

- | | | | |
|----|-----------------------|----|----------------------------|
| de | Universalzerkleinerer | es | Picador universal |
| en | Universal cutter | pt | Picador universal |
| fr | Broyeur universel | el | Κόφτης γενικής χρήσης |
| it | Mini tritatutto | tr | Genel doğrayıcı |
| nl | Allessnijder | pl | Rozdrabniacz uniwersalny |
| da | Minihakker | hu | Univerzális aprító |
| no | Universalkutter | bg | Универсален уред за рязане |
| sv | Minihackare | ru | Универсальный измельчитель |
| fi | Minileikkuri | ar | قطاعة متنوعة الاستخدام |



BOSCH

Dieses Zubehör ist für den Quirl MFQ35.. bestimmt. Gebrauchsanleitung des Quirls MFQ35.. beachten.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte bitte die Gebrauchsanleitung mitgeben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten hinten ausklappen.

Bild 1

1 Universalzerkleinerer-Becher

2 Messer

3 Aufsatz

4 Deckel

 bei einigen Modellen

5 Ice-Crush-Messer

Sicherheitshinweise

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!

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

Wichtig!

Universalzerkleinerer nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Immer nur den komplett zusammengesetzten Universalzerkleinerer benutzen.

Während der Arbeit Universalzerkleinerer niemals von der Arbeitsfläche abheben.

Bedienen

Zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln (siehe Tabelle **Bild 5**).

Mit dem Ice-Crush-Messer (bei einigen Modellen) können Sie Eis zerkleinern. Optimale Bearbeitungsmenge: 2–4 Eiswürfel

Achtung!

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

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

Bild 2

- Universalzerkleinerer-Becher **1** auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer **2** einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

- Aufsatz **3** auf den Universalzerkleinerer-Becher **1** setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
 - Grundgerät auf den Aufsatz **3** setzen und einrasten lassen.
 - Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät auf Stufe **M** einschalten. Die besten Resultate werden mit Intervallbetrieb (kurz einschalten, Pause, kurz einschalten, ...) erreicht.
- Niemals von der Arbeitsfläche abheben.**

!	Wichtiger Hinweis	!
Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion. Verschluss der Hecköffnung nur in Schalterposition 0/Off öffnen und schließen.		

- Deckel **4** zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer-Becher setzen (**Bild 4**).

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

*Den Aufsatz **3** des Universalzerkleinerers nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.*

- Nach der Arbeit Grundgerät durch **gleichzeitiges** Drücken der beiden Entriegelungstasten vom Aufsatz **3** abnehmen (**Bild 3**).
- Aufsatz **3** gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer-Becher **1** nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Universalzerkleinerer und Messer sind spülmaschinenfest.
- Aufsatz nur feucht abwischen.

Abhilfe bei Störungen

Schalter lässt sich nicht auf Stufe 1 bis 5 bewegen.

Abhilfe

Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung 1 bis 5 nicht in Funktion. Verschluss muss vollständig geschlossen sein.


Änderungen vorbehalten.

This accessory is intended for use with the Quirl MFQ35... Follow the operating instructions for the Quirl MFQ35. Please retain the operating instructions. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Overview

Please fold out the illustrated back pages.

Fig. 1

- 1 Universal cutter jug
- 2 Blade
- 3 Attachment
- 4 Lid
-  Some models
- 5 Ice-crusher-blade

Safety instructions

⚠ Risk of injury from sharp blade/rotating drive!

Never grip the blade in the universal cutter. Never clean cutting blade with bare hands. Use a brush. Take hold of cutting blade by the plastic handle only.

Important!

Before attaching or removing the universal cutter, wait until the appliance has come to a standstill. Only ever use a completely assembled universal cutter. While working, never lift the universal cutter off the work surface.

Operating the appliance

For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds (see table, **Fig. 5**).

You can crush ice with the ice crusher blade (some models). Optimum processing quantity: 2–4 ice cubes

Attention!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

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

Fig. 2

- Place universal cutter jug **1** on a smooth and clean work surface and depress.
- Insert blade **2**.
- Add food.

- Place the attachment **3** on the universal cutter jug **1** and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
 - Place the base unit on the attachment **3** and lock into position.
 - Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance at setting **M**. The best results are achieved by operating the appliance intermittently (switch on briefly, pause, switch on briefly, ...).
- Never lift off the work surface.**

!	<i>Important information</i>	!
<p>When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation only. Selector switch 1–5 will not function.</p> <p>Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the 0/Off position.</p>		

- To store the processed food, place the cover **4** on the universal cutter jug (**Fig. 4**).

After using the appliance/cleaning

Attention!

*Never immerse the attachment **3** for the universal cutter in water and do not clean in the dishwasher.*

- After working, remove the base unit from the attachment **3** by **simultaneously** pressing both release buttons (**Fig. 3**).
- Rotate attachment **3** in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter-jug **1**.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Universal cutter and blade are dishwasher-proof.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

Troubleshooting

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedial action

When the rear aperture is open, selector switch 1–5 will not function. The catch must be completely closed.


Subject to changes.

Cet accessoire est destiné au batteur MFQ35...
Veuillez tenir compte de la notice d'utilisation qui l'accompagne.
Veuillez conserver la notice d'utilisation.
Si l'appareil doit changer de propriétaire, remettez-lui aussi la notice d'utilisation.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés situés en fin de notice.

Figure 1

- 1 Gobelet du broyeur universel
- 2 Couteau broyeur
- 3 Couvercle
- 4 Coiffe
-  Sur certains modèles
- 5 Lame à broyer la glace

Consignes de sécurité

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

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne nettoyez jamais le couteau broyeur avec les mains nues. Utilisez une brosse. Ne saisissez le couteau broyeur que par sa poignée en plastique.

Important !

Ne nettoyez le broyeur universel en place et ne le retirez qu'après que l'appareil s'est immobilisé. N'utilisez le broyeur universel qu'équipé au complet de ses accessoires.
Pendant le travail, le broyeur universel doit rester en contact avec le plan de travail ; ne l'en soulevez jamais.

Utilisation

Cet accessoire sert à broyer les produits suivants : viande, fromage dur, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes (voir le tableau **figure 5**).

La lame à glace (selon le modèle) permet de broyer de la glace. Quantité broyable optimale : 2 à 4 glaçons

Attention !

*Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.
Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).*

Figure 2

- Posez le gobelet **1** du broyeur universel sur une surface lisse et propre, puis appuyez.
- Mettez le couteau **2** en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.
- Posez l'accessoire **3** sur le broyeur universel **1** puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encoche de façon audible.
- Posez l'appareil de base sur l'accessoire **3** puis faites-le encocher.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel, puis amenez l'interrupteur de l'appareil sur la position **M**.
Le broyeur universel donne les meilleurs résultats avec la marche momentanée (actionnez l'interrupteur brièvement, puis relâchez-le, actionnez-le à nouveau, et ainsi de suite).

Le broyeur universel doit rester en contact avec le plan de travail ; ne l'en soulevez jamais.

!	Remarque importante !	!
<p>Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes. N'ouvrez et ne fermez la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position 0/Off.</p>		

- Avant de ranger les produits alimentaires broyés, mettez le couvercle **4** en place sur le gobelet du broyeur universel (**fig. 4**).

Après le travail / Nettoyage

Attention !

*Ne plongez jamais le couvercle **3** du broyeur universel dans l'eau et ne le lavez jamais au lave-vaisselle.*

- Après le travail, appuyez **en même temps** sur les deux touches de déverrouillage pour détacher l'appareil de base de l'accessoire **3** (**fig. 3**).
- Tournez l'accessoire **3** en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le du gobelet **1** du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.

- Le broyeur universel et le couteau peuvent se laver au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer le couvercle avec un essuie-tout humide.

Dérangements et remèdes

L'interrupteur refuse de se rendre sur les positions 1 à 5.

Remède


Lorsque l'orifice arrière est ouvert, la commande multi-positions ne fonctionne pas. Il faut que l'orifice arrière soit complètement fermé.

Questo utensile è previsto solo per l'accessorio per montare MFQ35.. Osservare le istruzioni per l'uso dell'accessorio per montare. Conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Guida rapida

Aprire le ultime pagine con le figure.

