



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**bosch-home.com/
welcome**



MultiTalent

MCM6...GB

[ms]	Arahan pengendalian	3
[zh]	使用说明书	14
[en]	Instruction manual	24
[ar]	إرشادات الاستخدام	48
	Pemproses makanan kompak	
	小型食物處理器	
	Compact food processor	
	ماكينة مطبخ مدمرة	

Tahniah atas pembelian perkakas BOSCH baru anda.

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

Kandungan

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

Untuk keselamatan anda

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

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

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

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

Gunakan perkakas dengan aksesori asal sahaja.

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat.

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

⚠ Arahan keselamatan am

Risiko kejutan elektrik

Perkakas tidak harus digunakan oleh kanak-kanak.

Perkakas dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

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

Kanak-kanak tidak harus bermain dengan perkakas.

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

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

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

Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki perkakas.

⚠ Arahan keselamatan untuk perkakas ini

Risiko kecederaan

Risiko kejutan elektrik

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

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

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

Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun.

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

Tukar alat hanya apabila pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja.

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

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

Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong.

Pegang cakera pemotong pada pinggirnya sahaja.

Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang!

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

Risiko melecur!

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

⚠ Penjelasan tentang simbol pada perkakas atau aksesori



Ikuti arahan dalam arahan pengendalian.



Peringatan! Bilah berputar.



Peringatan! Alat berputar.

Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan.

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

Gambaran Keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Rajah A

Unit asas

1 Suis putar

0/mati = Henti

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

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

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

2 Penunjuk kendalian

Menyalia semasa perkakas sedang dikendalikan.

Berkelip jika perkakas telah dikendalikan secara tidak betul, fusi elektronik telah terbelantik atau perkakas rosak – lihat bahagian "Penyelesaian Masalah".

3 Pemacu

4 Storan kord

Mangkuk dengan aksesori

5 Mangkuk

6 Tudung

7 a) Penolak

b) Sisipan penolak

Alat

8 Aci pacu

9 Pemegang alat

10 Bilah universal dalam adang bilah

11 Cangkul uli

12 Pengacau

13 Pemegang cakera

14 Cakera hiris boleh terbalik – tebal/nipis

15 Cakera mayang boleh terbalik – kasar/halus

16 Cakera kerepek *

17 Cakera sayur-sayuran Asia *

18 Penekan sitrus *

a) Bakul penapis

b) Kon menekan

19 Pemotong dadu dengan aci pacu *

a) Aci pacu

b) Pemegang tapak

c) Kunci

d) Sisipan bilah

e) Cakera hiris

f) Penutup bilah

g) Pembersih grid pemotong

20 Pemotong universal *

a) Jag dengan pemacu

b) Tudung

21 Pengadun

a) Jag pengadun dengan pemacu

b) Tudung

c) Bukaan Isi semula

d) Corong

22 Beg aksesori *

* Bukan semua model.

Pengendalian

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



Amaran!

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



Penting!

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

Persediaan

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

Manguk dengan aksesori/alat



Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari manguk adun.

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



Amaran!

Apabila mengendalikan manguk, perkakas tidak boleh dihidupkan sehingga manguk telah dipasang dan tudungnya telah dipasang dan diskrukan dengan ketat.

Bilah universal (10)

untuk memotong dan mencincang.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja.

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

Cangkuk uli (11)

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



Pengacau (12)

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



Sebelum guna, pasang pengacau.

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

Rajah B

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



Amaran!

Tambah bahan untuk diproses sentiasa selepas alat telah dimasukkan.

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

Cakera pemotong



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

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



Cakera hiris boleh terbalik – tebal/nipis (14)

Untuk menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran.

Penentuan pada cakera hiris boleh terbalik: "1" untuk sisi hiris tebal

"3" untuk sisi hiris nipis

Amaran!

Cakera hiris boleh terbalik tidak sesuai untuk menghiris keju keras, roti, rol atau coklat. Hiris kentang rebus yang berlilin hanya apabila ia telah sejuk.

Cakera mayang boleh terbalik – kasar/halus(15)



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

Penentuan pada cakera mayaang boleh terbalik: "2" untuk sisi mayang kasar
"4" untuk sisi mayang halus

Amaran!

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

Cakera kerepek (16)



Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.

Cakera sayur-sayuran Asia (17)



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

Perhatian:

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

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

Rajah C

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

- Tempatkan cakera pada pemegang cakera.

Pusingkan sisi cakera hiris/cakera mayang yang dikehendaki menghadap ke atas. Tempatkan cakera ke dalam pemegang cakera sedemikian supaya gandingan pemacu pada pemegang cakera mencengkam ke dalam bukaan cakera. Cakera mestilah **terletak pada** cuping lateral pemegang cakera.

- Dengan memutar perlahan-lahan, pasangkan pemegang cakera kepada aci pacu.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

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

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

Amaran!

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

Arahan untuk memotong coklat:

Tambah coklat sebelum **menghidupkan** perkakas dan tutup dengan penolak.

Selepas menghidupkan perkakas, tolak ke bawah dengan penolak.

Selepas menggunakan perkakas

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

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

Penekan sitrus

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



Amaran!

Penekan sitrus mestilah dipasang dengan lengkap sebelum digunakan.

Rajah □

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

Amaran!

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

Selepas menggunakan perkakas

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

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

Pemotong dadu

Pemotong dadu untuk memotong makanan ke dalam bentuk kiub.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

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

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

Pemotong dadu tidak akan beroperasi sehingga tudungnya diskrukan dengan ketat. Apabila menyahpasang/memasang pemotong dadu, pegang cakera hiris pada stadi plastik di tengah-tengah sahaja.



Amaran! Garis panduan penggunaan!

Pemotong dadu ini hanya sesuai untuk memotong dadu kentang (mentah atau rebus), lobak merah, timun, tomato, lada, bawang, pisang, epal, pear, strawberi, tembikai, buah kiwi, telur, sosej daging babi lembut (contohnya Mortadella), ayam tanpa tulang yang direbus atau digoreng. Keju yang sangat lembut (contohnya keju mozzarella, feta) tidak boleh diproses.

Dengan keju hiris (contohnya Gouda) dan keju keras (seperti Emmental) jumlah sebenar yang diproses dalam operasi mestilah tidak melebihi 3 kg.

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

Makanan mestilah tidak beku.

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

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



Maklumat penting

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

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

Kelajuan kendalian rendah ("min"):

kentang rebus, kentang dan telur, timun; pisang; strawberry; tembikai.

Kelajuan kendalian sederhana:

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



Amaran!

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

Maklumat penting:

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

Memasang pemotong dadu

Rajah E

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

Mengendalikan pemotong dadu

Rajah F

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

Anak panah pada pemotong dadu dan anak panah pada manguk mestilah sejar!

Pemotong dadu mestilah diletakkan sepenuhnya pada aci pacu! Jika perlu, pusing sisipan bilah ke dalam kedudukan yang betul menggunakan penutup bilah (Raj. F-6).

- Keluarkan penutup bilah.
- Pasang tudung (padankan anak panah pada tudung dengan titik pada manguk) dan putar mengikut arah pusingan jam. Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang manguk.
- Masukkan penolak dan sisipan penolak.
- Masukkan palam sesalur.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
- Letakkan makanan yang hendak dipotong dadu dalam tiub suapan. Jika perlu, kenakan sedikit tekanan pada penolak. Jika perlu, potong makanan terlebih dahulu.

Amaran!

Kosongkan manguk tanpa berlengah-lengah:

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

Selepas menggunakan perkakas

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

Pengadun

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





Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang!

Pengadun tidak akan beroperasi sehingga tudungnya diskrukan dengan ketat.

Jangan menanggalkan pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.



Risiko melecur!

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung.

Masukkan 0.4 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

Amaran!

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

Mengadun

Amaran!

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

Rajah H

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

Selepas mengadun

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

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



Pemotong universal

untuk memotong kuantiti daging yang lebih kecil, keju keras, bawang, parsli, bawang putih, buah-buahan dan sayur-sayuran.

Tidak dibenarkan memotong biji kopi, lada, jagung, gula, kaskas dan lobak kuda.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

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

Jangan menanggalkan pemotong universal sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Pemotong universal tidak akan berfungsi sehingga tudungnya diskrukan dengan ketat.

Rajah K

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

Selepas menggunakan perkakas

- Lepaskan suis putar.
- Cabut palam sesalur.

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

Penggunaan yang disarankan

Minuman sukan

270 g madu (dari peti sejuk, 5 °C)

5 g kayu manis

230 g susu

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

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

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

www.bosch-home.com/recipesMCM6



Pembersihan dan servis

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan!

Pembersihan yang menyeluruh menjamin hayat perkhidmatan yang berpanjangan. Maklumat lanjut boleh didapati dalam panduan mula cepat.



Risiko kejutan elektrik!

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

Amaran!

JANGAN gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Petua:

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

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

Membersihkan unit asas

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

Membersihkan manguk dan aksesori



Risiko kecederaaan daripada bilah tajam!

Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja.

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



Maklumat penting

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

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

Pengacau boleh dibuka untuk pembersihan.

Rajah □

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

Membersihkan penekan sitrus

Semua bahagian adalah selamat dibasuh dengan pembasuh pinggan manguk.

Adalah disyorkan supaya kon penekan dibilas serta-merta selepas digunakan pada semua sisi di bawah air yang mengalir. Ini dapat mengelakkan sisa daripada mengering.

Membersihkan pemotong dadu



Risiko kecederaaan daripada bilah tajam!

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

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

Jangan membersihkan mana-mana bahagian lain di dalam mesin basuh pinggan manguk, bilah akan menjadi tumpul! Sebelum membersihkan pemotong dadu, nyahpasangnya:

Rajah C

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

Membersihkan pengadun



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

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

Adalah disyorkan supaya pengadun dicuci serta-merta selepas digunakan.

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

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

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

Petua: Tuang sedikit air dan cecair pencuci ke dalam pengadun yang terpasang.

Hidupkan suis pada pengesetan M selama beberapa saat. Tuangkan air keluar dan bilas pengadun dengan air bersih.

Menanggalkan pengadun

Rajah D

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

Memasang balik pengadun

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

Membersihkan pemotong universal



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

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

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

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

Untuk mengeringkannya, letakkan jag dan pemacu menghadap ke atas.

Penyimpanan



Risiko kecederaan!

Apabila perkakas ini tidak digunakan, tarik keluar palam sesalur.

Rajah E

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

Penyelesaian masalah



Risiko kecederaan!

Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.



Maklumat penting

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

Unit asas

Kerosakan:

Perkakas tidak berfungsi.

Sebab yang mungkin:

Perkakas mengalami beban lampau (contohnya alat tersebut dengan makanan) dan fusi elektronik telah terbelantik.

