



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

**MFQ4....DE**



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**it** Istruzioni per l'uso

---

de	Deutsch	.....	3
en	English	.....	6
fr	Français	.....	9
it	Italiano	.....	12



.....

## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für das Handrührgerät MFQ4... bestimmt.  
Gebrauchsanleitung des Handrührgerätes beachten.

Handrührgerät nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

### ▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

#### Stromschlaggefahr!

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.

#### Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.

Zerkleinerungsmesser nie mit bloßen Händen reinigen.

Bürste benutzen.

Zerkleinerungsmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

Nie in das Messer am Schnellmixstab greifen.

Mixstabmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

#### Verbrühungsgefahr!

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten.

Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Bei Verwendung des Schnellmixstabs im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

#### Wichtig!

Zubehör nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden.

Niemals mit dem Schnellmixstab im Universalzerkleinerer-Becher arbeiten. Der Universalzerkleinerer-Becher ist nicht mikrowellengeeignet.

Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

#### Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte

Gebrauchsanleitung mitgeben.

Wegen verschiedener Modelle ist es möglich, dass nicht alle Zubehörteile in Ihrem Set enthalten sind. Diese sind auch einzeln beim Kundendienst erhältlich.

#### **i** Wichtiger Hinweis

Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion. Schieber zum Betätigen des Verschlusses nur in Schalterposition **0/off** bewegen.

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.

## Universalzerkleinerer

### Auf einen Blick


Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

- 1 Universalzerkleinerer-Becher
- 2 Messer
- 3 Aufsatz
- 4 Deckel

### Bedienen

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (Bild ) unbedingt beachten.

#### **Achtung!**

*Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!*

#### **Vorsicht!**

*Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.*

*Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä.).*



**Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!**

*Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Zerkleinerungsmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Zerkleinerungsmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.*

#### **Bild**

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Verschluss der Hecköffnung öffnen und festhalten.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.

- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Stufe **M**).
- Nach der Verarbeitung Gerät ausschalten.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

### Nach der Arbeit/Reinigen

#### **Achtung!**

*Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Wasser tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.*

- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Universalzerkleinerer und Messer sind spülmaschinenfest.
- Aufsatz nur feucht abwischen.

## Schnellmixstab

### Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

- 5 Schnellmixstab aus Kunststoff
- 6 Schnellmixstab aus Edelstahl
- 7 Mixstabmesser

### Bedienen

Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse und zur Verarbeitung von Eis. Zum Pürieren von Suppen.

Zum Zerkleinern/Hacken von rohen Lebensmitteln (Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter) den Universalzerkleinerer benutzen!



**Stromschlaggefahr!**

*Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.*

**Verletzungsgefahr durch scharfes  
Messer/rotierenden Antrieb!**

Nie in das Messer am Schnellmixstab greifen. Mixstabmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

**Verbrühungsgefahr!**

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

**Bild **

- Verschluss der Hecköffnung öffnen und festhalten.
- Schnellmixstab auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher oder einen anderen hohen Becher einfüllen.
- i** Der Schnellmixstab funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.
- Gerät und Becher fest halten und Gerät einschalten (Stufe **M**).
- i** Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Grundgerät erst einschalten, wenn der Schnellmixstab in das Mixgut eingetaucht ist.  
Gerät immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.
- Nach der Verarbeitung Gerät ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel Deckel auf den Mixbecher setzen.

**Nach der Arbeit/Reinigen****Achtung!**

Oberflächen können beschädigt werden.  
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Entriegelungstasten drücken und Schnellmixstab vom Grundgerät abnehmen.
- i** Den Verschluss der Hecköffnung dabei festhalten, damit sich der Schnellmixstab nicht verklemmt.
- Schnellmixstab in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Schnellmixstab in aufrechter Position (Mixstabmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

## For your safety

This accessory is designed for the hand mixer MFQ4... .

Follow the Instructions for Use for the hand mixer.

