikoilleen. Huomioi merkintä (☒).
7. Käännä kantta myötäpäivään vasteseen asti.
8. Liitä pistoke pistorasiaan. Aseta valitsin asentoon **min**.
  - Laita hedelmät tai vihannekset täyttösuppilon ja työnnä ainekset sisään syöttöpainimella kevyesti painaen. Tarvittaessa paloitele ainekset ensin. Käännä loppuvaiheessa valitsin hetkeksi asentoon **max** ja anna laitteen käydä niin kauan, että hedelmäliha on kokonaan puristunut mehuksi.
  - Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 127

### Huomio!

Tyhjennä kulho ajoissa:

- viimeistään kun olet käsitellyt 500 g aineksia.
- ennen kuin mehu ulottuu raastinastiaan asti.

## Tehosekoitin



Sekoittaa nestemäiset ja puolikovat ruoka-ainekset, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät ja vihannekset, soseuttaa ruoat.

### Sekoituskulho (tritaani)

Tritaani on kestävä, haju- ja makuneutraali muovi. Tritaanikulhossa voidaan käsitellä jääpaloja ja pakastettuja elintarvikkeita.

### ⚠ Loukkaantumisvaara

Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt. Älä koske teräosan leikkuuteriin paljain käsin.

### ⚠ Palovammavaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia. Täytä laitteeseen enintään 0,4 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.

### Huomio!

Kulhoa ei saa altistaa yli 80°C:een lämpötiloille.

### → Kuva II

1. Aseta tehosekoitin paikalleen. Huomioi merkintä (☒). Käännä tehosekoittinta myötäpäivään vasteseen asti.
2. Täytä ainekset.

### Käsittelymäärät

Kiinteät elintarvikkeet	optimaalisesti 80 g
Nesteet	maks. 1,5 l
Kuumat tai kuohuvat nesteet	maks. 0,4 l

3. Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoon vasteseen asti.

### Huomio!

- Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.
  - Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.
4. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluamasi teho valitsimella.

## Ainesten lisääminen

5. Kun lisäät aineksia, aseta valitsin asentoon **0/off**. Irrota kansi ja lisää ainekset tai
6. poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta.
7. Kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.
  - Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 127

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

## Kuutiroleikkuri



Kuutiroleikkurilla voidaan leikata elintarvikkeista kuutioita.

### ⚠ Varo teräviä teriä / pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kuutiroleikkuriin! Irrota ja kiinnitä kuutiroleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt.

Kun purat kuutiroleikkurin osiin/kokoat sen, tartu viipalointiterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

### Käyttöä koskevia huomautuksia!

- Kuutiroleikkuri soveltuu vain perunoiden (raakojen tai keitettyjen), porkkanoiden, kurkun, tomaatin, paprikan, sipulin, banaanin, omenan, päärynän, mansikoiden, melonin, kiivin, kananmunien, pehmeän makkaran (esim. mortadella) sekä keitetyn tai paistetun, luuttoman kananlihan leikkaamiseen.
- Laitteella ei voi käsitellä erittäin pehmeää juustoa (esim. mozzarella, feta). Kun juusto on puolikovaa (esim. gouda) tai kovaa (esim. emmental), varo käsittelemästä yli 3 kg:n määriä kerrallaan.
- Kun hedelmissä (esim. omenat, persikat jne.) on siemeniä tai kiviä, poista ne ennen hedelmien käsittelyä.
- Kun käsittelet keitettyä tai paistettua lihaa, poista lihasta luut ennen käsittelyä.
- Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.

### Huomio!

- Jollet noudata ohjetta, kuutiroleikkuri sekä sen säleikkö ja pyörivä terä saattavat vioittua.
- Jos käytät kuutiroleikkuria väärään käyttötarkoitukseen, teet siihen muutoksia tai käytät sitä ohjeiden vastaisesti, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ei vastaa mahdollisista vahingoista. Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot (esim. tylsät tai muotoaan muuttaneet terät) aiheutuvat ei sallittujen elintarvikkeiden käsittelystä.

### Tärkeitä huomautuksia:

- Elintarvikkeissa ei saa olla luita, kiviä tai muita kovia aineksia.
- Hedelmät, marjat ja vihannekset eivät saa olla niin kypsiä, että niistä voi tulla ulos mehua.
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi.
- Kun lisäät aineksia laitteeseen, kuutioiden koko vaihtelee aina sen mukaan, miten voimakkaasti painat syöttöpaininta.
- Kuutiroleikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

Valitse **käyttönopeus** paloiteltavien elintarvikkeiden mukaan.

### Huomio!

Kun käytät kuutiroleikkuria, älä valitse intervalliasentoa (Pulse).

### Alhainen nopeus (min):

keitetyt perunat, porkkanat ja kananmunat, kurkut, banaanit, mansikat, melonit.

### Keskitasen nopeus:

raa'at perunat ja porkkanat, pehmeä makkara (esim. mortadella), puolikova juusto, kova juusto, paprika, tomaatit, sipulit, omenat, kiivit.

### → Kuva

1. Kiinnitä säleikkö kannattimeen. Huomioi lovet!
2. Kiinnitä paloitteluterä, jossa on teränsuojus, kannattimeen.
3. Paina 3 kiinnitintä sisäänpäin, kunnes ne lukkiutuvat.
4. Aseta käyttöakseli 2 paikalleen moottoriin.