Tindakan pemulihan:

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

Sebab yang mungkin:

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

Tindakan pemulihan:

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

Mangkuk/tudung/aksesori

Kerosakan:

Perkakas tidak boleh dihidupkan.

Sebab yang mungkin:

Bahagian tidak dipasang dengan betul.

Tindakan pemulihan:

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



Maklumat penting

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

Aksesori tambahan

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

Cakera kerepek (MUZ45PS1)

Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.

Cakera sayur-sayuran Asia (MUZ45AG1)

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

Cakera parut kasar (MUZ45RS1)

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

Cakera kentang goreng (MUZ45KP1)

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

Arahan tentang pelupusan



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

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

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

Syarat-syarat waranti

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

Tertakluk pada pindaan.

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

内容

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

安全须知

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

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

本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。

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

使用本机器只能用原始配件。

请妥善保存好使用说明。在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

▲ 一般安全提示

触电危险

禁止儿童使用本设备。让儿童远离本设备和其连接线。

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

严禁儿童将该设备用于玩耍。

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

在无人看管，组装、拆分以及清洗设备前，都必须使设备与电网分离。不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。如果本设备的连接线损坏，必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉，以免造成危害。

只允许我们的客服进行设备维修。

▲ 使用本设备的安全须知

受伤风险

触电危险

在停电时，设备仍处于开机状态，来电后会继续运转。

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

机体本身不得浸入到液体中，不要将其放到流水下面，也不要用洗碗机清洗机体。

解除故障前应拔出电源线。

因旋转中的工具而导致的受伤风险！

设备运转时，不能将手伸到碗中。加料时，请务必使用外部推杆。

因断电后驱动器还会短时转动，只能在驱动器停止状态下更换工具。

利刀可能会造成人体损伤！

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

请勿把手伸入加料管中。只要用推杆用来加料。

不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。只能用手抓住切削盘的边缘！

因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

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

烫伤危险！

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

⚠ 机器和配件上符号的说明



切实遵守使用说明的各项内容。



注意！旋转的刀具。



注意！工具转动中。

请勿把手伸入加料管中。

本使用说明书中包括对不同型号的使用说明。

图片页上有不同机型的概览（图[N]）。

产品概览

请翻开图片页。



机体

1 旋转开关

Off = 关机

M = 最高转速的暂动功能，请把开关一直按下不放，依所需混合时间再放开。

min/max (最小、最大) = 工作转速可从低转速到高转速无级地进行调节。

“Pulse”(脉冲) = 用于最高转速间歇操作方式的开关位置。用搅拌器制备奶昔等饮料时，建议使用此开关位置。

2 工作显示灯

运行时会发亮。

在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况下会闪烁，请参阅“故障处理”章节的说明。

3 驱动器

4 电线盒

带配件的搅拌杯

5 搅拌杯

6 盖子

7 a) 推杆

b) 内部推杆

工具

8 驱动轴

9 工具架

10 带刀片保护套的万能刀具

11 搅面钩

12 搅拌头

13 圆盘托架

14 转向切削盘 — 厚 / 薄

15 转向磨削盘 — 粗 / 细

16 制炸薯片切削圆盘 *

17 亚洲蔬菜切削圆盘 *

18 榨汁配件 *

a) 滤篮

b) 压榨器

19 带驱动轴的切丁器 *

a) 驱动轴

b) 主托架

c) 固定夹

d) 刀具插入件

e) 切削盘

f) 刀具保护盖

g) 切割格栅清洁器

20 万能切碎器 *

a) 带有驱动器的杯子

b) 盖子

21 搅拌器

a) 带有驱动器的搅拌杯

b) 盖子

c) 加料孔

d) 漏斗

22 配件袋 *

* 只有部分机型。

操作方法

在第一次使用前请彻底清洗设备和配件，参看“清洁和护理”。



注意！

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



重要！

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

准备工作

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

装有配件或工具的加工杯



因旋转中的工具而导致的受伤风险！

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



注意！

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

万能刀具(10)

用于搅碎和剁碎。



利刀可能会造成人体损伤！

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

搅面钩(11)

用于搅拌面糊和揉面浓稠面团或拌和一些不要搅碎的配料。



搅拌头(12)

用于奶油、蛋霜和稀薄面浆。
不适于固态配料。



使用前应装上搅拌头。

- 将搅拌头插入到传动机构外壳并使其啮合(图B-5b)。

图 B

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



注意！

请务必在工具安装好以后再加料。

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

切削圆盘



利刀可能会造成人体损伤！

不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。
只能用手抓住切削盘的边缘！



转向切削盘—厚/薄(14)

用于切水果和蔬菜。

转向切削盘上的指示：

“1”代表厚的切削面，

“3”代表薄的切削面。

注意！

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

转向磨削盘 — 粗 / 细 (15)

用于磨碎蔬菜、水果和奶酪，硬质奶酪除外（比如帕马森干酪），



转向切削盘上的指示：

“2”代表粗的磨削面，

“4”代表细的磨削面。

注意！

该转向磨碎盘不能用来磨碎坚果。软奶酪只用粗面擦成屑。

制作薯片切削圆盘 (16)



用于削制炸薯片的生土豆。

亚洲蔬菜切削圆盘 (17)



可将水果和蔬菜切削成精细的条状，以制作亚洲菜式。

说明：

将薯片切削盘或亚洲蔬菜切削盘放上，刀刃应朝上。

适于其他用途的圆盘可在专卖店购买
(参阅“特配附件”章节)。

图 C

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



利刀可能会造成人体损伤！

请勿把手伸入加料管中。只要用推杆来加料。

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

注意！

在要切削或切碎物料达到圆盘托架高度以前，请务必先倒空加工杯。

切削巧克力的重要说明：

请务必在开机前倒入巧克力并用推杆盖住。
开机后用推杆压入。

加工完成后

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

柑橘压榨器



用于压榨柑橘类，例如柳橙、葡萄柚、柠檬等。

注意！

柑橘压榨器只能在完整组装的情况下使用。

图 D

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

注意！

注意料位。最大处理量：1000 毫升果汁。

加工完成后

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

切丁器

切丁器用于把食品切成丁的形状。



因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

请勿把手伸入装在机器上的切丁器中！

只能在驱动器已停止运转时，才可取下/装上切丁器。

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



注意！

使用切丁器时，切勿采用间歇操作方式（“Pulse”：即“脉冲”）。

重要提示：

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

组装切丁器

图 II

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

使用切丁器

图 III

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

注意！

及时倒空加工杯：

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



**注意！
重要使用说明！**

切丁器只适用于对以下食品切丁：生土豆或熟土豆、胡萝卜、黄瓜、西红柿、菜椒、洋葱、香蕉、苹果、梨子、草莓、甜瓜、猕猴桃、鸡蛋、软质火腿肠（例如意式肉肠）、煮熟或者烤熟的无骨家禽肉。

在对仁果类水果（例如苹果）和核果类水果（例如桃子）切丁之前，要首先去除果核。在对煮熟或者烤熟的肉类食品切丁之前，要首先去除骨头。

本机器无法加工特别软的奶酪（例如莫泽雷勒奶酪、羊奶奶酪等）。

加工切片奶酪（例如豪达奶酪）和干酪（例如埃蒙塔尔奶酪）时，一次加工量不得超过 3 公斤。

如果不遵照以上说明，则会导致切丁器损坏包括刀栅和转刀的损坏。

待切丁的食品不能处于冰冻状态。

对于由于将切丁器用于其他用途、更改切丁器或者对其使用不当所造成的损失，

Robert Bosch Hausgeräte GmbH 公司不承担责任。对于将切丁器用于对其他食品切丁，则用户对所发生的损失（例如刀具变钝或者变形）也无权要求保修。



重要注意事项

使用切丁器时，须使用与切丁器配套提供的驱动轴（图 II-2）。

工作速度应根据待切削的食品选择。

低工作速度（“min”）：

熟土豆、胡萝卜、鸡蛋、黄瓜、香蕉、草莓、甜瓜等。

中等工作速度：

生土豆、胡萝卜、软质火腿肠（例如意式肉肠）、切片奶酪、干酪、菜椒、西红柿、洋葱、苹果、猕猴桃等。

加工完成后

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

搅拌器

用于搅拌液态或半固态食品、切割 / 剥碎生水果或蔬菜或用于制备泥状食品。



！ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

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

！ 烫伤危险！

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

注意！

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

搅拌

注意！

使用搅拌器时，必须盖上搅拌器盖且须将盖子转紧。

图 H

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

或者

- 取出料斗并慢慢地将配料倒入加料管中

- 通过漏斗倒入液体状配料。

搅拌完成后

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

提示：使用完搅拌器后，最好要马上清理，参阅“清洗和护理”章节。



万能切削器

用于切削小量肉类、干酪、洋葱、欧芹、大蒜、水果和蔬菜。

不得用来切削咖啡豆、胡椒子、糖、罂粟子或辣椒。

！ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

切勿将手部伸到万能切削器的搅拌杯内！
去除切碎的食品时可用适当用具（例如勺子等）。

只要在驱动器停止的情况下拿下万能切削器。

使用万能切削器时，必须将盖子转紧才会运行。

图 K

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

加工完成后

- 放开旋钮开关。
- 拔下电插头。
- 把万用搅碎器逆时针转动并取下。
- 将万能切削器翻转，已切削的食品会掉入杯盖中。
- 将搅拌杯逆时针转动并取下。
- 将切削的食品渣用适当用具（例如勺子）从加工杯去除。
- 清洗每一个部件，参看“清洁和护理”。

使用建议

运动饮料

270 克蜂蜜
(刚从冰箱中取出, 5 °C)

5 克肉桂粉

230 克牛奶

- 将蜂蜜和肉桂粉加入到搅拌器中, 在档位 M 搅拌。
- 5 秒钟后加入牛奶再搅拌 3 秒钟。

在所附的简要使用说明中您可以了解其他相关建议。

在这里您也可以找到其他详细食谱, 了解如何有效地使用新购买的食品加工机:

www.bosch-home.com/recipesMCM6



清洗和护理

本机器无需保养!

定期仔细清理可保障长久的使用寿命。

至于更详细的说明, 请参阅简要使用说明。



触电危险!

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

注意!

不要使用磨擦型洗涤剂以防设备表面受损。

提示:

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

清洁主机。

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

清洁带配件的加工杯



利刀可能会造成人体损伤!

只要在塑料边上拿着万用刀具。

不使用时, 应总是将万能刀具在刀具保护套妥善保存。



重要注意事项

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

不要将塑料部件夹在洗碗机中, 以免造成变形。

需要清洗时, 可将搅拌头拆解。

图 L

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

清洗柑橘压榨器

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

清洁切丁器



利刀可能会造成人体损伤!