Figura 1

- 1 Bicchieri mini tritatutto
- 2 Lama
- 3 Adattatore
- 4 Coperchio
-  In alcuni modelli
- 5 Lama tritaggiaccio

Istruzioni di sicurezza

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

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Non pulire a mani nude la lama sminuzzatrice. Usare una spazzola. Afferrare la lama sminuzzatrice solo sull'impugnatura di plastica.

Importante!

Applicare e rimuovere il mini tritatutto solo ad apparecchio fermo. Utilizzare solo il mini tritatutto completamente assemblato. Durante il lavoro non sollevare mai il mini tritatutto dalla superficie di lavoro.

Uso

Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle (vedi tabella **figura 5**).

Con la lama tritaggiaccio (in alcuni modelli) si può frantumare il ghiaccio. Quantità di lavorazione ottimale: 2–4 cubetti di ghiaccio

Attenzione!

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

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

Figura 2

- Disporre il bicchiere del mini tritatutto **1** su una superficie di lavoro pulita e liscia e premere in basso.
- Inserire la lama **2**.
- Introdurre l'alimento.

- Mettere l'adattatore **3** sul bicchiere del mini tritatutto **1** e ruotarlo in senso orario finché non si sente percettibile lo scatto di arresto.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore **3** ed arrestarlo.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio al grado **M**.
I migliori risultati si ottengono con il funzionamento intervallato (breve accensione, pausa, breve accensione ...).
Non sollevare mai l'apparecchio dalla superficie di lavoro.

! Avvertenza importante !

Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1–5 non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con il selettore in posizione **0/Off**.

- Per la conservazione di alimenti lavorati, applicare il coperchio **4** sul bicchiere del mini tritatutto (**figura 4**).

Dopo il lavoro/Pulizia

Attenzione!

*Non immergere mai l'adattatore **3** del mini tritatutto in acqua, né lavarlo in lavastoviglie.*

- Dopo il lavoro **rimuovere** l'apparecchio base dall'adattatore **3** premendo contemporaneamente i due pulsanti di sblocco (**figura 3**).
- Ruotare **3** l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal bicchiere del mini tritatutto **1**.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Mini tritatutto e lama sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

Rimedio in caso di guasto

Impossibile muovere il selettore sui gradi di velocità da 1 a 5.

Rimedio

Quando l'apertura posteriore è aperta, il selettore velocità da 1 a 5 non è in funzione. Il coperchio deve essere completamente chiuso.

Con riserva di modifiche.

Dit toebehoren is bedoeld voor de garde MFQ35.. De gebruiksaanwijzing van de garde MFQ35.. in acht nemen.
De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden.

In één oogopslag

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

Afb. 1

- 1 Allesnijderbeker
- 2 Mes
- 3 Hulpstuk
- 4 Deksel

 *bij sommige modellen*

- 5 IJscrushermes

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Verwondingsgevaar door scherp mes/roterende aandrijving!**

*Niet in het mes van de allesnijder grijpen.
Het mes niet met blote handen reinigen.
Een borstel gebruiken. Het mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.*

Belangrijk!

De allesnijder uitsluitend aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat. De allesnijder uitsluitend gebruiken wanneer deze compleet is geassembleerd. Tijdens het gebruik de allesnijder nooit optillen van de ondergrond.

Bedienen

Voor het fijnsnijden van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen (zie tabel **afb. 5**).

Met het ijscrushermes (bij sommige modellen) kunt u ijs klein maken. Optimale verwerkingshoeveelheid: 2–4 ijsblokjes

Attentie!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

De allesnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

Afb. 2

- Allesnijderbeker **1** op een vlakke en schone ondergrond plaatsen en aandrukken.
- Het mes **2** aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.

- Opzetstuk **3** op de allesnijderbeker **1** plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
 - Basisapparaat op het opzetstuk **3** plaatsen en laten vastklikken.
 - Basisapparaat en allesnijder vasthouden en het apparaat op stand **M** inschakelen. De beste resultaten worden bereikt door intervalgebruik (kort inschakelen, pauze, kort inschakelen, ...).
- Het apparaat nooit optillen van de ondergrond.**

! Attentie! !

Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt. De standenschakeling 1–5 werkt dan niet. De opening in de achterzijde alleen openen en sluiten op de stand **0/Off**.

- Het deksel **4** op de allesnijder aanbrengen om fijngesneden levensmiddelen te bewaren (afb. 4).

Na het werk/reinigen

Attentie!

Het hulpstuk **3** van de allesnijder niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

- Na afloop het basisapparaat van het opzetstuk **3** nemen door **gelijktijdig** op de twee ontgrendelknoppen te drukken (afb. 3).
- Opzetstuk **3** tegen de klok in draaien en van de allesnijderbeker **1** nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- De allesnijder en het mes kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Het hulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Verhelpen van storingen

De schakelaar kan niet op standen 1–5 worden gezet.

Oplossing

Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, werkt de standenschakeling 1–5 niet. De afsluiting moet volledig gesloten zijn.

Wijzigingen voorbehouden.

Dette tilbehør er beregnet til røremaskinen MFQ35.. . Følg brugsanvisningen til røremaskinen MFQ35.. . Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Overblik

Klap siderne med illustrationerne ud, inden du begynder at læse.

Billede 1

- 1 Bæger til minihakker
 - 2 Kniv
 - 3 Påsats
 - 4 Låg
-  *ikke alle modeller*
- 5 Ice-Crush-kniv

Sikkerhedshenvisninger

△ Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Berør aldrig kniven på minihakkeren med de bare fingre. Benyt altid en børste, når den skal rengøres. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren.

Vigtigt!

Minihakkeren må kun tages af og sættes på, når apparatet står stille. Minihakkeren skal altid være samlet helt, før den bruges. Løft aldrig minihakkeren fra arbejdsfladen, mens der arbejdes med den.

Betjening

Bruges til at småhakke kød, hård/tør ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler (se tabel **Billede 5**). Ice-crush-kniven (ikke alle modeller) benyttes til at småhakke is Optimal bearbejdningsmængde: 2–4 isterninger

Bemærk!

Før kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.

Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnød) og frostvarer (frugt o.lign.).

Billede 2

- Stil minihakker-bægeret **1** på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven **2** i.
- Fyld ingredienserne i.

da

- Sæt påsatsen **3** på minihakker-bægeret **1** og drej den mod højre indtil stop.
 - Sæt grundmodellen på påsatsen **3** og drej den på plads.
 - Hold fast i grundmodel og minihakker og stil apparatet på trin **M**.
Det bedste resultat opnås med intervalfunktion (kort tænding, pause, kort tænding, ...).
- Løft den aldrig væk fra arbejdsfladen.**



Vigtige råd



Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion. Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion.
Låsen til hækåbningen kan kun åbnes og lukkes, når kontakten står på **0/Off**.

- Sæt låget **4** på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren (**Billede 4**).

Efter arbejdet/rengøring

Bemærk!

*Dyp aldrig påsatsen **3** på minihakkeren i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.*

- Når arbejdet er færdigt, tages grundmodellen af påsatsen **3** ved at trykke på de to sikkerhedstaster på **samme tid** (**Billede 3**).
- Drej påsatsen **3** mod venstre og tag den af minihakker-bægeret **1**.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren og tag den ud.
- Skålen Minihakker og kniven til minihakkeren kan tåle opvaskemaskine.
- Påsatsen tørres af med en fugtig klud.

Afhjælpning af fejl

Kontakten kan ikke bevæges hen på trin 1 til 5.

Afhjælpning

Er hækåbningen åben, fungerer trinfunktionen 1 til 5 ikke. Låsen skal være helt lukket.

Ret til ændringer forbeholdes.

no

Dette tilbehøret er beregnet for vispen MFQ35... . Ta hensyn til bruksanvisningen for MFQ35... .
Bruksanvisningen må oppbevares.
Dersom apparatet blir gitt videre til andre, må bruksanvisningen følges med.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder

Bilde 1

- 1 Beger for universalkutter
 - 2 Kniv
 - 3 Påsats
 - 4 Lokk
-  ved noen modeller
- 5 Ice-Crush-Kniv

Sikkerhetsveiledninger

⚠ Fare for skade på grunn av skarp kniv/roterende drev!

