

MCM5529



BOSCH

- sv** Bruksanvisning
- no** Bruksanvisning
- fi** Käyttöohje
- da** Brugsanvisning
- pl** Instrukcja obsługi
- nl** Gebruiksaanwijzing
- hu** Használati utasítás

**Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en produkt från BOSCH.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.**

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t. ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Se det separata häftet "Recept och tips".

Köksmaskinen är underhållsfri.

Bruksanvisningen gäller för flera varianter av köksmaskinen. Skillnaderna framgår av texten. Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Översikt bilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Grundmaskinen

Bild A

1 Strömvred

0/off	=	Stop
M	=	Momentläge
		Högsta varvtalet.
		Vrid strömvredet.

Välj mellan läge 1–2 = Hastigheter

Läge 1 = långsamt

Läge 2 = snabbt

2 Skyddslock över mixeruttaget

3 Sladdfack

Blandarskål med tillbehör

Bild A

4 Blandarskål

5 Lock

5a Påmatare

5b Insats till påmataren

Verktyg

Bild B

6a Verktygshållare

6b Multifunktionskniven

6c Vispskivan

6d Skivhållare

6e Vändbar rivskiva – grov/fin

6f Vändbar skärskiva – tjockt/tunt

6g Rivskiva – medelfin

6h Citruspress

6i Passerinsatsen

6j Tärningsskivare

Mixer

7 Mixerbälgare

8a Lock

8b Mataröppning/påfyllningsöppning

8c Tratt

Bild C

Säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt.

Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda produkten.

Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med produkten.

Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförmåga eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt köksmaskinen, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel. Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kökzoner.

Skador på produkten, t. ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor. Efter ett ev. strömavbrott fortsätter köksmaskinen automatiskt. Stäng alltid av köksmaskinen (vrid strömvredet till läge **0/Off**) innan du ska fylla på med mera ingredienser och innan du tar av ett lock eller verktyg.

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Montering och start

Rengör motorstativet och alla tillbehör och verktyg ordentligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut sladden ur sladdfickan.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Blandarskålen med tillbehör/verktyg



Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör som roterar!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång. Använd alltid påmataren (5a). Sedan maskinen stängts av fortsätter skålen alltid rotera en kort stund. Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/verktyg. När du använder blandarskålen får aldrig mixerbägaren sitta i sitt drivuttag utan skyddslocket (2) över mixeruttaget ska alltid sitta på plats.

Multifunktionskniv (6b)

Bild D

Lämplig för att finfördela, hacka och blanda.



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig multifunktionskniven i knivbladen utan i plastskaftet.

Vispskiva (6c)

Bild D

Lämplig för att vispa grädde, äggvita och bereda majonnäs.

- Ställ blandarskålen på drivuttaget vrid medurs till stoppet. Kilen på blandarskålen ska vridas in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Sätt in önskat tillbehör:
 - Sätt först verktygshållaren i blandarskålen.
 - Sätt multifunktionskniven resp. vispskivan på verktygshållaren (se bild D5) och släpp ned den.



Obs!

- Håll i ingredienser först efter det att verktyget satts på plats i blandarskålen.
- Ta bort plastskydden från multifunktionskniven (6b) innan den sätts på plats i skivhållaren.
- Håll ingredienserna i bägaren.

- Sätt på locket med påmataren (pilen i locket ska peka mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet. Vrid tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge 0/off.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.
- Håll på våtskor genom påmataren. Inatsen till påmataren kan användas som mått.



Obs!

Observera att köksmaskinen inte går att starta förrän lock och skål sitter ihop på rätt sätt och kilen vridits in i öppningen/säkerhetsspärren och skyddslocket sitter över mixeruttaget.

Riv- och skärskivor

Bild E

Vändbar rivskiva (6e) – grov/fin

lämplig för att riva och strimla grönsaker, rotfrukter, potatis, frukt och ost utom hårdost (t. ex. parmesanost).

Vändbar skärskiva (6f) – tjockt/tunt

för att skära frukt och grönsaker.

medelfin rivskiva (6g) – potatisrivskiva.

lämplig för att riva råa potatisar, hård ost (t. ex. parmesanost), kall choklad och nötter.

- Sätt önskad
 - Lägg skivan med önskad sida uppåt. Sätt skivan i skivhållaren på så vis att medbringaren på skivhållaren passar in i öppningarna på respektive skiva. Skivan ska **ligga på** piggarna i skivhållaren.
- Sätt skivhållaren med önskad riv-/skärskiva på drivaxeln och vrid lätt tills den sitter fast.



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret. Använd alltid påmataren vid påfyllning.

- Sätt på locket med påmataren (pilen i locket ska peka mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet. Vrid tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Lägg det som ska skivas/rivas i matarröret.

Obs:

Ytterligare skivor finns att köpa i fackhandeln (se Extra tillbehör).

- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Tryck lätt på det som ska skivas/rivas med påmataren.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.
- Långa och smala livsmedel fylls på genom påmataren.

Obs!

Töm skålen innan den blir så full att det som rivs/strimlas når ända upp till skivhållaren.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
 - Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Vrid locket moturs och ta bort det.
 - Lossa verktyget:
 - Ta ut verktygshållaren tillsammans med multifunktionskniven resp. vispskivan ur blandarskålen. Lossa därefter kniven resp. vispskivan från hållaren.
- Rengör kniven och sätt därefter på knivskyddet.**
- Lyft upp skivhållaren ur blandarskålen. Ta bort skivan.
- Vrid blandarskålen moturs och ta bort den.
 - Rengör samtliga detaljer, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Citruspress (6h)**Bild F**

Lämplig för att pressa citrusfrukter, t. ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

Obs!

Ha alltid skyddslocket över mixeruttaget (2) när du använder citruspressen.

- Ställ blandarskålen på drivuttaget vrid medurs till stoppet.
- Sätt citruspressen i blandarskålen (pilen på citruspressen ska vara riktad mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet.
- Sätt presskullen på citruspressen och tryck fast den.
- För att pressa ut saften, vrid strömbrytaren till hastighet 1 och tryck frukten mot presskullen.

Obs!

Håll ett öga på vätskemängden i blandarskålen. Töm skålen innan saften når ända upp till silkorgen.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid loss citruspressen och lossa blandarskålen.
- Rengör samtliga detaljer, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Passerinsats**Bild G**

För att passera mjuka eller kokta frukter eller grönsaker:

- Ställ blandarskålen på drivuttaget vrid medurs till stoppet.
- Sätt i passersilen med vinginsatsen.
- Sätt locket på bågaren och vrid fast det medurs till stoppet.
- Vrid strömvredet till läge hastighet **2**.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.

Obs!

Håll ett öga på vätskemängden i blandarskålen. Töm skålen innan saften når ända upp till silkorgen.

Max påfyllningsmängd: 1000 g

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och ta bort det.
- Ta ut passerinsatsen ur skålen.
- Vrid blandarskålen moturs och ta bort den.

Tärningsskivare**Bild I/J**

Tärningsskivare för att skära livsmedel i tärningar.



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!

Stick aldrig ner fingrarna i matarröret sedan tärningsskivaren satts på plats!

Tärningsskivaren går inte att använda förrän locket sitter fast ordentligt.

Stäng alltid av köksmaskinen innan du ska sätta fast/lossa tärningsskivaren.

Fatta alltid tärningsskivaren i plastskaftet i mitten.

**Obs!****Användningsområden
för tärningsskivaren**

Tärningsskivaren är endast lämplig för att tärna potatis (rå eller kokt), morot, gurka, tomat, paprika, gul lök, banan, äpple, päron, jordgubbar, melon, kiwi, ägg, mjuk ost (t. ex. Feta, Mozzarella), mjuk skivbar ost (t. ex. Emmentaler, Gouda), mjuk köttkorv (t. ex. Mortadella), kokt eller stekt fågelkött utan ben.

Livsmedlen får inte vara djupfrysta.

Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpple, persika) före bearbetning. Avlägsna benen från kokt eller stekt kött före bearbetning.

Om ovanstående råd inte åtföljs kan det leda till att tärningsskivaren skadas inklusive tärningsgallret och den roterande kniven.

Om tärningsskivaren används till annat ändamål än avsett, ändras eller används felaktigt ansvarar inte BSH Hushållsapparater AB för eventuella skador som uppstår.

Detta gäller även ansvar för skador (t. ex. trubbig eller deformerad kniv), som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats.

Ställ in arbetshastighet i förhållande till det livsmedel som ska tärnas.

Hastighet 1: kokt potatis, morötter och ägg; mjuk ost (Feta, Mozzarella); gurka; banan; jordgubbar; melon.

Hastighet 2: rå potatis och råa morötter, mjuk köttkorv (t. ex. Mortadella), mjuk skivbar ost (t. ex. Emmentaler, Gouda); paprika; tomat; gul lök; äpple, kiwi.

Viktiga råd:

- Livsmedlen får inte innehålla ben, kärnor eller andra hårda beståndsdelar.
- Livsmedlen får inte vara djupfrysta.
- Frukt/grönsaker får inte vara alltför mogna eftersom saften annars rinner ut.
- Låt kokta livsmedel svalna före de tärnas eftersom de då är fastare och därmed tärningsresultatet blir bättre.
- Du kan påverka längden på tärningarna genom att trycka mer eller mindre hårt med påmataren.

Montera tärningsskivaren**Bild I**

- Placera tärningsgallret i hållaren. Se noga till att gallret hamnar rätt!
- Placera skärskivan i hållaren.
- Lås fast skivan ordentligt med de 4 låsklämmorna.

**Så här arbetar du med tärningsskivaren
Bild J**

- Ställ blandarskålen på drivuttaget vrid medurs till stoppet.
- Placera tärningsskivaren i blandarskålen. Pilen på tärningsskivaren ska vara riktad mot pilen på blandarskålen!
- Sätt locket på bågaren och vrid fast det medurs. Vrid tills kilen vrids in i öppningen/ säkerhetsspärren på motorstativet.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Vrid strömbrytaren till önskad arbetshastighet (1 eller 2).
- Lägg det livsmedel som ska tärnas i matarröret. Tryck vid behov lätt på det som ska tärnas med påmataren. Skär vid behov det som ska tärnas i mindre bitar först.

Obs!

Töm skålen i god tid:

- efter max. 500 g frukt/grönsaker
- Innan tärningarna når ända upp till tärningsskivarens nederkant.

Obs! Även om du bearbetar olika typer av livsmedel till ett och samma recept behöver tärningsskivaren inte rengöras mellan livsmedlen.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge 0/off.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och ta bort det.
- Ta ut tärningsskivaren ur blandarskålen.
- Vrid blandarskålen moturs och ta bort den.
- Avlägsna rester av livsmedel från tärningsgallret med hjälp av den medföljande borsten.

Mixer**Bild L**

Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet.

Starta aldrig köksmaskinen förrän locket sitter på. Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget.



Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

Obs!

Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar). Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

Mixa

Obs!

Mixern går inte att starta förrän locket till mixern sitter fast på rätt sätt och blandarskålen med locket på sitter på sitt drivuttag. Ta bort ev. tillbehör/verktyg ur blandarskålen!

- Öppna skyddslocket över drivuttaget genom att först lyfta det i bakändan och sedan fälla upp det i framändan.
- Ställ bägaren på drivuttaget (pilen på bägaren ska vara riktad mot punkten på motorstativet) och vrid medurs till stoppet.
- Håll ingredienserna i bägaren.
Max. mängd flytande vätska = 1,5 liter (skummande eller het vätska max. 0,5 liter)
Max. mängd torra ingredienser = 100 gram.
- Sätt locket på bägaren och vrid fast det medurs. Vrid tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på mixerhandtaget.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Om du behöver fylla på med mera ingredienser: Stäng av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser

eller

- Torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll på genom mataröppningen

eller

- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

När du mixat färdigt

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Vrid mixern moturs och ta av den.
- Vrid locket moturs och ta bort det.

Vi rekommenderar att mixern rengörs genast efter användning, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Rengöring och skötsel



Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Obs!

Motorstativets yta kan skadas. Använd inga starka rengöringsmedel.

Obs! Plastdetaljer kan missfärgas när du river/strimlar t. ex. morötter eller rödkål men denna missfärgning går bort om du gnuggar med lite matolja.

Motorstativet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.

Blandarskålen med tillbehören



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig multifunktionskniven i knivbladen utan i plastskaftet.

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner.

Citruspressen

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Rengör helst presskullen genast efter användning noggrant under rinnande vatten. Då fastnar inget.

Passerinsatsen

Bild H

Ta isär passerinsatsen. Tryck undertill på vinginsatsen och ta ut den ur silen.

Rengöra tärningsskivaren

Bild K

Montera isär tärningsskivaren före rengöring:

- Tryck de 4 låsklämmorna utåt och lossa skärskivan.
- Avlägsna rester av livsmedel från tärningsgallret med hjälp av den medföljande borsten.

- Lyft ut skärskivan ur hållaren.
- Rengör alla delar under rinnande vatten. Rengör **inte** delarna i diskmaskin, knivarna blir slöa. Rengör delarna med en borste.

Rengöra mixern



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig i knivarna med händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Rengör mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t. ex. av eteriska oljor i kryddor som kardemumma och anis). Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin. Knivinsatsen får inte rengöras i diskmaskin utan enbart under rinnande vatten (men låt den inte ligga i blöt).

Tips: Håll lite vatten och ett par droppar diskmedel i mixerbägaren medan den sitter på köksmaskinen. Fäst locket och låt maskinen gå på läge M under några sekunder. Håll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Ta isär mixern

Bild M

- Vänd bägaren upp och ned. Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid moturs. Ta ev. hjälp av mixerlocket för att lossa knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningsringen från den.

Sätta ihop mixern



Var försiktig så att du inte skadar dig!

Montera alltid ihop mixern helt och hållet innan den sätts på köksmaskinen för att användas.

- Sätt fast tätningsringen i knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i bägaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen genom att vrida vingarna medurs. Knivinsatsen sitter ordentligt fast när en av vingarna täcker markeringen på bägaren → se **Bild M6**).

Förvaring

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Sätt skyddslocket över mixeruttaget.
- Ställ blandarskålen på drivuttaget.
- Förvara alltid multifunktionskniven med skydden på.
- Linda ihop sladden och stuva in den i sladdfacket.

Obs:

Hur köksmaskinen kan förvaras framgår av **bild N**. Ta alltid ut alla tillbehör ur blandarskålen resp. mixern före användning. Sätt i endast det tillbehör/verktyg som behövs för tillfället.

Extra tillbehör, riv-/skärskivor

(finns att köpa i fackhandeln)

MUZ45PS1 – skär potatisstavar till egna pommes frites och ingredienser till fruktsallad

MUZ45AG1 – skär grönsaker till asiatiska rätter, wok, Janssons frestelse

MUZ45RS1 – finriver potatis till raggmunkar och kroppkakor

MUZ45KP1 – skär och strimlar frukt, grönsaker och ost

Råd vid fel



Var försiktig så att du inte skadar dig!

Dra alltid först ut sladden ur vägguttaget.

Blandarskålen med tillbehör

Fel:

Köksmaskinen startar inte.

Åtgärd:

- Vrid blandarskålen (4) till stoppet så att den sitter fast.
- Sätt på locket (5) och vrid fast det.
- Sätt skyddslocket över drivuttaget till mixern (2).

Mixern

Fel:

Köksmaskinen startar inte.

Åtgärd:

- Sätt blandarskålen (4) med locket (5) på drivuttaget och vrid till stoppet.
- Sätt mixern (7) på mixeruttaget och vrid till stoppet.
- Sätt locket (8a) på mixerbägaren och vrid det till stoppet.



Viktigt

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

Den gamla köksmaskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Det ställe där du köpt produkten kan informera dig om var du lämnar förpackningsmaterialet och den gamla köksmaskinen (om du har sådan).

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Recept och tips

Tips

Multifunktionskniven



Finfördela

Färskt kryddgrönt (undantaget gräslök), 10–50 g

- Lägg dem i den torra skålen och finfördela dem på hastighet 2.

Vitlök, max. 500 g

- Finfördela på hastighet M.

Vitlök, max. 500 g

- Skala och dela löken i fyra bitar.
- Finfördela på hastighet M.

Grönsaker och potatis, råa, 100–500 g

- Skölj/skala och skär först i mindre bitar.
- Finfördela 2 sekunder åt gången på hastighet M.

Nötter, mandel, 100–500 g

- Finfördela på hastighet 2.

Hårdost (t. ex. parmesan), 100–500 g

- Finfördela på hastighet 2.

Småfranska, torkad, 1–6 st

- Dela först i fyra bitar.
- Finfördela på hastighet 2.

Fisk och lever, 50–500 g

- Skär först bort brosk, skinn och senor.
- Tärna köttet.
- Finfördela på hastighet 2.
- För tillagning av olika färser, fyllningar och pastejer blandas köttet tillsammans med kryddor.

Mosa/mixa



Frukt och grönsaker, max. 500 g

- Mosa tillsammans med kryddor på hastighet 2.
- Tillsätt vätska efter behov och fortsätt mosa/mixa.

Vispskivan



Vispa

Äggvita, 2–6 äggvitor

- Vispa på hastighet 2.
- Blanda ner äggvitor på hastighet 1.

Grädde, 2–6 dl

- Vispa på hastighet 1.
- Blanda ner grädde på hastighet 1.

Vändbar skärskiva

Finfördela

Grönsaker, råa eller kokta, max. 500 g

- Koka grönsaker måste kallna först.
- Finfördela på hastighet 1 eller 2.



Vändbar rivskiva

för att skiva frukt och grönsaker, ost (ej hårdost som t. ex. parmesan) max. 500 g

- Skiva på hastighet 1 eller 2.



Citruspressen

Pressa ut saft

Citrusfrukter, max. 1000 g

- Använd på hastighet 1 eller 2.