拆解或组装切丁器时, 只要用中间部位的塑料把手拿起切削盘。

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

清洁切丁器时需先拆解:

图 G

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

清洗搅拌器



利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。请使用刷子清洗。

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

搅拌杯、杯盖和漏斗可在洗碗机中清洗。

刀具插入件不要在洗碗机中清洗, 只要在流水下冲洗。冲洗后不要留在水中!

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

拆解搅拌器



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

组装搅拌器

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

清理万能切削器



利刀可能会造成人体损伤！

不要用没有保护的手部触摸万能切削器的刀片。请使用刷子清洗。

使用完万能切削器后，最好要马上清理。如此食品残渣不会变干且粘住在配件上，也不会侵蚀塑料部分（例如调味料中的香精油）。杯盖可在洗碗机中清洗。带驱动器的搅拌杯不要在洗碗机中清洗，应用刷子在流水下冲洗。冲洗后不要留在水中！将搅拌杯的驱动器朝上置放，让搅拌杯变干。

存放



受伤风险！

不使用本机器时，请拔出电源插头。



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

故障处理



受伤风险！

解除故障前应拔出电源线。



重要注意事项

在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况由工作显示灯指示。

机体

故障：

机器停止了。

可能的原因：

机器发生过载（例如：食物使工具卡死），因此触发了电子保护装置。

解决办法：

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

可能的原因：

试图把加工杯或搅拌器装在已经启动的机器上。

解决办法：

- 把旋转开关调到 0/关。
- 放上加工杯或搅拌器。
- 重新起动机器。

加工杯 / 杯盖 / 配件

故障：

机器不起动

可能的原因：

部件没有正确装上。

解决办法：

- 把旋转开关调到 0/关。
- 把部件依本说明书的相关步骤重新装上。



重要注意事项

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

特配附件

（若供货范围不包括某配附件，可在专卖店购买）

准备炸薯片用的圆盘 (MUZ45PS1)

用于削制炸薯片的生土豆。

亚洲蔬菜切削圆盘 (MUZ45AG1)

可将水果和蔬菜切削成精细的条状，以制作亚洲菜式。

粗型切削圆盘 (MUZ45RS1)

用于磨细生土豆，以制作土豆煎饼或者丸子。

土豆煎饼切削盘 (MUZ45KP1)

用于磨细生土豆，以制作土豆煎饼，用于将水果和蔬菜切削成厚片。

处理旧机器的注意事项



本设备是依据欧洲2012/19/EG中关于
电子电气设备法令而认证的。

该法令为欧盟范围内回收和利用旧设
备提供了一个普遍有效的制度。

关于最新的作废机器的处理途径请您咨询专
门的经销商或者您当地的政府机关。

保修

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

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

保留资料随时更改的权利。

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

Contents

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

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

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

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

Use the appliance with original accessories only.

Please keep the Operating instructions in a safe place.

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

⚠ General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

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

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

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

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

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

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

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Risk of injury from the rotating tools!

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

Risk of injury from sharp blades!

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

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

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

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

Take hold of cutting discs by the edge only.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

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

Risk of scalding!

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

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

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

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**

Base unit

1 Rotary switch

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

min/max = Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.

Pulse = Switch position for intermittent operation at maximum speed.

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

2 Operating indicator

Lights up while the appliance is operating.

Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section "Troubleshooting".

3 Drive

4 Cord store

Bowl with accessories

5 Bowl

6 Lid

7 a) Pusher
b) Pusher insert

Tools

8 Drive shaft

9 Tool holder

10 Universal blade with blade guard

11 Kneading hook

12 Stirrer

13 Disc holder

14 Reversible slicing disc – thick/thin

15 Reversible shredding disc – coarse/fine

16 Chipper disc *

17 Asian vegetable disc *

18 Citrus press *

a) Strainer basket

b) Pressing cone

19 Dicer with drive shaft *

a) Drive shaft

b) Base holder

c) Catch

d) Blade insert

e) Slicing disc

f) Blade cover

g) Cutting grid cleaner

20 Universal cutter *

a) Jug with drive

b) Lid

21 Blender

a) Blender jug with drive

b) Lid

c) Refill opening

d) Funnel

22 Accessories bag *

* Not all models.

Operation

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



Warning!

Use only the rotary switch (1) to switch the appliance on or off.

Switching off the appliance by opening the lid (6, 20b, 21b) will damage the appliance.



Important!

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

Preparation

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

Bowl with accessories/tools



Risk of injury from the rotating tools!

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

Always use the pusher (7) for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.



Warning!

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

Universal blade (10)

for cutting and chopping.



Risk of injury from sharp blades!

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

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

Kneading hook (11)

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



Stirrer (12)

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



Before using, fit stirrer.

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

Fig. B

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



Warning!

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

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

Cutting discs



Risk of injury from sharp blades!

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

Reversible slicing disc – thick/thin (14)

for slicing fruit and vegetables.



Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse/fine (15)

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

**Warning!**

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

Chipper disc (16)

For slicing raw potatoes for chips.

**Asian vegetable disc (17)**

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

**Note:**

Attach chipper disc or Asian vegetable disc with the blade face up.

Discs suitable for further purposes are available from dealers (see the chapter "Optional accessories").

Fig. C

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

**Risk of injury from sharp blades!**

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

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

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

Warning!

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

Instructions for cutting chocolate:

Add chocolate **before switching on** the appliance and cover with the pusher.

After switching on the appliance, push down with the pusher.

After using the appliance

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

After cleaning the universal blade, attach the blade guard.

- Remove stirrer from drive shaft. Take drive shaft out of bowl. Dismantle stirrer for cleaning (Fig. D).
- Lift the disc holder on the recesses from the bowl. Take out discs. Take drive shaft out of bowl.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Citrus press

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

**Warning!**

The citrus press must be completely assembled before use.

Fig. D

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

Warning!

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

After using the appliance

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

Dicer

Dicer for cutting food into cube shapes.

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

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

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

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

**Warning!**
Application guidelines!

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

**Warning!**
Application guidelines!

Very soft cheese (e.g. Mozarella, Feta) can not be processed.

In the case of cheese slices (e.g. Gouda) and hard cheese (e.g. Emmentaler) the quantity processed in one cycle must not exceed 3 kg.

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

Food must not be frozen.

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

If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any resulting damage.

Also excluded is the liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from the processing of unapproved food.

**Important information**

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

Select operating speed according to the food to be diced.

Low operating speed („min“):

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

Medium operating speed:

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

**Warning!**

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

Important information:

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

Assembling the dicer**Fig. E**

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

Working with the dicer**Fig. F**

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

Warning!*Empty the bowl without delay:*

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

After using the appliance

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

Blender

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

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

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

***Risk of scalding!***

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

Warning!

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

Blending***Warning!***

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

Fig. H

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

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

After blending

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

Tip: It is recommended to clean the blender immediatley after use, see "Cleaning and servicing".

Universal cutter

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

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



Risk of injury from sharp blades/ rotating drive!

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

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

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

Fig. K

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

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

After using the appliance

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

Recommended applications

Sports drink

270 g honey (from refrigerator, 5 °C)

5 g cinnamon

230 g milk



- Put honey and cinnamon in the blender and blend at setting **M**.

- After 5 seconds add the milk and blend for 3 seconds.

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

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

www.bosch-home.com/recipesMCM6

Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance!

Thorough cleaning guarantees a long service life.

Further information can be found in the quick reference guide.



Risk of electric shock!

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

Warning!

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

Tips:

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

Cleaning the base unit

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

Cleaning the bowl and accessories



Risk of injury from sharp blades!

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



Important information

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

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

The stirrer can be taken apart for cleaning.

Fig. □

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

Cleaning the citrus press

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

Cleaning the dicer



Risk of injury from sharp blades!

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

The base holder (19b) is dishwasher-proof.

Do **not** clean any other parts in the dishwasher, the blades will become blunt!

Before cleaning the dicer, disassemble it:

Fig. □

- Press out the 4 catches and remove the slicing disc.

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

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

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

It is recommended to clean the blender immediately after use.

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

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

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

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

Taking the blender apart

Fig. □

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

Putting the blender together

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

Cleaning the universal cutter



Risk of injury from sharp blades!

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

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

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

The lid is dishwasher-proof.

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

Do not leave in water!

To dry, place the jug and drive face up.

Storage



Risk of injury!

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

Fig. M

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

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.



Important information

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

Base unit

Fault:

Appliance does not work.

Possible cause:

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

Remedial action:

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

Possible cause:

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

Remedial action:

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

Bowl/lid/accessories

Fault:

Appliance does not start.

Possible cause:

Parts not correctly attached.

Remedial action:

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



Important information

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

Extra accessories

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

Chipper disc (MUZ45PS1)

For slicing raw potatoes for chips.

Asiatic vegetables disc (MUZ45AG1)

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

Grating disc coarse (MUZ45RS1)

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

Potato fritter disc (MUZ45KP1)

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

Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances. Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions

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

Subject to alterations.

تنبيهات متعلقة بالخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي، يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد محلات التجارة المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق مثلك في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

الوعاء/الغطاء/الملحق التكميلي

الخلل:

الجهاز لا يبدأ في العمل عند تشغيله.

السبب المحتمل:

الأجزاء غير مرکبة في الجهاز على الوجه الصحيح.

إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع «off/0».

- يتم تركيب الأجزاء حسب التعليمات الخاصة بذلك المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام هذه.



تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل،Undiez يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (انظر عنوانين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتاب).

كملحقات إضافية

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

قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)
(MUZ45PS1)

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

قرص تقطيع خضروات لوجبات الأسيوية
(MUZ45AG1)

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.

قرص بشر خشن (MUZ45RS1)

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

قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية
(MUZ45KP1)

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

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- الصورة ١٣**
- يتم وضع أدوات العمل وأفراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
 - عند الحفاظ على القطاعة المتنوعة الاستخدام يجب دائماً تركيب واقي السكين.
 - قم من خلال أشواط قصيرة بإدخال سلك التوصيل الكهربائي في حجيرة السلك.

إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل



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



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

- الجهاز الأساسي**
- الخلل:**
الجهاز لم يعد يعمل.
السبب المحتمل:
الجهاز تعرض لحمل زائد (على سبيل المثال تم إعاقة حركة أداة الاستخدام من خلال مواد غذائية) وتم نتيجة لذلك إعمال تشغيل تجهيز التأمين الإلكترونيّة.
- إزالة الخلل:**
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع «Off/0».

- يتم فصل التيار الكهربائي
- يتم إزالة سبب التحميل الزائد.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

السبب المحتمل:

- الأجزاء غير مرکبة في الجهاز على الوجه الصحيح
- إزالة الخلل:**
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع «Off/0».
 - يتم تركيب الوعاء أو الخلاط.
 - يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

فك الخلط

الصورة ١٤

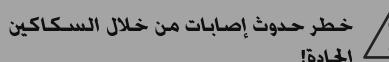
- امسك تجهيز السكين من الأجنحة ثم أدرها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة. تجهيز السكين تنفك.
- اخرج وحدة السكين ثم قم بفصل حلقة الإحكام عنها.