Grip aldri inn i kniven på universalkutteren. Kuttekniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste. Kuttekniven må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Viktig!

Universalkutteren må kun settes på og tas av når apparatet står stille. Universalkutteren må kun brukes når den er komplett satt sammen. Under arbeidet må universalkutteren aldri løftes opp fra arbeidsområdet.

Betjening

For kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler (se også tabellen **bilde 5**).

Med Ice-Crush-kniven (ved noen modeller) kan du knuse is. Optimal mengde for bearbeidelse er 2–4 isbiter.

Obs!

Før kutting må brus, ben og sener fjernes fra kjøttet.

Universalkutteren er ikke egnet for knusing av meget harde- (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt o.l.).

Bilde 2

- Sett begeret for universalkutteren **1** på en glatt og ren arbeidsflate og trykk den fast.
- Sett inn kniven **2**.
- Fyll på ingredienser.

- Sett påsatsen **3** på begeret **1** til universalkutteren og drei det i klokkenes retning til det sitter fast slik at det høres.
 - Basismaskinen settes opp på påsatsen **3** og smekkes på.
 - Basismaskinen og universalkutteren holdes fast og apparatet slås på trinn **M**. De beste resultatene oppnås med intervalldriften (slå på i kort tid, pause, slå på igjen..).
- Apparatet må aldri løftes opp fra arbeidsflaten.**

Viktig henvisning

Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling. Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon.

Lokket på åpningen bak må kun åpnes eller lukkes når bryteren står i stillingen **0/Off**.

- Sett lokket **4** for oppbevaring av de bearbejdede mengdene på begeret til universalkutteren (**bilde 4**).

Etter arbeidet/rengjøring

Obs!

Påsatsen **3** for universalkutteren må aldri dyppes ned i vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

- Etter arbeidet må basismaskinen tas av fra påsatsen **3** ved å trykke **samtidig** på begge utløsningeknappene (**bilde 3**).
- Påsatsen **3** dreies imot klokkenes retning og tas av begeret **1** på universalkutteren.
- Ta i kunststoffhåndtaket på kniven og ta den ut.
- Universalkutteren og kniven kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Hjelp ved feil

Bryteren kan ikke beveges på trinn 1 til 5.

Utbedring:

Når bakåpningen er åpen, er trinnkoplingen 1 til 5 ikke i funksjon. Lokket må være helt igjen.

Detta tillbehör hör ihop med vispen MFQ35. Följ anvisningarna i bruksanvisningen till vispen. Spara bruksanvisningen. Låt den följa med minihackaren vid ett ev. ägarbyte.

Beskrivning av stavmixern

Vik först ut sidan längst bak med bilder på minihackaren.

Bild 1

- 1 Bägare till minihackaren
- 2 Kniv
- 3 Överdel
- 4 Lock

 På vissa varianter

- 5 Kniv för att krossa is – Ice crush

Säkerhetsanvisningar

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven eller den roterande drivaxeln!

Stoppa aldrig ned handen i minihackaren. Använd inte fingrarna för att rengöra minihackarens kniv. Använd en borste. Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget.

Viktigt!

Vispen ska vara avstängd när motordelen sätts fast i minihackaren. Montera alltid ihop minihackaren helt och hållet innan motordelen sätts fast i den.

Lyft aldrig bort minihackaren från arbetsytan när motorn är igång.

Så gör man

För att finfördela kött, hårdost, lök, örter, kryddor, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel (se tabellen **bild 5**).

Med ice crush-kniven (medföljer vissa modeller) kan isbitar krossas. Max antal isbitar som kan finfördelas samtidigt: 2–4 normalstora isbitar.

Obs!

Ta först bort brosk, ben och senor från kött. Minihackaren är inte lämplig att finfördela mycket hårda produkter med (kaffeönor, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt och liknande).

Bild 2

- Ställ bägaren **1** på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt i kniven **2**.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt överdelen **3** på bägaren **1** och vrid medurs tills du hör att den fastnar.

- Sätt elvispens motordel på minihackarens överdel **3**. Tryck fast den ordentligt.
 - Håll ordentligt i motordel och minihackare och skjut strömvredet till läge **M**. Resultatet blir bäst om du arbetar i intervaller (starta, stäng av, starta ...).
- Lyft aldrig varken minihackare eller motordel bort från arbetsytan när du arbetar med den.**

!	Viktigt att veta	!
<p>När locket över drivuttaget på elvispens baksida står öppet kan vispen endast köras i momentläge. Det går inte att använda hastigheterna 1–5. Strömbrytaren måste stå i läge 0/Off för att locket ska kunna öppnas resp. stängas.</p>		

- Bearbetade livsmedel kan förvaras kortare tid i kylskåp i bågaren med locket **4** på (bild 4).

Efter arbetet/Rengöring

Obs!

*Doppa aldrig minihackarens överdel **3** i vatten och rengör den aldrig i diskmaskin.*

- När arbetet är färdigt: Lossa motordelen till minihackaren genom att trycka **samtidigt** på båda knapparna i motordelens sidor **3** (se bild 3).
- Lossa överdelen **3** från bågaren **1** genom att vrida den moturs.
- Lyft upp kniven i plasthandtaget.
- Minihackaren och kniven kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Råd vid fel

Det går inte att skjuta strömbrytaren till hastighet 1–5.

Gör så här

När locket över drivuttaget på elvispens baksida står öppet fungerar inte hastigheterna 1–5. Kontrollera att locket är ordentligt stängt.


Rätten till ändringar förbehålles.

Tämä lisävaruste on tarkoitettu sähkövatkaimelle MFQ35.. Noudata sähkövatkaimen MFQ35.. käyttöohjeita. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Laitteen osat

Käännä esiin lopussa olevat kuvasivut.

Kuva 1

- 1 Yleisleikkurin kulho
 - 2 Terä
 - 3 Yläosa
 - 4 Kansi
-  vain joissain malleissa
- 5 Jäänmurskaintera

Turvallisuusohjeita

⚠ Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu minileikkurin terään. Älä puhdista hienonnusterää paljain käsin.

Käytä pesemiseen harjaa.

Tartu hienonnusterään vain muovikahvasta.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä yleisleikkuri vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Käytä yleisleikkuria vain, kun kaikki sen osat ovat paikoillaan.

Älä koskaan nosta yleisleikkuria pois työtasolta käytön aikana.

Käyttö

Lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulien, hedelmien ja marjojen, kasvien, pähkinöiden ja mantalien hienontamiseen (katso taulukko, kuva 5).

Jäänmurskainterällä (vain joissakin malleissa) voit murskata jääpaloja. Ihanteellinen käsittelymäärä: 2–4 jääpalaa.

Huom.!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvinpapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten ainesten (marjojen/hedelmien tms.) hienontamiseen.

Kuva 2

- Aseta yleisleikkurin kulho 1 sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä **2**.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.

- Kiinnitä yläosa **3** yleisleikkurin kulhon päälle **1** ja käännä myötöpäivään, kunnes se napsahtaa kiinni.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan **3** ja napsauta kiinni.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että yleisleikkurista ja käynnistä laite nopeudella **M**.
Saat parhaimmat tulokset ns. intervallikäytöllä (käynnistä hetkeksi, tauko, käynnistä hetkeksi, ...).

Älä nosta koskaan pois työtasolta käytön aikana.

Tärkeä ohje

Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain valitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi.
Avaa ja sulje kantaosan kiinnitysreiän suljin vain, kun valitsin on asennossa **0/Off**.

- Aseta kansi **4** yleisleikkurin kulhon päälle, kun käytät -kulhoa valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen (**kuva 4**).

Käytön jälkeen/puhdistus

Huom.!

Älä upota minileikkurin yläosaa **3** veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota käytön jälkeen peruslaite leikkurin yläosasta painamalla **samanaikaisesti 3** avaamispainikkeita (**kuva 3**).
- Käännä yläosaa **3** vastapäivään ja poista se yleisleikkurin kulhosta **1**.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Minileikkurin ja terän voit pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Valitsinta ei voi siirtää asentoihin 1–5.