Passerinsatsen

Passera

Frukt eller grönsaker (stenfrukter måste först kärnas ur); råa, mjuka, mogna frukter (t. ex. tomat, druvor, bär); max. 1000 g

- Skär frukterna/grönsakerna.
- Koka vid behov frukten/grönsakerna mjuka och passera dem



helst medan de fortfarande är heta på hastighet 2.

Obs! För att göra egen marmelad (av bärfrukter utan stjälk): Koka upp utan vätska under omrörning, passera därefter.

Tärningsskivare

Skär livsmedel i tärningar för sallader, soppor, såser och som tillbehör på tallriken.



Recept

Bakning

Sockerkaka/tårtbotten

Grundrecept för t. ex. isärtagbar form

Ø 26 cm

3 ägg

3–4 msk hett vatten

150 g socker

1 tsk vaniljsocker

150 g mjöl

50 g potatismjöl (1 dl)

1 tsk bakpulver

- Vispa ingredienserna på hastighet 1 under 2 minuter.
- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver.



- Vrid till hastighet 1 och fyll på ingredienserna genom mataröppningen.
- Låt dem inte blandas längre än ½–1 minut.

Tårtbotten som ska fyllas med färsk frukt

Grundrecept

3 ägg

175 g socker

175 g malda hasselnötter

75 g ströbröd

- Vispa ägg och socker till skum på hastighet 1 under 2 minuter.
- Vrid till hastighet 1 och tillsätt hasselnötterna och ströbrödet genom mataröppningen.
- Blanda snabbt.



Vetelängd

Grundrecept

500 g mjöl

25 färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

210–220 ml varm mjölk

1 ägg

1 krm salt

80 g socker

60 l dl svalnat smält fett

rivet skal från en halv citron

- Blanda snabbt ingredienserna på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare 1–2 minuter på hastighet 2.

Max. mängd: 1½ ggr grundreceptet

Tips

- arbeta in för hand ingredienser som russin, syltade citrusskal, syltade apelsinskal osv., som inte får finfördelas.
- Tung till medeltung deg: upp till 750 g vetemjöl alt. ½ l degspad
- Lätt deg: upp till 500 g vetemjöl alt. 2½–3 dl degspad



Pizzadeg

Grundrecept

250 g mjöl

10–15 g färsk jäst eller ½ pkt torrjäst ½ tsk socker

1 krm salt

2 msk matolja

125–150 ml fingervarmt vatten

- Blanda snabbt ingredienserna på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare 1–2 minuter på hastighet 2.

Max. mängd: 3 ggr grundreceptet



Sockerkakssmet

Grundrecept

250 g mjöl

1 krm salt

3 msk matolja

1 msk vinäger

125 g fingervarmt vatten

- Blanda snabbt ingredienserna på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare 2 minuter på hastighet 2.
- Pensla degbollarna med olja och låt vila ca. 30 minuter under en varm skål. Fortsätt därefter bearbeta degen på vanligt sätt.

Max. mängd: 2 ggr grundreceptet

Saftig sockerkaka

Grundrecept

500 g mjöl

250 g margarin eller smör (rumsvarmt)

4 ägg

250 g socker

1 tsk vaniljsocker

1 tsk bakpulver

150 ml mjölk

- Blanda ingredienserna på hastighet 2 ca 1–3 minuter.

Drycker

Apelsinmix-cocktail

½ l apelsinjuft (från 6 apelsiner)

2–4 msk citronjuft (från 1 citron)

300 g aprikoser (burkaprikoser)

10 isbitar

4 tsk socker eller honung

- Halvera apelsinerna och citronerna och pressa ut saften med citruspressen.
- Häll all juft, aprikoserna och isbitarna i mixern och blanda ca 30 sekunder på hastighet 2.
- Smaka av med socker och honung.
- Servera iskallt.

Mjölchoklad

(max mängd)

100 g blockchoklad

400 ml het mjölk

- Finfördela chokladen på hastighet 2.
- Tillsätt den heta mjölken och blanda.



Sallader

Sallad "Olivie"

(för ca. 4 personer)

4 kokta, kalla potatisar

2 kokta morötter

4 hårdkokta ägg

200 g kokt kycklingbröstkött

1–2 saltgurkor eller marinerade gurkor

1–2 salladsgurkor

300 g ärtor, små (1 liten burk)

salt och peppar

250 g majonnäs

- Skär de kokta men kalla potatisarna, morötterna och äggen i tärningar på hastighet 1. Tärna gurkorna och köttet på hastighet 2.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Smaka av med salt och peppar.
- Blanda med majonnäs och servera.

Sallad "Vinaigrette"

(för ca. 4 personer)

4 kokta, kalla potatisar

500 g kokta rödbetor

2 kokta morötter

2 saltgurkor

100 g små ärtor

½ purjolök (ca. 50 g)

salt och peppar

100 ml matolja

- Skär de kokta men kalla potatisarna, morötterna, rödbetorna och purjolöken i tärningar på hastighet 1. Tärna saltgurka på hastighet 2.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Smaka av med salt och peppar.
- Servera med matolja.



Sallad "Stolichny"

(för 2 personer)

150 g skinka

3 kokta, kalla potatisar

2 saltgurkor eller marinerade gurkor

1 kokt morot

Ärtor, en halv burk

salt och peppar

Dressing:

¼ bägare crème fraiche eller gräddfil

¼ glas majonnäs

- Skär de kokta men kalla potatisarna och moroten i tärningar på hastighet 1. Skär skinkan och gurkan i tärningar på hastighet 2.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Smaka av med salt och peppar.
- Blanda alla ingredienser. Servera med crème fraiche eller gräddfil och majonnäs.



Yoghurtdressing

100 g yoghurt

100 g crème fraiche eller gräddfil

1 vitlöksklyfta

1 msk ketchup

1 krm salt

1 krm socker

3 msk vinäger

- Rengör morötterna med rotfruktsborste under rinnande vatten och strimla med strimmelskivan.
- Skala kålrabbin, skär i tjocka skivor och strimla med strimmelskivan.
- Tvätta äpplet, skär i klyftor och strimla med strimmelskivan.
- Tvätta zucchini och gurkan, skär på längden och skär i skivor med skärskivan.
- Skölj blomkålshuvudet och dela i buketter.
- Blanda ingredienserna till marinaden i mixern och häll sedan över salladen.
- Fördela salladen på tallrikar och strö färskost över.



Krabbsallad

(för ca. 4 personer)

300 g kokt fisk

300 g kokta, kalla potatisar

200 g salladsgurka

grönsallad

50 g krabbkött

3 hårdkokta ägg

150 g majonnäs

- Skär de kokta men kalla potatisarna, äggen, gurkan och krabbköttet i tärningar på hastighet 1. Skär det kokta köttet i tärningar på hastighet 2.
- Skär grönsalladen i små bitar.
- Smaka av med salt och peppar.
- Servera med majonnäs.



Soppor & såser

Krämig blomkålssoppa

(förrätt för 4 personer)

1 stort blomkålshuvud (ca. 1 kg)

2–3 msk smör

400 ml grönsaksbuljong

400 ml vatten

2 dl vispgrädde

salt, muskotnöt

1 äggula

körvel

- Skölj blomkålshuvudet och dela i buketter.
- Låt smöret bli skum i kastrullen, blanda ner och sautera buketterna.
- Tillsätt grönsaksbuljongen, vattnet och hälften av grädden.
- Lägg på locket och koka på svag värme 10 minuter tills blomkålen är mjuk.
- Passera soppan.
- Smaka av med salt och muskotnöt och låt koka ytterligare 10 minuter.
- Blanda äggulan med resten av grädden och blanda ner i soppan. Lyft bor från värmen.
- Garnera med körvel och servera.

Tips: Samma recept kan även användas för att göra krämig soppa på broccoli.



Råkostsallad

(för 2–4 personer)

4 morötter

1 kålrabbi

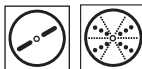
1 äpple

1 zucchini

1 gurka

¼ blomkålshuvud

100 g färskost



Soppnan "Okroshka"

(för 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g kokt korv eller kycklingbröstkött

3–4 kokta, kalla potatisar

3–4 hårdkokta ägg

1 knippe rädisor (8–10 st)

3 salladsgurkor

½ purjolök (ca. 50 g)

Persilja och dill

3 matskedar crème fraiche eller gräddfil

Senap, socker

- Skär de kokta men kalla potatisarna och äggen i tärningar på hastighet 1. Skär gurkorna, rädisorna, korven resp. kycklingbröstköttet i tärningar på hastighet 2.
- Bland crème fraiche eller gräddfil, hackad purjolök och äggen med senap och socker ordentligt och tunna ut blandningen med kwassen.
- Tillsätt de tärnade ingredienserna, hackad persilja och dill.
- Smaka av med salt och peppar.

Tomatsås

(för 2 personer)

500 g mjuka tomater

1 gul lök

30 g fett

2 msk tomatpuré

2 msk vetemjöl

salt

vitpeppar

1 msk socker

1 msk vinäger

1–1½ dl vatten

- Tvätta tomaterna, skär dem i klyftor och passera.
- Skala löken och finhacka.
- Sautera den hackade löken i matfettet, tillsätt de passerade tomaterna och låt allt steka tillsammans en kort stund, strö över mjölet och rör om.
- Tillsätt tomatpuré och vatten och koka upp under omrörning.
- Krydda såsen och låt koka i låg värme under 30 minuter.
- Smaka av såsen.



Majonnäs

Grundrecept

1 ägg

½ tsk fransk senap

1 tsk vinäger eller citronsaft

1 krm salt

1 krm socker

180 ml olja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) på hastighet 1.
- Öka till hastighet 2 och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Max. mängd: 2 ggr grundreceptet

Tips: Majonnäs gjord på äggula går bra att bereda ihop med vispskivan. Använd då bara äggulan och inte hela ägget.

Söta efterrätter

Jordgubbssorbet

(för 2–4 personer)

250 g frysta jordgubbar

100 g (1¼ dl) florsocker

150 ml vispgrädde

- Blanda ingredienserna på hastighet 2 tills du får krämig glass.

Tips: Detta recept kan även användas för andra frysta bär som hallon, blåbär och svarta vinbär för att bereda sorbet.

Honungspålägg

40 g smör (kylskåpskallt)

210 g honung (kylskåpskall)

- Använd mixern – dela smöret i bitar och lägg tillsammans med honungen.
- Blanda ca 30 sekunder på hastighet 2.



Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra BOSCH.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og bearbeidelsestider, se ekstra i brosjyren "Oppskrifter og tips".

Maskinen er vedlikeholdsfri.

Denne bruksanvisningen beskriver flere modeller. Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen.

Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med. Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

Basismaskin

Bilde A

1 Dreiebryter

- | | | |
|-----------|---|--|
| 0/off | = | stopp |
| M | = | Momentkoping
Høyeste turtall, fastlåsing
av dreiebryteren. |
| Trinn 1–2 | = | Arbeidshastighet |
| Trinn 1 | = | lavt turtall – langsomt |
| Trinn 2 | = | høyt turtall – hurtig |

2 Beskyttelseslokk for miksedrev

3 Kabelrom

Bolle med tilbehør

Bilde A

4 Bolle

5 Lokk

5a Støter

5b Støterinnsats

Verktøy

Bilde B

6a Verktøyholder

6b Multifunksjonskniven

6c Vispeskive

6d Skiveholder

6e Rive-vendeskive – grov/fin

6f Skjære-vendeskive – tykk/tynn

6g Raspeskive – middels fin

6h Sitruspresse

6i Passeringsinnsats

6j Terningkutter

Mikser

Bilde C

7 Miksebeiger

8a Lokk

8b Etterfyllingsåpning

8c Trakt

Sikkerhetshenvisninger

Fare for elektrisk støt!

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader. Hold barn borte fra apparatet. Hold øye med barn, slik at de ikke leker med apparatet.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjente det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter hver bruk, når den rengjøres og settes bort og dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil. Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter og varme ting.

Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundetservice, for å unngå at det oppstår fare. Dersom strømmen blir borte, blir maskinen innkoplet og går videre når strømmen kommer igjen. Tilbehør og verktøy må kun skiftes når maskinen er slått av (Dreiebryter på **0/off**) og når støpselet er trukket ut.

Maskinen må aldri dyppes ned i vann eller skylles under rennende vann.

Betjening

Maskin og tilbehør må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Forberedning

- Sett motorenheten på et flatt og rent underlag.
- Trekk kabelen ut av kabelrommet.
- Stikk inn støpselet.

Bolle med tilbehør/verktøy



Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. For etterfylling av ingredienser må støteren alltid brukes (5a). Etter utkopligen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står helt stille. Arbeid må kun utføres når beskyttelsesdekselet er satt på mikseren (2) og aldri når miksebegeret er satt på.

Multifunksjonskniv (6b)

Bilde D

for kutting, hakking, røring, elting



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Multifunksjonskniven må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Vispeskive (6c)

Bilde D

For kremfløte, eggehvite, majones.

- Sett på bollen og drei den i klokkenes retning inntil anslag. Nesen på bollen må sitte fast i sprekken på basismaskinen.
- Innsetting av verktøy:
 - Sett verktøyholderen inn i bollen.
 - Sett multifunksjonskniven eller vispeskiven på verktøyholderen (ta hensyn til plasseringen – **bilde D5**) og slipp dem.



Obs!

- De ingrediensene som skal bearbeides må først legges ned etter at verktøyet er satt inn.

- Multifunksjonskniven (6b) tas ut av knivbeskyttelsen før den settes inn.

- Fyll på ingrediensene.
- Sett lokket med støteren på (pil på lokket må stemme overens med pilen på bollen) og drei i klokkenes retning. Nesen på lokket må sitte fast til anslag i sprekken på basismaskinen.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fylleåpningen.
- Væsker fylles på igjennom støteren. Støterinnsatsen kan brukes som målebeger.



Obs!

Ved arbeid i bollen kan apparatet kun slås på dersom bollen er satt på, når lokket er satt på og er skrudd fast, og når beskyttelseslokket på miksedrevet er lukket.

Kutteskiver

Bilde E

Rive-vendeskive (6e) – grov/fin

for å raspe grønnsaker, frukt og ost, dessuten hard ost (f. eks. Parmesan).

Skjære-vendeskive (6f) – tykk/tynn

for skjæring av frukt og grønnsaker

Raspeskive (6g) – middels fin

for rivning av rå poteter, hard ost (f. eks. Parmesan), kald sjokolade og nøtter.

- Sett på skiven. Snu den ønskede skjære-/høvlesiden oppover. Legg skiven inn i skiveholderen slik at medbringeren på skiveholderen griper inn i åpningen på skiven. Skiven må **ligge oppå** tappene på siden av skiveholderen.
- Sett så skiveholderen på med en lett dreining.



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ikke grip ned i fylleåpningen. For å skyve ned ingrediensene må du bruke kun støteren.

- Sett lokket med støteren på (pil på lokket må stemme overens med pilen på bollen) og drei i klokkenes retning. Nesen på lokket må sitte fast til anslag i sprekken på basismaskinen.
- Fyll så på de ingrediensene som skal skjæres og raspes.

Henviising:

Skiver som er beregnet for andre ting kan fåes i faghandelen (se ekstra tilbehør).

- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- De ingrediensene som skal skjæres og raspes skyves inn med støteren med et lett trykk.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fylleåpningen.
- Lange og tynne ingredienser fylles på igjennom støteren.

Obs!

Tøm bollen før denne er så full at de ferdige tingene når opp til skiveholderen.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
 - Trekk i støpselet.
 - Drei lokket mot klokkenes retning og ta det av.
 - Ta av verktøyet.
 - Verktøyholderen tas ut av bollen med multifunksjonskniven hhv. vispeskiven. Ta så multifunksjonskniven hhv. vispeskiven ut av verktøyholderen.
- Etter rengjøring av multifunksjonskniven må knivbeskyttelsen settes på igjen.**
- Skiveholderen løftes ut av bollen ved kjerven. Ta av skiven.
- Drei bollen mot klokkenes retning og ta den av.
 - Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

Sitruspresse (6h)**Bilde F**

For utpressing av sitrusfrukter, f. eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.

Obs!

Arbeidet må kun utføres når beskyttelsesklaffen for mikserdrevet (2) er lukket.

- Sett på bollen og drei den i klokkenes retning inntil anslag.
- Sett sitruspressen på og drei den fast i klokkenes retning. Nesen på silkurven må sitte fast i sprekken på basismaskinen.
- Sett på pressekjeglen og trykk den ned.
- For utpressing av frukten settes dreiebryteren på trinn 1 og frukten trykkes oppå pressekjeglen.

Obs!

Ta hensyn til fyllenivået. Bollen må tømmes før saften når opp til silkurven.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk i støpselet.
- Løsnes sitruspressen igjen og skålen tas av.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

Passeringsinnsats**Bilde G**

For purering av mykt eller kokt frukt eller grønnsaker:

- Sett på bollen og drei den i klokkenes retning inntil anslag.
- Purerings silen med pureringsvingene settes på.
- Sett på lokket og drei det i klokkenes retning inntil anslag.
- Sett dreiebryteren på trinn 2.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fyllåpningen.

Obs!

Ta hensyn til fyllenivået. Bollen må tømmes før saften når opp til silkurven.

Max. fyllemengde: 1000 g

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk i støpselet.
- Drei lokket mot klokkenes retning og ta det av.
- Pureringsinnsatsen tas ut av bollen.
- Drei bollen mot klokkenes retning og ta den av.

Terningkutter**Bilde I/J**

Kutter for skjæring av matvarer i terningsform.

**Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!**

Du må aldri gripe ned i den påsatte terningkutteren!

Terningkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

Terningkutteren må kun tas av/settes på når motoren står stille.

Når du tar terningkutteren fra hverandre/eller setter den sammen, må du kun gripe fast i plasthåndtaket i midten.