تركيب الخلط

- ركب حلقة الإحكام في وحدة السكين.
- ركب وحدة السكين من أسفل في إناء الخلط.
- امسك وحدة السكين من أجنحتها ثم أدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين إحكام ثبيتها.

(١٤-٦)

تنظيف القطاعات المتنوعة الاستخدام



خطير حدوث إصابات من خلال السكاكين
الحادية!

يجب عدم لمس سكين القطاعات المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لتنظيف السكاكين.

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

هذا يحول دون تصلب البقايا الملتقطة به ودون تعرض الأجزاء البلاستيكية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزبالت الأتيرية الموجودة في البهارات).

الغطاء صالح للتنظيف في غسالة الأواني. الوعاء المجهز بوحدة إدارة يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني، بل يجب تنظيفه حتّى ماء مناسب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم ترك الوعاء في الماء! للتجفيف يتم ترك الوعاء لبعض الوقت مع مراعاة أن تكون وحدة الإدارة مشيرة لأعلى.

الحفاظ على الجهاز



خطير حدوث إصابات!

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

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

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

الصورة 5

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

تنظيف الخليط

خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين

تجنب لمس سكين الخليط بيديك دون حماية. وستحسن استخدام فرشاة لتنظيف السكين. ويفضل القيام بتنظيف الخليط مباشرةً بعد الفراغ من استخدامه ما يحول دون تصلب البقايا الملتصقة به ودون تعرض الأجزاء البلاستيكية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية المتواجدة في البهارات). إن كلّاً من إتاء الخليط والغطاء والقمع مهياً للغسيل في غسالة الأواني.

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

نصيحة: ضع شيئاً من الماء مع قليل من أحد المنظفات في إناء الخليط المركب في الجهاز، ثم قم بتشغيل الجهاز لبضع ثوانٍ على بعد ضبطه الدرجة M. افرغ إناء الخليط من الماء ثم اشطفه بالماء نقى.

تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد

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



تنبيه هام

كافحة أجزاء الوعاء بما يشمل الملحقات التكميلية (7-8: باستثناء وحدة تحريك المضرب) وأدوات الاستخدام (17-18: باستثناء وحدة تحريك المضرب) صالحة للتنظيف في غسالة الأواني.

تجنب حشر الأجزاء المصنوعة من البلاستيك حيث أن قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها. لغرض التنظيف فإن المضرب يمكن تفكيكه لأجزاءه الفردية.

الصورة 6

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

تنظيف عصارة الموالح

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. ويفضل القيام على الفور بتنظيف جهيبة العصر والخروطية الشكل بعد الفراغ من استخدامها بغسل كافة جوانبها تحت الماء المناسب من الصنبور ما يحول دون تصلب البقايا الملتصقة بها.

تنظيف جهيبة تقطيع المكعبات

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة / المرك الدائر!

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

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

يمكنكم الاطلاع على توصيات أخرى في إرشادات الاستخدام الموجزة المرفقة.

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

www.bosch-home/recipesMCM6

تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول. للمزيد من المعلومات يرجى الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الموجزة.

!
خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!
يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغير الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه حتى ماء مناسب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكمة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الم Zarigie.

ملاحظة:

- ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجزر أو الكرنب الأحمر حدوث تلوّن بطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بعض قطرات من أحد زيوت الطعام.
- عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

تنظيف الجهاز الأساسي

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

الصورة

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

بعد الانتهاء من العمل

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

توصيات بشأن الاستخدام

مشروب رياضي

- | | |
|-----|---|
| 270 | غرام عسل محلل (من الثلاجة، 5 درجات مئوية) |
| 5 | غرام قرفنة |
| 230 | غرام لين |
- يتم وضع عسل النحل والقرفة في الملاط ويتم خلطهما على الدرجة M.

الخلاط

- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ «off/0».
- ارفع الغطاء ثم قم بتنعيم اللازم من المكونات.
- أو



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

**خطر الإصابة بجرح من خلال الأطراف الحادة!**

لا تقدم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي لإناء الخلط إذا كان مركباً!

لا تقوم بتركيب إناء الخلط أو فصله إلا إذا الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل.

**خطر الإصابة بحرق السوائل والبخار!**

ينتج إعداد المواد الغذائية الساخنة تسرب بخار من خلال القمع المتواجد في الغطاء، وببلغ الحد الأقصى الممكن لإعداده من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0,4 لتر.

تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلط لأضرار لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمرة، ولا تقوم بتشغيل الخلط إذا كان خاويأً.



لتشغيل الخلط يلزم أن يكون غطاء الخلط مركباً في موضعه وتم إدارته وثبتته بإحكام.



- ركب إناء الخلط في المكان المحدد له (انتبه إلى تلقيي السهم المتواجد على الإناء مع السهم المتواجد على الجهاز) ثم قم بإحكام ثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين سماع الطقطقة.
- قم بتنعيم المكونات.

المكية القصوى، سائل = 1,5 لتر

(السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0,4 لتر)

الكمية المئالية التي يمكن إعدادها،

صلب = 80 جرام

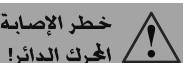
ركب الغطاء ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة.

يجب تبليس أنف (فتحة) الغطاء في التجويف

المتواجد في مقبض الخلط بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.

القطاعة المتنوعة الاستخدام

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

خطر الإصابة بجرح من خلال الأطراف الحادة!

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

- ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
 - ركب جهيزية تقطيع المكعبات.
 - السهم الموجود على جهيزية تقطيع المكعبات والسهم الموجود على الوعاء يلزم أن يكونا متطابقين! جهيزية تقطيع المكعبات يلزم أن تكون مركبة ومستقرة على محور الإدارة بالكامل! عند الحاجة إلى ذلك يتم وباستخدام غطاء السكين إدراة جهيزية السكين إلى أن تكون قد أصبحت موجودة في الموضع الصحيح (الصورة 6-6). [F]
 - اخرج غطاء السكين.
 - ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام ثبيته بإدارته في اتجاه دواران عقرب الساعة.
 - الجزء البازر من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
 - ركب أسطوانة الدفع ووحدة أسطوانة الدفع.
 - ادخل قابس الجهاز في المقبس.
 - اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
 - أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال فتحة الإدخال يمكن الضغط عليها باستخدام أدلة الكبس عند الحاجة يمكن تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر. **خذير!**
 - يجب الانتباه لتفرغ الإناء في الوقت المناسب.
 - أي بعد تقطيع حوالي 500 غرام كحد أقصى.
 - وقبل أن تصل المكعبات بالإناء إلى حافة جهيزية تقطيع المكعبات.
- بعد الانتهاء من العمل**
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع «**Off/0**».
 - يتم فصل التيار الكهربائي.
 - تتم إدراة الغطاء في عكس اتجاه دواران عقارب الساعة وزرعه من مكانه.
 - ركب غطاء السكين.
 - يتم نزع جهيزية تقطيع الأقراص من الإناء.
 - تتم إدراة الإناء في عكس اتجاه دواران عقارب الساعة وزرعه من مكانه.
 - اخرج محور الإدارة.
 - يتم تنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف الخصصة لها.

يمكن تحديد سرعة عمل الجهاز طبقاً للمواد الغذائية المراد تقطيعها.

- سرعة عمل منخفضة («**min**»): البطاطا المسلوقة، المزر، البيض، المياز، الموز، الفراولة، البطيخ والشمام.
- سرعة عمل متوسطة: البطاطا النينة والجزر، لحوم السجق الرخو (مثل المرتدلا)، أنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح، أنواع الجبن الصلبة، الفلفل، الطماطم، البصل، التفاح، الكيفي.



انتبه!

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

تنبيه هام:

- يجب أن تكون المواد الغذائية خالية تماماً من العظام والبذور أو أية أجزاء صلبة أخرى.
- يجب عدم تقطيع المواد الغذائية وهي محمدة.
- يجب الانتباه أو تكون المحضر والفواكه على قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.
- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قبـر الشروح في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة ما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
- يمكن التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أدلة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

تركيب جهيزية تقطيع المكعبات

الصورة 1

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

استخدام جهيزية تقطيع المكعبات

الصورة 2

- ركب محور الإدارة الخاص بجهيزية تقطيع المكعبات على وحدة الإدارة في الجهاز الأساسي.
- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام ثبيته بإدارته في اتجاه دواران عقرب الساعة ومواصلة

الصورة

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!
! الحرك الدائري!

لا يجب إمساك أفراد التقطيع إلا عن طريق المقابض البلاستيكي عند القيام بتركيبة أو فكه من الجهاز.

خديزير! تعليمات الاستخدام!

تجهيز تقطيع المكعبات مخصصة فقط لتقطيع البطاطا (البطاطس) (سواء نيئة أو مسلوقة) والجزر، الخيار، الطماطم، الفلفل، البصل، الموز التفاح، الكمنثر، الفراولة، البطيخ والشمام، الكيفي، البيض، لحوم السجق الرغوة (مثل المرتدة) (سواء كانت مسلوقة أو محممة وكذلك لتقطيع لحوم الطيور الخالية من العظام). لا يمكن معالجة أنواع الجبن اللينة جدا (على سبيل المثال جبن الموزريلا والجبن الأبيض).

فيما يتعلق بأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح (على سبيل المثال جبن جودا) وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن أيمينتال)، فإن الكمية التي يتم معالجتها في عملية تشغيل واحدة يجب ألا تتجاوز 3 كيلوغرام. يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور أو النواة (مثل التفاح أو الموز) استبعاد البذور أو النواة قبل الشروع في تقطيعها.

لا يجب إعداد المواد الغذائية وهي مجففة. كما يجب نزع العظام من اللحوم المطبخة أو المحمصة قبل الشروع في تقطيعها إن عدم الالتزام بتتنفيذ هذه التعليمات سوف يؤدي إلى وقوع أضرار بتجهيز تقطيع المكعبات بما فيه شبكة التقطيع والسكين الدائري. شركة «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث بأفراد تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام. كما أن الشركة لا تقدم أية ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلاً عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

تنبيه هام
عند العمل بتجهيز تقطيع المكعبات يجب استخدام محور الإدارة المورد مع جهاز تقطيع المكعبات (الصورة 2-2).

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

- ركب سلة المصفاة على محور الإدارة (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على سلة المصفاة يلزم أن يكون مستقرا على الوعاء) ثم قم بإدارته في اتجاه دوار عقرب الساعة.