Do not attach or remove hand mixer until the appliance is at a standstill.

The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

---

## **▲ Safety instructions for this appliance**

---

### **Risk of electric shock!**

Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit.

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

Never grip the blade in the universal cutter. Never clean cutting blade with bare hands. Use a brush.

Take hold of the cutter blade by the plastic handle only.

Never grip the blade on the high-speed hand blender.

Never clean the hand blender blade with bare hands. Use a brush.

### **Risk of scalding!**

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

Before using the high-speed hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

### **Important!**

Do not attach or remove accessories until the appliance is at a standstill.

The universal cutter must be completely assembled before use.

Never use the high-speed hand blender in the universal cutter jug.

The universal cutter jug is not microwave-safe.

Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

---

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

Please keep the operating instructions in a safe place.

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

On account of the different models, it is possible that not all accessories are included in your set.

These are also available separately from customer service.



### **Important information**

When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only.

Selector switch 1–5 will not function.

Move slide for actuating the lock in switch position **0/off** only.

- Before using the appliance for the first time, clean all parts of it.

## Universal cutter

### Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**

- 1 Universal cutter jug
- 2 Blade
- 3 Attachment
- 4 Lid

### Operation

The universal cutter is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds.

Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. **D**).

#### **Warning!**

*The universal cutter must be completely assembled before use.*

#### **Caution!**

*Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.*

*The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).*



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

*Never grip the blade in the universal cutter.*

*Never clean cutting blade with bare hands. Use a brush.*

*Take hold of the cutter blade by the plastic handle only.*

Fig. **B**

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert the blade.
- Add food.
- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it "clicks" into position.
- Open the lock of the rear aperture and hold in place.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance at setting **M**.

- Switch off the appliance after processing.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

### After using the appliance/cleaning

#### **Warning!**

*Never immerse the attachment of the universal cutter in water and do not clean under flowing water or in the dishwasher.*

- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Universal cutter and blade are dishwasher-proof.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

## High-speed hand blender

### Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**

- 5 High-speed hand blender made of plastic
- 6 High-speed hand blender made of stainless steel
- 7 Hand blender blade

### Operation

For blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables and for processing ice.

For puréeing soups.

Use the universal cutter for cutting/chopping raw food (onions, garlic, herbs)!



**Risk of electric shock!**

*Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit.*



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

*Never grip the blade on the high-speed hand blender. Never clean the hand blender blade with bare hands. Use a brush.*



### **Risk of scalding!**

*Caution when processing hot liquids.  
Liquids may splash during processing.*

#### **Fig. 6**

- Open the lock of the rear aperture and hold in place.
- Place the high-speed hand blender on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Put food in the blender jug or in another tall jug.
- i** The high-speed hand blender works better if there is some liquid in the ingredients.
- Grip appliance and jug and switch on appliance (setting **M**).
- i** To prevent the ingredients from splashing, do not switch on the base unit until the high-speed hand blender is immersed in the ingredients.  
Always switch off the appliance before taking it out of the processed food.
- Switch off the appliance after processing.
- Remove mains plug.
- Place the lid on the blender jug to keep in the processed food.

## **After using the appliance/cleaning**

### **Warning!**

*Surfaces may be damaged.*

*Do not use abrasive cleaning agents.*

- Press the release buttons and remove the high-speed hand blender from the base unit.
- i** Hold the lock of the rear aperture in place to prevent the high-speed hand blender from jamming.
- Clean the high-speed hand blender in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the high-speed hand blender in an upright position (high-speed hand blender face up) so that any trapped water can run out.



## Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au batteur-mixeur MFQ4... .

Respectez la notice d'utilisation du batteur-mixeur.

Ne posez et ne retirez le batteur-mixeur manuel qu'une fois l'appareil immobile.

L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

## ▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

### Risque d'électrocution !

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide.

### Risque de blessures avec le couteau très aiguisé / l'entraînement rotatif !

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne nettoyez jamais le couteau broyeur avec les mains nues.