### Huomio!

Kuutiroleikkurille on ehdottomasti käytettävä käyttöakselia 2 (**kuva - 4**).

5. Aseta kulho laitteen runkoon. Huomioi merkintä (). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteeseen asti.

6. Aseta kuutioleikkuri kulhoon. Kuutioleikkurin merkintä on kohdistettava kulhon kahvan suuntaan. Kuutioleikkurin tulee kiinnittyä kunnolla käyttöakseliin! Käännä teräosa tarvittaessa oikeaan asentoon teränsuojuksen avulla.
7. Irrota teränsuojus.
8. Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen. Huomioi merkintä (▼).
9. Käännä kantta myötäpäivään vasteseen asti. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteseen asti.
10. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse haluamasi teho valitsimella.
  - Laita leikattavat elintarvikkeet täyttösuppiloon ja työnnä ainekset sisään syöttöpainimella kevyesti painaen. Tarvittaessa paloitle ainekset ensin.

### Huomio!

Tyhjennä kulho ajoissa:

- viimeistään kun olet käsitellyt 500 g aineksia.
- ennen kuin kuutiot ulottuvat kuutioleikkurin alareunaan asti.

### Kulhon tyhjennys

- Työn päätyttyä käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Kiinnitä teränsuojus.
- Poista kuutioleikkuri kulhosta.
- Poista kulho vastapäivään kääntäen. Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
  - ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 127

## Minileikkuri

Hienontaa pieniä määriä lihaa, kovaa juustoa, sipuleita, persiljaa, valkosipuleita, hedelmiä ja vihanneksia. Kahvipapujen, pippureiden, sokerin, unikonsiementen ja piparjuuren hienontaminen ei ole sallittua.



### ⚠ Loukkaantumisvaara

Irrota/kiinnitä minileikkuri vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt. Älä koske teräosan leikkuuteriiniin paljain käsin. Älä laita sormia minileikkurin kulhoon! Poista hienonnetut ainekset sopivalla apuvälineellä (esim. lusikalla).

### Huomio!

Minileikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

### → Kuva ☒

1. Aseta kulho paikalleen. Huomioi merkintä (▼). Käännä kulhoa myötäpäivään vasteseen asti.
2. Täytä ainekset.
3. Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhossa olevaan kiinnityskohtaan vasteseen asti.
4. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä valitsin asentoon **M** ja pidä siitä kiinni.

**Huomautus:** Mitä kauemmin laite on käynnistettynä, sitä hienomman lopputuloksen saat. Kun hienonnat yrtejä, lopputulos saattaa olla haluamasi jo erittäin lyhyen päälläoloajan jälkeen. Usein riittää, kun pidät valitsinta vain hetken asennossa **M**.

- Työn päätyttyä päästä irti valitsimesta. Irrota pistoke pistorasiasta.

### Käytön jälkeen

- Käännä minileikkuria vastapäivään ja irrota.
- Käännä minileikkuri ylösalaisin, hienonnetut ainekset putoavat kanteen.
- Pidä kannesta kiinni. Käännä kulhoa vastapäivään ja irrota.
- Poista jäljelle jääneet ainekset kulhosta sopivalla apuvälineellä (esim. lusikalla).
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
  - ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 127

## Esimerkkiresepti minileikkurille



### Hunaja-hasselpähkinä-levite

- 10 g hasselpähkinöitä
- 100 g kukkaishunajaa (huoneenlämpöisenä)
- Mittaa pähkinät minileikkurin kulhoon ja hienonna niitä 5 sekuntia nopeudella **M**.
- Lisää hunaja ja hienonna 10 sekuntia nopeudella **M**.

Noudata suositeltavia käsittelymääriä ja -aikoja. → **Kuva**

## Puhdistus ja hoito

Laite ei tarvitse huoltoa! Huolellinen puhdistus varmistaa, että laite pysyy pitkään hyväkuntoisena.

### Yleisiä huomautuksia

- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).
- Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

### Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!
- Puhdista mehulingon siiviläosan lamellit varovasti, ne menevät helposti rikki.

### Loukkaantumisvaara!

- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä.
- Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.
- Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.

- Älä milloinkaan koske kuutioleikkurin teräviin teriin tai syrjiin. Tartu viipalointiterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta!
- Älä koske tehosekoittimen ja minileikkurin terään paljain käsin.
- Käytä terien ja hienonnusterien puhdistamiseen harjaa.

### Sähköiskun vaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.

## Peruslaitteen puhdistus

- Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta.
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa laite lopuksi.

## Kulhon, välineiden ja varusteiden puhdistus

- Huuhtelee kaikki osat heti käytön jälkeen juoksevan veden alla.
- Pura varusteet osiin ennen puhdistusta. Toimi päinvastaisessa järjestyksessä kuin niitä koskevissa kappaleissa on kuvattu.
- Puhdistuksen jälkeen anna kaikkien osien kuivua hyvin tai pyyhi ne kuiviksi.

### Vispilän purkamisen osiin puhdistusta varten

Voit purkaa vispilän osiin puhdistusta varten.

#### → **Kuva**

1. Irrota vispilä vaihteistosta.
2. Paina lukitsinta ja nosta vaihteiston kansi irti.
3. Poista hammaspyörät kotelosta. Puhdista varovasti harjalla.
4. Kun kaikki osat on puhdistettu ja ne ovat kuivuneet, kokoa ne jälleen päinvastaisessa järjestyksessä.