الجزء البارز من سلة المصفاة يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتاحة الموجودة في مقابض الوعاء.

- ركب تجهيز العصر المخروطية الشكل.

- ادخل قابس الجهاز في المقابس.
- لعصر الثمار يتم ضبط المفتاح الدوار على أقل عدد دورات ويتم ضغط الثمرة على تجهيز العصر المخروطية الشكل.

تنبيه!

يجب مراعاة مستوى الاملاء، كمية الإعداد القصوى: 1000 مليلتر عصير فاكهة.

بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ «Off/0».

- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقابس.

- أدر عصارة الموالح في عكس اتجاه دوار عقرب الساعة وأخرجها.

- ادر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. القى نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

تجهيز تقطيع المكعبات

تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!
! الحرك الدائري!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لا يجب تركيب/فتح جهاز تقطيع المكعبات إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.



تنبيه!
ينبغي الانتباه إلى إفراط الوعاء قبل امتلاكه إلى الحد الذي يصل فيه ارتفاع المواد الغذائية المقطعة أو الخرطة إلى درجة التلامس مع حامل القرص.

تنبيه بشأن تفتيت الشوكولاتة:
يتم تعبئة الشوكولاتة قبل إعمال تشغيل الجهاز ويتم تغطيتها باسطوانة الدفع. بعد إعمال التشغيل يتم متابعة دفع الشوكولاتة باسطوانة الدفع.

- بعد الفراغ من الاستخدام
- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ «Off/0».

افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.

ادر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.

إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:
- اخرج حامل أدوات الاستخدام سوياً مع السكين المتنوعة الاستخدام أو كلاب العجين من الوعاء.
- اخرج أداة الاستخدام من على حامل أدوات الاستخدام. بعد تنظيف السكين المتنوعة

الاستخدام ركب وافي السكين.
- اخرج المضرب من محور الإدارة. اخرج محور الإدارة من الوعاء. لتنظيف المضرب يتم تفكيكه لأجزائه الفردية (الصورة □).

- قم بالإمساك بحامل الأقراص من الموضع المفرغة ثم اخرجه من الوعاء. اخرج الأقراص. اخرج محور الإدارة من الوعاء.

ادر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
▪ نظف سائر الأجزاء، القى نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعنابة به».

عصارة الموالح

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



انتبه!

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

- ركب محور الإدارة في الوعاء.
- اخرج القرص من الغلاف الواقي.

ركب القرص على حامل الأقراص.

يجب مراعاة أن يكون وجه التقطيع وجه البشر الرغوب فيه مشيراً إلى أعلى. انتبه إلى توجيه الجانب المرغوب استخدامه من قرص التقطيع والتخييط إلى أعلى.

ضع القرص على حامل القرص على النحو الذي تكون فيه نقاط الارتكاز المتواجهة على حامل القرص في الوضع الذي يسمح لها بالدخول في فتحات الأقراص. القرص يجب أن يوضع على الركبة الجانبية لحامل القرص.

- ركب حامل القرص على محور المحرك بإدارته بعض الشيء.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين 

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

ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء

البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصدر الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

ركب اسطوانة الدفع ووحدة اسطوانة الدفع.

ادخل قابس الجهاز في المقبس.

اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة. قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.

ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط باسطوانة الدفع.

اخراج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

أضف لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها والمتمسدة بالطول والرفع من خلال اسطوانة الدفع. للقيام بذلك يتم إخراج وحدة اسطوانة الدفع.



ملائمة لعصير الموالح وعلى سبيل المثال

منها البرتقال والليمون الهندي (كريب فروت) والليمون.



انتبه!

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

- يتم تعبئة المكونات.
- ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في الجاه دوران عقرب الساعة.
- الجزء الباز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب أسطوانة الدفع ووحدة أسطوانة الدفع.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ «Off/0».
- أخرج أسطوانة الدفع ثم قم بتنعيمه اللازم من المكونات من خلال فتحة التبعمية اللاحقة.
- أضف السوائل من خلال أسطوانة الدفع التي يمكن استخدامها كذلك كإناء قياسي.

أقراص التقطيع



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



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

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

الصورة

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



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

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

انتبه!

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



قرص تقطيع أصابع البطاطا (البطاطس) (16)

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



قرص تقطيع الخضروات بالنمط الأسيوي (17)

لتقطيع الفواكه والخضروات لشريائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.
تنبيه:

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

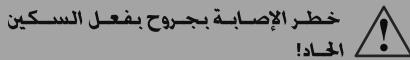
الصورة

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



السكين المتنوعة الاستخدام (10)

لتفتيت وتقطيع مواد غذائية.



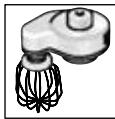
يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.

عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائمًا الحفاظ عليها في واقي السكين.



كلاب العجين (11)

لتقليل ولعجن عجين وخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها.



المضرب (12)

للقصيدة وزلال (بياض) البيض المخفوق والعجائن الخفيفة.

غير صالح لإعداد مكونات صلبة.

قبل الاستخدام يجب تركيب المضرب.

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

الصورة 5b

ركب الوعاء (انتبه إلى تلقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدراته في إتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.

تركيب السكين المتنوعة الاستخدام/كلاب العجين:

- ادخل محور الإدارة في حامل أدوات الاستخدام واضغطه للداخل حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.

- ركب السكين المتنوعة الاستخدام/كلاب العجين في حامل أدوات الاستخدام ثم اتركه.

تركيب المضرب:

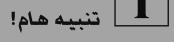
- ركب محور الإدارة في الوعاء.
- ركب المضرب على محور الإدارة من خلال الإدارة بخفة.

استخدام الجهاز

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



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

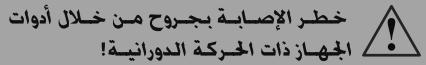


الوعاء (5)، غطاء/وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام (20)، ووعاء الخلط (21a) غير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر)!

إعداد الجهاز للاستخدام

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

وعاء مجهز بملحقات إضافية/أدوات استخدام



لا ت quam يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل، بالإضافة المزيد من المواد الغذائية فيبنيغي استخدام اسطوانة الدفع (7). إن المرك يظل بعد إيقاف تشغيل الجهاز مستمراً في الدوران لبرهة من الوقت. لا تقم على الإطلاق بتغيير أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن الدوران.



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

<p>أدوات الاستخدام</p> <p>8 محور إدارة</p> <p>9 حامل أدوات الاستخدام</p> <p>10 سكين متعددة الاستخدام مع واقي سكين</p> <p>11 كلاب عجين</p> <p>12 مضرب</p> <p>13 حامل أقراص</p> <p>14 قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين - سميك/رفيع</p> <p>15 قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم</p> <p>16 قرص تقطيع أصابع بطاطاً (بطاطس) *</p> <p>17 قرص تقطيع خضروات بالنمط الأسيوي *</p> <p>18 عصارة موالح *</p> <p>(a) سلة مصفاة</p> <p>(b) فھيزة عصر مخروطية الشكل</p> <p>19 فھيزة تقطيع مكعبات *</p> <p>(a) محور إدارة</p> <p>(b) حامل أداة عمل رئيسى</p> <p>(c) قوامط إغلاق</p> <p>(d) فھيزة سكين</p> <p>(e) قرص تقطيع مكعبات</p> <p>(f) غطاء سكين</p> <p>(g) قطعة تنظيف شبكة التقطيع</p> <p>20 قطاعة متعددة الاستخدام *</p> <p>(a) وعاء بوحدة إدارة</p> <p>(b) غطاء</p> <p>21 الخلاط</p> <p>(a) وعاء خلط بوحدة إدارة</p> <p>(b) غطاء</p> <p>(c) فتحة للإضافة اللاحقة</p> <p>(d) قمع</p> <p>22 كيس للملحقات التكميلية</p> <hr/> <p>* لا يكون مجهزاً في بعض الطرازات.</p>	<p>سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز، وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (الصورة [N]).</p> <p>نظرة عامة</p> <p>افتتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور الصورة A</p> <p>هيكل الحرك</p> <p>1 مفتاح دوار = off/0</p> <p>M = تشغيل لحظي بعد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة.</p> <p>min/max = سرعة العمل قابلة للضبط حسب الرغبة بدون تدرج ثابت من عدد دورات منخفض إلى عدد دورات عالي.</p> <p>Pulse = زمنية بعدد الدورات الأقصى. يوصى باستخدامه لإعداد مخفوقات حليب (ميلاك شيك) على سبيل المثال.</p> <p>2 مبين ضوئي حالة التشغيل</p> <p>يوضع عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، أنظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».</p> <p>3 وحدة إدارة</p> <p>4 فھييف حفظ سلك التوصيل الكهربائي وعاء مجهز بملحقات إضافية</p> <p>5 وعاء</p> <p>6 غطاء</p> <p>7a اسطوانة دفع</p> <p>7b وحدة اسطوانة دفع</p>
--	--

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائمًا الحفاظ عليها في واقي السكين. لا تفحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في فتحة الإضافة اللاحقة. ولا تستخدم لدفع المزيد من المكونات سوى أسطوانة الدفع.

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/دوران المحرك!

لا تفحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي لإناء الخلط إذا كان مركباً! لا تقم بتركيب إناء الخلط أو فصله إلا إذا الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل. جنب لمس سكين الخلط بيديك دون حماية.

ويُستحسن استخدام فرشاة لتنظيف السكين.

خطر الإصابة بحرائق السوائل والبخار (السمط)!

ينتج إعداد المواد الغذائية الساخنة تسرب بخار من خلال القمع المتواجد في الغطاء. ويبلغ الحد الأقصى الممكن إعداده من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0,4 لتر.

▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احتدرس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احتدرس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



▲ تنبيهات سلامة عوممية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة وأو نقص في المعرفة والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المرتبطة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا

باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة الموصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل (المفتاح الدوار مضبوط على الوضع المشار إليه بـ "off/0") وقابس الجهاز مفصولاً عن المقبس.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمري الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء مناسب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

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

خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

لا تقدم بيديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. ولإضافة المزيد من المواد الغذائية فيبنيغي استخدام اسطوانة الدفع. إن الحرك يظل بعد إيقاف تشغيل الجهاز مستمراً في الدوران لبرهة من الوقت. لا تقم على الإطلاق بتغيير أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن الدوران.