Toimenpide

Nopeusasennot 1–5 eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki. Varmista, että suljin peittää aukon kokonaan.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de repostería MFQ35... . Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de repostería MFQ35... .
En las páginas con ilustraciones se muestran los diferentes modelos. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas posteriores con las ilustraciones.

Figura 1

1 Vaso del accesorio picador universal

2 Cuchilla

3 Adaptador

4 Tapa

! *Disponible sólo en algunos modelos*

5 Cuchilla para picar hielo

Advertencias generales de seguridad

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/del accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador! ¡No limpiar nunca la cuchilla de la picadora con las manos! Utilizar siempre un cepillo. Sujetar la cuchilla picadora sólo por el asa de plástico que incorpora.

¡Importante!

Montar y retirar el accesorio picador sólo con la máquina parada. Usar el accesorio picador sólo estando completamente armado. No retirar nunca el accesorio picador durante su funcionamiento, de la base de trabajo.

Manejo

Para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras (véase la tabla en **Fig. 5**). Con la cuchilla para picar hielo (sólo en algunos modelos) se pueden picar los cubitos de hielo. Óptima cantidad de elaboración: 2–4 cubitos de hielo

¡Atención!

Antes picar la carne, limpiar ésta de cartilagos, tendones y huesos.

El accesorio picador no es adecuado para picar productos muy duros (por ejemplo granos de café, nabos, nuez moscada) o alimentos congelados.

Figura 2

- Colocar el accesorio picador **1** sobre una superficie de trabajo lisa y limpia; apretarlo contra la misma.
- Montar la cuchilla **2** en el accesorio picador.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.
- Montar el adaptador **3** en el vaso del accesorio picador **1** y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador **3** y hacerla encajar.
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; colocar el mando selector en la posición de trabajo **M**.

Los mejores resultados se obtienen trabajando con funcionamiento a intervalos (conexión breve, pausa, conexión breve ...).

No retirar nunca el aparato de la superficie de trabajo.

- Girar el adaptador **3** hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarlo del vaso del accesorio picador **1**.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- El accesorio picador y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

Localización de averías

El mando selector no se puede desplazar a las posiciones de trabajo 1 a 5.

Forma de subsanarla

Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, las posiciones de trabajo 1 a 5 no están disponibles. El bloqueo de la boca tiene que estar completamente cerrado.

**Advertencia importante**

Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, el aparato sólo trabaja con la función de accionamiento momentáneo. El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar.

Bloquear y desbloquear la boca posterior para accesorios sólo con el mando en la posición **0/Off**.

- Colocar la tapa **4** para guardar los alimentos picados en el-vaso del accesorio picador (Fig. 4).

Tras concluir el trabajo/ Limpieza del aparato

¡Atención!

*¡No sumergir nunca el adaptador **3** del accesorio picador en el agua! ¡No lavarlo nunca en el lavavajillas!*

- Tras concluir el trabajo con la máquina, retirar la base motriz del adaptador **3** pulsando **simultáneamente** ambas teclas de desbloqueo (Fig. 3).


Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Este acessório destina-se à batedeira MFG35... Dar atenção às instruções de serviço da batedeira MFG35... Por favor guarde as instruções de serviço. A entrega do aparelho a terceiros deve ser acompanhada das respectivas instruções de serviço.

Panorâmica

Por favor consulte as páginas com ilustrações

Fig. 1

- 1 Copo do picador universal
- 2 Lâmina
- 3 Tampa de accionamento
- 4 Tampa
-  Em alguns modelos
- 5 Lâmina para picar gelo

Indicações sobre segurança

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/ao accionamento em rotação

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Nunca limpar a lâmina com as mãos. Utilizar uma escova. Segurar a lâmina sempre pelo cabo de plástico.

Importante

O picador universal só deve ser aplicado e retirado, depois do aparelho estar parado. Utilizar sempre e só o picador universal com todos os seus componentes montados. Durante o trabalho, nunca levantar o picador universal da superfície de trabalho.

Utilização

Para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas (ver Tabela Fig. 5). Com a lâmina de picar gelo (em alguns modelos), poderá picar gelo. Quantidade ideal de processamento: 2 a 4 cubos de gelo.

Atenção!

Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.

O picador universal não é indicado para triturar produtos muito duros (café em grão, rãbanos, noz-moscada) e alimentos congelados (fruta ou similares).

Fig. 2

- Colocar e pressionar o copo do picador universal **1** sobre uma superfície lisa e limpa.
- Colocar a lâmina **2**.
- Adicionar os alimentos.
- Colocar o adaptador **3** sobre o copo do picador universal **1**, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio até que encaixe de forma audível.
- Colocar o aparelho base sobre o adaptador **3** e encaixar.
- Manter bem firmes o aparelho base e o picador universal e ligar o aparelho na fase **M**.

Os melhores resultados podem ser obtidos num funcionamento com intervalos (ligar por breves instantes, pausa, ligar por breves instantes, ...).

Nunca levantar o aparelho da superfície de trabalho.

!	Indicação importante	!
Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases 1–5 não funciona. Só abrir ou fechar a tampa da abertura posterior com o selector na posição 0/Off .		

- Colocar a tampa **4** no copo do picador universal, para guardar os alimentos processados (Fig. 4).

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

*Nunca mergulhar em água nem lavar na máquina de lavar loiça o dispositivo de encaixe **3**.*

- Terminado o trabalho, retirar o aparelho base do adaptador **3** (Fig. 3), premindo, **simultaneamente**, as duas teclas de desbloqueio.
- Rodar o adaptador **3** em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo do copo do picador universal **1**.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- O picador universal e a lâmina podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A tampa de accionamento deve ser limpa apenas com um pano húmido.

Ajuda em caso de anomalia

Não é possível deslocar o selector para as fases 1 a 5.

Ajuda

Com a abertura posterior aberta, a ligação das fases 1 a 5 não funciona. A tampa tem que estar completamente fechada.

Τα εξαρτήματα αυτά προορίζονται για το μίξερ MFQ35.. . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μίξερ MFQ35.. .

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

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες πίσω.

Εικόνα 1

1 Δοχείο πολυκόφτη

2 Μαχαίρι

3 Επίθεμα

4 Καπάκι

 σε μερικά μοντέλα

5 Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι κοπής ποτέ με τα χέρια γυμνά. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Πιάνετε το μαχαίρι κοπής μόνο στην πλαστική λαβή.

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τον πολυκόφτη μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε πάντοτε μόνο το πλήρως συναρμολογημένο πολυκόφτη. Κατά την εργασία μη σηκώνετε ποτέ τον πολυκόφτη από την επιφάνεια εργασίας.

Χειρισμός

Για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών και φουντουκιών, αμυγδάλων (βλ. Πίνακας στην **εικόνα 5**).

Με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (σε μερικά μοντέλα) μπορείτε να θρυμματίσετε πάγο. Ίδανική ποσότητα επεξεργασίας 2–4 παγάκια

Προσοχή!

Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την άλεση και το κόψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, γουλιά, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

Εικόνα 2

- Τοποθετήστε το δοχείο του πολυκόφτη **1** πάνω σε επίπεδη και καθαρή επιφάνεια και πιέστε το λίγο.
 - Τοποθετήστε το μαχαίρι **2**.
 - Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
 - Τοποθετήστε το επίθεμα **3** πάνω στο δοχείο του πολυκόφτη **1** και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
 - Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα **3** και αφήστε τη να κουμπώσει.
 - Κρατάτε τη βασική συσκευή και τον πολυκόφτη γερά και ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα **M**. Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται με λειτουργία κατά διαστήματα (για λίγο σε λειτουργία, διακοπή, για λίγο σε λειτουργία, ...)
- Μην τον ανασηκώνετε ποτέ από την επιφάνεια εργασίας.**

Σημαντική υπόδειξη

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στην στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων 1–5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία.

Ανοίγετε και κλείνετε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος μόνο στη θέση ζεύξης **0/Off**.