## Mehulingon puhdistus

Mehulingon puhdistusta varten irrota ensin siivilä raastinastiasta. Huuho osia juoksevan veden alla.

### Huomio!

Puhdista siiviläosan lamellit varovasti, ne menevät helposti rikki.

## Kuutioleikkurin puhdistus

### Kuutioleikkurin purkamisen osiin puhdistusta varten

#### → Kuva

1. Kiinnitä teränsuojus. Poista kuutioleikkuri kulhosta.
2. Avaa kiinnittimet. Poista teräosa ja teränsuojus.

### Loukkaantumisvaara!

Tartu viipalointiterään ja säleikköön vain muoviosasta.

3. Poista kiinni tarttuneet elintarvikkeet säleikön puhdistimella.
4. Paina säleikkö puhdistimen avulla ulos alhaalta päin.

Pese kannatin astianpesukoneessa.

Huuho kaikki muut osat juoksevan veden alla. Harjaa osat puhtaaksi.

## Tehosekoittimen puhdistus

Tehosekoittimen kulho (ilman teräosaa), kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä. Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä likoamaan veteen).

### Teräosan purkamisen puhdistusta varten

#### → Kuva

1. Käännä tyhjä kulho ylösalaisin. Käännä teräosaa siivikkeistä kiinni pitäen vastapäivään. Teräosa irtoaa.
2. Poista teräosa ja irrota tiivistysrenkas.
3. Puhdistuksen ja kuivumisen jälkeen kiinnitä tiivistysrenkas teräosaan.
4. Aseta teräosa alhaalta päin tehosekoittimen kulhoon ja kierrä se kiinni myötöpäivään.  
Kierrä sitä vähintään niin pitkälle, että siipi on kulhon merkinnän kohdalla.

### Huomio!

Älä koskaan käytä teräosaa ilman tiivistettä!

## Minileikkurin puhdistus

Minileikkuri kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).

Älä pese kulhoa ja käyttöliitintä astianpesukoneessa, vaan harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla. Älä jätä sitä veteen likoamaan!

Aseta kulho kuivumaan käyttöliitintä ylöspäin.

---

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

### Loukkaantumisvaara!

Irrota pistoke pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

### Tärkeä huomautus:

Jos käytät laitetta väärin, elektroninen turvakytin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, valorengas (toiminnan näyttö) alkaa vilkkua.

### Häiriö:

Laite lakkaa toimimasta.

### Mahdollinen syy:

Laite on ylikuormittunut (esim. varuste on juuttunut kiinni elintarvikkeeseen) ja elektroninen turvakytin on lauennut.

### Toimenpide:

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Korjaa ylikuormituksen aiheuttanut syy.
- Käynnistä laite uudelleen.

### Mahdollinen syy:

Yritit asettaa kulhon tai tehosekoittimen paikalleen laitteeseen sen ollessa kytkettynä päälle.

### Toimenpide:

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Aseta kulho tai tehosekoitin paikalleen.



- Käynnistä laite uudelleen.

### Häiriö:

Laite ei käynnisty.

### Mahdollinen syy:

Osat eivät ole oikein paikoillaan. Kansi ei ole kunnolla kiinni.

### Toimenpide:

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Kiinnitä osat ohjeiden mukaisesti ja sulje kansi kokonaan.
- Käynnistä laite uudelleen.

### Tärkeä huomautus:

Jos vika ei korjaannu ohjeiden avulla, ota yhteys huoltopalveluun (katso huoltoliikkeen osoitteet vihkon lopusta).

---

## Lisävarusteet

(saatavissa kodinkoneliikkeistä, jos varusteet eivät sisälly toimitukseen)

### Ranskanperunaterä (MUZ45PS1)

Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

### Wokkivihannesterä (MUZ45AG1)

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

### Raasteterä karkea (MUZ45RS1)

Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.

### Röstiperunaterä (MUZ45KP1)

Raastaa raa'at perunat röstiperunataikinaan, viipaloi hedelmät ja vihannekset.

---

## Jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä

perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

---

## Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme. Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

---

## Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso privado en el ámbito doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

El presente aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar, batir, cortar y rallar alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos.

Utilizar el aparato solo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

---

## Indicaciones de seguridad importantes

¡Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior! No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación y, además, no deben manejar el aparato. No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

### ¡Peligro de electrocución y de incendio!

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica.
- No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!
- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes como, p. ej., placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.

- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. No utilizar limpiadoras de vapor. No usar el aparato con las manos húmedas.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.
- En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y vuelve a arrancar tras restablecerse la alimentación de corriente.

### **¡Peligro de lesiones!**

- Antes de cambiar accesorios o piezas que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. ¡Esperar a que el accionamiento se detenga completamente!
- No introducir nunca las manos en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes. No introducir ningún objeto (p. ej., una cuchara) en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado.
- Tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente de mezcla y durante la limpieza. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.
- No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use. No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar las cuchillas picadoras solo por el borde!
- ¡No introducir nunca las manos en el vaso de la batidora montado! Retirar o montar el vaso de la batidora solo con el accionamiento parado. No tocar ni manipular nunca las cuchillas directamente con las manos.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni los cantos de la cortadora de dados. Tocar el disco cortador y la rejilla cortadora solamente por la parte de plástico. Cuando no se utilice, guardar siempre la cortadora de dados montada y con el protector de la cuchilla puesto.

### **¡Peligro de quemaduras!**

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente o espumoso en la batidora.