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	نظرة عامة
ar-5	استخدام الجهاز
ar-11	وصيات بشأن الاستخدام
ar-11	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-13	الحافظ على الجهاز:
	إرشادات المساعدة عند حدوث خلل
ar-13	أثناء التشغيل
ar-14	كمليفات إضافية
	نبهات متعلقة بالخلص من
ar-14	الأجهزة المستهلكة
ar-14	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز
الجديد من ماركة BOSCH.
بهاذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث
وعلى أعلى مستوى من الجودة. وخدعون المزيد من
المعلومات حول منتجاتنا في موقع الانترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجو منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي
تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتتشغيل خاصة بهذا الجهاز.
عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج
الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام
الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض.
الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطبخ الخاصة بالموظفين
العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالس العمل الأخرى. كذلك يمكن تخصيص الجهاز
لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.
الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي للتشغل للفترات المعتادة
لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقطيع وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية.
عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحًا ومناسباً لتفتيت وخلط مواد
غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.
يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.
الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.
انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله
على الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.com
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS

Rruja e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kat I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralhiservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 070 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-shareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
www.bosch-home.cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ

Tammsaare tee 134B (Euronics kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinadate-remont.ee

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min
+prix appel
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit www.bosch-home.co.uk or call Tel.: 0344 892 8979*

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

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 181 82
Τηλέφωνο: 210 427 77 01
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com.hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Házszolgálati Készülék Kereskedelmi Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com.hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12

To arrange an engineer visit, to order
spare parts and accessories or for
product advice please call
Tel.: 01450 2655*

www.bosch-home.ie

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

IL Israel
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

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

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP Anacky A.N. PTN-Service
Kuishi Dina str.23/1 N3
Astana
Tel.: 717 236 64 55
mailto:ptrservice@mail.ru

Technodom Service
Utegen Batira Str. 73
480096 Almaty
Tel.: 727 258 85 44
mailto:lsr@technodom.kz
www.technodom.kz

Kombitechcentr
Zhambyl st. 117
480096 Almaty
Tel.: 727 338 45 55
mailto:cts_pavel@bk.ru
www.cts.kz

TOO Evrika Service
Shimkent, Riskulova 22.
Shimkent 160018
Tel.: 727 252 44 63 75
mailto:evrika_kz@mail.ru
www.evrika.com

AV SERVİCE
Abulhara hana Str. 51
Uralsk 090000
Tel.: 711 293 99 49
mailto:oastafiev@avservice.kz
www.avservice.kz

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

LT Lietuva, Lithuania
Senuko prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanoりu pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
Fax: 052 737 368
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweuze
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA "General Serviss"
Buļļu iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVISS
Brīvības gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiku iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

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

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

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

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

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

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

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

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

RU Russia, Россия
ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,
المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999
mailto:palakaln@ajl.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litoštrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
BSH domáci spotrebčíe s.r.o.
Firemní servis domáčich spotrebčíù
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย
BSH Home Appliances Limited
Itai Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm
(exclude public holidays)

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

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

UA Ukraine, Україна
ТОВ “БСХ Побутова Техніка”
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
rr.Magjistrala Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

Xs Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- Expert tips & tricks for your appliance
- Warranty extension options
- Discounts for accessories & spare-parts
- Digital manual and all appliance data at hand
- Easy access to Bosch Home Appliances Service