**Obs!****Henvisninger for bruk!**

Terningkutteren er kun beregnet for kutting av poteter (rå eller kokte), gulrøtter, agurk, tomater, paprika, løk, bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, egg, myk ost (f. eks. feta, mozzarella), myk hvitost (f. eks. sveitserost, gouda), myk pølse (f. eks. mortadella), kokt eller stekt kyllingkjøtt uten bein.

Matvarene må ikke være frosne.

Før bearbeiding av kjerne- eller steinfrukt (epler, fersken osv.) må kjernene hhv. steinene fjernes. Før bearbeiding av kokt eller stekt kjøtt, må bein og knoker fjernes.

Dersom disse veiledningene ikke blir fulgt, kan det føre til skade på terningkutteren, på skjæregitteret og den roterende kniven.

Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakkyndig måte, kan det fra Robert Bosch Hausgeräte GmbHs side ikke overtas noen garanti for eventuelle skader som måtte oppstå av den grunn.

Det utelukkes også ansvar for skader (f. eks. sløve eller deformerte knivblad) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.

Velg en arbeidshastighet som tilsvarer de matvarene som skal skjæres.

Trinn 1: kokte poteter, gulrøtter og egg, myk ost (feta, mozzarella), agurk, bananer, jordbær, meloner.

Trinn 2: rå poteter og gulrøtter, myk pølse (f. eks. mortadella), myk hvitost (f. eks. sveitserost, gouda); paprika; tomater; løk, epler, kiwi.

Viktig henvisning:

- Matvarene må ikke inneholde bein eller knoker, kjerner/steiner eller andre harde deler.
- Matvarene må ikke være frosne.
- Frukt/grønnsaker bør ikke være for modne, da saften da kan renne ut.
- Kokte matvarer må avkjøles før de skjæres opp, de er da litt fastere i konsistensen, og skjæreresultatet blir da bedre.
- Ved å trykke mere eller mindre på støteren når du skyver på, kan lengden på terningene forandres på.

Sammensetting av terningkutteren **Bilde I**

- Sett inn knivinnsetsen i basismaskinen. Ta hensyn til utsparingene!
- Sett inn skjæreskiven i basismaskinen.
- De 4 låseklommene trykkes opp inntil de smekker i.

Arbeide med terningkutteren **Bilde J**

- Sett på bollen og drei den i klokkenes retning inntil anslag.
- Bruk av terningkutteren. Pilen på terningkutteren og pilen ved håndtaket på bollen må stemme overens!
- Sett på lokket i drei i klokkenes retning. Nesen på lokket må sitte fast til anslag i sprekken på basismaskinen.
- Stikk inn støpselet.
- Dreiebryteren settes på ønsket arbeidstrinn (1 eller 2).
- Matvarene som skal kuttes, fylles ned i påfyllingsåpningen. Om nødvendig kan støteren brukes til å skyve etter med et lett trykk. Dersom nødvendig, må varene skjæres i mindre stykker på forhånd.

Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

- etter at det er bearbeidet max. 500 gram,
- før terningene har nådd underkanten på terningkutteren.

Henvising: Under arbeidet med forskjellige typer varer som skal brukes i samme oppskrift, er det ikke nødvendig å rengjøre kutteren mellom hver omgang.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk i støpselet.
- Drei lokket mot klokkenes retning og ta det av.
- Ta terningkutteren ut av bollen.
- Drei bollen mot klokkenes retning og ta den av.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med gitterrenseren.

Mikser**Bilde L****Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!**

Ta aldri ned i den påsatte mikseren!

Mikseren arbeider kun når lokket er skrudd fast. Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille.

**Fare for skolding!**

Ved bearbeiding av varme ting, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Mikseren kan bli skadet. Ikke arbeid med dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Ikke bruk mikseren når den er tom.

Miksing**Obs!**

Under driften av mikseren må mikselokket og bollen med lokk settes på og skrues fast. Ta verktøyet ut av bollen!

- Åpne vernelokket på miksedrevet. Løft opp bak og klaff opp framme.
- Sett miksebegeret på (bilen på begeret må sitte ved punktet på maskinen) og dreii i klokkenes retning til anslag.
- Fyll på ingrediensene. Maksimal mengde, flytende væske = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,5 liter). Optimal mengde, faste ingredienser = 100 gram.
- Sett på lokket i dreii i klokkenes retning. Nesen på lokket må sitte i spreken på mikserhåndtaket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på ingredienser må dreiebryteren stå på **0/off**.
- Ta av lokket og fyll på ingrediensene eller
- ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen, eller
- fyll flytende væske ned igjennom trakten.

Etter miksing

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Dreii mikseren imot klokkenes retning og ta den av.
- Dreii lokket mot klokkenes retning og ta det av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk, se "Rengjøring og pleie".

Rengjøring og pleie**Fare for elektrisk støt!**

Maskinen må aldri dypes ned i vann eller skylles under rennende vann.

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Henviising: Ved bearbeiding av f. eks. gulrot eller rødkål, kan det oppstå misfarging på delene av kunststoff. Dette kan fjernes med et par dråper matolje.

Rengjøring av basismaskinen

- Trekk i støpselet.
- Tørk av maskinen. Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.

Rengjøring av bollen med tilbehør**Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Multifunksjonskniven må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert.

Rengjøring av sitruspressen

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Pressekjeglen bør helst rengjøres straks etter bruk fra alle sider. Skyll av under rennende vann. På den måten tørker ikke restene inn.

Rengjøring av**Bilde H****pureringssinnsatsen**

Pureringsinnsatsen tas fra hverandre for rengjøring. Trykk under vingene på purereren og ta den ut av pureringssilen.

Rengjør terningkutteren**Bilde K**

For rengjøring må terningkutteren tas fra hverandre:

- De 4 låseklemmene trykkes utover og skjæreskiven tas av.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med gitterrensere.
- Knivsinnsatsen tas ut av basismaskinen.
- Alle delene skylles under rennende vann. For rengjøring må delene **ikke** rengjøres i oppvaskmaskinen, knivene blir sløve. Delene må rengjøres med en børste.

Rengjøring av mikseren



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Miksekniven må ikke berøres med hendene. For rengjøring bør det brukes en børste.

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruken. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f. eks. ved eteriske oljer i krydder). Miksebeger, lokk og trakten kan vaskes i maskinen.

Knivnnsatsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (ikke la den bli liggende i vannet).

Tips: Fyll litt vann med oppvaskmiddel i det påsatte mikseren. Sett mikseren på trinnet M i få sekunder. Slå av vannet og skyll mikseren med klart vann.

Når mikseren skal tas fra hverandre

Bilde M

- Knivnnsatsen dreies ved vingene imot klokken retning. Knivnnsatsen løsnes således.
- Knivnnsatsen tas ut og pakningsringen fjernes.

Når mikseren skal settes sammen igjen.



Fare for skade!

Mikseren må aldri settes sammen igjen oppå basismaskinen.

- Sett pakningsringen på knivnnsatsen.
- Sett inn knivnnsatsen fra undersiden og inn i miksebegeret.
- Skru knivnnsatsen fast til vingene i klokken retning. Drei mist så langt at en av vingene dekker markeringen på miksebegeret (plassering -> **bilde M6**).

Oppbevaring

- Trekk i støpselet.
- Lukk lokket på miksedrevet.
- Sett bollen på.
- For oppbevaring må knivbeskyttelsen alltid settes på multifunksjonskniven.
- Vikle opp kabelen i kabelrommet.

Henvising:

Oppbevaringsmuligheter finnes på **bilde N**. Før bruk må alle tilbehørsdelene tas ut av bollen hhv. mikseren. Bruk kun de delene som er nødvendige.

Ekstra tilbehør – skiver

(fåes i faghandelen)

MUZ45PS1 – for skjæring av pottes frites og fruktsalat.

MUZ45AG1 – for skjæring av asiatiske grønnsaker.

MUZ45RS1 – for riving av poteter for kumle eller potetkaker.

MUZ45KP1 – for skjæring og rasping av frukt, grønnsaker og ost.

Hjelp ved feil



Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Bollen med tilbehør

Feil:

Maskinen går ikke

Utbedring:

- Skru bollen (4) fast inntil anslag.
- Sett lokket (5) på og drei fast til anslag.
- Lukk lokket på miksedrevet (2).

Mikser

Feil:

Maskinen går ikke

Utbedring:

- Skru bollen (4) fast inntil anslag.
- Drei mikseren (7) fast til anslag.
- Sett på mikselokket (8a) og drei fast til anslag.



Viktig henvising

Dersom feilen ikke lar seg utbedre, må du henvende deg til vår kundeservice.

Henvising om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for returering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

Angående aktuelle måter å kvitte seg med apparatet, bør du informere deg hos faghandelen eller hos kommunen på stedet der du bor.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garanti-betingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garanti-betingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Oppskrifter og tips

Tips

Multifunksjonskniven



Kutting

Urter (unntatt gressløk), 10–50 g

- Hakkes i tørr bolle på trinn 2.

Hvitløk, max. 500 g

- Hakkes på trinn M.

Løk, max. 500 g

- Løken deles i båter
- Hakkes på trinn M.

Grønnsaker eller poteter, rå, 100–500 g

- Grønnsaker/poteter skjæres i stykker.
- Hakkes flere ganger hhv. i 2 sek. på trinn M.

Nøtter eller mandler, 100–500 g

- Hakkes på trinn 2.

Hard ost (f. eks. parmesan), 100–500 g

- Hakkes på trinn 2.

Rundstykker, harde, 1–6 stk.

- Rundstykkene deles i båter
- Hakkes på trinn 2.

Kjøtt eller lever, 50–500 g

- Fjern brusk, ben, hud og sener fra kjøttet.
- Skjær kjøttet i stykker.
- Hakkes på trinn 2.
- For kjøttdeig, fyllinger eller postei arbeides deigen sammen med krydder.

Mose/mikse



Frukt eller grønnsaker, max. 500 g

- Frukt eller grønnsaker moses sammen med krydder på trinn 2.
- Om nødvendig helles på væske og arbeides videre sammen.

Vispeskive



Visping

Stiv eggehvite, 2–6 eggehviter

- Vispes på trinn 2.
- Eggehviten arbeides inn på trinn 1.

Stiv kremfløte, 200–600 g

- Vispes på trinn 1.
- Innarbeiding av stiv kremfløte på trinn 1.

Skjære-vendeskive



Skjæring

Grønnsaker, max. 500 g

- Kokte grønnsaker må først avkjøles.
- Skjær dem på trinn 1 eller trinn 2.

Endringer forbeholdes.

Rive-vendeskiye

For rasping av frukt og grønnsaker, ost (unntatt hard ost, f. eks. parmesan) max. 500 g

- Rasping på trinn 1 eller trinn 2.



Sitruspresse

Utpressing av saft

Sitrusfukt, max. 1000 g

- Presses på trinn 1 eller 2.



Passeringsinnsats

Passere

Frukt eller grønnsaker (fjern først steinen i steinfrukt); rå, myke, modne frukter (f. eks. tomater, druer, bær); max. 1000 g

- Skjær frukt/grønnsaker i stykker.
- Om nødvendig må frukt/grønnsaker kokes mykt og

bør moses på trinn 2 mens de ennå er varme.

Henviising: Frukt som det skal lages marmelade av (bærfukt uten stilk) kokes opp under omrøring uten væske, og passeres etterpå.



Terningkutter

For skjæring av matvarer i terningsform for bruk i salater, supper, sauser eller som tilbehør.



Oppskrifter

Baking

Biskuitdeig

Grunnopskrift (f. eks. en springform Ø 26 cm)

3 egg

3–4 ss varmt vann

150 g sukker

1 pk. vaniljesukker

150 g mel

50 g potetmel

50 g bakepulver

- Rør alt sammen i 2 min på trinn 1.
- Potetmel og bakepulver blandes sammen.
- Deretter helles melblandingen igjennom åpningen på trinn 1.
- Bland alt sammen ikke lenger enn i ca. ½ til 1 minutt.



Deig for fruktkakebunn

Grunnopskrift

3 egg

175 g sukker

175 g finhakkete hasselnøtter

75 g kavringstrø

- Egg og sukker vispes sammen i 2 minutter på trinn 1 til det skummer.
- Slå maskinen på trinn 1, og fyll på hasselnøttene og kavringstrø igjennom åpningen.
- Rør kun i kort tid.



Gjærdeig

Grunnopskrift

500 g mel

25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver

210–220 ml varm melk

1 egg

1 knivsodd salt

80 g sukker

60 g flytende (avkjølt) fett

Skall av ½ revet sitron

- Ett først i kort tid på trinn 1, deretter eltes det i 1 til 2 min. på trinn 2.

Største mengde: 1½ ganger grunnopskriften

Tips:

- Ingredienser som rosiner, tørket sitron- eller appelsinskall osv. som ikke kan hakkes mindre, må kun arbeides inn med hånd.
- Tyngre og middels tunge gjærdeiger: inntil 750 g mel
- Lett gjærdeig: inntil 500 g mel



Pizza deig

Grunnopskrift

250 g mel

10–15 g gjær eller ½ pakke tørrgjær ½ ts. sukker

1 knivsodd salt

2 ss olje

125–150 ml varm melk

- Ett først i kort tid på trinn 1, deretter eltes det i 1 til 2 min. på trinn 2.

Største mengde: 3 ganger grunnopskriften



Wiener strudeldeig



Grunnopskrift

250 g mel

1 knivsodd salt

3 ss olje

1 ss eddik

125 g varmt vann

- Rør alt sammen i kort tid på trinn 1, deretter i 2 minutter eltes det på trinn 2.
- Pensle deigen med olje og la den hvile under varm bolle i ca. 30 minutter. Arbeide deretter videre som vanlig.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

Rørt formkakedeig



Grunnopskrift

500 g mel

250 g smør eller margarin
(med romtemperatur)

4 egg

250 g sukker

1 pk. vaniljesukker

1 pk. bakepulver

150 ml melk

- Rør i 1–3 minutter på trinn 2.

Drikker

Appelsinmix cocktail



½ l appelsinsaft (6 appelsiner)

2–4 ss sitronsaft (1 sitron)

300 g aprikoser fra boks

10 isbiter

5 ts sukker eller honning

- Appelsinene og sitronen halveres og presses ut med sitruspressen.
- Saften, aprikosene og isbitene fylles i mikseren og blandes i ca. 30 sek. på trinn 2.
- Smakes til med sukker og honning.
- Serveres iskaldt.

Varm sjokolade



(største mengde)

100 g sjokolade

400 ml varm melk

- Hakk sjokoladen i stykker på trinn 2.
- Hell på den varme melken.

Salater

Salat "Olivie"



(for ca. 4 personer)

4 kokte, avkjølte poteter

2 kokte gulrøtter

4 hardkokte egg

200 g kokt kyllingbryst

1–2 sylteagurk eller marinert agurk

1–2 fersk agurk

300 g små erter (1 liten boks)

Salt og pepper

250 g majones

- De kokte, avkjølte potetene, gulrøttene og eggene skjæres i terninger på trinn 1. Agurkene og kjøttet skjæres i terninger på trinn 2.
- Alle oppskårete ingrediensene fylles i en salatbolle og blandes med ertene.
- Smak til med salt og pepper.
- Bland i majonesen og server det hele.

Salat "Vinaigrette"



(for ca. 4 personer)

4 kokte, avkjølte poteter

500 g kokte rødbeter

2 kokte gulrøtter

2 sylteagurker

100 g små erter

½ bunt purreløk (ca. 50 g)

Salt og pepper

100 ml matolje

- De kokte, avkjølte potetene, gulrøttene, rødbetene og purreløken skjæres i terninger på trinn 1. Sylteagurkene skjæres i terninger på trinn 2.
- Alle oppskårete ingrediensene fylles i en salatbolle og blandes med ertene.
- Smak til med salt og pepper.
- Bland i matoljen.

Salat "Stolichny"



(for 2 personer)

150 g skinke

3 kokte, avkjølte poteter

2 sylteagurk eller marinert agurk

1 kokt gulrot

En halv boks erter

Salt og pepper

Saus:

¼ beger sur fløte

¼ glass majones

- De kokte, avkjølte potene og gulroten skjæres i terninger på trinn 1. Skinken og agurkene skjæres i terninger på trinn 2.
- Alle oppskårete ingrediensene fylles i en salatbolle og blandes med ertene.
- Smak til med salt og pepper.
- Alle ingrediensene blandes sammen. Serveres med sur fløte og majones.

Rekesalat

(for ca. 4 personer)

300 g kokt kjøtt

300 g kokte, avkjølte poteter

200 g fersk agurk

Grønn bladsalat

50 g reker

3 hardkokte egg

150 g majones

- De kokte, avkjølte potetene, eggene, agurken og rekene skjæres i terninger på trinn 1. Det kokte kjøttet skjæres i terninger på trinn 2.
- Bladsalaten skjæres i små stykker.
- Smak til med salt og pepper.
- Serveres med majones.



Råkostsalat

(for 2–4 personer)

4 gulrøtter

1 kålrot

1 eple

1 zucchini

1 agurk

¼ blomkål

100 g cottage cheese



Jogurtdressing

100 g jogurt

100 g sur fløte

1 båt hvitløk

1 ss tomatketchup

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

3 ss eddik

- Gulrøttene vaskes med en grov børste under rennende vann og rives med riveskiven.
- Skrell kålroten, skjær den i tykke skiver og riv den med rivskiven.
- Vask eplet og del det i båter. Riv det så med riveskiven.
- Zucchini og agurk vaskes og skjæres over på langs. De skjæres så med skjæreskiven.
- Vask blomkålen og del den opp i bunter.
- Ingrediensene for dressingen arbeides i mikseren og salaten marineres deretter.
- Deretter fordeles salaten på tallerkener og cottage cheese strøs over.