### **¡Peligro de asfixia!**

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

## ¡Atención!

Se aconseja dejar el aparato conectado solo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos. No exponga el vaso de la batidora a temperaturas superiores a 80°C.

## ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Limpieza y cuidado» véase la página 141

## Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso.



¡Atención! Cuchillas giratorias.



¡Atención! Herramientas giratorias.  
No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

## Contenido

Uso conforme a lo prescrito .....	130
Indicaciones de seguridad importantes ...	130
Descripción del aparato .....	132
Antes de usar el aparato por vez primera	133
Componentes y elementos de mando.....	133
Preparativos .....	134
Uso de las herramientas .....	134
Discos picadores .....	136
Exprimidor de cítricos .....	137
Licuada .....	137
Batidora .....	138
Cortadora de datos .....	139
Picador universal.....	140
Ejemplo de recetas para el picador universal.....	141
Limpieza y cuidado .....	141
Localización de averías .....	143
Accesorios opcionales .....	143
Eliminación .....	144
Servicio de Asistencia Técnica .....	144

## Descripción del aparato

→ Figura 

- 1 Base motriz**
  - a Mando giratorio
  - b Anillo luminoso (indicador de funcionamiento)
  - c Accionamiento (2 o 3 posiciones de trabajo \*)
  - d Compartimento para guardar el cable
- 2 Recipiente de mezcla**
- 3 Eje de accionamiento 1 (gris)**
- 4 Eje de accionamiento 2 (negro) \***
- 5 Tapa**
  - a Empujador
- 6 Accesorios \***
  - a Porta-accesorios
  - b Cuchilla universal con funda protectora
  - c Garfio amasador (plástico)
  - d Varilla mezcladora
  - e Soporte de engranaje de la varilla mezcladora
- 7 Soporte portadiscos**

- 8 Discos picadores \***
    - a** Disco reversible para cortar, grueso/fino
    - b** Disco reversible para rallar, grueso/fino
    - c** Disco rallador, semifino
    - d** Disco rallador, grueso
    - e** Disco para rallar patatas a la suiza
    - f** Disco para cortar patatas crudas
    - g** Disco para cortar verduras orientales
  - 9 Exprimidor de cítricos \***
    - a** Filtro
    - b** Cono exprimidor
  - 10 Licuadora \***
    - a** Cazoleta ralladora
    - b** Cesto tamizador
    - c** Tapa
    - d** Empujador para licuadora
  - 11 Cortadora de dados \***
    - a** Base motriz
    - b** Cierre
    - c** Rejilla cortadora
    - d** Disco cortador
    - e** Protector de la cuchilla
    - f** Limpiador de la rejilla cortadora
  - 12 Picador universal \***
    - a** Vaso con accionamiento
    - b** Tapa
  - 13 Batidora \***
    - a** Vaso de la batidora de Tritan
    - b** Cuchilla
    - c** Tapa
    - d** Abertura para incorporar ingredientes
    - e** Embudo
- \* según modelo

## Antes de usar el aparato por vez primera

Antes de utilizar el aparato por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

### ¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Extraer la base motriz y todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. → **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso.  
→ «Limpieza y cuidado» véase la página 141

## Componentes y elementos de mando

### ¡Importante!

¡El recipiente de mezcla, la tapa/vaso del picador universal y el vaso de la batidora no son adecuados para el uso en el microondas!

### Identificación por colores

El aparato dispone de un accionamiento de 2 o 3 posiciones de trabajo (según el modelo). Cada posición de velocidad se identifica con un color diferente (negro, gris y rojo). Los accesorios también están marcados con estos colores. De esta forma, los accesorios se asocian automáticamente con la posición de velocidad correcta.

#### Velocidad mínima, negro con el eje de accionamiento 2

Para utilizar la cortadora de dados.



#### Velocidad media, gris con eje de accionamiento 1

Para utilizar los discos picadores, el exprimidor de cítricos y la licuadora.



#### Velocidad máxima, rojo sin eje de accionamiento

Para utilizar la batidora y el picador universal.



## Mando giratorio con anillo

### luminoso

#### → Figura 8

El mando giratorio permite seleccionar la velocidad deseada o apagar el aparato. Durante el funcionamiento, el anillo luminoso incorporado permanece encendido. Si se produce un error de manejo, se disparan los fusibles electrónicos o el aparato está defectuoso, no se podrá volver a encender el aparato y el anillo luminoso parpadeará.

#### ¡Atención!

Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. La parada del aparato abriendo la tapa puede provocar daños en el mismo.

Ajustes	
<b>M</b>	Conexión breve con velocidad máxima. Mantener pulsado el interruptor para la duración deseada.
<b>0/off</b>	Parar/desconectar
<b>min</b> – <b>max</b>	Velocidad de trabajo ajustable progresivamente de mínima a máxima.
<b>Pulse</b>	Conexión en intervalos con velocidad máxima. Recomendada para la elaboración, p. ej., de batidos de leche en la batidora.

## Compartimento para guardar el cable

#### → Figura 9

El aparato cuenta con un compartimento para guardar el cable. La longitud del cable de red puede ajustarse tirando o retrayendo el cable.

Tras finalizar el trabajo, retraer el cable empujándolo poco a poco para introducirlo en el compartimento para guardar el cable.

## Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa, estable y limpia.
- Extraer la cantidad de cable necesaria.

#### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

- Introducir el enchufe en la toma de corriente solo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.
- No introducir nunca los dedos en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento.
- Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso deberán cambiarse las cuchillas/los accesorios solo con el aparato completamente parado.

#### ¡Importante!

- Conectar el aparato solo con las cuchillas o los accesorios completamente montados.
- El aparato no se encenderá si el recipiente de mezcla no está bien insertado y cerrado con la tapa. El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio.

## Uso de las herramientas

#### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

No introducir nunca las manos en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento. No introducir ningún objeto (p. ej., una cuchara) en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado.

## Cuchilla universal

para triturar y picar.



### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use. Sujetar la cuchilla universal solo en el borde de plástico.

## Garfio amasador (plástico)

para trabajar la masa (p.ej. masa de levadura, masa batida de bizcocho), así como para agregar y mezclar ingredientes que no hay que picar o triturar (p. ej., pasas, láminas de chocolate).



### ➔ Figura D

1. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (☒). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
2. Encajar el eje de accionamiento 1 hasta el tope en el soporte portaaccesorios.
3. Colocar el soporte portaaccesorios con el eje de accionamiento en el accionamiento. Colocar la cuchilla universal o el garfio amasador sobre el soporte portaaccesorios; soltarlo.

### ¡Atención!

Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.

4. Introducir los ingredientes.
5. Montar la tapa con el empujador. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (☒).
6. Girar la tapa hasta el tope en sentido horario.
7. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

### Agregar o reponer ingredientes

8. Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.

9. Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

## Vaciar el recipiente de mezcla

10. Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
11. Retirar el soporte portaaccesorios junto con la cuchilla universal o el garfio amasador del recipiente de mezcla. Retirar los accesorios del soporte portaaccesorios.
12. Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario y retirarlo. Vaciar el recipiente de mezcla.
  - Limpiar las piezas directamente después de su uso. ➔ «Limpieza y cuidado» véase la página 141

## Varilla mezcladora

para montar la clara de huevo a punto de nieve o preparar nata. No adecuada para elaborar ingredientes sólidos.



### ➔ Figura E

1. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (☒). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
2. Colocar el eje de accionamiento en el accionamiento.
3. Encajar la varilla mezcladora en el soporte de engranaje hasta que encastre.
4. Colocar el soporte de engranaje con un giro pequeño sobre el eje de accionamiento.
5. Introducir los ingredientes.
6. Montar la tapa con el empujador. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (☒).
7. Girar la tapa hasta el tope en sentido horario.
8. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

- Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 141

## Discos picadores

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar los discos solo en sus bordes! No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

#### Disco reversible para cortar, grueso/fino

Para cortar fruta y verdura.

Denominación en el disco reversible para cortar:

«1» para la cara más gruesa,

«3» para la cara más fina

#### ¡Atención!

El disco reversible para cortar no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos ni chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas solo en frío.

#### Disco reversible para rallar, grueso/fino

Para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (p. ej., parmesano).

Denominación en el disco reversible para rallar:

«2» para la cara más gruesa

«4» para la cara más fina

#### ¡Atención!

El disco reversible para rallar no es adecuado para rallar nueces. Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.

#### Disco rallador, semifino

Para rallar patatas crudas, queso duro (p. ej., parmesano), chocolate frío y nueces.

### ¡Atención!

El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y que se pueden cortar en lonchas (tipo edam o gouda).

#### Disco rallador, grueso

Para rallar patatas crudas, para preparar, por ejemplo, patatas ralladas a la suiza o ñoquis.



#### Disco para rallar patatas a la suiza

Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.



#### Disco para cortar patatas crudas

Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.



#### Disco para cortar verduras orientales

Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticos.



**Nota:** Colocar el disco para patatas fritas o verdura oriental con la cuchilla hacia arriba. Los discos adecuados para otras tareas se pueden adquirir en el comercio especializado (véase el capítulo «*Accesorios opcionales*»).

#### → Figura 6

1. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (☒). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
2. Colocar el eje de accionamiento en el accionamiento.
3. Retirar el disco de su funda protectora. Colocar el disco en el portadiscos. Colocar el disco reversible para cortar/rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba. Colocar el disco en el portadiscos de modo que los arrastradores del mismo penetren en las aberturas del disco. El disco deberá descansar sobre la espiga lateral del portadiscos.
4. Montar el portadiscos en el eje de accionamiento mediante un ligero giro.
5. Montar la tapa con el empujador. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (☒).
6. Girar la tapa hasta el tope en sentido horario.



7. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
8. Agregar los alimentos y empujarlos solo ligeramente con el empujador. En caso necesario, picar previamente los ingredientes.
  - Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
  - Limpiar las piezas directamente después de su uso. De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas.
    - «*Limpieza y cuidado*» véase la página 141

**¡Atención!**

Finalizar el procesado y vaciar el recipiente de mezcla antes de que los alimentos alcancen el borde inferior del portadiscos.

**Nota:** Poner el chocolate en la picadora antes de conectar la máquina y cubrirlo con el empujador. Tras conectar la máquina, empujar con el empujador.

**Exprimidor de cítricos**



Para exprimir cítricos como, p. ej., naranjas, pomelos, limones.

**¡Atención!**

Utilizar el exprimidor de cítricos solo si está completamente armado.

→ **Figura 6**

1. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (—▼). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
2. Colocar el eje de accionamiento en el accionamiento.
3. Colocar el filtro en el eje de accionamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (—▼). Girar el filtro en sentido horario. El saliente del filtro tiene que encajar a tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
4. Montar y encajar el cono exprimidor.

5. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo **min**.
6. Presionar la fruta cítrica cortada por la mitad sobre el cono exprimidor. El zumo sale y cae en el recipiente.
  - Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
  - Limpiar las piezas directamente después de su uso. De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas.
    - «*Limpieza y cuidado*» véase la página 141

**¡Atención!**

Prestar atención al nivel de llenado. Máxima cantidad de elaboración: 1000 ml de zumo de fruta.

**Licuada**



Para exprimir el zumo de frutas con corazón (p. ej., manzanas, peras), bayas, frutas con hueso previamente deshuesadas, verdura (p. ej., zanahorias, tomates).

→ **Figura 7**

1. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (—▼). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
2. Colocar el eje de accionamiento en el accionamiento.
3. Colocar el cesto tamizador en la cazoleta ralladora.
4. Girando en sentido antihorario.
5. Colocar la licuadora en el recipiente de mezcla.
6. Montar la tapa de la licuadora con el empujador. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (—▼).
7. Girar la tapa hasta el tope en sentido horario.
8. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición **min**.

- Introducir la fruta o verdura en la boca de llenado y empujar los ingredientes ligeramente con el empujador. En caso necesario, picar previamente los ingredientes. Al concluir la operación, colocar el mando giratorio brevemente en la posición de trabajo **max** y hacer funcionar el aparato hasta licuar completamente la pulpa.
- Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 141

**¡Atención!**

Vaciar el recipiente de mezcla a tiempo:

- después de procesar como máximo 500 g.
- antes de que el zumo llegue a la cazoleta ralladora.

**Batidora**

para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, triturar fruta y verdura cruda o hacer purés.



**Vaso de la batidora de Tritan**

Tritan es un plástico a prueba de rotura y neutro frente a sabores y olores. En el vaso de la batidora de Tritan pueden procesarse cubitos de hielo y alimentos congelados.

**⚠ ¡Peligro de lesiones!**

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! Retirar o montar la batidora solo con el accionamiento parado. No tocar la hoja de la cuchilla con las manos desprotegidas.

**⚠ ¡Peligro de quemaduras!**

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente o espumoso en la batidora.

**¡Atención!**

No exponga el vaso de la batidora a temperaturas superiores a 80°C.

→ **Figura II**

1. Colocar la batidora. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (↕). Girar la batidora hasta el tope en sentido horario.
2. Introducir los ingredientes.

**Cantidades para procesado:**

Alimentos sólidos	caso ideal 80 g
Alimentos líquidos	máx. 1,5 l
Líquidos calientes o con propensión a forma espuma	máx. 0,4 l

3. Colocar la tapa y girarla en sentido horario. El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa de la batidora.

**¡Atención!**

- No hacer funcionar la batidora en vacío.
- La batidora solo trabaja con la tapa enroscada.
- 4. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

**Agregar o reponer ingredientes**

5. Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Retirar la tapa e incorporar los ingredientes o
6. retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos poco a poco a través de la abertura.
7. Agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.
- Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 141

**Consejo práctico:** Para una prelimpieza, poner un poco de agua con lavavajillas en la batidora montada. Hacer funcionar la batidora durante algunos segundos en la posición de trabajo **M**. Evacuar el agua y enjuagar la batidora con agua limpia.

## Cortadora de datos



Cortadora para cortar alimentos en forma de dados.

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

¡No introducir nunca los dedos en la cortadora de dados montada en la base motriz! Desmontar o montar la cortadora de dados en la base motriz solo con el accionamiento parado.

Al desarmar/armar la cortadora de dados, sujetar el disco cortador solo por el asidero de plástico en el centro del mismo.

### **¡Advertencias para uso!**

- La cortadora de dados solo es adecuada para cortar patatas (crudas o cocidas), zanahorias, pepinos, tomates, pimientos, cebollas, plátanos, manzanas, peras, fresas, melones, kiwis, huevos, embutidos blandos (p. ej., mortadela), carne de ave deshuesada cocida o asada.
- Los quesos muy blandos (p. ej., mozzarella, queso de oveja) no deberán procesarse con la cortadora de dados. En el caso de quesos en lonchas (p. ej., gouda) y curados (p. ej., emmental), la cantidad procesada en un ciclo de trabajo no deberá sobrepasar los 3 kg.
- Para elaborar frutas con corazón o hueso (manzanas, melocotones, etc.) deberán eliminarse previamente los corazones o huesos de la fruta.
- Antes de proceder a la elaboración de carne cocida o asada, deberán retirarse los huesos de esta.
- Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados.

### **¡Atención!**

- El incumplimiento de estas advertencias puede causar importantes daños en la cortadora de dados, incluida la rejilla cortadora y la cuchilla giratoria.
- En caso de hacer un uso inadecuado o incorrecto de la cortadora de dados o modificarla, la casa Robert Bosch Hausgeräte GmbH no incurre en responsabilidad alguna por los posibles daños que ello pudiera ocasionar. Igualmente está excluida la responsabilidad por posibles daños (por ejemplo, cuchillas romas o deformadas) en caso de usar la máquina para la elaboración de alimentos no adecuados y no autorizados.