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

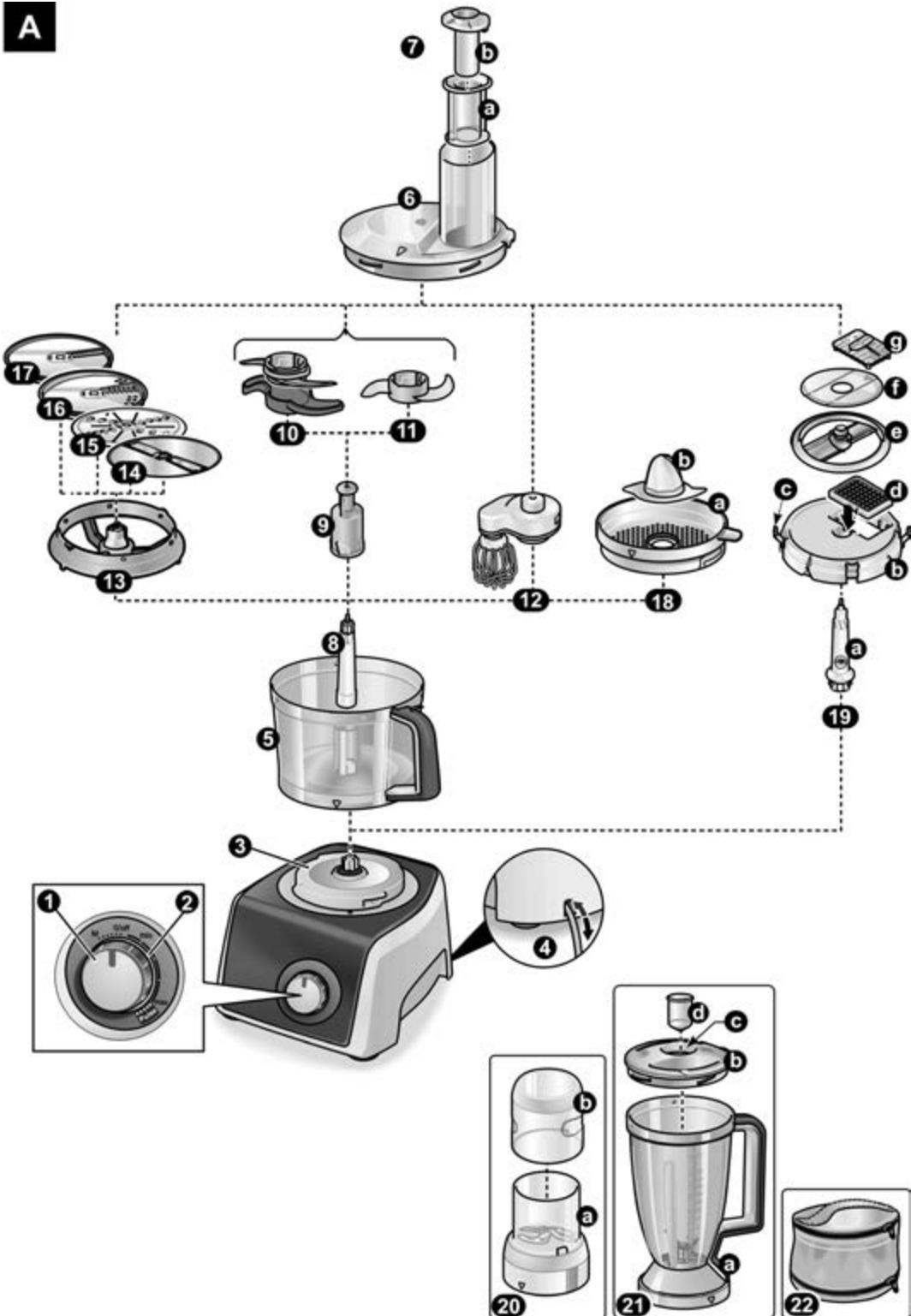
81739 München

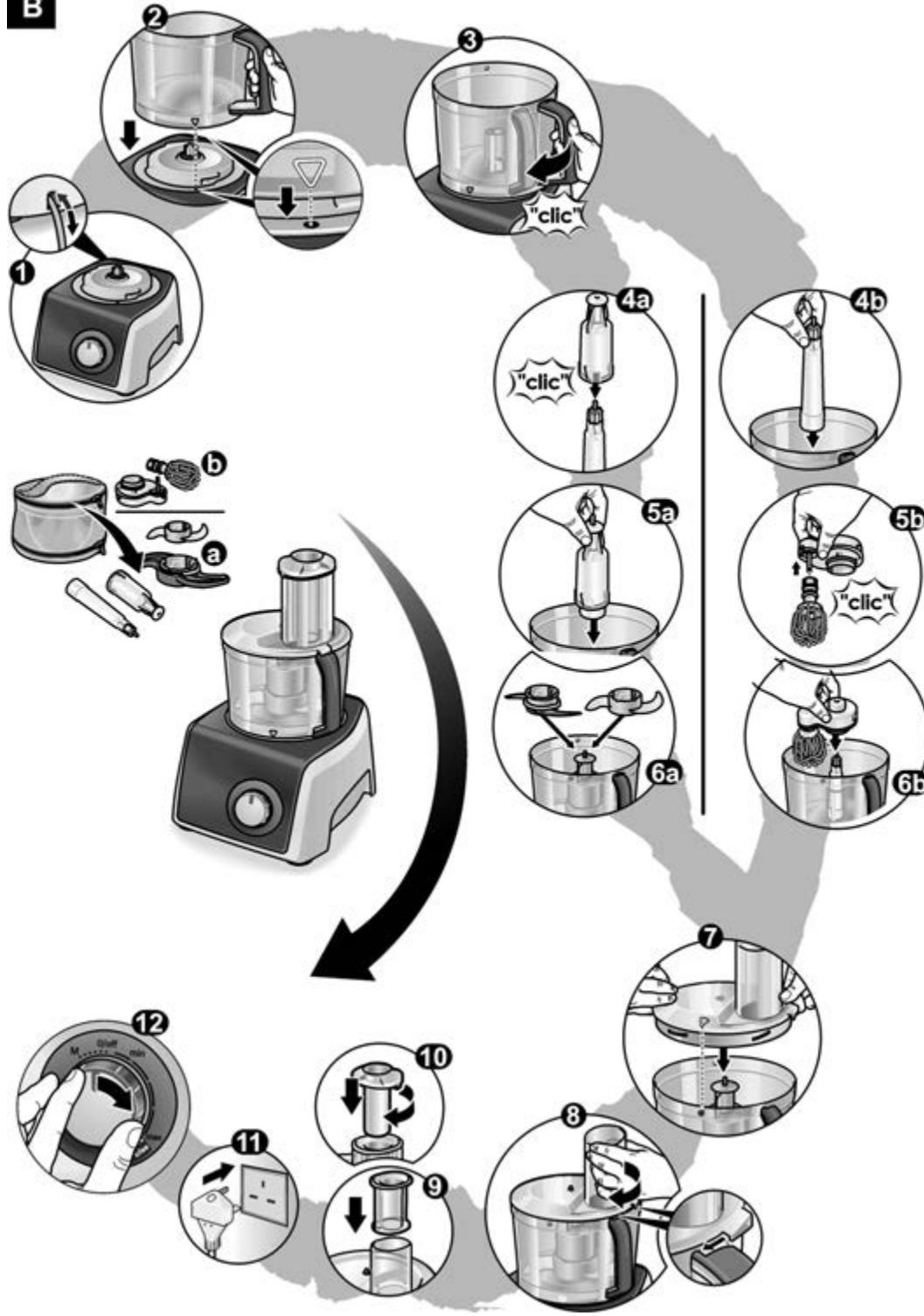
GERMANY

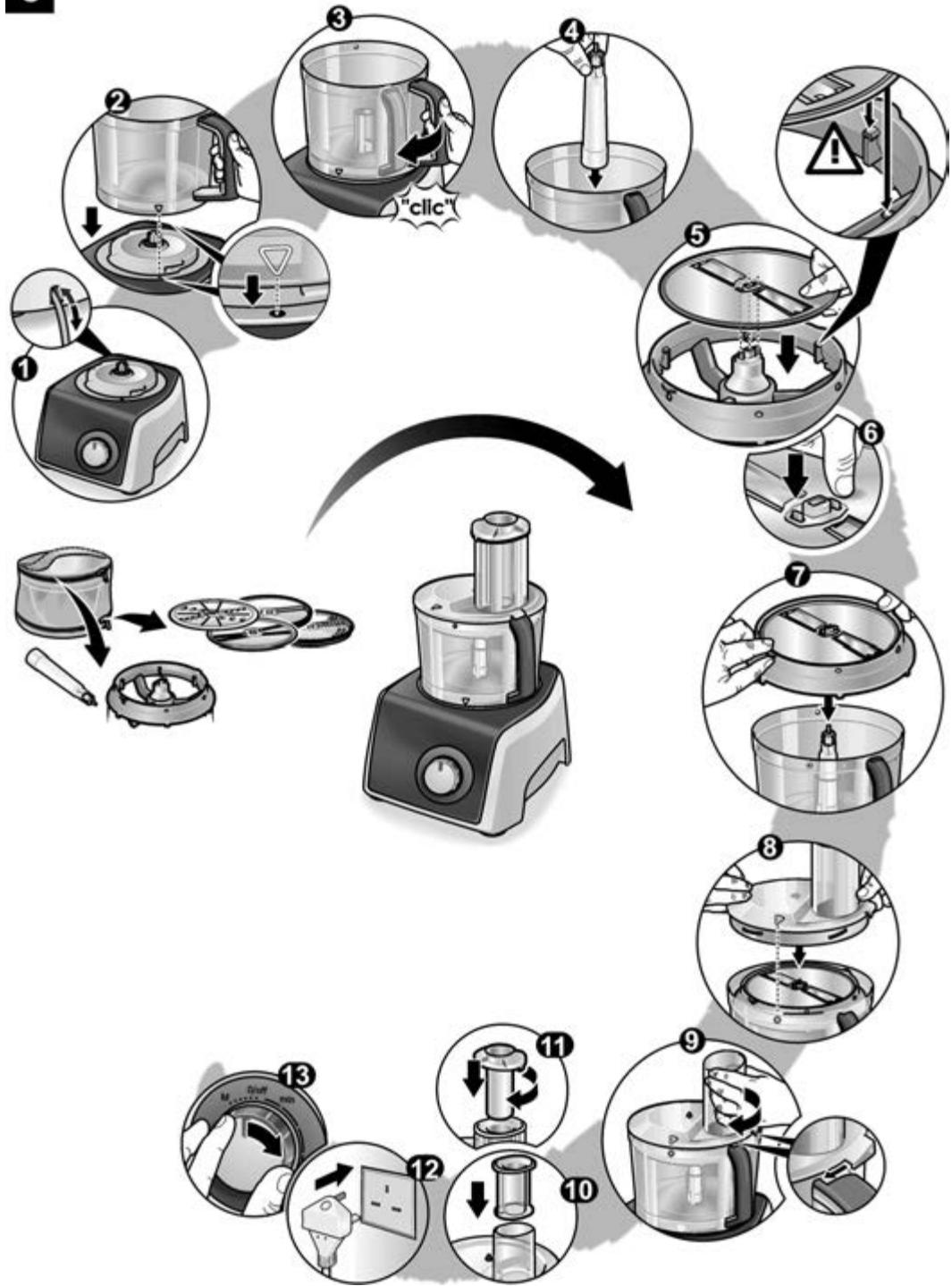
www.bosch-home.com

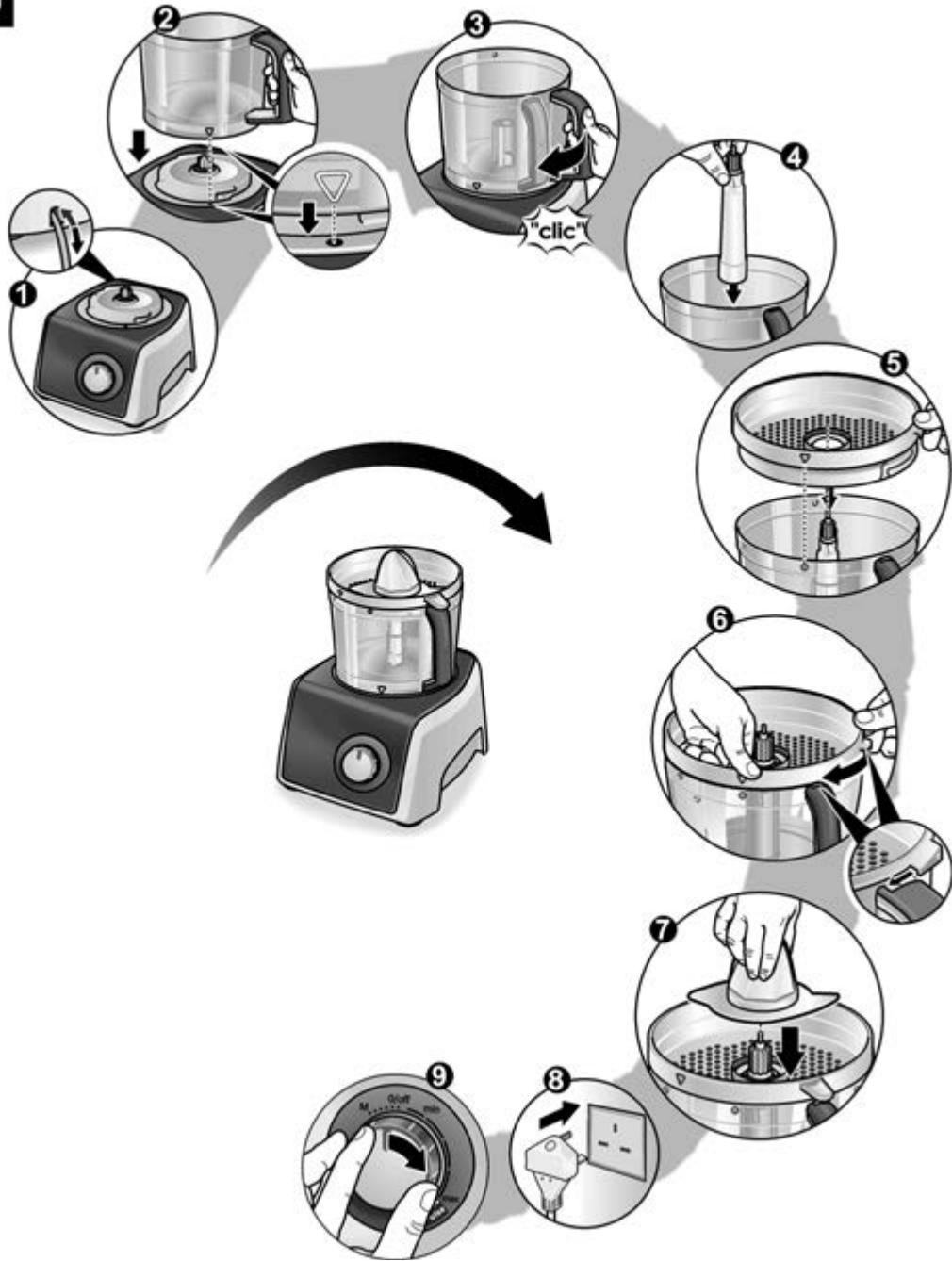


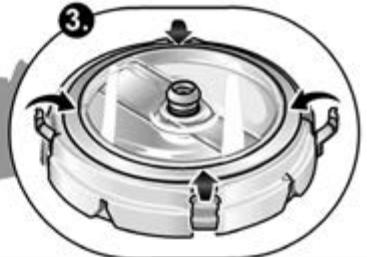
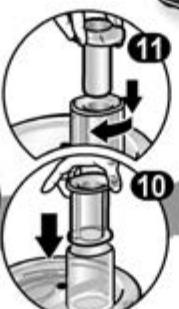
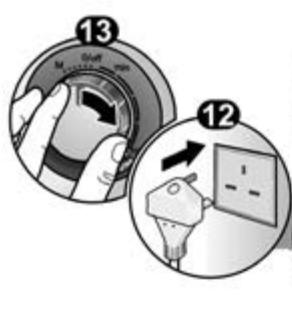
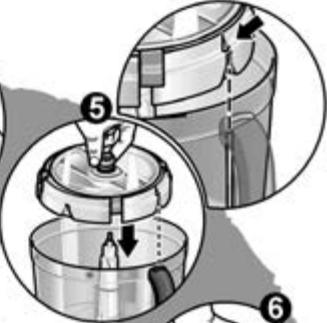
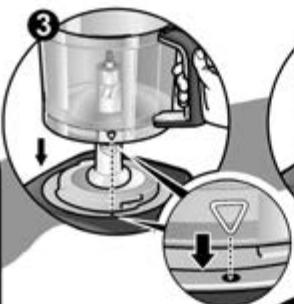
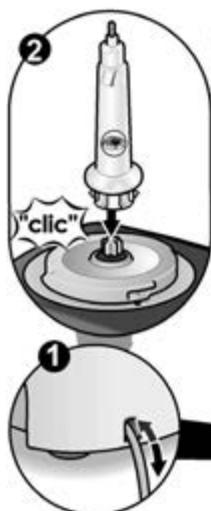
8001118252 (9810)