Supper & sauser

Kremsuppe med blomkål

(Forrett for 4 personer)

1 stort blomkålhode (ca. 1 kg)

2–3 ss smør

400 ml grønsaksbuljong

400 ml vann

200 ml fløte

Salt, muskat

1. eggeplomme

Kjørvel

- Vask blomkålen og skjær over stilken. Del den opp i små buketter.
- Når smøret skummer opp, legges blomkålen ned i gryten og brunes lett.
- Hell så på grønsaksbuljongen og halvparten av fløten.
- La suppen koke opp og la blomkålen surre på lav varme med lokket på i ca. 10 minutter inntil den er mør.
- Suppen passerer så.
- Smak til med salt og muskat og la den koke lett videre i 10 minutter.
- Pisk sammen eggeplommen med resten av fløten og bland det forsiktig i suppen. Ikke la suppen koke lenger.
- Serveres pyntet med litt kjørvæl.

Tips: Du kan også lage denne kremsuppen etter samme oppskrift med brokkoli.

Suppen "Okroshka"

(for 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300g pølsekjøtt eller kjøtt fra kyllingbryst

3–4 kokte, avkjølte poteter

3–4 hardkokte egg

1 bunt reddiker (8–10 stykker)

3 fersk agurk

½ bunt purreløk (ca. 50 g)

Persille og dill

3 ss sur fløte

Sennep, sukker

- De kokte, avkjølte potetene og eggene kuttes i terninger på trinn 1. Agurkene, reddikene, pølsen hhv. kyllingbrystet kuttes i terninger på trinn 2.
- Sur fløte, hakket purreløk og eggene blandes godt med sennep og sukker og fortynnes med Kwas.
- Fyll på ingrediensene som er kuttet i terninger, hakket persille og dill.
- Smak til med salt og pepper.



Tomatsaus

(for 2 personer)
 500 g myke tomater
 1 løk
 30 g fett
 2 ss tomatpure
 2 ss mel
 salt
 Hvit pepper
 1 ss sukker
 1 ss eddik
 100–150 ml vann



- Tomatene vaskes, deles i båter og passeres.
- Skrell løken og hakk den i fine biter.
- La løken surre litt i olje, hell på de passerte tomatene og la dem surre i kort tid. Hell på melet og bland det inn.
- Hell så på tomatpure og vann og rør om til det koker.
- Sausen krydres og småkokes på lav varme i ca. 30 minutter.
- Smak til sausen.

Majones

Grunnopskrift

1 egg
 1 teskje sennep
 1 spiseskje eddik eller sitronsaft
 1 knivsodd salt
 1 knivsodd sukker
 180 ml olje



- Ingrediensene bør ha samme temperatur.
- Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 1.
 - Slå mikseren over på trinn 2 og la oljen renne langsomt igjennom trakten og miks til majonesen emulgerer.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

Tips: Majones av eggeplomme lar seg godt tilberede med vispeskiven. I stedet for hele egget brukes her kun eggeplommen.

Desserter

Jordbærsorbet

(for 2–4 personer)
 250 g frosne jordbær
 100 g melis
 150 ml fløte



- Miks ingrediensene sammen på trinn 2 inntil det dannes en kremaktig is.

Tips: Du kan også tilberede andre frosne frukter som sorbet i henhold til denne oppskriften, som f. eks. bringebær, bjørnebær og rips.

Honning pålegg

40 g smør (fra kjøleskapet)
 210 honning (fra kjøleskapet)



- Del opp smøret i små biter og miks dem sammen med honningen i mikseren.
- Sett maskinen på trinn 2 og bland sammen i 30 sekunder.

Onneksi olkoon valintasi on BOSCH. Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas kodinkone. Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä.

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Noudata kotitalouskäytössä normaaleja valmistusmääriä ja -aikoja, katso erillinen vihko »Ruokaohjeita ja vinkkejä«.

Laite on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Mallikohtaiset erot on merkitty ohjeisiin. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Peruskone

1 Valitsin

0/off	=	seis
M	=	pitoasento
		suurin käyttönopeus, pidä valitsin painettuna
Nopeusalueet 1–2	=	käyttönopeudet
Nopeusalue 1	=	alhainen käyttönopeus – hidas
Asento 2	=	suuri käyttönopeus – nopea

2 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

3 Liitäntäjohtoon säilytystila

Kulho varusteineen

4 Kulho

5 Kansi

5a Syöttöpainin

5b Syöttöpainimen lisäosa

Varusteet

6a Varusteenpidin

6b Monitoimiterä

Kuva A

Kuva A

Kuva B

6c Vatkainterä

6d Teränpidin

6e Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

6f Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

6g Raasteterä

6h Sitruspuserrin

6i Soseutin

6j Paloittelija

Tehosekoitin

Kuva C

7 Kulho

8a Kansi

8b Täyttöaukko

8c Suppilo

Turvallisuusohjeita

Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

Käytä laitetta vain, kun laite ja liitäntäjohto ovat moitteettomassa kunnossa.

Pidä laite poissa pienten lasten ulottuvilta. Älä jätä lapsia koskaan yksin, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.

Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista ja kokoamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee vika. Liitäntäjohto ei saa olla liian lähellä teräviä reunoja tai kuumia pintoja.

Laitteen saa turvallisuusyryistä korjata, esim. vaihtaa viallisen liitäntäjohtoon, vain valtuutettu huoltoliike. Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Vaihda varusteet vain, kun laite on pysähdyksissä (valitsin asennossa **0/off**) ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Käyttö

Puhdista kone ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso kappale »Puhdistus«.

Alkuvalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitäntäjohto ulos johdon säilytystilasta.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Kulho varusteineen/varusteet



Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumiswaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta (5a). Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Käytä kulhoa vain, kun tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (2) on paikallaan. Älä käytä koskaan kulhoa, jos tehosekoitin on kiinnitettyä koneeseen.

Monitoimiterä (6b)

Kuva D

hienontaa, silppuaa, sekoittaa ja vaivaa jopa taikinat.



Varo terävää terää – loukkaantumiswaara

Tartu monitoimiterään vain muovikahvasta.

Vatkainkiekko (6c)

Kuva D

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja valmistaa majoneesin

- Aseta kulho paikalleen ja käännä myötä päivään vasteeseen asti. Kulhon nokan tulee painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Kiinnitä varuste:
 - Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
 - Kiinnitä monitoimiterä tai vatkainkiekko pitimeen (huomioi oikea asento – **kuva D5**) ja päästä irti.



Huom.!

- Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitettyä.
- Ota monitoimiterä (6b) pois terän suojuksesta ennen terän kiinnittämistä.
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan pitää painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.

- Lisää nesteet syöttöpainimen läpi. Voit käyttää syöttöpainimen lisäosaa mittastiana.



Huom.!

Käytettäessä kulhoa koneen voi käynnistää vain, kun kulho on paikallaan, kansi lukittuna kulhon päälle ja tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi asennettuna.

Hienonnusterät

Kuva E

Käännettävä raastinterä (6e) – karkea/hieno

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).

Käännettävä viipalointiterä (6f) – paksu/ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset

Raastinterä (6g) – keskihieno

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäähdetytyn suklaan ja pähkinät.

- Kiinnitä terä paikalleen. haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. Aseta terä teränpitimeen niin, että teränpitimen vääntiö tarttuu terässä oleviin reikiin. Terän pitää asettua teränpitimen sivutappien **päälle**.
- Aseta teräpidin käyttöakselille ja käännä vähän.



Varo terävää terää – loukkaantumiswaara

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

- Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan pitää painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset.

Ohje:

Alan liikkeistä voit hankkia lisää teriä eri käyttötarkoituksiin (katso Lisävarusteet).

- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.

- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Kun viipaloitavat ainekset ovat pitkiä ja kapeita, lisää ne kulhoon syöttöpainimen läpi.

Huom.!

Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin täynnä, että viipaloitavat tai raastettavat ainekset ulottuvat teränpitimeen.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista varuste:
 - Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä monitoimiterän tai vatkainterä kanssa. Irrota monitoimiterä tai vatkainterä pitimestä.
- **Puhdista monitoimiterä ja aseta terän suojus terän päälle.**
 - Nosta teränpidin pois kulhosta aukkokohtista. Irrota terät.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Sitruspuristin (6h)

Kuva F

puristaa sitrushedelmät, esim. appelsiinit, greipit, sitruunat

Huom.!

Käytä varustetta vain, kun tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (2) on paikallaan.

- Aseta kulho paikalleen ja käännä myötä päivään vasteeseen asti.
- Aseta sitruspuserin paikalleen koneeseen (sitruspuserin nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötä päivään. Siiviläkorin nokan pitää painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Aseta puristin paikalleen ja paina kiinni.
- Käynnistä hedelmien puserus kääntämällä valitsin asentoon 1 ja paina hedelmää puserinta vasten.

Huom.!

Tarkkaile täyttökorketta. Tyhjennä mehuastia, ennen kuin mehua ulottuu siiviläkorin.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Kierrä sitruspuserin irti ja poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Soseutin

Kuva G

Soseuttaa pehmeät tai keitetyt hedelmät ja marjat sekä kasvikset:

- Aseta kulho paikalleen ja käännä myötä päivään vasteeseen asti.
- Aseta soseutussiivilä ja soseutusterä paikoilleen.
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Aseta valitsin asentoon nopeudella **2**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.

Huom.!

Tarkkaile täyttökorketta. Tyhjennä mehuastia, ennen kuin mehua ulottuu siiviläkorin.

Max. täyttömäärä: 1000 g

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista soseutin kulhosta.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.

Paloittelija

Kuva I/J

Paloittelijalla (cube cutter) voidaan leikata noin 8x8 mm suuria vihannes- tai juustokuutioita.



Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn paloittelijaan!

Paloittelija toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

Irrota ja kiinnitä paloittelija vain, kun moottori on pysähtynyt.

Kun purat paloittelijan osiin tai kokoat sen, tartu paloitteluterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

**Huom.!****Käyttöä koskevia ohjeita!**

Paloittelija soveltuu vain perunoiden (raakojen tai keitettyjen), porkkanoiden, kurkkujen, tomaattien, paprikoiden, sipuleiden, banaanien, omenien, päärynöiden, mansikoiden, melonien, kiivien, kananmunien, pehmeän juuston (esim. feta, mozzarella), puolikovan juuston (esim. emmental, gouda), pehmeän makkaran (esim. mortadella), keitetyn tai paistetun, luuttoman siipikarjan lihan paloitteluun.

Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.

Kun hedelmissä (esim. omenat, persikat jne.) on siemeniä tai kiviä, poista ne ennen hedelmien käsittelyä. Kun käsittelet keitettyä tai paistettua lihaa, poista lihasta luut ennen käsittelyä.

Jollet noudata ohjetta, paloittelija sekä sen säleikkö ja pyörivä terä saattavat vioittua.

Jos käytät paloittelijaa vääriin käyttötarkoitukseen, teet siihen muutoksia tai käytät sitä ohjeiden vastaisesti, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ei vastaa mahdollisista vahingoista.

Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot (esim. tylsät tai muotoaan muuttaneet terät) aiheutuvat ei sallittujen elintarvikkeiden käsittelystä.

Valitse käyttönopeus paloittelavien elintarvikkeiden mukaan.

Nopeus 1: keitetyt perunat, porkkanat ja kananmunat, pehmeä juusto (Feta, Mozzarella); kurkut; banaanit; mansikat; melonit.

Nopeus 2: raat perunat ja porkkanat, pehmeä makkara (esim. mortadella), puolikova juusto (esim. emmental, gouda); paprika; tomaatit; sipulit; omenat, kiivi.

Tärkeitä ohjeita:

- Elintarvikkeissa ei saa olla luita, siemeniä tai muita kovia aineksia.
- Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.
- Hedelmät, marjat ja vihannekset eivät saa olla niin kypsiä, että niistä voi tulla ulos mehua.
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi.
- Kun lisää aineksia laitteeseen, palojen koko vaihtelee aina sen mukaan, miten voimakkaasti painat syöttöpaininta.

Paloittelijan kokoaminen**Kuva I**

- Kiinnitä teräosa kannattimeen. Huomioi lovet!
- Kiinnitä paloitteluterä kannattimeen.
- Napsauta 4 kiinnittintä kiinni.

Paloittelijan käyttö**Kuva J**

- Aseta kulho paikalleen ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä paloittelija paikalleen. Paloittelijan nuolen ja kulhon kahvan nuolen tulee olla vastatusten!
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan pitää painautua peruskoneessa olevaan aukkoon vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse valitsimella haluamasi käyttönopeus (1 tai 2).
- Laita paloittelavat ainekset täyttösupplioon. Työnnä tarvittaessa ainekset sisään syöttöpaininta kevyesti painaen. Paloittele tarvittaessa elintarvikkeet ensin pienemmiksi.

Huom.!

Tyhjennä kulho ajoissa:

- kun on käsitelty kaikkiaan 500 grammaa,
- ennen kuin palat ulottuvat paloittelijan alareunaan.

Huomautus: Kun käsittelet erityyppisiä elintarvikkeita yhtä ruokaohjetta varten, sinun ei tarvitse pestä välillä paloittelijaa.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista paloittelija kulhosta.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Poista säleikköön jääneet elintarvikkeet säleikön puhdistimella.

Tehosekoitin**Kuva L**

Varo terävää terää/pyörivää käyttöäkselia – loukkaantumisaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen. Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!



Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Huom.!

Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja). Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Käyttö

Huom.!

Kun käytät tehosekoitinta, sekoittimen kannen ja kulhon kansineen pitää olla paikoillaan. Muista poistaa varusteet kulhosta!

- Avaa tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi. Nosta hieman takaosasta ja käännä ylös etureunasta.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikalleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
Maksimimäärä nesteitä = 1,5 litraa;
(maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä 0,5 litraa)
Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 100 grammaa.
- Aseta kansi paikolleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan pitää painautua tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoön vasteeseen asti!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.

- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai

- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota tehosekoitin vastapäivään kääntäen.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso »Puhdistus«.

Puhdistus



Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huom.!

Laitteen pinta voi vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Ohje: Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu monitoimiterään vain muovikahvasta.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Sitruspusertimen puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Pese puristin heti käytön jälkeen joka puolelta juoksevan veden alla. Näin siihen jäänyt hedelmäliha ei kuivu kiinni.

Soseuttimen puhdistus

Kuva H

Voit purkaa soseuttimen osiin puhdistusta varten. Paina alakautta soseutusterää ja poista se soseutusivilästä.

Paloittelijan puhdistus

Kuva K

Voit purkaa paloittelijan osiin puhdistamista varten:

- Vedä 4 kiinnintä ulospäin ja poista paloitteluterä.
- Poista säleikköön jääneet elintarvikkeet säleikön puhdistimella.

- Poista teräosa kannattimesta.
- Huuhdo osat juoksevan veden alla. **Älä** pese osia astianpesukoneessa, terät tylsyvät. Harjaa osat puhtaaksi.

Tehosekoittimen puhdistus



Varo terävää terää – loukkaantumisaava!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia). Tehosekoittimen kulho, kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.

Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa, vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä liikoamaan veteen).

Ohje: Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi nopeudelle M. Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purkaminen osiin Kuva M

- Käännä teräosaa vastapäivään. Käytä tarvittaessa apuna sekoittimen kantta. Teräosa irtaava lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrenkas.

Tehosekoittimen kokoaminen



Loukkaantumisaava!

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.

- Kiinnitä tiivistysrenkas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikoilleen tehosekoittimen kulhoon.
- Kiinnitä teräosa myötäpäivään kääntäen. Kierrä vähintään niin paljon, että toinen siivekkeistä peittää tehosekoittimen kulhossa olevan merkin (oikea asento -> kuva M6).

Säilytys

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Sulje tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta kulho paikalleen.
- Aseta monitoimiterän suojus aina paikalleen säilytyksen ajaksi.
- Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan.

Ohje:

Katso **kuvasta N** koneen säilytysmahdollisuudet. Poista ennen käyttöä kaikki varusteosat kulhosta tai tehosekoittimesta. Kiinnitä paikoilleen vain tarvittavat osat.

Lisävarusteet – terät

(saatavissa alan liikkeistä)

MUZ45PS1 – viipalo ranskanperunat ja hedelmäsalaatin ainekset.

MUZ45AG1 – viipalo aasialaiset vihannekset.

MUZ45RS1 – raastaa perunat esim. perunamuusiin.

MUZ45KP1 – viipalo ja raastaa hedelmät, kasvikset ja juuston.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle



Loukkaantumisaava!

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Kulho varusteineen

Häiriö:

Laite ei käynnisty.

Toimenpide:

- Käännä kulho (4) vasteeseen asti.
- Aseta kansi (5) paikalleen ja käännä kiinni vasteeseen asti.
- Sulje tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi (2).

Tehosekoitin

Häiriö:

Laite ei käynnisty.

Toimenpide:

- Aseta kulho (4) ja kansi (5) paikoilleen ja käännä vasteeseen asti.
- Käännä tehosekoitin (7) vasteeseen asti.
- Aseta tehosekoittimen kansi (8a) paikalleen ja käännä vasteeseen asti.



Tärkeä ohje

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Lähempiä tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat laitteen myyjäliikkeestä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuehdot. Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Ruokaohjeita ja vinkkejä

Vinkkejä

Monitoimiterä

Hienontaminen

Yrtit (paitsi ruohosipuli), 10–50 g

- Hienonna kuivassa kulhossa nopeudella 2.

Valkosipuli, max 500 g

- Valitse asento M ja hienonna.

Sipulit, max. 500 g

- Paloittele sipulit neljään osaan.
- Valitse asento M ja hienonna.

Vihannekset tai perunat, raakana, 100–500 g

- Paloittele vihannekset/perunat.
- Valitse asento M ja hienonna monta kertaa aina 2 sekuntia.

Pähkinät tai mantelit, 100–500 g

- Hienonna nopeudella 2.

Kova juusto (esim. parmesaani), 100–500 g

- Hienonna nopeudella 2.

Sämpylät, kuivat, 1–6 kpl

- Paloittele sämpylät neljään osaan.
- Hienonna nopeudella 2.