Utilisez une brosse. Ne saisissez la lame du broyeur que par sa poignée en matière plastique.

Ne touchez jamais la lame de l'accessoire mixeur rapide.

Ne nettoyez jamais à mains nues la lame de l'accessoire mixeur.

Utilisez une brosse.

### Risque de brûlure !

Prudence lors du traitement de liquides très chauds.

L'appareil risque de provoquer des projection de liquide.

Avant d'utiliser le pied mixeur rapide dans la casserole, retirez préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

### Important !

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil immobile.

N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !

N'utilisez jamais l'accessoire mixeur rapide dans le bol du broyeur universel. Le bol du broyeur universel ne va pas au micro-ondes.

Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau ou au lave-vaisselle.

**Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.**

Rangez soigneusement la notice d'instructions.

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

Vu le nombre de modèles différents, il se peut que les accessoires ne figurent pas tous dans votre set. Vous pouvez vous procurer ces accessoires individuellement auprès du service après-vente.

### **i** Remarque importante

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes. Pour actionner la fermeture, ne déplacez le curseur que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0/off**.

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.

## Broyeur universel

### Vue d'ensemble


Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 

- 1 Gobelet du broyeur universel
- 2 Lame
- 3 Élément superposé
- 4 Couverture

### Utilisation

Le broyeur universel convient pour broyer les ingrédients suivants : viande, fromage dur, oignons, herbes culinaires, ail, fruits, légumes, noix, amandes.

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure ).

#### Attention !

*N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !*

#### Prudence !

*Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.*

*Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).*



**Risque de blessures avec le couteau très aiguisé / l'entraînement rotatif !**

*N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel.*

*Ne nettoyez jamais le couteau broyeur avec les mains nues. Utilisez une brosse.*

*Ne saisissez la lame du broyeur que par sa poignée en matière plastique.*

Figure 

- Posez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre, puis appuyez dessus.
- Mettez la lame en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.
- Posez l'élément superposé sur le broyeur universel et tournez jusqu'à ce qu'elle se clipse de façon bien audible.
- Ouvrez la fermeture de l'orifice arrière et maintenez-la ouverte.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel, puis amenez l'interrupteur de l'appareil sur la position **M**.
- Après le traitement, éteignez l'appareil.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

### Après le travail / Nettoyage

#### Attention !

*Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans l'eau, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet et ne le mettez pas au lave-vaisselle.*

- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez l'élément superposé en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-la du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Le broyeur universel et le couteau peuvent se laver au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer l'élément superposé avec un essuie-tout humide.

## Mixer batteur rapide

### Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 

- 5 Accessoire mixeur rapide en matière plastique
- 6 Accessoire mixeur rapide en acier inoxydable
- 7 Lame d'accessoire mixeur

### Utilisation

Pour mélanger les mayonnaises, sauces, boissons, aliments pour bébé, fruits et légumes cuits, et pour préparer de la glace. Pour réduire les soupes en purée.

Pour broyer / hacher les produits alimentaires crus (oignons, ail, herbe culinaires), utilisez le broyeur universel !

**Risque d'électrocution !**

*Ne plongez pas l'appareil dans l'eau au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide.*

**Risque de blessures avec le couteau très aiguisé / l'entraînement rotatif !**

*Ne touchez jamais la lame de l'accessoire mixeur rapide. Ne nettoyez jamais à mains nues la lame de l'accessoire mixeur. Utilisez une brosse.*

**Risque de brûlure !**

*Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projections de liquide.*

**Figure **

- Ouvrez la fermeture de l'orifice arrière et maintenez-la ouverte.
- Posez l'accessoire mixeur rapide sur l'appareil de base et faites-le enclencher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans un bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.
- i** L'accessoire mixeur rapide fonctionne mieux si les produits alimentaires à traiter se trouvent dans du liquide.
- Tenez fermement l'appareil et le bol, puis allumez l'appareil (position **M**).
- i** Pour éviter les projections d'aliments à mélanger, n'allumez l'appareil de base qu'après que l'accessoire mixeur rapide a plongé dans les aliments. Éteignez toujours l'appareil avant de le retirer des aliments mélangés.
- Après le traitement, éteignez l'appareil.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Avant de ranger les aliments préparés, mettez le couvercle sur le bol mixeur.