- Τοποθετείτε στο δοχείο του πολυκόφτη το καπάκι **4** για τη φύλαξη-επεξεργασμένων τροφίμων (**εικόνα 4**)

Μετά την εργασία/Καθαρισμός**Προσοχή!**

Μη βυθίσετε το επίθεμα **3** του κόφτη γενικής χρήσης ποτέ μέσα σε νερό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Μετά την εργασία αφαιρείτε τη βασική συσκευή από το επίθεμα **3** πιέζοντας **ταυτόχρονα** τα δύο πλήκτρα απασφάλισης (**εικόνα 3**).
- Στρέψτε το επίθεμα **3** αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το δοχείο του πολυκόφτη **1**.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

Αντιμετώπιση βλαβών

Ο διακόπτης δεν μπορεί να γυριστεί στη βαθμίδα 1 έως 5.

Αντιμετώπιση

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η ζεύξη των βαθμίδων 1 έως 5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία. Το κλείστρο πρέπει να είναι καλά κλεισμένο.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Bu aksesuar Quirl (karıştırıcı) MFQ35.. için tasarlanmıştır. MFQ35.. cihazının kullanma kılavuzunu dikkate alınız. Kullanma kılavuzunu lütfen muhafaza ediniz. Cihazı üçüncü bir kişiye vereceğiniz zaman, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel bakış

Lütfen arka kısımdaki resimli sayfaları açınız.

Resim 1

- 1 Üniversal doğrama kabı
- 2 Bıçak
- 3 Üst parça
- 4 Kapak

! Bazı modellerde

- 5 Ice-Crush (buz kırma) bıçağı

Güvenlik bilgileri

⚠ **Keskin bıçaktan/Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Doğrama bıçağını kesinlikle çıplak elleriniz ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız. Doğrama bıçağını sadece plastik saptan tutunuz.

Önemli!

Üniversal doğrayıcıyı sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız. Daima sadece komple monte edilmiş üniversal doğrayıcıyı kullanınız. Çalışma esnasında üniversal doğrayıcıyı kesinlikle mutfak tezgahından veya çalışma yüzeyinden kaldırmayınız.

Kullanılması

Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarmısak, meyve, sebze, fındık, badem gibi besinlerin doğranması için kullanılır (bakınız tablo **Resim 5**).

Ice-Crush (buz kırma) bıçağı ile (bazı modellerde vardır) buz kırıp parçalayabilirsiniz. En ideal işleme miktarı: 2–4 küp buz.

Dikkat

Et doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.

Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi) ve dondurulmuş (meyve v.b.) besinleri doğramak için uygun değildir.

Resim 2

- Üniversal doğrama kabını **1** düzgün ve temiz bir çalışma yüzeyi üzerine yerleştiriniz ve bastırıp oturtunuz.
- Bıçağı **2** takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Üst üniteyi **3** üniversal doğrama **1** kabının üzerine oturtunuz ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite **3** üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı **M** kademesine ayarlayınız.

En iyi sonuçlar fasıllı çalışma modunda (kısa çalıştırmak, beklemek, kısa çalıştırmak, ...) elde edilir.

Çalışma esnasında cihazı kesinlikle mutfak tezgahından veya çalışma yüzeyinden kaldırmayınız.

!	Önemli bilgi	!
	Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1–5 çalışmaz. Arka boşluğun kilitleti kapağını sadece 0/Off şalter pozisyonunda açınız ve kapatınız.	

- İşlenmiş besinlerin muhafaza edilmesi için, kapağı **4** genel doğrayıcının üzerine kapatınız (**Resim 4**).

Kullanma sona erdikten sonra/Temizlenmesi

Dikkat

*Genel doğrayıcının üst parçasını **3** kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.*

- İşiniz bittikten sonra, her iki çözme tuşuna aynı anda basarak, ana cihazı üst üniteden (**Resim 3**) çıkarınız.
- Üst üniteyi **3** saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve üniversal doğrama kabından **1** ayırınız.

- Bıçağı plastik saptından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Genel doğrayıcı ve bıçak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.
- Üst parçayı sadece nemli bir bez ile siliniz.

Arıza halinde yardım

Şalter kademe 1 ve 5 arasznda hareket ettirilemiyor.

Giderilmesi

Arka boşluk kapağı açık olduğu zaman, kademe şalteri 1–5 çalışmaz. Kilitli kapak tamamen kapatılmış olmalıdır.

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do robota Quirl MFQ35... Proszę przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi urządzenia Quirl MFQ35... Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przechowywać starannie. Prosimy przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi urządzenie wraz z instrukcją obsługi i użytkowania.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami na końcu tej instrukcji

Rysunek 1

- 1 Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego
- 2 Nóż
- 3 Nasadka
- 4 Pokrywka
- 5 Nóż Ice-Crush

 Dla niektórych modeli

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrym nożem/obracającym się napędem!**

Nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego. Noża rozdrabniacza nie czyścić gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Nóż rozdrabniacza chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Ważne!

Rozdrabniacz uniwersalny zdejmować i zakładać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy. Używać tylko rozdrabniacz uniwersalny kompletnie zmontowany.

W czasie pracy rozdrabniacz uniwersalny musi stać na płaszczyźnie roboczej, nie wolno go podnosić.

Obsługa

Do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów (patrz tabela,

rysunek 5).

Za pomocą noża Ice-Crush (dla niektórych modeli) można kruszyć lód. Optymalna ilość: 2–4 kostki lodu.

Değişiklikler olabilir.

Uwaga!

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.

Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawy ziarnistej, chrzanzu, gałki muskatołowej) ani mrożonek (mrożonych owoców i in.).

Rysunek 2

- Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego **1** postawić na gładkiej i czystej płaszczyźnie roboczej i docisnąć.
- Założyć nóż **2**.
- Włożyć produkty.
- Nasadkę **3** nałożyć na pojemnik **1** rozdrabniacza uniwersalnego i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrasku.
- Korpus urządzenia nałożyć na nasadkę **3** i zatrasnąć.
- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny trzymać mocno i włączyć urządzenie na zakres **M**.
Najlepsze rezultaty uzyskuje się w trybie przerywanym (włączyć na krótko, przerwa, włączyć na krótko, ...).

Nie wolno podnosić urządzenia w czasie pracy.

!	Ważna wskazówka	!
----------	------------------------	----------

Jeżeli dolny otwór jest otwarty, urządzenie można eksploatować tylko w trybie włączenia chwilowego. Wyłącznik 5-stopniowy nie działa.
Zamknięcie otworu dolnego przesuwając tylko w pozycji wyłącznika **0/Off**.

- Do przechowywania obrobionych produktów pokrywę **4** nałożyć na pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego (**rysunek 4**) i zamknąć.

Po pracy/czyszczenie**Uwaga!**

Nasadki **3** rozdrabniacza uniwersalnego nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.

- Po pracy zdjąć korpus urządzenia z nasadki **3** poprzez **równoczesne** naciśnięcie obu przycisków zwalniających blokadę **3** (**rysunek 3**).
- Nasadkę **3** przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z pojemnika **1** rozdrabniacza uniwersalnego.

- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Rozdrabniacz uniwersalny i nóż rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.
- Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ściereką.

Usuwanie drobnych usterek

Wyłącznik nie daje się przesunąć do pozycji 1 do 5.

Co zrobić?

Jeżeli dolny otwór jest otwarty, wyłącznik 5-stopniowy nie działa. Otwór dolny musi być całkowicie zamknięty.

Ez a tartozék az MFQ35.. keverőgéphez való. Tartsa be az MFQ35.. keverőgép használati útmutatóját.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. A készülék továbbadásakor adja oda vele a használati utasítást is.

A készülék részei

Kérjük, nézze meg az utolsó oldalakon található ábrákat.

1. ábra

1 Univerzális aprítópohár

2 Kés

3 Rátét

4 Fedél



egyes modelleknél

5 Jégaprító kés

Biztonsági útmutató

⚠ Sérülésveszély áll fenn az éles kés/forgó motor miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez. Soha ne tisztítsa csupasz kézzel az aprítókést. Használjon keféit. Az aprítókést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Fontos!

Az univerzális aprítót csak akkor tegye fel vagy vegye le, ha a gép áll. Mindig csak a teljesen összeszerelt univerzális aprítót használja.