Liha tai maksa, 50–500 g

- Poista lihasta rustot, luut, nahka ja jänteet.
- Paloittele liha.
- Hienonna nopeudella 2.
- Kun valmistat lihataikinan, täytteen tai pasteijan, käsittele liha yhdessä mausteiden kanssa.

Soseuttaminen/sekoittaminen

Hedelmät, marjat tai vihannekset, max. 500 g

- Käsittele hedelmät, marjat tai vihannekset yhdessä mausteiden kanssa nopeudella 2.
- Lisää tarvittaessa nestettä ja jatka käsittelyä.

Vatkainterä

Vatkaaminen

Valkuaisvaahto, 2–6 munanvalkuaista

- Vatkaa nopeudella 2.
- Sekoita valkuaisvaahto nostelemalla nopeudella 1.

Kermavaahto, 200–600 g

- Vatkaa nopeudella 1.
- Sekoita kermavaahto nostelemalla nopeudella 1.



Käännettävä viipalointiterä



Viipalointi

Vihannekset, max. 500 g

- Anna keitettyjen vihannesten ensin jäähtyä.
- Viipaloi nopeudella **1** tai nopeudella **2**.

Käännettävä raastinterä



raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani) max. 500 g

- Raasta nopeudella **1** tai nopeudella **2**.

Sitruspuserrin



Mehun valmistaminen

Sipulit, max. 1000 g

- Purista mehuksi nopeudella **1** tai **2**.

Soseutin



Soseuttaminen

Hedelmät ja vihannekset (poista kivellisistä hedelmistä ensin kivet); raa'at, pehmeät ja kypsät hedelmät (esim. tomaatit, viinirypäleet, marjat); max. 1000 g

- Paloittele marjoja/vihanneksia.
- Keitä hedelmät, marjat tai vihannekset tarvittaessa pehmeäksi ja

soseuta ne lämpiminä nopeudella **2**.

Ohje: Kiehauta ilman nestettä hilloksi valmistettavat marjat (ilman varsia) koko ajan sekoittaen ja soseuta ne sen jälkeen lämpiminä.

Paloittelija



Paloittelee elintarvikkeet salaatteihin, keittoihin, kastikkeisiin tai lisukkeisiin.

Ruokaohjeet

Leipominen



Sokerikakkutaikina

Perusohje (esim. irtopohjavuoka Ø 26 cm)

3 munaa

3–4 rkl kuumaa vettä

150 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

150 g jauhoja

50 g perunajauhoja

1 tl leivinjauhetta.

- Sekoita aineksia 2 minuuttia nopeudella **1**.
- Sekoita keskenään jauhot, perunajauhot ja leivinjauhe.

- Kytke kone nopeudelle **1** ja lisää jauhoseos kulhoon täyttöaukosta
- Sekoita korkeintaan ½–1 minuuttia.

Hedelmäkakkujen pohja



Perusohje

3 munaa

175 g sokeria

175 g jauhettuja hasselpähkinöitä

75 g korppujauhoja

- Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi 2 minuutin ajan nopeudella **1**.
- Kytke kone nopeudelle **1**, lisää hasselpähkinät ja korppujauhot täyttöaukosta.
- Sekoita vain hetken aikaa.

Pullapitko



Perusohje

500 g jauhoja

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

210–220 ml lämmintä maitoa

1 muna

ripaus suolaa

80 g sokeria

60 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa

puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna

- Vaivaa aineksia hetken aikaa nopeudella **1**, sitten 1–2 minuuttia nopeudella **2**.

Maksimimäärä: 1½ kertaa perusohje

Vinkejä:

- Ainekset kuten rusinat, sitruunasukaatti tai appelsiinkuori palat tms., joita ei voida hienontaa, on lisättävä joukkoon käsin.
- Raskas ja keskiraskas hiivataikina: max. 750 g jauhoja
- Kevyt hiivataikina: ... max. 500 g jauhoja

Pizzataikina



Perusohje

250 g jauhoja

10–15 g hiivaa tai ½ pussillista kuivahiivaa ½ tl sokeria

ripaus suolaa

2 rkl öljyä

125–150 ml lämmintä vettä

- Vaivaa aineksia hetken aikaa nopeudella **1**, sitten 1–2 minuuttia nopeudella **2**.

Maksimimäärä: 3 kertaa perusohje

Strudelitaikina

Perusohje

125 g jauhoja
 ripaus suolaa
 3 rkl öljyä
 1 rkl etikkaa
 125 g lämmintä vettä

- Vaivaa aineksia hetken aikaa nopeudella 1, sitten 2 minuuttia nopeudella 2.
- Voitele taikinapallo öljyllä ja annan sen levätä lämpimän kulhon alla noin 30 minuuttia. Jatka sitten totuttuun tapaan.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

500 g jauhoja
 250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
 4 munaa
 250 g sokeria
 1 tl vaniljasokeria
 1 tl leivinjauhetta
 150 ml maitoa

- Sekoita aineksia noin 1–3 minuuttia nopeudella 2.

Juomat

Appelsiini cocktail

½ l appelsiinimehua (6 appelsiinia)
 2–4 rkl sitruunamehua (1 sitruuna)
 300 g aprikooseja tölkestä
 10 jääkuutiota

- 4 tl sokeria tai hunajaa
- Puolita appelsiinit ja sitruunat ja purista ne mehuksi sitruspusertimella.
- Kaada mehu, aprikoosit ja jääkuutiot tehosekoittimeen ja sekoita noin 30 sekuntia nopeudella 2.
- Makeuta sokerilla tai hunajalla.
- Tarjoile jääkylmänä.

Suklaamaito

(maksimimäärä)

100 g suklaata
 400 ml kuumaa maitoa

- Hienonna suklaa nopeudella 2.
- Lisää kuuma maito ja sekoita.



Salaatit

Salaatti »Olivie«

(noin 4 hengelle)
 4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
 2 keitettyä porkkanaa
 4 kovaksi keitettyä munaa
 200 g keitettyä kananrintaa
 1–2 salaattikurkkua tai marinoitua kurkkua
 1–2 salaattikurkkua
 300 g herneitä (1 pieni purkillinen)
 Suolaa ja pippuria
 250 g majoneesia

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat ja kananmunat nopeudella 1. Paloittele kurkut ja liha nopeudella 2.
- Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita joukkoon majoneesi ja asettele tarjoiluvaldille.

Salaatti »Vinaigrette«

(noin 4 hengelle)
 4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
 500 g keitettyjä punajuuria
 2 keitettyä porkkanaa
 2 salaattikurkkua
 100 g herneitä
 ½ purjoa (noin 50 g)
 Suolaa ja pippuria
 100 ml ruokaöljyä

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat, punajuuret ja purjo nopeudella 1. Paloittele salaattikurkut nopeudella 2.
- Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile ruokaöljyn kanssa.



Salaatti »Stolichny«

(2 hengelle)
 150 g kinkkua
 3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
 2 salaattikurkkua tai marinoitua kurkkua
 1 keitetty porkkana
 Herneitä, puoli purkillista
 Suolaa ja pippuria
 Kastike:



- ¼ purkkia kermaviiliä
- ¼ lasillista majoneesia
- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat ja porkkanat nopeudella 1. Paloittele kinkku ja kurkut nopeudella 2.
- Sekoita kaikki paloitetut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita kaikki ainekset keskenään. Tarjoile kermaviiliin ja majoneesin kanssa.

Katkarapusalaatti

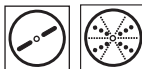
(noin 4 hengelle)
 300 g keitettyä lihaa
 300 g keitettyä, jäähtynyttä perunaa
 200 g salaattikurkkua
 Vihreää salaattia
 50 g katkaravun lihaa
 3 kovaksi keitettyä munaa
 150 g majoneesia



- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, kananmunat, kurkut ja katkaravun liha nopeudella 1. Paloittele keitetty liha nopeudella 2.
- Revi salaatin lehdet pieniksi paloiksi.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile majoneesin kanssa.

Raakasalaatti

(2–4 hengelle)
 4 porkkanaa
 1 kyssäkaali
 1 omena
 1 kesäkurpitsa
 1 kurkku
 ¼ kukkakaalia
 100 g tuorejuustoa



Jogurttikastike

100 g jogurttia
 100 g kermaviiliä
 1 valkosipulin kynsi
 1 rkl ketsuppia
 ripaus suolaa
 ripaus sokeria
 3 rkl etikkaa



- Pese porkkanat karkealla harjalla juoksevan veden alla ja raasta raasteeksi raastinterällä.
- Kuori kyssäkaali, leikkaa paksuiksi viipaleiksi ja raasta raasteeksi raastinterällä.
- Pese omena ja paloitele neljään osaan, raasta raasteeksi raastinterällä.
- Pese kesäkurpitsa ja kurkku, halkaise pitkittäin ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi viipaloitinterällä.
- Pese kukkakaali ja paloitele pieniksi lohkoiksi.
- Sekoita salaattikastikkeen ainekset tehosekoittimessa ja levitä marinadi salaatin päälle.
- Asettele salaatti lautasille ja murena päälle tuorejuustoa.

Keitot & kastikkeet

Kermanen kukkakaalikeitto

(alkuruoka 4 hengelle)
 1 iso kukkakaali (n. 1 kg)
 2–3 rkl voita
 4 dl kasvislientä
 400 ml vettä
 200 ml kermaa
 suolaa, muskottipähkinää
 1 keltuaista
 kirveliä



- Pese kukkakaali ja paloitele lohkoiksi ilman varsiosaa.
- Kuumenna voi kattilassa liedellä, kuullota siinä kukkakaalin lohkot koko ajan sekoittaen.
- Kaada päälle kasvisliemi ja lisää sitten vesi ja puolet kermasta.
- Kiehauta keitto, alenna sitten lämpöä ja anna kukkakaalin kypsyä pehmeäksi 10 minuuttia kannen alla.
- Soseuta keitto.
- Mausta suolalla ja muskottipähkinällä ja kypsennä vielä 10 minuuttia.
- Sekoita keskenään keltuainen ja loput kermasta ja nostele seos keittoon. Älä anna keiton enää kiehua.
- Tarjoile kirveillä koristeltuna.

Vinkki: Voit valmistaa tällä ruokaohjeella kermanen keiton myös parsakaalista.

Keitto »Okroshka«

(4–6 hengelle)

Kvassia, 2 litraa

300g keittomakkaraa tai kananrintaa

3–4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

3–4 kovaksi keitettyä muna

1 nippu retiisejä (8–10 kpl)

3 salaattikurkkua

½ purjoa (noin 50 g)

Persiljaa ja tilliä

3 rkl kermaviiliä

Sinappia, sokeria

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat ja kananmunat nopeudella 1. Paloittele kurkut, retiisit, makkara tai kananrinta nopeudella 2.
- Sekoita hyvin keskenään kermaviili, hienonnettu purjo ja kananmunat sinapin ja sokerin kanssa ja ohenna seos kvassilla.
- Lisää joukkoon paloittelut ainekset, hienonnettu persilja ja tilli.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

Tomaattikastike

(2 hengelle)

500 g pehmeitä tomaatteja

1 sipuli

30 g rasvaa

2 rkl tomaattipyreetä

2 rkl jauhoja

suolaa

valkopippuria

1 rkl sokeria

1 rkl etikkaa

100–150 ml lämmintä vettä

- Pese tomaatit, paloittele neljään osaan ja soseuta.
- Kuori sipuli ja silppua hienoksi.
- Kuullota silputut sipulit rasvassa, lisää soseutetut tomaatit ja ruskista hetken aikaan, ripottele jauhot päälle ja sekoita.
- Lisää tomaattipyree ja vesi ja kiehauta koko ajan sekoittaen.
- Mausta kastike ja anna kiehua pehmeäksi alhaisella lämmöllä 30 minuuttia.
- Tarkista maku.



Majoneesi

Perusohje

1 muna

1 tl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

180 ml öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 1.
- Kytke kone nopeudelle 2, kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja vatkaa niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Maksimimäärä: 2 kertaa perusohje

Ohje: Keltuaisista valmistettu majoneesi

onnistuu helposti vatkauskiekolla. Käytä

kokonaisen munan asemasta vain keltuaisia.

Jälkiruoat

Mansikkasorbetti

(2–4 hengelle)

250 g pakastemansikoita

100 g tomusokeria

150 ml kermaa

- Sekoita aineksia niin kauan nopeudella 2, kunnes syntyy kermainen massa.

Vinkki: Tämän ohjeen mukaan voit valmistaa sorbetin myös muista pakastemarjoista kuten vadelmista, mustikoista ja herukoista.

Hunajalevite

40 g voita (jääkaapista)

210 g hunajaa (jääkaapista)

- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat hunajan kanssa tehosekoittimeen.
- Kytke kone nopeudelle 2 ja sekoita noin 30 sekuntia.



Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Anvend kun maskinen til bearbejdning-mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen, se tillægshæftet „Opskrifter og tips“.

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. Forskelle er beskrevet.

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Maskinen må kun bruges med originalt tilbehør.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Grundmodel

Billede A

1 Drejekontakt

0/off = stop

M = momentfunktion
højeste hastighed, hold grebet fast.

Trin 1–2 = arbejds-hastighed

Trin 1 = laveste hastighed – langsom

Trin 2 = høj hastighed – hurtigt

2 Blendermotor-beskyttelseskappe

3 Kabelrum

Skål med tilbehør

Billede A

4 Skål

5 Låg

5a Stopper

5b Stopperindsats

Værktøj

Billede B

6a Værktøjholder

6b Multifunktionskniv

6c Piskeskive

6d Skiveholder

6e Vendbar riveskive – grov/fin

6f Vendbar skæreskive – tyk/tynd

6g Riveskive – middelfin

6h Citruspresse

6i Passérsats

6j Terningsnitte

Blender

Billede C

7 Blenderbæger

8a Låg

8b Påfyldningsåbning

8c Tragt

Sikkerhedsanvisninger

Risiko for elektrisk stød!

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl. Hold børn væk fra maskinen. Hold børn under opsyn for at forhindre, at de leger med maskinen.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringsevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene maskinen, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.

Efter brug, før rengøring, før samling, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på maskinen som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader. I tilfælde af strømsvigt: Maskinen forbliver tændt og går automatisk i gang igen, så snart maskinen forsynes med strøm igen. Tilbehør og redskaber må kun skiftes, når maskinen ikke er i gang (greb står på **0/off**) og stikket er trukket ud af stikdåsen.

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

Betjening

Rengør apparat og tilbehør, før det tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje“).

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, stabil og ren flade.
- Træk ledningen ud af kabelrummet.
- Sæt stikket i.

Skål med tilbehør/redskab



Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen, når maskinen er i gang. Anvend altid stopperen (5a) til at stoppe ingredienser ned med. Motoren kører kort efter, at maskinen er slukket. Skift kun redskab, når maskinen står stille. Arbejde i skålen må kun gennemføres med lukket blendermotor-beskyttelseskappe (2), aldrig med påsat blender.

Multifunktionskniv (6b)

Billede D

til finhakning, hakning, røring og æltning.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på multifunktionskniven.

Piskeskive (6c)

Billede D

til piskefløde, piskede æggeghvider, majonaisse.

- Sæt skålen på og drej den mod højre indtil stop. Næsen på skålen skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen.
- Isætning af værktøj:
 - Sæt redskabsholderen i skålen.
 - Anbring multifunktionskniven eller piskeskiven på redskabsholderen (overhold positioneringen – **Billede D5**) og slip den.



Pas på!

- Tilsæt altid først ingredienserne, når redskabet er sat i.
- Tag multifunktionskniven (6b) ud af knivbeskyttelsen, før den sættes i.

- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for pil på skål) og drej det mod højre. Næsen i låget skal sidde i slidsen på grundmodellen indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld væske gennem stopperen. Stopperindsatsen kan anvendes som målebæger.



Pas på!

Maskinen kan kun tændes, når skålen er sat på, låget er sat på og drejet fast og blendermotor-beskyttelseskappen.

Finhaknings-skiver

Billede E

Vendbar riveskive (6e) – grov/fin

til råkost af frugt, grønt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Vendbar skæreskive (6f) – tyk/tynd

til snitning af frugt og grønt.

Riveskive (6g) – middelfin

til at rive rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

- Læg skiven på. Vend den ønskede skære-/riveskive opad. Læg skiven på skiveholderen på en sådan måde, at medbringerne på skiveholderen griber ind i åbningerne på skiverne. Skiven skal ligge **på** skiveholderens sidevendte tapper.
- Sæt skiveholderen på drevet med en let drejning.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend altid stopperen til at skubbe med.

- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for pil på skål) og drej det mod højre. Næsen i låget skal sidde i slidsen på grundmodellen indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.

Bemærk:

Skiver til andre formål kan købes i handlen (se ekstratilbehør).

- Stil grebet på det ønskede trin.
- Skub ingredienserne ned med et let tryk på stopperen.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Kom lange og tynde ingredienser gennem stopperen.

Pas på!

Tøm skålen, før den bliver så fuld, at det skårede/revede når skiveholderen.

Efter arbejdet

- Stil grebet på **0/off**.
- Træk stikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag redskabet ud;
 - Tag værktøjsholder og multifunktionskniv eller piskeskive ud af skålen. og multifunktionskniven eller piskeskiven af værktøjsholderen.
- **Sæt knivbeskyttelsen på efter rengøring af multifunktionskniven.**
 - Løft skiveholderen på udsparingerne ud af skålen. Tag skiverne ud.
- Drej skålen mod venstre og tag den af.
- Vask de enkelte dele af, „Rengøring og pleje“.

Citruspresse (6h)

Billede F

til presning af citrusfrugter, f.eks. appelsiner, grapefrugter, citroner.

Pas på!

Arbejde må kun gennemføres med lukket blendermotor-beskyttelseskappe (2).