**Après le travail / Nettoyage****Attention !**

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

- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'accessoire mixeur rapide de l'appareil de base.
- i** Ce faisant, retenez fermement la fermeture de l'orifice arrière afin que l'accessoire mixeur rapide ne se coince pas.
- Le lavage de l'accessoire mixeur rapide a lieu au lave-vaisselle ou avec une brosse sous l'eau du robinet.
- Laissez l'accessoire mixeur rapide sécher à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

## Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è destinato al miscelatore a mano MFQ4... .

Osservare le istruzioni per l'uso del miscelatore a mano.

Applicare e rimuovere il miscelatore manuale solo ad apparecchio fermo.

L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in questa guida.

### **▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio**

#### **Pericolo di scarica elettrica!**

Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base.

#### **Pericolo di ferite da lama tagliente/motore in rotazione!**

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Non pulire a mani nude la lama sminuzzatrice. Usare una spazzola.

Afferrare la lama sminuzzatrice solo sulla plastica.

Non toccare mai la lama dell'asta frullatore rapido. Non pulire mai a mani nude la lama dell'asta del frullatore. Usare una spazzola.

#### **Pericolo di scottature!**

Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi.

Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Per usare il frullatore rapido ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

#### **Importante!**

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio fermo.

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

Non usare mai il frullatore rapido ad immersione nel bicchiere del mini tritatutto. Il bicchiere del mini tritatutto non è idoneo per forni a microonde.

Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

#### **Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.**

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

A causa dei diversi modelli, è possibile che non tutti gli accessori siano compresi nel vostro set. Questi sono in vendita anche singolarmente presso il servizio assistenza clienti.



#### **Avvertenza importante**

Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1–5 non è in funzione. Muovere il cursore per l'azionamento della chiusura solo con l'interruttore in posizione **0/off**.

- Al primo uso pulire tutte le parti.

## Mini tritatutto

### Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

- 1 Bicchieri mini tritatutto
- 2 Lama
- 3 Adattatore
- 4 Coperchio

### Uso

Il mini tritatutto è idoneo per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (figura **D**).

#### Attenzione!

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

#### Attenzione:

Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.

Il mini tritatutto non è idoneo per sminuzzare alimenti molto duri (grani di caffè, rafano, noci moscate) e prodotti congelati (frutta e simili).



**Pericolo di ferite da lama tagliente/ motore in rotazione!**

*Non toccare mai la lama nel mini tritatutto.*

*Non pulire a mani nude la lama sminuzzatrice. Usare una spazzola.*

*Afferrare la lama sminuzzatrice solo sulla plastica.*

### Figura **B**

- Mettere il mini tritatutto su una superficie di lavoro liscia e pulita e premerlo.
- Inserire la lama.
- Introdurre l'alimento.
- Applicare sul mini tritatutto l'adattatore e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'arresto.
- Aprire e mantenere aperto il coperchio dell'apertura posteriore.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio al grado **M**.

- Terminata il lavoro, spegnere l'apparecchio.
- Applicare il coperchio sul mini tritatutto per la conservazione di alimenti lavorati.

## Dopo il lavoro/Pulizia

### Attenzione!

*Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto in acqua e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.*

- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal mini tritatutto.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Mini tritatutto e lama sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

## Asta frullatore rapido

### Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

- 5 Frullatore rapido ad immersione in materiale sintetico
- 6 Frullatore rapido ad immersione in acciaio inossidabile
- 7 Lama dell'asta frullatore

### Uso

Per frullare maionese, salse, cocktail, alimenti per neonati, frutta e verdura cotte e per frantumare ghiaccio. Per frullare a puré le minestre.