A munka során soha ne vegye le az univerzális aprítót a munkafelületről.

A készülék kezelése

A készülék hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas (lásd **5. ábra** – táblázat).

A jégaprító késsel (egyes modelleknél) jeget lehet aprítani. Optimális feldolgozási mennyiség: 2–4 jégkocka.

Figyelem!

Hús aprítása előtt távolítsa el a porcokat, a csontokat és az inakat.

Az univerzális aprító nem alkalmas nagyon kemény dolgok (kávészem, retek, szerezsendió) és fagyasztott áruk (gyümölcs vagy hasonlók) aprítására.

2. ábra

- Az univerzális aprítópoharat **1** helyezze egy sima és tiszta munkafelületre és nyomja rá.
- Helyezze be a kést **2**.

- Töltse be az élelmiszert.
- Helyezze fel az univerzális aprítópohárra **3** a rátétet **1**, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el addig, amíg hallhatóan be nem kattán.
- Tegye föl a rátétet **3** az alapgépre, és reteszelve.
- Tartsa az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja a gépet **M** fokozatra. A legjobb eredmény szakaszos üzemeltetéssel (rövid bekapcsolás, szünet, rövid bekapcsolás...) érhető el.
Soha ne vegye le a munkafelületről.

Fontos megjegyzés

Nyitott hátsó nyílásnál a készüléket csak turbókapcsoláson lehet használni. Az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik. A hátsó nyílás zárját csak **O/Off** kapcsoló-állásban nyissa ki és zárja be.

- A feldolgozott élelmiszer tárolásakor helyezze a fedelet **4** az univerzális aprítópohárra (**4. ábra**).

Munka után/Tisztítás

Figyelem!

*Az univerzális aprító rátétjét **3** soha ne merítse vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben.*

- A munka befejezése után: Vegye le az alapgépet a rátétről **3**, miközben mindkét nyitott-nyomógombot **egyidejűleg** nyomva tartja (**3. ábra**).
- A rátétet **3** fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye le az univerzális aprítópohárról **1**.
- A kést a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki.
- Az univerzális aprító és a kés tisztítható mosogatógépben.
- A rátétet csak nedves ruhával törölje le.

Hiba elhárítása zavar esetén

A kapcsolót nem lehet az 1–5 fokozatokba állítani.

A hiba elhárítása

Nyitott hátsó nyílásnál az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik. A zárnak teljesen zárva kell lennie.

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Тази приставка е предназначена за MFQ35.. . Спазвайте указанията на упътването за употреба за MFQ35.. . Запазете упътването. Ако дадете уреда на трети лица, задължително предайте и упътването.

Преглед

Разгънете страниците със схемите накрая!

Фиг. 1

1 Универсална купа за надробвяване.

2 Нож

3 Съединяваща приставка

4 Капак



при някои модели

5 Нож за лед

Указания за безопасност

⚠ Опасност от нараняване с острия нож/въртящото задвижване!

Никога не бъркайте в ножа на универсалния уред за рязане. Никога не почиствайте ножа на универсалния уред за рязане с голи ръце. Използвайте четка. Хващайте ножа на резачката само за пластмасовите части.

Важно!

Поставяйте и сваляйте универсалният нож само, когато уредът е напълно спрял. Използвайте универсалният нож винаги напълно сглобен.

По време на работа никога не вдигайте универсалният нож от работната повърхност.

Обслужване

За рязане на месо, твърдо сирене, лук, подправки, чесън, плодове, зеленчуци, орехи, бадеми (виж таблицата на **фиг. 5**).

Със приставката за раздробяване на лед (включена в някои модели) може да раздробявате лед. Оптималното количество, което можете да обработвате, е 2–4 кубчета лед.

Внимание!

Преди рязане на месо отстранете хрущялиците, кокалите и жилите. Универсалния уред за рязане не е подходяща за рязане на много твърди продукти (кафе на зърна, ряпа, индийско орехче) както и замразени храни (плодове или други подобни).

Фиг. 2

- Поставете универсалната купа за надробвяване **1** на гладка и чиста работна повърхност и натиснете.
 - Поставете ножа **2**.
 - Поставете хранителните продукти.
 - Поставете приставката **3** върху универсалната купа за надробвяване **1** и завъртете в посока на часовниковата стрелка, докато чуе шракване.
 - Поставете основният уред върху приставката **3** и застопорете.
 - Дръжте здраво основния уред и универсалния нож и включете уреда на степен **M**.
Най-добри резултати се получават, когато включвате на интервали (включвате за кратко, правите пауза, включвате за кратко, ...).
- Никога не повдигайте уреда от работната повърхност!**

!	Важни указания	!
<p>Когато задният отвор е отворен уредът може да се използва само в режим – моментно включване. Работните степени 1–5 не функционират.</p> <p>Отваряйте и затваряйте капака на задния отвор само в положение 0/Off.</p>		

- Поставете капака **4** за съхраняване на обработени хранителни продукти върху универсалния нож-купа (**фиг. 4**).

След приключване на работа/почистване

Внимание!

Никога не потапяйте съединяващата приставка **3** във вода и не я почиствайте в миялна машина.

- След приключване на работа свалете основния уред от приставката **3** като **едновременно** натиснете двата бутона за освобождаване (**фиг. 3**).
- Завъртете приставката **3** в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го свалете от универсалната купа за надробвяване **1**.
- Хванете ножа за пластмасовата дръжка и го извадете.
- Универсалният уред за рязане и ножът могат да се мият в миялна машина.
- Съединяващата приставка избършете само с влажна кърпа.

Помощ при повреди

Шалтерът не може да се върти за смяна на степените от 1 до 5.

Отстраняване

Когато задният отвор е отворен шалтерът за степените от 1 до 5 не работи, отворът трябва да е плътно затворен.

Запазваме си правото на промени.

Ета принадлежност предназначена за използване в комплект с прибор Quirl MFQ35.. . Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации Quirl MFQ35.. . Сохраните, пожалуйста, данную инструкцию по эксплуатации. При передаче электроприбора третьему лицу не забудьте, пожалуйста, отдать ему и инструкцию по эксплуатации.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

Рисунок 1

- 1 Емкость универсального измельчителя
 - 2 Нож
 - 3 Насадка
 - 4 Крышка
- !** В некоторых моделях
- 5 Нож «Ice-Crush» для измельчения пищевого льда

Указания по безопасности

⚠ Опасность травмирования об острый нож/вращающийся привод!

Никогда не беритесь за нож, расположенный внутри универсального измельчителя. Никогда не проводите чистку измельчающего ножа голый рукой. Используйте для этого щетку. Беритесь только за пластмассовую ручку ножа.

Это важно!

Универсальный измельчитель следует устанавливать и снимать только после полной остановки основного прибора. Пользоваться можно только полностью собранным универсальным измельчителем.

Во время работы универсальный измельчитель никогда нельзя отрывать от рабочей поверхности.

Управление

Универсальный измельчитель предназначен для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, пряных трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля (смотрите таблицу на **рисунке 5**).

С помощью ножа Ice-Crush (имеется в некоторых моделях) можно измельчать лед. Оптимальное для переработки количество льда: 2–4 кубика.

Внимание!

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

Универсальный измельчитель не предназначен для измельчения очень твердых продуктов (кофе-бобов, редьки, мускатного ореха) и замороженных продуктов (фруктов или чего-либо подобного).

Рисунок 2

- Поставьте емкость универсального измельчителя (1) на гладкую и чистую рабочую поверхность и прижмите его к ней.
- Вставьте в измельчитель нож 2.
- Загрузите продукты.
- Установите приставку (3) на емкость универсального измельчителя (1) и поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока она не зафиксируется со щелчком.
- Поставьте основной прибор на приставку (3) и зафиксируйте его.
- Прочно удерживая в руках основной прибор и универсальный измельчитель, переведите переключатель в положение моментального включения **M**.

Наилучших результатов удастся достичь при работе интервалами (короткое включение, пауза, короткое включение, ...).

Никогда не отрывайте измельчитель от рабочей поверхности.

Важная информация

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель скоростей (1–5) не функционирует. Крышку отверстия можно открывать и закрывать только тогда, когда переключатель находится в положении «0/Off».