- Sæt skålen på og drej den mod højre indtil stop.
- Citruspressen på (pil på citruspresse skal være ud for pil på skål) og drej den mod højre. Næsen på sikurven skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen.
- Sæt pressekeglen på og tryk den på plads.
- Stil grebet til frugtpresning på trin 1 og tryk frugten på pressekeglen.

Pas på!

Hold øje med påfyldningsniveauet. Tøm skålen, før saften når sikurven.

Efter arbejdet

- Stil grebet på **0/off**.
- Træk stikket ud.
- Drejes citruspressen løs og skålen tages af.
- Vask de enkelte dele af, „Rengøring og pleje“.

Passérindsats

Billede G

Til passering af blødt eller kogt frugt og grønt:

- Sæt skålen på og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt passérsien med passérvingen på.
- Sæt låget på og drej det helt mod højre.
- Stil grebet på trin **2**.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.

Pas på!

Hold øje med påfyldningsniveauet. Tøm skålen, før saften når sikurven. Maksimal mængde: 1.000 g

Efter arbejdet

- Stil grebet på **0/off**.
- Træk stikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag passérindsatsen op af skålen.
- Drej skålen mod venstre og tag den af.

Terningsnitter

Billede I/J

Terningsnitter til opskæring af levnedsmidler i terninger.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i terningsnitteren! Terningsnitteren skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med terningsnitteren.

Terningsnitteren må kun sættes på og tages af, når maskinen står helt stille.

Tag kun fat i plastkuppen midt på skæreskiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.



Pas på! Henvisninger vedr. brug!

Terningsnitteren er kun egnet til at skære i kartofler (rå eller kogt), gulerødder, agurker, tomater, paprika, løg, banaer, æbler, jordbær, meloner, kiwi, æg, blød ost (f.eks. feta, mozzarella), blød skæreeost (f.eks. Emmentaler, Gouda), blødt pålæg (f.eks. mortadella), kogt eller stegt fjerkræskød uden ben.

Levnedsmidler må ikke være i frosset tilstand. Før keme- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.) forarbejdes, skal kernen hhv. stenen fjernes. Før forarbejdningen af kogt eller stegt kød, skal benene fjernes.

En manglende overholdelse af disse henvisninger kan føre til beskadigelser på terningsnitteren inkl. skæregitteret og den roterende kniv.

Bruges terningsnitteren til andre formål, ændres den eller anvendes den forkert, fraskriver Robert Bosch Hausgeräte GmbH sig ansvaret for evt. skader.

Hermed fraskrives også ansvaret for skader (f.eks. uskarpe eller deformerede knive), der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer.

Vælg en arbejdhastighed, der svarer til de levnedsmidler, der skal skæres i.

Trin 1: kogte kartofler, gulerødder og æg; blød ost (feta, mozzarella); agurker; bananer; jordbær; meloner.

Trin 2: rå kartofler og gulerødder, blødt pålæg (f.eks. mortadella), blød snitost (f.eks. Emmentaler, Gouda); paprika; tomater; løg; æbler, kiwi.

Vigtige oplysninger:

- Levnedsmidler må ikke indeholde ben, kerner eller andre faste bestanddele.
- Levnedsmidler må ikke være i frosset tilstand.
- Frugt/grønt bør ikke være alt for moden, da saften ellers trænger ud.
- Kogte levnedsmidler skal være afkølet, før der skæres i dem, da de så er fastere; derved bliver skæreresultatet bedre.
- Terningernes længde varierer afhængigt af, hvor meget man trykker på stopperen.

Terningsnitter samles Billede I

- Sæt knivindsatsen ind i grundmodellen. Hold øje med udsparingerne!
- Sæt skæreskiven ind i grundmodellen.
- Tryk de 4 lukkeklemmer op, indtil de falder i hak.

Arbejde med terningsnitteren Billede J

- Sæt skålen på og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt terningsnitteren i. Pil på terningsnitter og pil på nøglegreb skal stemme overens!
- Sæt låget på og drej det mod højre. Næsen i låget skal sidde i slidsen på grundmodellen indtil stop.
- Sæt stikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede arbejdsstrin (1 eller 2).
- Kom levnedsmidlerne i påfyldningsåbningen. Skub levnedsmidlerne ned med et let tryk på stopperen. For store stykker skæres i stykker, før de kommes i påfyldningsåbningen.

Pas på!

Tøm skålen rettidigt:

- efter max. 500 gram,
- før terningerne har nået underkanten på terningsnitteren.

Bemærk: Under forarbejdningen af forskellige levnedsmidler til en opskrift er det ikke nødvendigt at rengøre terningsnitteren ind imellem.

Efter arbejdet

- Stil grebet på **0/off**.
- Træk stikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag terningsnitteren ud af skålen.
- Drej skålen mod venstre og tag den af.
- Fjern levnedsmidlerne i skæregitteret med skæregitter-rengøringsenheden.

Blender

Billede L



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når maskinen står helt stille.



Fare for skoldning!

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg. Påfyld max. 0,5 liter varm eller skummende væske.

Pas på!

Blenderen kan beskadiges. Bearbejd ikke dybfrosede madvarer (undtagen isterninger). Blenderen skal altid være fyldt med ingredienser, når den er i gang.

Arbejde med blenderen

Pas på!

Sæt blenderlåg og skålen med låg på maskinen og lås dem fast. Tag redskaberne ud af skålen!

- Åbn blendermotor-beskyttelseskappen. Dette gøres ved at løfte den bageste del og klappe den forreste del op.
- Sæt blenderen på (pil på blender skal være ud for pil på maskine) og drej den mod højre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne. Max. mængde, væske = 1,5 liter (skummende eller varme væsker max. 0,5 liter). Optimal bearbejdningmængde, fast konsistens = 100 gram.
- Sæt låget på og drej det mod højre. Lågnæsen skal befinde sig i fordybningen på blendergrebet.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.

- Tag låget af og påfyld ingredienserne eller
- Fjern tragten og påfyld ingredienserne lidt ad gangen eller
- Påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet med blenderen

- Stil grebet på **0/off**.
- Drej blenderen mod venstre indtil stop og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug, se „Rengøring og pleje“.

Rengøring og pleje



Fare for elektrisk stød!

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

Pas på!

Overfladerne kan beskadiges. Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

Bemærk: Ved rivning af gulerødder, rødkål eller lignende opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie.

Rengøring af grundmodel

- Træk stikket ud.
- Tør grundmodellen af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.
- Tør maskinen af med en tør klud.

Rengøring af skål og tilbehør



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på multifunktionskniven.

Alle dele tåler opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet.

Rengøring af citruspresse

Alle dele tåler opvaskemaskine. Pressekeglen rengøres bedst ved at skylle den under rindende vand fra alle sider straks efter brug. Således tørrer madrester ikke på keglen.

Passérindsats rengøres **Billede H**

Skil passerindsatsen ad, før den rengøres. Dette gøres ved at trykke på passérvingen og tage den ud af passérsien.

Terningsnitter rengøres **Billede K**

Terningsnitteren rengøres ved at skille den ad:

- Tryk de 4 lukkeklemmer udad og tag skæreskiven af.
- Fjern levnedsmidlerne i skæregitteret med skæregitter-rengøringsenheden.
- Tag knivindsatsen ud af grundmodellen.
- Skyl først alle delene under rindende vand. Kom **nikke** delene i opvaskemaskinen, da knivene bliver uskarpe. Rengør delene med en børste.

Rengøring af blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f.eks. æteriske olier i krydderier). Blender, låg og tragt kan tåle opvaske-maskine.

Kniven må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke sættes i blød).

Tip: Kom en smule vand med opvaskevand i blenderen, mens den er på maskinen. Tænd blenderen og lad den køre i et par sekunder på trin M. Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Adskillelse af blender **Billede M**

- Drej knivens vinger mod venstre. Anvend blenderlåget efter behov. Kniven løsnes.
- Tag kniven ud og fjern pakringen.

Samle blender



Fare for kvæstelser!

Forsøg aldrig at samle blenderen på grundmodellen.

- Anbring pakringen på kniven.
- Sæt kniven ind i blenderen nedefra.
- Skru knivens vinger fast mod højre. Drej dem mindst så meget, at en vinge dækker markeringen på blenderen (positionering -> **Billede M6**).

Opbevaring af maskine

- Træk stikket ud.
- Luk blendermotor-beskyttelseskappen.
- Sæt skålen på.
- Sæt altid knivbeskyttelsen på til opbevaring af multifunktionskniven.
- Opbevar ledningen i ledningsrummet.

Bemærk:

Opbevaringsmulighederne fremgår af **billede N**. Alle tilbehørsdele tages ud af skål og blender før brug. Sæt kun de dele på, der er brug for.

Specialtilbehør – skiver

(kan købes i faghandlen)

MUZ45PS1 – til skæring af pommes frites og ingredienser til frugtsalat.

MUZ45AG1 – til skæring af asiatiske grøntsager.

MUZ45RS1 – til rivning af kartofler til kartoffelboller.

MUZ45KP1 – til skæring og rivning af frugt, grøntsager og ost.

Hjælp i tilfælde af fejl



Fare for kvæstelser!

Træk altid stikket ud forinden.

Skål med tilbehør

Fejl:

Maskinen starter ikke.

Afhjælpning:

- Drej skålen (4) helt fast indtil stop.
- Sæt låget (5) på og drej det fast indtil stop.
- Luk blendermotor-beskyttelseskappen (2).

Blender

Fejl:

Maskinen starter ikke.

Afhjælpning:

- Sæt skål (4) med låg (5) på maskinen og drej det hele fast indtil stop.
- Drej blenderen (7) helt fast indtil stop.
- Sæt blenderlåget (8a) på og drej det fast indtil stop.



Vigtige råd

Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes Bosch´ serviceafdeling på telefon 44 89 88 10.

Henvisninger til bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

De kan få oplysning om bortskaffelsesmulighederne, også for udtjente apparater, hos Deres kommunal- hhv. byforvaltning.

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Opskrifter og tips

Tips

Multifunktionskniv



Finhakning

Friske krydderurter (undtagen purløg), 10–50 g

- Småhak i den tørre skål på trin 2.

Hvidløg, max. 500 g

- Minihak på trin M.

Løg, max. 500 g

- Skær løgene i kvarte.
- Minihak på trin M.

Grøntsager eller kartofler, rå, 100–500 g

- Skær grønssager/kartofler i stykker.
- Småhak det hele gentagne gange i 2 sekunder ad gangen på trin M.

Nødder eller mandler, 100–500 g

- Finhak ingredienserne på trin 2.

Hård ost (f.eks. parmesan), 100–500 g

- Finhak ingredienserne på trin 2.

Rundstykker, hård, 1–6 stk.

- Skær rundstykkerne i kvarte.
- Finhak ingredienserne på trin 2.

Kød eller lever, 50–500 g

- Fjern knogler, brus, hud og sener.
- Skær kødet i terninger.
- Finhak ingredienserne på trin 2.
- Til fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer blandes kød med de øvrige ingredienser.

Purering/blanding i blender



Frugt eller grønt, max. 500 g

- Bland frugt/grønt med krydderier til mos på trin 2.
- Tilsæt væske efter behov og fortsæt forarbejdningen.

Piskeskive

Piskning



Piskede æggevider

af 2–6 æggevider

- Pisk fløden på trin 2.
- Vend forsigtigt de piskede æggevider i de øvrige ingredienser på trin 1.

Flødeskum af 200–600 g fløde

- Pisk fløden på trin 1.
- Vend forsigtigt flødeskummet i de øvrige ingredienser på trin 1.

Vendbar skæreskive



Skæring

Grøntsager, max. 500 g

- De kogte grønssager skal være kolde, før de skæres.
- Skær på trin 1 eller trin 2.



Vendbar riveskive

til råkost af frugt, grønt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan) max. 500 g

- Riv på trin 1 eller trin 2.

Citruspresse



Presning af citrusfrugter

Grøntsager, max. 1000 g

- Presses ud på trin 1 eller 2.

Passérsats



Passering

Frugt eller grønt (sten skal være fjernet fra stenfrugt); rå, bløde, modne (f.eks. tomater, druer, bær); max. 1000 g

- Skær frugt/grønt i stykker.
- Kog efter behov frugt/grønt, til det er blødt. Det skal passeres på trin 2, helst mens det endnu er varmt.

Bemærk: Frugt til fremstilling af marmelade (bærfrugt uden stilk) gives et opkog uden tilsætning af væske, før frugten passeres.

Terningsnitter



Til skæring af levnedsmidler i terninger til salat, supper, sovs/sauce eller som tilbehør.

Opskrifter

Bagning



Lagkagebund

Grundopskrift (f.eks. springform Ø 26 cm)

3 æg

3–4 spsk varmt vand

150 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

150 g mel

50 g maizenamel

1 tsk bagepulver

- Rør ingredienserne på trin 1 i 2 minutter.
- Bland mel, maizenamel og bagepulver.
- Stil maskinen på trin 1 og hæld melblandingen gennem påfyldningsåbningen.
- Rør dejen sammen i max. ½–1 minut.

Bund til frugttærte**Grundopskrift**

3 æg

175 g sukker

175 g maledede hasselnødder

75 g rasp

- Rør æg og sukker sammen i 2 minutter på trin 1, til massen begynder at skumme.
- Stil maskinen på trin 1. Kom hasselnødder og rasp gennem påfyldningsåbningen.
- Rør det hele kort.

**Gærkrans****Grundopskrift**

500 g mel

25 g gær eller 1 pakke tørgær

210–220 ml varm mælk

1 æg

1 knivspids salt

80 g sukker

60 g smeltet fedtstof (afkølet)

Skal af en halv citron, revet

- Ælt ingredienserne kort på trin 1 og herefter 1 til 2 minutter på trin 2.

Max. mængde: 1½ gange grundopskrift**Tips:**

- Ingredienser som f.eks. rosier, citronat, orangat osv., der ikke må finhakkes, tilsættes manuelt.
- Tung og mellemtung gærdej: til 750 g mel
- Let gærdej: ... op til 500 g mel

Pizzadej**Grundopskrift**

250 g mel

10–15 g gær eller ½ pakke tørgær ½ tsk sukker

1 knivspids salt

2 spsk olie

125–150 ml varmt vand

- Ælt ingredienserne kort på trin 1 og herefter 1 til 2 minutter på trin 2.

Max. mængde: 3 gange grundopskrift**Wiener strudeldej****Grundopskrift**

250 g mel

1 knivspids salt

3 spsk olie

1 spsk eddike

125 g varmt vand

- Ælt kort ingredienserne på trin 1, herefter i 2 minutter på trin 2.
- Stryg olie på dejbollen og lad den hvile i ca. 30 minutter under en varm skål. Fortsæt arbejdet som altid.

Max. mængde: 2 gange grundopskrift**Rørdej****Grundopskrift**

500 g mel

250 g margarine eller smør (rumtemperatur)

4 æg

250 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

1 lille pakke bagepulver

150 ml mælk

- Rør ingredienserne på trin 2 i ca. 1–3 minutter.

Drinks**Orangemix cocktail**

½ l orangesaft (6 oranger)

2–4 spsk citronsaft (1 citron)

300 g abrikoser (dåse)

10 isterninger

4 tsk sukker eller honning

- Halver oranger og citroner og pres dem med citruspressen.
- Kom saft, abrikoser og isterninger i blenderen og bland det hele i ca. 30 sekunder på trin 2.
- Smag til med sukker og honning.
- Serveres iskoldt.

**Chokolade-mælk**

(max. mængde)

100 g chokolade

400 ml varm mælk

- Hak chokoladen i små stykker på trin 2.
- Tilsæt den varme mælk og blend det hele kort.



Salater

Salat „Olivie“

(til ca. 4 personer)

4 kogte, afkølede kartofler

2 kogte gulerødder

4 hårdkogte æg

200 g kogt kyllingebryst

1–2 lageragurker eller marinerede agurker

1–2 salatagurker

300 g ærter, fine (1 lille dåse)

Salt og peber

250 g Mayonnaise

- Skær de kogte, afkølede kartofler gulerødderne og æggene i terninger på trin 1. Skær agurkerne og kødet i terninger på trin 2.
- Bland alle ingredienserne, der er hakket i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Tilsæt salt og peber efter behag.
- Bland mayonnaise i og servér.



- Skær de kogte, afkølede kartofler og gulerødderne i terninger på trin 1. Skær skinken og agurkerne i terninger på trin 2.
- Bland alle ingredienserne, der er hakket i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Tilsæt salt og peber efter behag.
- Bland alle ingredienserne. Servér med creme fraiche og mayonnaise.

Rejesalat

(til ca. 4 personer)

300 g kogt kød

300 g kogte, afkølede kartofler

200 g salatagurk

Grøn salat

50 g rejekød

3 hårdkogte æg

150 g Mayonnaise

- Skær de kogte, afkølede kartofler, æggene, agurkerne og rejekøddet i terninger på trin 1. Skær det kogte kød i terninger i på trin 2.
- Finhak den grønne salat.
- Tilsæt salt og peber efter behag.
- Servér med mayonnaise.



Salat „Vinaigrette“

(til ca. 4 personer)

4 kogte, afkølede kartofler

500 g kogte rødbeder

2 kogte gulerødder

2 lageragurker

100 g ærter, fine

½ bundt porre (ca. 50 g)

Salt og peber

100 ml Salatolie

- Skær de kogte, afkølede kartofler, gulerødderne, rødbederne og porrene i terninger på trin 1. Skær lageragurkerne i terninger på trin 2.
- Bland alle ingredienserne, der er hakket i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Tilsæt salt og peber efter behag.
- Servér med madolie.



Råkostsalat

(til 2–4 personer)

4 gulerødder

1 kålrabi

1 æble

1 squash

1 agurk

¼ blomkål

100 g frisk ost



Yoghurtdressing

100 g yoghurt

100 g creme fraiche

1 fed hvidløg

1 spsk ketchup

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

3 spsk eddike

- Vask gulerødderne under rindende vand med en grov børste og riv dem på riveskiven.
- Skræl kålrabi, skær den i tykke skiver og riv den på riveskiven.
- Vask æblet, skær det i kvarte og riv det på riveskiven.
- Vask squash og agurk, skær begge dele på langs og skær dem i fine skiver på skæreskiven.
- Vask blomkålet og del det i buketter.