Per sminuzzare/tritare alimenti crudi (cipolle, aglio, erbe aromatiche) usare il mini tritatutto!



**Pericolo di scarica elettrica!**

*Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base.*



**Pericolo di ferite da lama tagliente/ motore in rotazione!**

*Non toccare mai la lama dell'asta frullatore rapido. Non pulire mai a mani nude la lama dell'asta del frullatore. Usare una spazzola.*



### **Pericolo di scottature!**

*Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.*

#### **Figura 9**

- Aprire e mantenere aperto il coperchio dell'apertura posteriore.
- Applicare ed innestare correttamente l'asta frullatore rapido sull'apparecchio base.
- Inserire la spina.
- Introdurre gli alimenti nel bicchiere frullatore oppure in un altro bicchiere alto.
- i** L'asta frullatore rapido funziona meglio se con gli alimenti da lavorare vi è un liquido.
- Mantenere ben saldo apparecchio e bicchiere ed accendere l'apparecchio (grado **M**).
- i** Per evitare spruzzi dell'alimento miscelato, accendere l'apparecchio base solo quando l'asta frullatore rapido è immersa nel nell'alimento.  
Spegnerne sempre l'apparecchio prima di estrarlo dall'alimento miscelato.
- Terminata il lavoro, spegnere l'apparecchio.
- Staccare la spina.
- Applicare sul bicchiere frullatore il coperchio per conservare alimenti lavorati.

## **Dopo il lavoro/Pulizia**

### **Attenzione!**

*Possibili danni alle superfici.*

*Non utilizzare detergenti abrasivi.*

- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'asta frullatore rapido dall'unità base.
- i** Ciò facendo, per evitare il bloccaggio del frullatore rapido ad immersione, mantenere fermo il coperchio dell'apertura posteriore.
- Lavare l'asta frullatore rapido nella lavastoviglie o con una spazzola sotto acqua corrente.
- Lasciare asciugare l'asta frullatore rapido in posizione verticale (lama dell'asta frullatore rivolta in alto), in modo che l'acqua penetrata possa di nuovo uscire.

**☎ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen**

D 01801 / 22 33 55 (3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz der T-Com; Mobil ggf. abweichend)