- Для хранения переработанных продуктов питания в универсальном измельчителе накройте его крышкой 4 (рисунок 4).

После работы/Чистка

Внимание!

Насадку 3 универсального измельчителя ни в коем случае нельзя погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.

- По окончании работы снимите основной прибор с приставки путем **одновременного** нажатия на обе кнопки 3 разблокировки (рисунок 3).
- Поверните приставку (3) против часовой стрелки и снимите ее с емкости универсального измельчителя (1).
- Возьмитесь за пластмассовую ручку ножа и извлеките его.
- Универсальный измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Устранение неисправностей

Переключатель не удается установить ни на одну из 5 скоростей.

Устранение

При открытом отверстии в задней части прибора переключатель скоростей не функционирует. Крышка должна быть полностью закрыта.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

- ضع غطاء التشغيل **3** على وعاء القطاعة متنوعة الاستخدام **1** وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين أن يتم تثبيته بإحكام وبصوت مسموع.
- ضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل **3** وثبته عليه.
- امسك بهيكل المحرك والقطاعة متنوعة الاستخدام جيداً ثم قم بتشغيل الجهاز على درجة التشغيل **M**.
- يمكن الحصول على أفضل نتيجة في حالة التشغيل المتقطع للجهاز (أي شغل الجهاز لفترة قصيرة ثم توقف ثم شغله مرة أخرى .. وهكذا).
- ممنوع تماماً تحريك الجهاز من مكانه أثناء عمل القطاعة.

! تنبيه هام !
لا يمكن تشغيل الجهاز أثناء فتح غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى على درجة التشغيل للنحلي ولا يمكن تشغيله على درجات العمل من 1 إلى 5 . لا تقم بفتح أو إغلاق غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة 0/Off .

- ضع الغطاء الحافظ **4** على القطاعة متنوعة الاستخدام لحفظ المواد الغذائية التي جرى إعدادها (صورة **4**).

بعد الفراغ من الاستخدام / تنظيف الجهاز

انتبه!

- لا تقم على الإطلاق بتغطيس غطاء التشغيل **3** الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام في الماء، كما أنه ليس مهيئاً للغسيل في غسالة الأواني.
- بعد الانتهاء من العمل افصل هيكل الجهاز عن غطاء التشغيل **3** وذلك بالضغط في **آن واحد** على زرّي فك تجهيزه الإحكام (الصورة **3**).
- إدر غطاء التشغيل **3** في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم بفصله من وعاء- القطاعة متنوعة الاستخدام **1**.
- امسك السكين من جهة المقبض البلاستيكي ثم انفصلها من الإناء.
- القطاعة متنوعة الاستخدام والسكين مهيئان للغسيل في غسالة الأواني.
- أما غطاء التشغيل فيجري تنظيفه فقط باستخدام فوطة مبللة.

نصائح لإزالة الأعطال

لا يمكنك تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من **1** إلى **5**.

نصيحة:

لا يمكن تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من **1** إلى **5** في حالة ترك غطاء فتحة الملحقات الإضافية مفتوحاً. يجب عليك التأكد من أن غطاء الفتحة مغلق تماماً.

إن هذا الملحق الإضافي مصمم للاستخدام مع الخلاط.. MFQ35، ولذا فينبغي دائماً الانتباه إلى تعليمات دليل الاستخدام الخاصة بالخلط MFQ35 . حافظ من فضلك على دليل الاستخدام بعناية. وفي حالة إعطاء الجهاز لظرف ثالث فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين الختويتين على الصور في نهاية الدليل.

الصورة 1

- 1 قطاعة متنوعة الاستخدام - وعاء
- 2 سكين
- 3 غطاء التشغيل [واقي]
- 4 غطاء [حافظ]
- ! في بعض الطرازات
- 5 سكين لتقطيع قطع الثلج

تعليمات الأمان

⚠ خطر الإصابة بجروح!

ممنوع تماماً إمساك سكين القطاعة متنوعة الاستخدام باليد. تجنب تماماً تنظيف سكين القطاعة متنوعة الاستخدام بيديك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفرهما الحماية اللازمة، ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف. ولا تُلمسك بسكين القطاعة متنوعة الاستخدام إلا من مقبضها البلاستيكي.

هام!

لا تقم على الإطلاق بتركيب أو نزع القطاعة متنوعة الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد تركيب كافة أجزاء القطاعة متنوعة الاستخدام. ممنوع تماماً تحريك الجهاز من مكانه أثناء عمل القطاعة.

استخدام الجهاز

الجهاز ملائم لتقطيع اللحوم، الجبن اليابس، البصل، الأعشاب، النوم، الفواكه، الخضراوات، البندق واللوز (انظر إلى الجدول صورة **5**) يمكنك تقطيع قطع الثلج بواسطة السكين المخصص لذلك والملحق ببعض الطرازات. يمكن تقطيع من **2** إلى **4** قطع على أمثل وجه.

تنبيه!

ينبغي قبل القيام بتقطيع لحوم إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

القطاعة متنوعة الاستخدام ليست ملائمة لطحن لتقطيع أو طحن مواد غذائية ذات طبيعة صلبة جداً (حصى القهوة أو لتقطيع رؤوس الفجل بكافة أنواعها أو جوز الطيب) وكذلك المواد الغذائية الجمدة (الفواكه وما يشبهها).

صورة 2

- ضع وعاء - القطاعة متنوعة الاستخدام **1** على مسطح مستوٍ ونظف ثم اضغط عليها.
- ركب السكين **2**.
- ضع المواد الغذائية في الوعاء المخصص لها.

تحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة
BSH Home Appliances General
Trading L.L.C
Plot No 369-0180;
Warehouse Nos. 2, 3, 4
AL Quoz, Dubai
Tel.: 04 8814401
Fax: 04 8814805

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft
mbH
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 240 260
innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif
Tel.: 0810 700 400
Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif
Fax: (01) 605 75-51 212
www.bosch-hausgeraete.at

AU Australia

BSH Home Appliances Pty Ltd
57-63 McNaughton Roads
CLAYTON, Victoria 3168
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS

**BA Bosna i Hercegovina,
Bosnia-Herzegovina**

"HIGH" d.o.o.
Odošašina 57
Sarajewo 71000
Tel.: 033-21 35 13
Info-Line: 061-10 09 05
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 02 475 72 91
www.electro.bosch.be

BG Bulgarija, Bulgaria

EXPO 2000 GmbH
Lulin kompl., bl. 549/B
1359 Sofia
Tel.: 02-260 148
Fax: 02-9250 991

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 703503
Fax: 703883

BR Brasil, Brazil

BSH Continental
Electrodomésticos Ltda.
Serviços Técnicos de Fábrica
Equipamentos Domésticos
Parque Industrial
s/n Jardim S.Camilo
13184-970 Hortolandia/S.P.
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 011 2126 1962
www.boscheletrodomesticos.
com.br

**CH Schweiz, Suisse,
Svizzera, Switzerland**

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
www.bosch-hausgeraete.ch
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 022 819550
Fax: 022 658128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

**CZ Česká Republika,
Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
150 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-spotrebice.cz/bosch/
index.html

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Reparaturservice:
Tel.: 01801-33 53 03
Ersatzteilbestellung:
Tel.: 01801-33 53 04
Fax: 01801-33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com
An 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar, im Festnetz zum
günstigen Ortstarif!
www.bosch-hausgeraete.de

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 6
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-hvidevarer.com

EE Eesti, Estonia

AS Serwest
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8733
Fax: 0627 8739
mailto:serwest@online.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D,
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
www.bosch-ed.com

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8, PL 66
02631 Espoo
Tel.: 0200 84840
Fax: 0207 510790
www.bosch-kodinkoneet.com

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
SAV Constructeur
50 Rue Ardoin – BP 47
93400 Saint-Ouen
Service Dépannage à Domicile:
0 825 398 010 (0,15 € TTC/mn)
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-electromenager.com

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care, Service
Division
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5ZR
www.bshappliancecare.co.uk/
bosch