Salat „Stolichny“

(til 2 personer)

150 g skinke

3 kogte, afkølede kartofler

2 lageragurker eller marinerede agurker

1 kogte gulerod

ærter, halve dåse

Salt og peber

Dressing:

¼ bæger creme fraiche

¼ glas mayonnaise



- Kom ingredienserne til dressingen i blenderen og rør det hele sammen. Kom den færdige dressing hen over salaten.
- Kom salaten på tallerkner og fordel frisk ost oven på salaten.

Supper og sovse

Blomkål-cremesuppe



(forret til 4 personer)

1 stort blomkål (ca. 1 kg)

2–3 spsk smør

400 ml grøntsatsbouillon

400 ml vand

200 ml fløde

Salt, muskatnød

1 æggeblomme

Kørvel

- Vask blomkålet og del det i buketter, som skæres over lige over stikken.
- Kom smør i en gryde og vent til det skummer, svits blomkålen heri under omrøring.
- Sluk med grøntsagsbouillon. Kom vand og halvdelen af fløden i.
- Giv suppen et opkog. Skru herefter ned til laveste trin, så blomkålen kan stå og småkoge i 10 minutter.
- Passér suppen.
- Tilsæt salt og muskatnød efter ønske og lad suppen koge i 10 minutter til.
- Kom æggeblommen og den resterende piskefløde i suppen og lad suppen trække. Herefter må suppen ikke koge mere.
- Smyk med kørvel.

Tip: Denne opskrift kan også benyttes til at tilberede en cremet brokkolisuppe.

Suppe „Okroshka“



(til 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g kogt pølse eller kyllingebryst

3–4 kogte, afkølede kartofler

3–4 hårdkogte æg

1 bundt radisser (8–10 stk.)

3 salatagurker

½ bundt porre (ca. 50 g)

Persille og dild

3 spsk creme fraiche

Sennep, sukker

- Skær de kogte, afkølede kartofler og æg i terninger på trin 1. Skær agurkerne, radisserne, pølse hhv. kyllingebryst i terninger på trin 2.
- Bland creme fraiche, hakket porre og æg godt sammen med sennep og sukker og fortynd det hele med.

- Kom de hakkede ingredienser, hakket persille og dild i.
- Tilsæt salt og peber efter behag.

Tomatsovs

(til 2 personer)

500 g bløde tomater

1 løg

30 g fedt

2 spsk tomatkoncentrat

2 spsk mel

salt

Hvid peber

1 spsk sukker

1 spsk eddike

100–150 ml varmt vand

- Vask tomaterne, skær dem i kvarte og passér dem.
- Skræl løget og hak det fint.
- Kom fedtstoffet i en gryde og svits løget heri. Tilsæt de passerede tomater og svits dem kort, drys melet henover grydens indhold og bland det hele.
- Tilsæt tomatkoncentrat og vand og giv det hele et opkog.
- Krydder sovsen og lad sovsen småkoge ved lav varme i 30 minutter.
- Smag sovsen til.



Mayonnaise

Grundopskrift



1 æg

1 tsk sennep

1 spsk eddike eller citronsaft

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

180 ml olie

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 1 i et par sekunder.
- Stil maskinen på trin 2, hæld olien langsomt gennem tragten og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.

Max. mængde: 2 gange grundopskrift

Tip: Mayonnaise af æggeblommer er nem at blande med piskeskiven. Her bruges kun æggeblommen – i stedet for et helt æg.

Desserter

Jordbærsorbet

(til 2–4 personer)
250 g frossede jordbær
100 g flormelis
150 ml fløde

- Bland ingredienserne på trin 2, til isen bliver cremet:

Tip: Denne opskrift kan også benyttes til at lave sorbet af f.eks. hindbær, blåbær og ribs.

Honning til at smøre på brød

40 g smør (fra køleskabet)
210 g smør (fra køleskabet)

- Skær smørret i små stykker og kom smør og honning i blenderen.
- Stil maskinen på trin 2 og bland det hele i ca. 30 sekunder.



Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego; patrz dodatkowy zeszyt „Przepisy kulinarne i wskazówki“. Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Instrukcja obsługi i użytkowania opisuje różne modele, różnice są opisane. Różnice są oznaczone.

Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przechowywać starannie. Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia

Rysunek A

1 Wyłącznik obrotowy

- | | |
|-------------|---|
| 0/off | = stop |
| M | = włączanie chwilowe
Najwyższa liczba obrotów, wyłącznik obrotowy przytrzymać. |
| Zakresy 1–2 | = prędkości robocze |
| stopień 1 | = niska liczba obrotów – powoli |
| stopień 2 | = wysoka liczba obrotów – szybko |

- 2 Pokrywa osłaniająca napęd miksera
- 3 Zwijanie przewodu elektrycznego

Miska z wyposażeniem Rysunek A

- 4 Miska
- 5 Pokrywka
- 5a Popychacz
- 5b Wkładka popychacza

Narzędzia Rysunek B

- 6a Uchwyt narzędzi
- 6b Nóż wielofunkcyjny
- 6c Tarcza do ubijania
- 6d Uchwyt tarcz
- 6e Dwustronna tarcza do tarcia – grubo/drobno
- 6f Dwustronna tarcza do cięcia – grubo/cienko
- 6g Tarcza do tarcia – średnio
- 6h Wyciskarka do owoców cytrusowych
- 6i Przystawka do przecierania
- 6j Przystawka do krojenia w kostkę

Mikser Rysunek C

- 7 Dzbaneł miksera
- 8a Pokrywka
- 8b Otwór wyspowy
- 8c Lejek

Wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi. Dzieci nie pozostawiać bez nadzoru, aby zapobiec zabawie urządzeniem.

Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym, lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych, albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze i użytkowaniu urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno ocierać o ostre krawędzie, ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym. W przypadku przerwy w dopływie prądu elektrycznego urządzenie pozostaje włączone i po przerwie pracuje dalej. Wyposażenie i narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (wyłącznik obrotowy w pozycji **0/off**) i wyjęciu wtyczki z gniazdka sieciowego.

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ani myć pod bieżącą wodą.

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem/narzędzia



Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkladać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza (5a). Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy. Do obróbki produktów w misce mikser musi być zdjęty z korpusu urządzenia, a pokrywa osłaniająca napęd miksera (2) musi być zamknięta.

Nóż wielofunkcyjny (6b) Rysunek D

do rozdrabniania, siekania, ucierania i zagniatania.



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nóż wielofunkcyjny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).

Tarcza do ubijania (6c) Rysunek D

do bitej śmietany, piany z białek, majonezu.

- Miszkę nałożyć na korpus urządzenia i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek miski musi wejść, aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Założyć narzędzie:
 - Uchwyt do mocowania narzędzi włożyć do miski.
 - Nóż wielofunkcyjny lub tarczę do ubijania nałożyć na uchwyt narzędzi (zwrócić uwagę na właściwą pozycję – **rysunek D5**) i puścić.



Uwaga!

- *Produkty przeznaczone do obróbki wkładać dopiero po założeniu narzędzi.*
- *Nóż wielofunkcyjny (6b) przed założeniem wyjąć z osłony.*

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść, aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość.
- W celu dodania składników przekręcić wyłącznik obrotowy do pozycji **O/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wspanowy.
- Płynne składniki dodawać przez popychacz. Wkładkę popychacza można użyć jako miarkę.



Uwaga!

Przy pracach z miską urządzenie można włączyć tylko wtedy, jeżeli miska jest założona, pokrywa miski jest założona i dokręcona, a pokrywa osłaniająca napęd misera zamknięta.

Tarcze do rozdrabniania Rysunek E

Dwustronna tarcza do tarcia (6e) – grubo/drobno

do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu).

Dwustronna tarcza do cięcia (6f) – grubo/cienko

do cięcia na plasterki owoców i warzyw.

tarcza do tarcia ziemniaków (6g) – średnio

do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezan), oziębionej czekolady i orzechów.

- Założyć tarczę do rozdrabniania. Tarczę odwrócić odpowiednią stroną tnącą/trącą do góry. Tarczę położyć na uchwyt w taki sposób, aby zabieraki uchwytu weszły do otworów tarczy. Tarcza musi **przylegać do** bocznych czopów uchwytu do mocowania tarczy.
- Uchwyt tarczy nałożyć na wał napędowy lekko przekręcając.



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nie wkładać rąk do otworu wspanowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść, aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia.

Wskazówka:

Tarcze przeznaczone do dalszych zastosowań można nabyć w sklepach specjalistycznych (patrz wyposażenie dodatkowe).

- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość.
- Produkty przeznaczone do cięcia i tarcia posuwać popychaczem bez użycia siły, tylko lekko naciskając.
- W celu dodania składników przekręcić wyłącznik obrotowy do pozycji **O/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wspanowy.
- Długie i cienkie produkty dodawać przez popychacz.

Uwaga!

Miszkę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały do uchwytu tarczy.

Po pracy

- Pokrętko wyłącznika nastawić na **O/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

- Wyjąć narzędzia:
 - Uchwyt narzędzi wyjąć z miski wraz z nożem wielofunkcyjnym lub tarczą do ubijania. Nóż wielofunkcyjny lub tarczę do ubijania zdjąć z uchwytu narzędzi.
- **Po wymyciu noża wielofunkcyjnego nałożyć ochraniacz noża.**
- Uchwyt tarczy wyciągnąć z miski chwytając za wgłębienia. Zdjąć tarczę.
- Miskę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wszystkie części wymyć, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.

Wyciskarka do owoców Rysunek F cytrusowych (6h)

do wyciskania soku z owoców cytrusowych, jak np. pomarańcze, grapefruity, cytryny.

Uwaga!

Działanie tej funkcji urządzenia jest możliwe tylko z zamkniętą pokrywą ochronną napędu miksera (2).

- Miskę nałożyć na korpus urządzenia i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć wyciskarkę do owoców cytrusowych (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść, aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
- Do wyciskania owoców nastawić pokrętko wyłącznika obrotowego na zakres 1 i przycisnąć owoc do stożka wyciskającego.

Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień napełnienia. Miskę opróżnić zanim sok dosięgnie sitka.

Po pracy

- Pokrętko wyłącznika nastawić na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Odkręcić wyciskarkę do owoców cytrusowych i zdjąć miskę.
- Wszystkie części wymyć, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.

Przystawka do przecierania Rysunek G

Do przecierania miękkich lub gotowanych owoców i warzyw:

- Miskę nałożyć na korpus urządzenia i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć sito do przecierania i końcówkę przecierającą.

- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakresie **2**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wysypowy.

Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień napełnienia. Miskę opróżnić zanim sok dosięgnie sitka. Max. ilość produktów: 1 000 g

Po pracy

- Pokrętko wyłącznika nastawić na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Sito do przecierania wyjąć z miski.
- Miskę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Przystawka do krojenia Rysunek I/J w kostkę

Przystawka służy do krojenia produktów spożywczych w kostkę.



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/ obracającym się napędem!

Nie wkładać rąk do założonej przystawki do krojenia w kostkę! Przystawka do krojenia w kostkę pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą. Przystawka do krojenia w kostkę zakładać/zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy. Przy demontażu/montażu przystawki do krojenia w kostkę chwycić tarczę tnącą tylko za gałkę z tworzywa sztucznego w środku tarczy.



Uwaga! Wskazówki dotyczące użytkowania!

Przystawka do krojenia w kostkę przeznaczona jest tylko do krojenia ziemniaków (surowych lub gotowanych), marchewki, ogórków, pomidorów, papryki, cebuli, bananów, jabłek, gruszek, truskawek, melonów, kiwi, jajek, miękkiego sera (np. feta, mozzarella), miękkiego sera żółtego (np. ementaler, gouda), miękkiej wędliny (np. mortadela), gotowanego lub pieczonego mięsa, albo pieczonego mięsa drobiowego bez kości.

Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.



Uwaga!

Wskazówki dotyczące użytkowania!

Przed obróbką owoców z gniazdem nasiennym i owoców pestkowych (jabłka, brzoskwinie itd.) należy usunąć gniazda nasienne i pestki. Przed obróbką gotowanego lub pieczonego mięsa należy usunąć wszystkie kości. Nieprzestrzeganie tych wskazówek może doprowadzić do uszkodzenia przystawki do krojenia w kostkę wraz z kratką tnącą i obracającym się nożem. W przypadku użycia przystawki do krojenia w kostkę w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem, wprowadzenia zmian, niewłaściwej obsługi użytkownik traci prawo do roszczeń w stosunku do firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH za ewentualnie spowodowane szkody.

Wyklucza to równocześnie odpowiedzialność za uszkodzenia (np. tępe lub zdeformowane noże) spowodowane przez obróbkę produktów spożywczych, które nie są dopuszczone dla tego urządzenia.

Wybrać prędkość roboczą odpowiednio do właściwości produktów spożywczych przeznaczonych do krojenia.

Zakres 1: gotowane ziemniaki, marchewka i jajka; miękki ser (feta, mozzarella); ogórki; banany; truskawki; melony.

Zakres 2: surowe ziemniaki i marchewka, miękkie wędliny (np. mortadela), miękki ser żółty (np. ementaler, gouda); papryka; pomidory; cebula; jabłka, kiwi.

Ważne wskazówki:

- Produkty spożywcze nie mogą mieć żadnych kości, pestek lub innych twardych części.
- Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.
- Owoce/warzywa nie powinny być zbyt dojrzałe, ponieważ wtedy może wydzielać się sok.
- Ugotowane produkty spożywcze schłodzić przed krojeniem, wtedy będą twardsze i lepiej się kroją.
- Poprzez zwiększenie lub zmniejszenie nacisku na popychacz przy popychaniu produktów można wpłynąć na długość krojonych kostek.

Montaż przystawki do krojenia w kostkę Rysunek I

- Nóż wielofunkcyjny nałożyć na uchwyt narzędzi. Zwracać uwagę na wycięcia!
- Tarczę tnącą nałożyć na uchwyt.
- 4 klamry zamykające przycisnąć w górę, aż do zatrasku.

Zastosowanie przystawki do krojenia w kostkę Rysunek J

- Miskę nałożyć na korpus urządzenia i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Założyć przystawkę do krojenia w kostkę. Strzałka na przystawce do krojenia w kostkę musi pokrywać się ze strzałką na uchwycie miski!
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść, aż do oporu do wycięcia w korpusie urządzenia.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na żądany zakres roboczy (1 lub 2).
- Produkty spożywcze przeznaczone do przerobienia włożyć do otworu wysypowego. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem. W razie potrzeby pokroić uprzednio produkty na mniejsze kawałki.

Uwaga!

Miskę opróżnić w odpowiednim czasie:

- po odwirowaniu max. 500 gramów produktów,
- zanim produkty pokrojone w kostkę osiągną dolnej krawędzi przystawki.

Wskazówka: Przy obróce różnych produktów spożywczych do tego samego przepisu nie ma konieczności czyszczenia przystawki po każdym produkcie.

Po pracy

- Pokrętko wyłącznika nastawić na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przystawkę do krojenia w kostkę wyjąć z miski.
- Miskę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Resztki produktów spożywczych, które pozostały na kratce tnącej należy usunąć specjalnym narzędziem przeznaczonym do tego celu.



**Niebezpieczeństwo zranienia
ostrymi nożami miksera/
obracającym się napędem!**

*Nie wkładać rąk do założonego miksera!
Mikser pracuje tylko z założoną i dokręconą
pokrywą. Mikser zakładać/zdejmować tylko
wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone,
a napęd nieruchomy.*



Niebezpieczeństwo poparzenia!

*W czasie obróbki gorących produktów
wydostaje się para przez lejek w pokrywie.
Napętniać maksymalnie 0,5 litra gorących
lub pniących płynów.*

Uwaga!

*Mikser może ulec uszkodzeniu. Nie wolno
obrabiać żadnych zamrożonych produktów
(z wyjątkiem kostek lodu). Nie włączać
pustego miksera.*

Miksowanie

Uwaga!

*Podczas pracy miksera pokrywa miksera
i miska z pokrywą muszą być założone
i dokręcone. Wyjąć narzędzia z miski!*

- Otworzyć pokrywę osłaniającą napęd.
W tym celu unieść pokrywę z tyłu i odchylić
do przodu.
- Nałożyć dzbanek miksera (strzałkę na dzbanku
na punkt na urządzeniu) i przekręcić
w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek
zegara, aż do oporu.
- Włożyć składniki.
Maksymalna ilość płynnych składników =
1,5 litra (maksymalnie 0,5 litra pniących
lub gorących płynów).
Optymalna ilość miksowanych składników
stałych = 100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku
zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
Nosek pokrywy musi wejść, aż do oporu
do wycięcia w uchwycie miksera.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią
prędkość.
- W celu dodania składników przekręcić
wyłącznik obrotowy do pozycji **O/off**.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki,

albo

- wyjąć lejek z pokrywy i stałe składniki dodawać
stopniowo przez otwór wysypowy,

albo

- płynne składniki dodać przez lejek.

Po zmiksowaniu

- Pokrętko wyłącznika nastawić na **O/off**.
- Mikser przekręcić w kierunku przeciwnym
do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym
do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wymyć najlepiej zaraz
po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie
i pielęgnacja“.

Czyszczenie i pielęgnacja



**Niebezpieczeństwo porażenia
prądem elektrycznym!**

*Korpusu urządzenia nie wolno nigdy
zanurzać w wodzie, ani myć pod bieżącą
wodą.*

Uwaga!