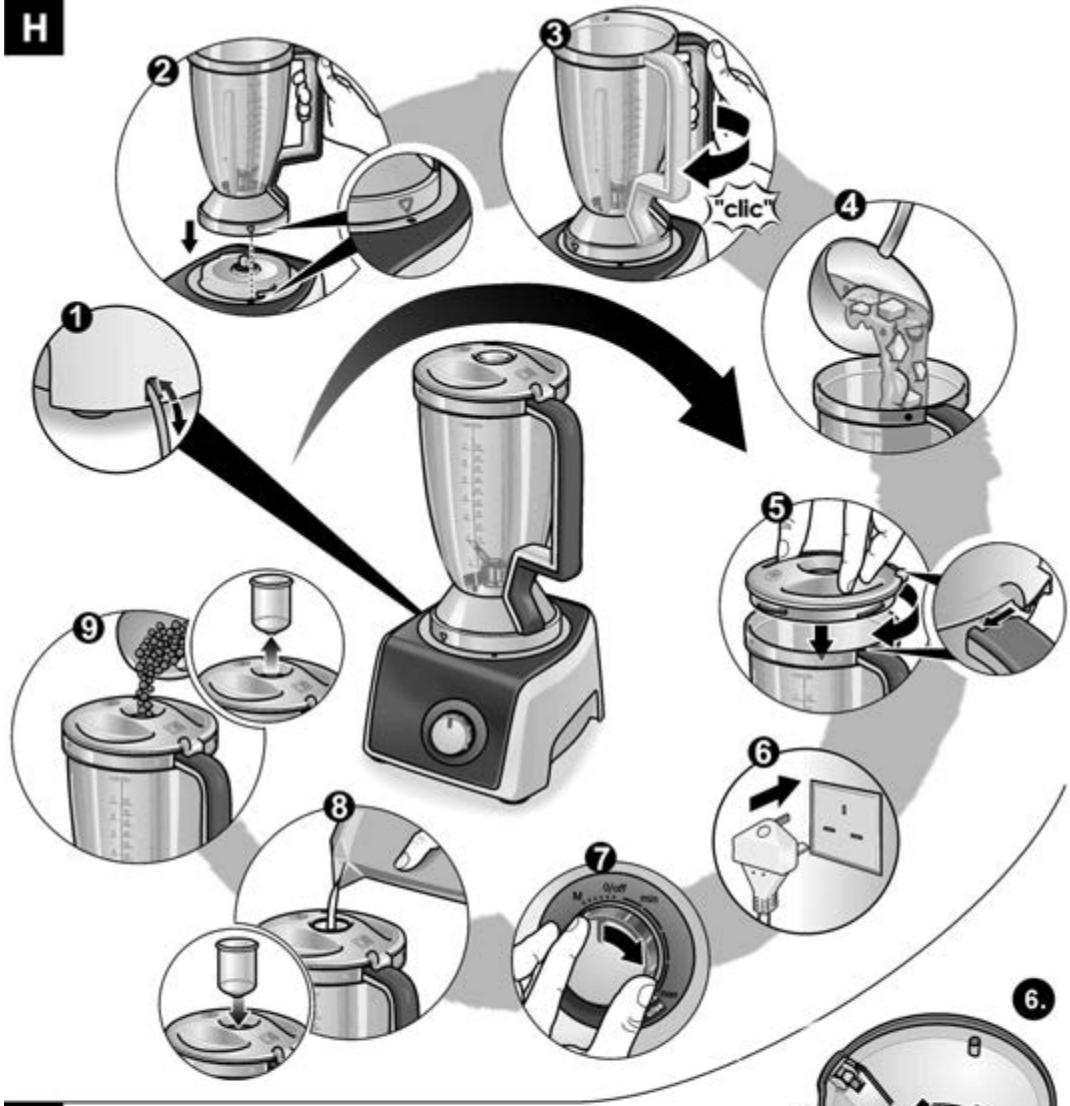
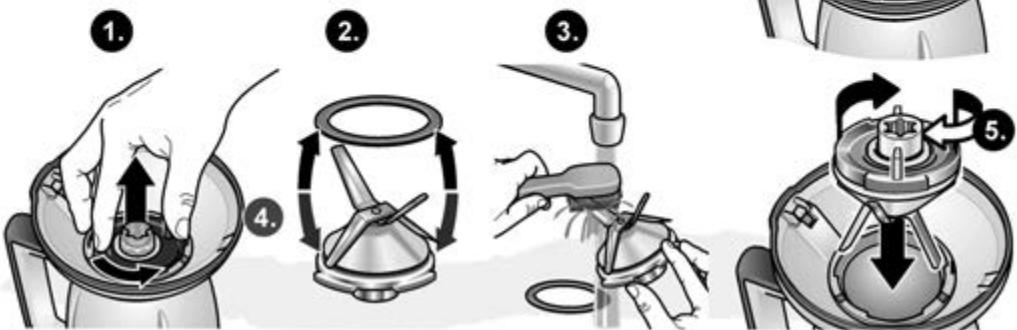
A

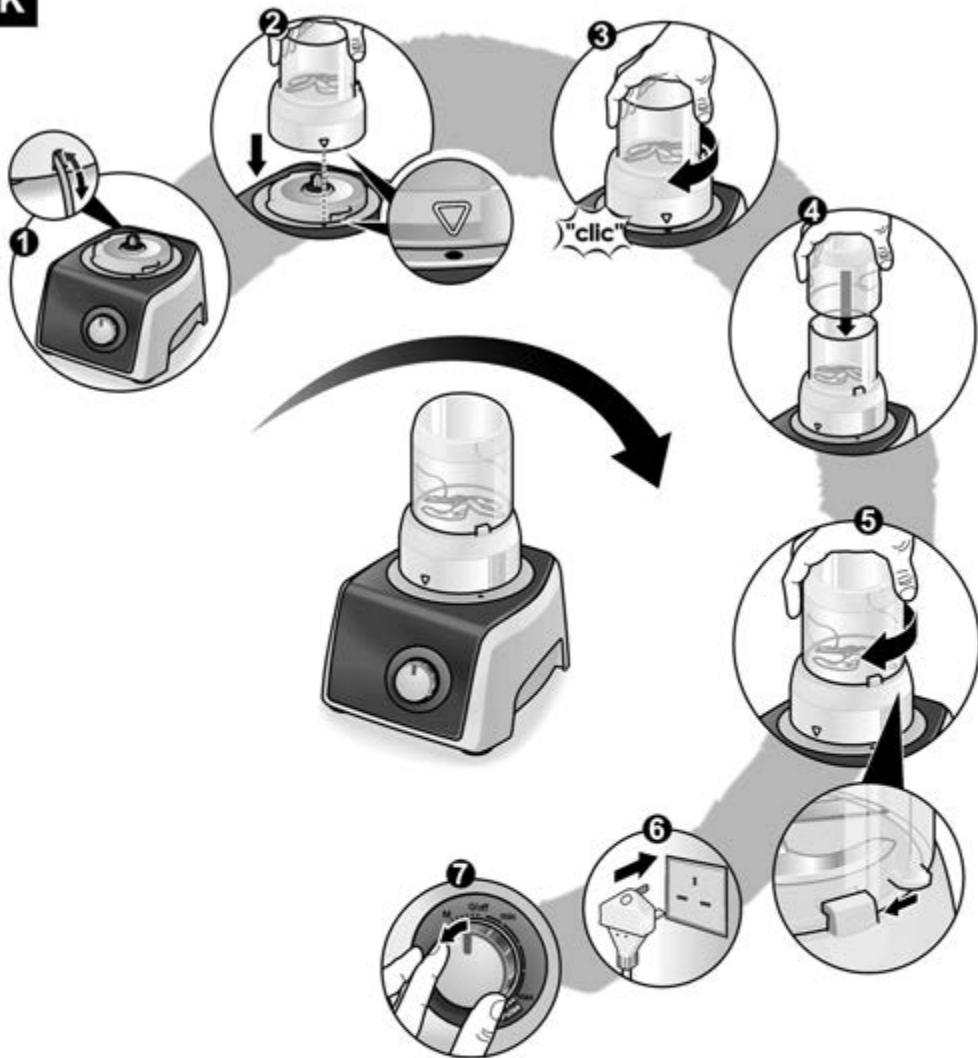
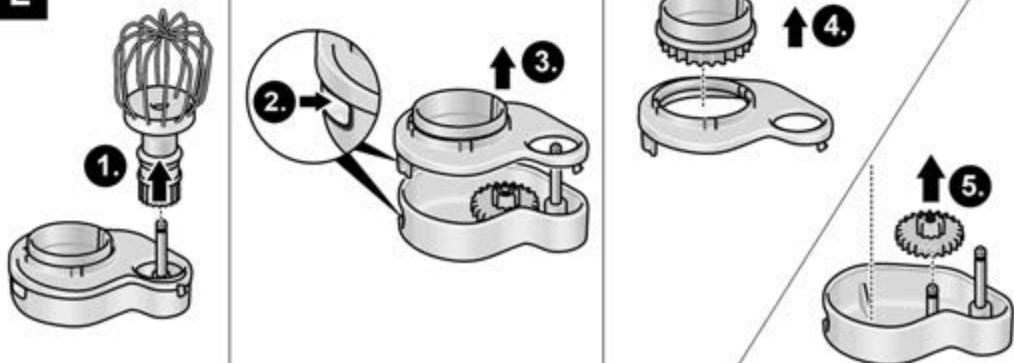
B

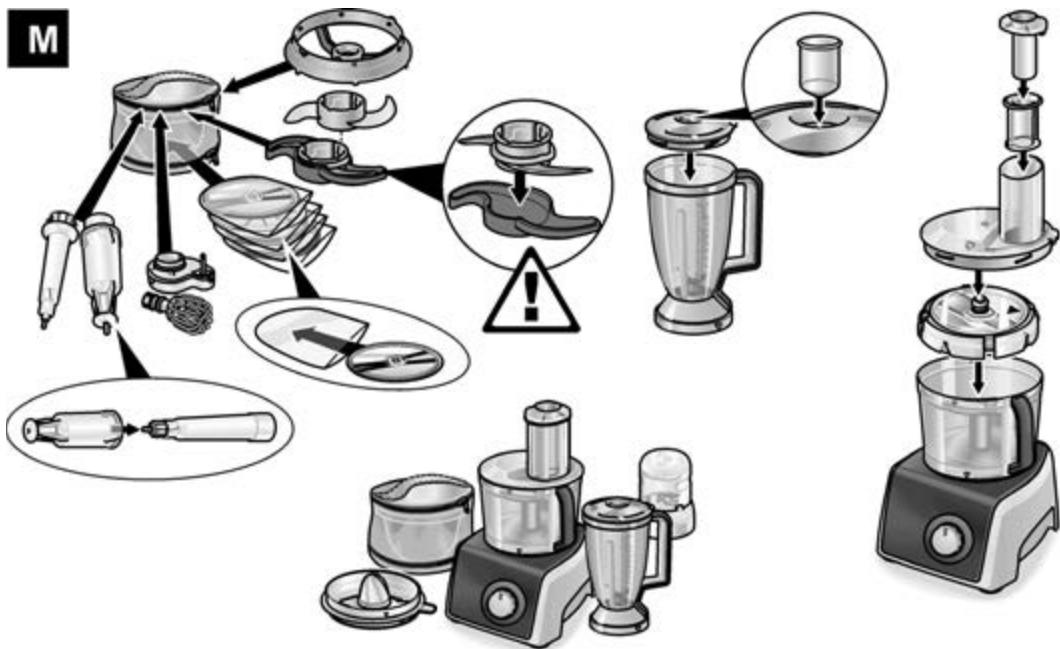
C

D

E**F****G**

H**J**

K**L**

M**N**

MCM62020GB	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MCM68861GB	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

MCM62020GB	✓	✓					
MCM68861GB	✓	✓	✓	✓		✓	✓