A 0810 / 240 260

CH 0848 84 040

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

**Bosch Home Appliance Group**

P.O. Box 83 01 01

D-81701 Munich

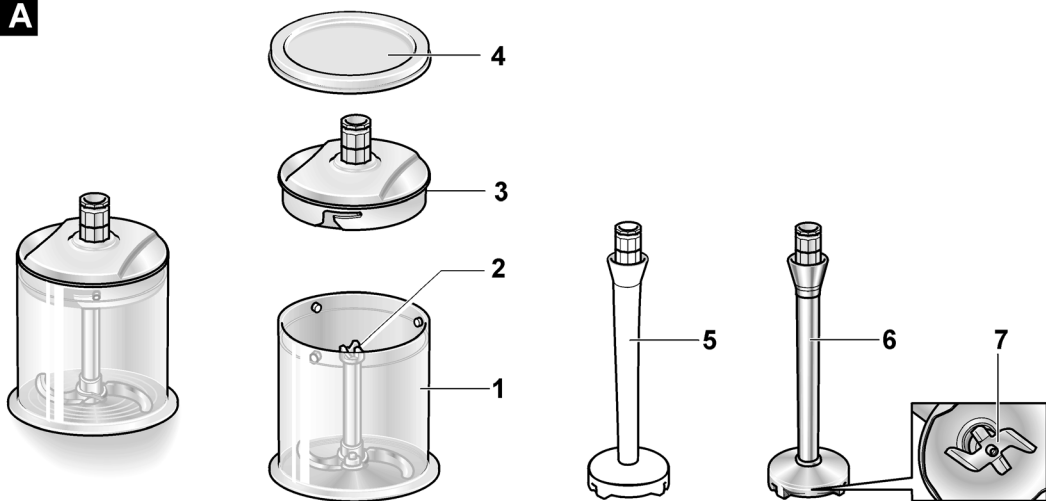
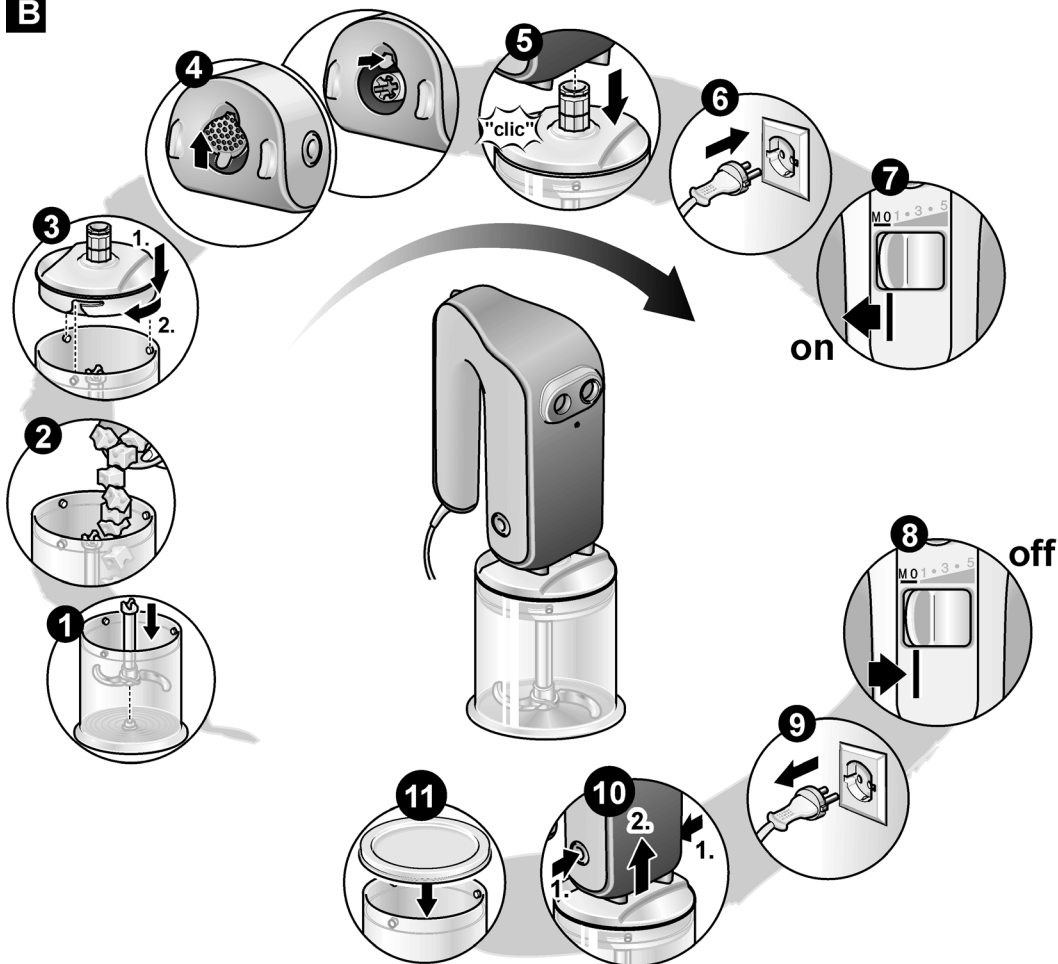
Germany