### **Advertencias importantes:**

- Los alimentos que se deseen procesar no deberán tener huesos, corazones ni ningún otro componente sólido.
- La fruta y verdura no deberá estar excesivamente madura, de lo contrario podrán producirse fugas de jugo.
- Los alimentos cocidos deberán dejarse enfriar antes de procesarlos, dado que así son más resistentes y se pueden cortar mejor.
- Empujando con más o menos fuerza con el embutidor se puede influir en la longitud de los dados.
- La cortadora de dados solo trabaja con la tapa enroscada.

Seleccionar la **velocidad de trabajo** en función del tipo y naturaleza del alimento que se desea cortar.

### **¡Atención!**

Al trabajar con la cortadora de dados no deberá usarse nunca la función de conexión en intervalos (Pulse).

### **Velocidad de trabajo mínima (mín):**

patatas y zanahorias cocidas, huevos, pepinos, plátanos, fresas, sandías y melones.

### **Velocidad de trabajo media:**

patatas y zanahorias crudas, embutidos blandos (p. ej., mortadela), queso en lonchas, queso curado, pimientos, tomates, cebollas, manzanas, kiwis.

### → Figura **N**

1. Colocar la rejilla cortadora en la base motriz. ¡Prestar atención a las entalladuras!
2. Colocar el disco cortador con el protector en la base motriz.
3. Presionar hacia dentro los 3 cierres hasta que queden encajados.
4. Colocar el eje de accionamiento 2 en el accionamiento.

### ¡Atención!

Con la cortadora de dados utilizar siempre el eje de accionamiento 2 (figura **A** - 4).

5. Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼). Girar el recipiente de mezcla hasta el tope en sentido horario.
6. Montar la cortadora de dados en el recipiente de mezcla. La marca de la cortadora de dados debe estar alineada con el asa del recipiente de mezcla. ¡Cerciorarse de que la cortadora de dados esté perfectamente asentada en el eje de accionamiento! Si es necesario, girar la cuchilla hasta la posición correcta con ayuda del protector.
7. Retirar el protector de la cuchilla.
8. Montar la tapa con el empujador. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼).
9. Girar la tapa hasta el tope en sentido horario. El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
10. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
  - Introducir los alimentos que desean cortarse en la boca de llenado y empujar los ingredientes ligeramente con el empujador. En caso necesario, picar previamente los ingredientes.

### ¡Atención!

Vaciar el recipiente de mezcla a tiempo:

- después de procesar como máximo 500 g.
- antes de que los dados lleguen al borde inferior de la cortadora de dados.

## Vaciar el recipiente de mezcla

- Después de terminar el procesado, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
- Colocar el protector de cuchilla.
- Retirar la cortadora de dados del recipiente de mezcla.
- Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario y retirarlo. Vaciar el recipiente de mezcla.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 141

## Picador universal



Para triturar o picar pequeñas cantidades de carne, queso curado, cebollas, perejil, ajo, fruta y verdura. No picar granos de café ni de pimienta, terrones de azúcar, semillas de adormidera ni nabos.

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Retirar o montar el picador universal solo con el accionamiento parado. No tocar la hoja de la cuchilla con las manos desprotegidas. ¡No introducir nunca las manos en el vaso del picador universal! Para retirar los alimentos picados deberá usarse un útil adecuado (p. ej., una cuchara).

### ¡Atención!

El picador universal solo trabaja con la tapa enroscada.

### → Figura **K**

1. Colocar el vaso. Al hacerlo, tener en cuenta la marca (▼). Girar el vaso hasta el tope en sentido horario.
2. Introducir los ingredientes.
3. Colocar la tapa y girarla en sentido horario. El saliente de la tapa tiene que entrar hasta el tope en la ranura en el vaso.
4. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición **M** y mantenerlo en dicha posición.

**Nota:** Cuanto más tiempo funcione el aparato, más finamente se trituran o pican los alimentos. En el caso de las hierbas aromáticas, el grado de picado deseado se puede alcanzar al cabo de un breve período de funcionamiento de la máquina. Una ligera pulsación del mando en la posición de trabajo **M** puede bastar.

- Después de terminar el procesado, soltar el mando giratorio. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

### Tras concluir el trabajo

- Girar el picador universal en sentido antihorario y retirarlo del aparato.
- Invertir la posición del picador universal, los alimentos triturados o picados caen en la tapa.
- Sujetar la tapa. Girar el vaso en sentido antihorario y retirarlo.
- Retirar los restos de los alimentos picados del vaso con ayuda de un útil adecuado (p. ej., una cuchara).
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 141

## Ejemplo de recetas para el picador universal



### Crema de miel y avellana para untar en el pan

- 10 g de avellanas
- 100 g de miel de flores (a temperatura ambiente)
- Colocar las avellanas en el recipiente para el picador universal y picar las avellanas durante 5 segundos en la posición **M**.
- Agregar la miel y batir durante 10 segundos en la posición **M**.

Tener en cuenta las cantidades y tiempos de elaboración recomendados. → **Figura 0**

## Limpieza y cuidado

¡El aparato no requiere mantenimiento! Una limpieza a fondo es la garantía de una larga vida útil de la máquina.

### Indicaciones generales

- Limpiar las piezas directamente después de su uso. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como los aceites etéreos contenidos en las especias.
- Al procesar alimentos como, p. ej., zanahorias y col lombarda, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, que puede eliminarse aplicando varias gotas de aceite y frotando con un paño.

### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, ¡de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente!
- Limpiar cuidadosamente las láminas del cesto tamizador de la licuadora para no dañarlas.