Service Requests (nationwide)
Tel.: 08702 413381

Spares, Accessories and Central
Warehouse

Tel.: 08705 543210
www.bshappliancecare.co.uk/
bosch
mailto:mks-spares@bshg.com

Customer Liaison
Fax: 01908 328660
mailto:mks-customerliaison@
bshg.com

Head office
Tel.: 08705 222777
Fax: 01908 328670

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskevas A. B. E.
Kentriko Ipokatastima Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Griechenland – Athen
Tel.: 210 4277701
Fax: 210 4277669

Nord-Griechenland –
Thessaloniki
Tel.: 2310 479 298
Fax: 2310 475 574

Sued-Griechenland –
Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325403
Fax: 2810 324585

Zentral-Griechenland –
Patras
Tel.: 2610 330478
Fax: 2610 331832
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1&2B, 7th Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hongkong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka Commerce
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481403
Info-Fax: 021 481400
mailto:andabaka@inet.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu
www.bosch-haztartasi-gepek.hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care,
Service Division
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
www.bshappliancecare.ie/Bosch

Service Requests
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 41336 1
Fax: 02 41336 610
Numero verde 800-829120
mailto:info@
bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-elettrodomestici.it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechnozentr Ltd.
Shewchenko 147B
480096 Almaty
Tel.: 03272 689898
Fax: 03272 682652

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Dora Beyrouth
Jdeideh 114043
Tel.: 01 255211
Fax: 01 257359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku Prekybos Centras LTD.
Pramonės 6
3031 Kaunas
Tel.: 037 362 767
Fax: 037 304 640
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
20, Rue des Peupliers
2328 Luxembourg-Hamm
Tel.: 43843 505
Fax: 43843 525
mailto:bsh-service@siemens.lu

LV Latvia, Latvija

Latintertehservice
72 Buluju street, house 2.
1067 Riga
Tel.: 07 74 42 274
Fax: 07 74 73 300
mailto:latinter@latinter.lv

MK Macedonia, Македонија

„RIMEKO SG“
Partizanski odredi 62 / 13
1000 Skopje
Tel./Fax: 02 3077744
mailto:rimeko@mt.net.mk

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442334
Fax: 021 488656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoud-elektro B.V
Keienbergweg 97
1101 GG Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
www.boschservicedienst.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen

Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim

Tel.: 73 95 23 30

Fax: 73 95 23 40

www.bosch-hvitevarer.com

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
New Zealand Branch

Building C, 39-43 Apollo Drive
Mairangi Bay, Auckland 1310

Tel.: 09 4786158

Fax: 09 4782914

www.bosch.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.

Al. Jerozolimskie 183

02-222 Warszawa

Centrala Serwisu

Tel.: 022 57 27 711

Fax: 022 57 27 709

www.bosch-agd.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.

Rua Alto do Montijo, nº 15

2790-012 Carnaxide

Tel.: 21 4250 700

Fax: 21 4250 701

www.electrodomesticos.bosch.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl

Sos. Bucuresti-Ploiesti,

nr.17-21,sect.1

13682 Bucuresti

Tel.: 021 203 9748

Fax: 021 203 9731

mailto:romania.service@

bshg.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"

Сервис от производителя

Малая Калужская 19

119071 Москва

тел.: 495 737 2961

www.bosch-bt.ru

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB

Röntgenvägen 1

Solna

Tel.: 08 734 1310

Fax: 08 734 1321

41104 Göteborg

Tel.: 031 63 69 90

Fax: 031 15 48 20

21376 Malmö

Tel.: 040 227 880

Fax: 040 224 353

www.bosch-hushall.com

SG Singapore, 星加坡

BSH Home Appliances (SEA)

Pte. Ltd.

38C-38D Jalan Pemimpin

577180 Singapore

Tel.: 6350 5000

Fax: 6350 5050

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati, d.o.o.

Litostrojska 48

1000 Ljubljana

Veliki aparati

Tel.: (01) 58308 88

Fax: (01) 58308 89

mailto:informacije.servis@

bshg.com

www.bsh-hisni-aparati.si

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava

Bajzova 11/A

82108 Bratislava

Tel./Fax: 02 555.68.161

www.bosch-spotrebice.sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Profilo Elektrikli Gereçler

Sanayii A.S.

Çakmak Mahallesi,

Balkan Caddesi No:51

34770 Ümraniye, İstanbul

Tel.: (0) 216 528 9000

Fax: (0) 216 528 9999

www.boschevaletleri.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co., Ltd.

6th floor, No 2. Sec.3

Min Sheng E. Road

Taipei

Tel.: 02 2321 6222

Fax: 02 2397 1235

mailto:Bosch@achelis.com.tw

www.achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

Киев

СП "Транс-Сервис"

тел.: 044 568-51-50

ООО "Дойчэлектросервис"

тел.: 044 467-80-46

www.bosch-pt.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA

Rruga Mag Prishtine-Ferizaj

Ferizaj 70000

Tel.: 038 502448 / 0290 21434

XM Crna Gora, Montenegro

EI-ETA Servis d.o.o.

Oktobarske Revolucije 99

Podgorica 81000

Tel.: 081 633351

Fax: 081 633222

XS Srbija, Serbia

SZR Specijalelektro

III Bulevar 34, Blok 23

11070 Novi Beograd

Tel.: 011 2147110

Fax: 011 139689

Info-Line: 011 139 552

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.

Limited S.A.

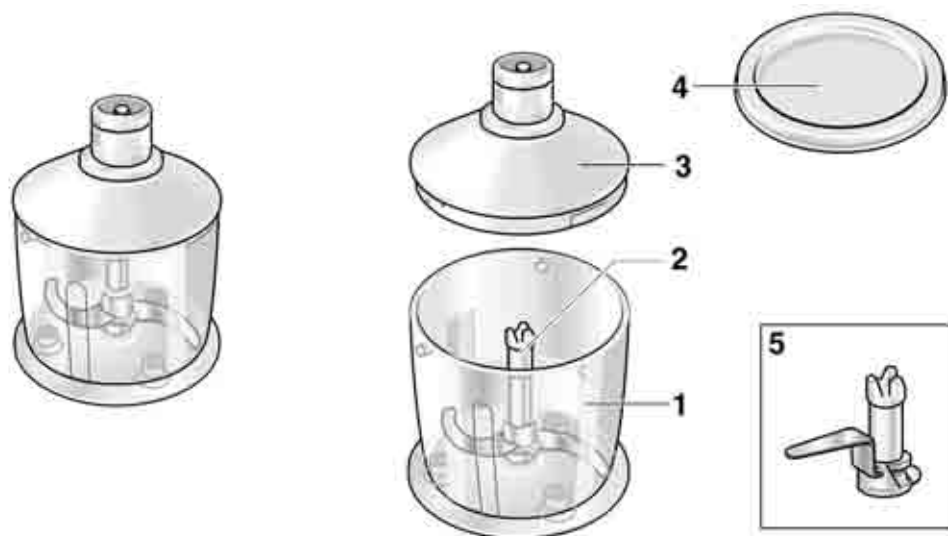
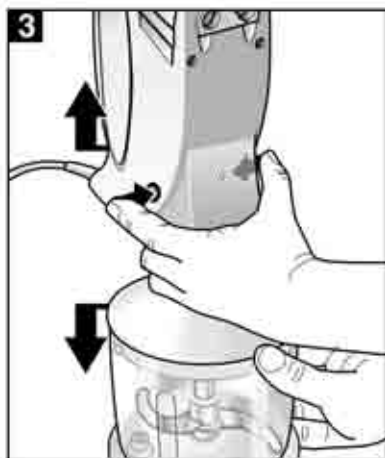
15 th Rd., Randjespark

Private Bag X36, Randjespark

1685 Midrand – Johannesburg

Tel.: 011 265 7800

Fax: 011 265 7867



















1**2****3****4**

5



MAX



	 (1 cm)	100 g	10 – 20 s
	 (1 cm)	100 g	30 – 40 s
		100 g	10s
		15 g	20 – 30 s
		20 x 	15 s
		100 g	15 s
		150 g	20 s
		150 g	30 – 40 s
		80g + 100g + 70g 100g + 100g + 100g	5 s