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



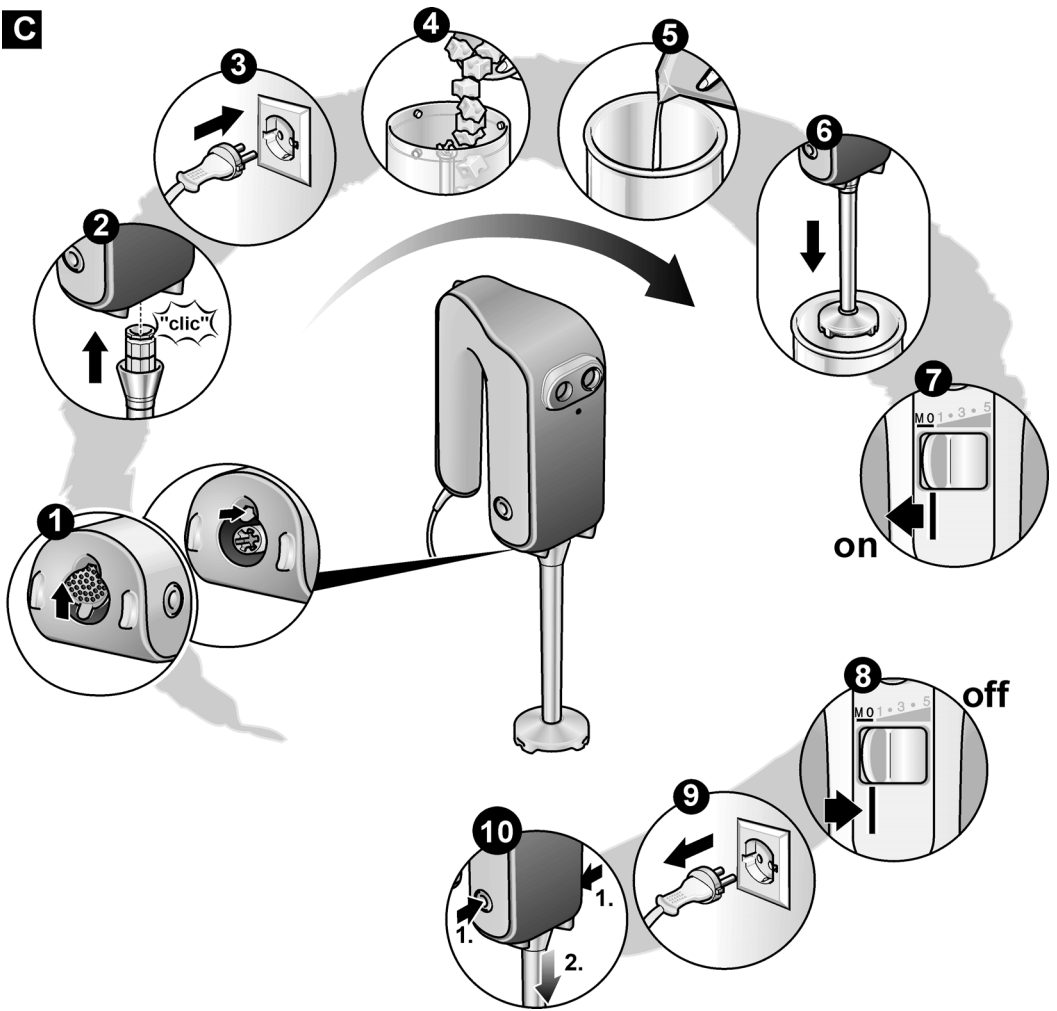
8001004026 (9405)

de, en, fr, it





















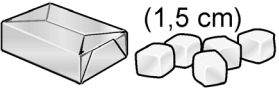


**A****B**



**C**



**D**

			
	 (1 cm)	200 g	10 – 20 s
	 (2 cm)	200 g	20 – 30 s
		100 g	5 x 2 s
		15 g	20 – 30 s
		20 x 	15 s
		100 g	15 s
		200 g	20 s
		200 g	30 – 40 s
 (1,5 cm)	+   5 °C	120 g + 120 g	5 s