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

- Tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas.
- Sujetar la cuchilla universal solo por el borde de plástico.
- Sujetar los discos picadores solo por el borde.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni los cantos de la cortadora de dados. ¡Sujetar el disco cortador solo por el asidero de plástico en el centro del mismo!
- No tocar la cuchilla de la batidora ni del picador universal con las manos desprotegidas.
- Utilizar un cepillo para limpiar las cuchillas y los discos picadores.

### **⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!**

Extraer el enchufe de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.

### **Limpiar la base motriz**

- No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni ponerla debajo del grifo de agua o en el lavavajillas. No utilizar limpiadoras de vapor.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas.
- Secar la base motriz.

### **Limpiar el recipiente de mezcla, las cuchillas y accesorios**

- Enjuagar todas las piezas con agua corriente justo después de su uso.
- Desarmar los accesorios antes de la limpieza. Para ello, proceder en orden inverso al descrito en los diferentes capítulos.
- Tras la limpieza, secar o dejar que se sequen bien todas las piezas.

### **Desarmar la varilla mezcladora para la limpieza**

La varilla mezcladora se puede desarmar para su limpieza.

#### **→ Figura 1**

1. Retirar la varilla mezcladora de su engranaje.
2. Presionar el pulsador y retirar la tapa del engranaje.
3. Retirar las dos ruedas dentadas del soporte. Limpiar cuidadosamente con un cepillo.
4. Tras limpiar y secar todas las piezas, volver a montarlas en orden inverso.

### **Limpiar la licuadora**

Para limpiar la licuadora, retirar el cesto tamizador de la cazoleta ralladora. Enjuagar previamente las piezas con agua corriente.

#### **¡Atención!**

Limpiar cuidadosamente las láminas del cesto tamizador para no dañarlas.

### **Limpiar la cortadora de dados**

#### **Desarmar la cortadora de dados para la limpieza**

#### **→ Figura 2**

1. Colocar el protector de cuchilla. Retirar la cortadora de dados del recipiente de mezcla.
2. Abrir los cierres. Extraer la cuchilla con el protector de la cuchilla.

#### **⚠ ¡Peligro de lesiones!**

Tocar el disco cortador y la rejilla cortadora solamente por la parte de plástico.

3. En caso de haber restos de alimentos, extraerlos con el limpiador de la rejilla cortadora.
4. Extraer la rejilla cortadora empujándola por abajo con el limpiador.

Limpiar el soporte básico en el lavavajillas. Lavar el resto de las piezas con agua corriente. Limpia las piezas con un cepillo.

### **Limpiar la batidora**

La batidora (sin cuchilla), la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas. ¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas! Limpiarla siempre con agua corriente. ¡No sumergirla nunca en el agua!

#### **Desarmar la cuchilla para la limpieza**

#### **→ Figura 3**

1. Dar la vuelta al vaso de la batidora vacío. Sujetar la cuchilla por las aletas, girándola en sentido antihorario. La cuchilla se suelta.
2. Retirar la cuchilla y también la junta.
3. Tras la limpieza y el secado, colocar la junta en la cuchilla.
4. Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora y apretarla girando en sentido horario. Girar como mínimo hasta que las aletas estén alineadas con la marca del vaso de la batidora.

#### **¡Atención!**

¡No utilizar nunca la cuchilla sin la junta!

## Limpiar el picador universal

Limpiar siempre el picador universal inmediatamente después de concluir su uso. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias. No lavar el vaso con accionamiento en el lavavajillas, sino bajo el chorro de agua del grifo con un cepillo. ¡No dejarlo en el agua! Para secarlo, colocar el vaso con el accionamiento hacia arriba.

## Localización de averías

### ¡Peligro de lesiones!

Antes de subsanar una avería, extraer el enchufe de la toma de corriente.

### Advertencia importante:

En caso de manejo erróneo del aparato, dispararse el fusible electrónico o registrarse una avería en el aparato, el anillo luminoso parpadea (indicador de funcionamiento).

### Avería:

El aparato no funciona.

### Posible causa:

El aparato ha sufrido una sobrecarga (p. ej., al quedar bloqueado un accesorio durante el procesamiento de un alimento) y se ha activado el fusible electrónico.

### Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Eliminar la causa de la sobrecarga.
- Volver a poner en marcha el aparato.

### Posible causa:

Se ha tratado de colocar el recipiente de mezcla o la batidora sobre el aparato conectado.

### Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Colocar el recipiente de mezcla o la batidora sobre el aparato.

- Volver a poner en marcha el aparato.

### Avería:

El aparato no se pone en marcha.

### Posible causa:

Las piezas no se han colocado correctamente. La tapa no está completamente cerrada.

### Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Colocar las piezas correctamente siguiendo las instrucciones y cerrar completamente la tapa.
- Volver a poner en marcha el aparato.

### Advertencia importante:

En caso de no poder subsanar la avería deberá ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica (las direcciones figuran al final del presente manual de instrucciones).

## Accesorios opcionales

(disponibles en el comercio especializado en caso de no suministrarse con el aparato)

### Disco para cortar patatas crudas (MUZ45PS1)

Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.

### Disco para cortar verduras orientales (MUZ45AG1)

Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticos.

### Disco rallador, grueso (MUZ45RS1)

Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.

### Disco para rallar patatas a la suiza (MUZ45KP1)

Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.

## Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

---

## Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.