*Powierzchnia urządzenia może ulec
uszkodzeniu. Nie stosować żadnych ostrych
ani szorujących środków czyszczących.*

Wskazówka: Przy tarciu np. marchewki
i czerwonej kapusty, części z tworzywa
sztucznego zabarwiają się. Można je wyczyścić
za pomocą kilku kropel oleju.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ścierką.
W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia
naczyni.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia



**Niebezpieczeństwo zranienia
ostrymi nożami!**

*Nóż wielofunkcyjny chwycić tylko za uchwyt
z tworzywa sztucznego (brzeg).*

Wszystkie części można myć w zmywarce do
naczyni. Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa
sztucznego nie zostały zablokowane
w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Czyszczenie wyciskarki do owoców cytrusowych

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Stożek wyciskający wymyć ze wszystkich stron pod bieżącą wodą najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy resztki nie przyschną.

Czyszczenie przystawki do przecierania Rysunek H

Przystawkę do przecierania zdemontować do czyszczenia. W tym celu nacisnąć na dole końcówkę przecierającą i wyjąć z sita do przecierania.

Czyszczenie przystawki do krojenia w kostkę Rysunek K

Do czyszczenia zdemontować przystawkę do krojenia w kostkę.

- 4 klamry zamykające przycisnąć na zewnątrz i zdjąć tarczę tnącą.
- Resztki produktów spożywczych, które pozostały na kratce tnącej należy usunąć specjalnym narzędziem przeznaczonym do tego celu.
- Nóż wielofunkcyjny wyjąć z uchwytu narzędzi.
- Wypłukać wszystkie części pod bieżącą wodą. Do mycia **nie** używać zmywarki do naczyń, gdyż mogą się zepsuć noże. Poszczególne części wyczyścić szczotką.

Czyszczenie miksera



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używać szczotki.

Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkadzają tworzywa sztucznego (np. olejki eteryczne przypływ kuchennych). Dzbanek miksera, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.

Wkładu z nożami miksera nie wkładać do zmywarki, tylko wymyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać noży w wodzie).

Wskazówka: Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć urządzenie na kilka sekund na zakres M. Wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Demontaż miksera Rysunek M

- Wkład z nożami chwycić za skrzydełka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Odkręcić wkład z nożami.
- Wyjąć wkład z nożami i zdjąć uszczelkę.

Montaż miksera



Niebezpieczeństwo zranienia!

Miksera nie wolno montować na korpusie urządzenia.

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Wkład z nożami włożyć od spodu do dzbanka miksera.
- Wkład z nożami chwycić za skrzydełka i przykręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Przy tym należy go przykręcić tak daleko, aż jedno skrzydełko przykryje oznaczenie na dzbanku miksera (ustawienie -> rysunek M6).

Przechowywanie urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zamknąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć miskę.
- Nóż wielofunkcyjny przechowywać zawsze z założoną osłoną.
- Przewód elektryczny zwinąć w schowku.

Wskazówka:

Różne możliwości przechowywania urządzenia przedstawione są na **rysunku N**. Przed użyciem urządzenia wyjąć wszystkie części wyposażenia z miski, względnie z miksera. Założyć tylko części potrzebne.

Wyposażenie dodatkowe – tarcze

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

MUZ45PS1 – do cięcia frytek i składników na sałatki owocowe.

MUZ45AG1 – do cięcia warzyw na potrawy azjatyckie.

MUZ45RS1 – do tarcia ziemniaków na kluski i placki.

MUZ45KP1 – do cięcia i tarcia owoców, warzyw i sera.

Usuwanie drobnych usterek



Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem

Usterka:

Urządzenia nie włącza się.

Usuwanie przyczyny:

- Miskę (4) dokręcić, aż do oporu.
- Nałożyć pokrywę (5) i dokręcić, aż do oporu.
- Zamknąć pokrywę napędu miksera (2).

Mikser

Usterka:

Urządzenia nie włącza się.

Usuwanie przyczyny:

- Nałożyć miskę (4) z pokrywą (5) dokręcić, aż do oporu.
- Mikser (7) dokręcić, aż do oporu.
- Nałożyć pokrywę miksera (8a) i dokręcić, aż do oporu.



Ważna wskazówka

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Przepisy i wskazówki

Wskazówki

Nóż wielofunkcyjny



Rozdrabnianie

Zioła i zieleń (z wyjątkiem szczypiorku), 10–50 g

- Rozdrabniać w suchej misce, na zakresie 2.
- **Czosnek, maks. 500 g**
- Rozdrabniać na zakresie M.

Cebula, maks. 500 g

- Cebulę poćwiartować
- Rozdrabniać na zakresie M.

Warzywa lub ziemniaki, surowe, 100–500 g

- Warzywa/ziemniaki pokroić na kawałki.
- Rozdrabniać wielokrotnie po 2 sekundy na zakresie M.

Orzechy lub migdały, 100–500 g

- Rozdrabniać na zakresie 2.

Twardy ser (np. parmezan), 100–500 g

- Rozdrabniać na zakresie 2.

Bułka, sucha, 1–6 sztuk

- Bułki pokroić na ćwiartki.
- Rozdrabniać na zakresie 2.

Mięso lub wątroba, 50–500 g

- Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna.
- Mięso pokroić na kawałki.
- Rozdrabniać na zakresie 2.
- Mięso na siekane kotlety, farsze i pasztety rozdrabniać razem z przyprawami.



Rozcieranie na pure/miksowanie

Owoce lub warzywa, maks. 500 g

- Owoce i warzywa miksować na pure razem z przyprawami na zakresie 2.
- W razie potrzeby dodać płynu i dalej miksować.

Tarcza do ubijania



Ubijanie

Piana z białek, 2–6 białek z jaj

- Ubijać na zakresie 2.
- Domieszanie piany z białek na zakresie 1.

Bitą śmietaną, 200–600 g

- Ubijać na zakresie 1.
- Domieszanie bitej śmietany na zakresie 1.

Tarcza dwustronna do cięcia na plasterki



Cięcie na plasterki

Warzywa, maks. 500 g

- Gotowane warzywa pozostawić najpierw do ochłodzenia.
- Ciąć na zakresie 1 lub na zakresie 2.

Dwustronna tarcza do tarcia



do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu) maks. 500 g

- Trzeć na zakresie 1 lub na zakresie 2 i trześć.

Wyciskarka do owoców cytrusowych



Wyciskanie soku

owoce cytrusowe, maks. 1000 g

- Owoce cytrusowe wyciskać na zakresie 1 albo 2.

Przystawka do przecierania



Przecieranie

Owoce i warzywa (owoce pestkowe trzeba najpierw wypestkować); surowe, miękkie, dojrzałe owoce (np. pomidory, winogrona, owoce jagodowe); max. 1000 g

- Owoce/warzywa pokroić na kawałki.
- W razie potrzeby owoce/warzywa ugotować do miękkości i najlepiej jeszcze gorące przetrzeć przy nastawieniu na zakres 2.

Wskazówka: Owoce przeznaczone na marmeladę (jagody i porzeczki bez todyżek) zagotować bez dodawania wody ciągle mieszając, następnie przetrzeć.

Przystawka do krojenia w kostkę



Do krojenia produktów spożywczych w kostkę jako dodatek do sałat, zup, sosów lub na przystawkę.

Przepisy kulinarne

Ciasta



Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy (np. tortownica Ø 26 cm)

3 jajka

3–4 łyżki gorącej wody

150 g cukru

1 paczka cukru waniliowego
150 g mąki
50 g mąki ziemniaczanej lub kukurydzianej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

- Podane składniki zamieszać 2 minuty na zakresie 1.
- Wymieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia.
- Urządzenie włączyć na zakres 1 dodać wymieszaną mąkę przez otwór wyspowy.
- Mieszać dalej nie dłużej niż ½ do 1 minuty.

Spód na ciasto owocowe

Przepis podstawowy

3 jajka
175 g cukru
175 g mielonych orzechów laskowych
75 g bułki tartej

- Jajka i cukier mieszać 2 minuty na pianę, na zakresie 1.
- Urządzenie włączyć na zakres 1 przez otwór wyspowy dodać mielone orzechy i bułkę tartą.
- Krótko zamieszać.



Chałka drożdżowa

Przepis podstawowy

500 g mąki
25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych
210–220 ml ciepłego mleka
1 jajko

- 1 szczypta soli
- 80 g cukru
- 60 g stopionego i schłodzonego tłuszczu otarta skórka z ½ cytryny
- Podane składniki zagniatą krótko na zakresie 1, dalej zagniatą 1 do 2 minut na zakresie 2.



Maksymalna ilość: 1½ razy przepis podstawowy

Wskazówki:

- Dodatki takie jak rodzynki, kandyzowana skórka cytrynowa i pomarańczowa itp. czyli dodatki, które nie powinny być rozdrabniane należy zarobić ręką.
- Ciężkie i średniociężkie ciasta drożdżowe: do 750 g mąki
- Lekkie ciasta drożdżowe: do 500 g mąki

Ciasto na pizzę

Przepis podstawowy

250 g mąki
10–15 g drożdży lub ½ paczka drożdży suszonych ½ łyżeczka cukru
1 szczypta soli



2 łyżki oleju
125–150 ml ciepłej wody

- Podane składniki zagniatą krótko na zakresie 1, dalej zagniatą 1 do 2 minut na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 3 razy przepis podstawowy

Strudel wiedeński

Przepis podstawowy

250 g mąki
1 szczypta soli
3 łyżki oleju
1 łyżki octu
125 g ciepłej wody

- Podane składniki zagniatą krótko na zakresie 1, dalej zagniatą 2 minuty na zakresie 2.
- Kulę ciasta posmarować olejem i pozostawić pod ciepłą miską na ok. 30 minut. Następnie obrabiać dalej jak zwykle.



Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

500 g mąki
250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)
4 jajka
250 g cukru
1 paczka cukru waniliowego
1 paczka proszku do pieczenia
150 ml mleka

- Podane składniki mieszać ok. 1–3 minut na zakresie 2.



Napoje

Koktajl pomarańczowy z owocami



½ litra soku pomarańczowego (6 pomarańczy)
2–4 łyżki soku cytrynowego (1 cytryna)
300 g brzoskwiń z puszką
10 kostek lodu

- 4 łyżki cukru lub miodu
- Pomarańcze i cytrynę przepołówić i wycisnąć sok za pomocą wyciskarki do owoców cytrusowych.
- Sok, brzoskwinie i kostki lodu włożyć do miksera i miksować ok. 30 sekund na zakresie 2.
- Osłodzić do smaku cukrem lub miodem.
- Podawać zimny.

Mleko czekoladowe

(maksymalna ilość)

100 g czekolady

400 ml gorącego mleka

- Czekoladę rozdrobnić na zakresie 2.
- Dodać gorące mleko i zmiksować.

**Salatki****Salatka „Olivie“**

(dla ok. 4 osób)

4 ugotowane, schłodzone ziemniaki

2 ugotowane marchewki

4 jajka ugotowane na twardo

200 g gotowanego fileta z piersi kurczaka

1–2 ogórki kiszzone lub marynowane

1–2 ogórki zielone

300 g groszku (1 mała puszka)

sól i pieprz

250 g majonezu

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, marchewkę i jajka pokroić w kostkę na zakresie 1. Ogórki i mięso pokroić w kostkę na zakresie 2.
- Składniki pokrojone w kostkę wymieszać w misce z zielonym groszkiem.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z majonezem i podać do stołu.

**Salatka „Vinaigrette“**

(dla ok. 4 osób)

4 ugotowane, schłodzone ziemniaki

500 g ugotowanych czerwonych buraków

2 ugotowane marchewki

2 ogórki kiszzone

100 g groszku

½ pora (ok. 50 g)

sól i pieprz

100 ml oleju jadalnego

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, marchewkę, czerwone buraki i porę pokroić w kostkę na zakresie 1. Kiszzone ogórki pokroić w kostkę na zakresie 2.
- Składniki pokrojone w kostkę wymieszać w misce z zielonym groszkiem.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić olejem jadalnym.

**Salatka „Stolichny“**

(dla 2 osób)

150 g szynki

3 ugotowane, schłodzone ziemniaki

2 ogórki kiszzone lub marynowane

1 ugotowana marchewka

groszek (pół puszki)

sól i pieprz

Dressing:

¼ kubka kwaśnej śmietany

¼ słoika majonezu

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki i marchewkę pokroić w kostkę na zakresie 1. Szynek i ogórki pokroić w kostkę na zakresie 2.
- Składniki pokrojone w kostkę wymieszać w misce z zielonym groszkiem.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać składniki. Wymieszać z kwaśną śmietaną oraz majonezem i podać do stołu.

**Salatka z krabów**

(dla ok. 4 osób)

300 g gotowanego mięsa

300 g ugotowanych, schłodzonych ziemniaków

200 g ogórka zielonego

sałata zielona

50 g mięsa z krabów

3 jajka ugotowane na twardo

150 g majonezu

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki, jajka, ogórki i mięso z krabów pokroić w kostkę na zakresie 1. Gotowane mięso pokroić w kostkę na zakresie 2.
- Pokroić sałatę zieloną.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić majonezem i podać do stołu.

**Surówka**

(dla 2–4 osób)

4 marchewki

1 kalarepa

1 jabłko

1 cukinia

1 ogórek

¼ kalafiora

100 g białego sera



Sos jogurtowy do sałatki

100 g jogurtu

100 g kwaśnej śmietany

1 ząbek czosnku

1 łyżka ketchupu

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

3 łyżki octu

- Marchewkę wyszorować szczotką pod bieżącą wodą i zetrzeć tarczą do tarcia warzyw.
- Kalarepę obrać, pokroić na grube plastry i zetrzeć tarczą do tarcia warzyw.
- Jabłko umyć, pokroić na ćwiartki i zetrzeć tarczą do tarcia warzyw.
- Cukinię i ogórek umyć, przekroić wzdłuż i zetrzeć na plasterki tarczą do cięcia warzyw.
- Kalafior umyć i podzielić na małe różyczki.
- Składniki na sos zmiksować w mikserze i wymieszać z surówką.
- Surówkę ułożyć na talerzu i posypać białym serem.



Zupa „Okroshka“

(dla 4–6 osób)

Kwas, 2 litry

300 g gotowanej kielbasy lub mięsa z piersi kurczaka

3–4 ugotowane, schłodzone ziemniaki

3–4 jajka ugotowane na twardo

1 pęczek rzodkiewek (8–10 sztuk)

3 ogórki zielone

½ pora (ok. 50 g)

pietruska zielona i koperek

3 łyżki kwaśnej śmietany

musztarda, cukier

- Ugotowane, ale już schłodzone ziemniaki i jajka pokroić w kostkę na zakresie 1. Ogórki, rzodkiewki, kielbasę lub mięso z piersi kurczaka pokroić w kostkę na zakresie 2.
- Kwaśną śmietaną, posiekaną porę i jajka wymieszać dokładnie z musztardą i cukrem, i rozprowadzić kwasem.
- Dodać składniki pokrojone w kostkę, posiekaną zieloną pietruszkę i koperek.
- Przyprawić solą i pieprzem.



Zupy & sosy

Zupa kremowa z kalafiora

(przystawka na 4 osoby)

1 duży kalafior (ok. 1 kg)

2–3 łyżki masła

400 ml wywaru z warzyw

400 ml wody

200 ml słodkiej śmietany

Sól, gałka muszkatołowa

1 żółtko

Trybula ogrodowa

- Kalafior wymyć dokładnie i podzielić na różyczki obcinając tuż nad łodygą.
- Masło stopić w garnku na kuchenie, kalafior udusić lekko na maśle.
- Zalać wywarem z warzyw, dodać wodę i połowę śmietany.
- Zupę doprowadzić do wrzenia i gotować pod przykryciem na małym ogniu, aż kalafior będzie miękki.
- Zupę przetrzeć.
- Przyprawić do smaku solą i gałką muszkatołową i gotować dalej jeszcze 10 minut.
- Żółtko wymieszać z pozostałą śmietaną i podprawić zupę. Nie gotować dalej.
- Udekorować trybulą ogrodową i podawać.



Sos pomidorowy

(dla 2 osób)

500 g miękkich pomidorów

1 cebula

30 g tłuszczu

2 łyżki przecieru pomidorowego

2 łyżki mąki

sól

biały pieprz

1 łyżka cukru

1 łyżki octu

100–150 ml wody

- Pomidory umyć pokroić w ćwiartki i przetrzeć.
- Cebulę obrać i drobno posiekać.
- Posiekaną cebulę udusić na tłuszczu, dodać przetarte pomidory i krótko smażyć, posypać mąką i wymieszać.
- Dodać przecier pomidorowy i wodę, i zagotować ciągle mieszając.
- Sos przyprawić i gotować 30 minut na małym ogniu, aż do miękkości.
- Sos przyprawić do smaku.



Wskazówka: Według tego przepisu można przygotować również zupę kremową z brokułów.

Majonez**Przepis podstawowy**

- 1 jajko
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka octu lub soku z cytryny
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 180 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 1.
- Urządzenie przełączyć na zakres 2 dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu.

Maksymalna ilość: 2 razy przepis podstawowy

Wskazówka: Majonez z żółtek daje się łatwo przygotować za pomocą tarczy do ubijania. Zamiast całego jajka należy wziąć tylko żółtko.

Potrawy słodkie**Sorbet truskawkowy**

(dla 2–4 osób)

- 250 g mrożonych truskawek
- 100 g cukru-pudru
- 150 ml śmietany kremówki

- Składniki mieszać na zakresie 2 tak długo, aż powstaną kremowe lody.

Wskazówka: W taki sam sposób można przygotować sorbet z innych mrożonych owoców, jak np. maliny, jagody, czy porzeczki.

Masło miodowe

40 g masła (z chłodziarki)

210 g miodu (z chłodziarki)

- Masło podzielić na małe kawałki i włożyć z miodem do miksera.
- Składniki mieszać 30 sekund na zakresie 2.



Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden; zie het boekje „Recepten en tips”.

Het apparaat is onderhoudsvrij.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. De verschillen zijn aangegeven.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

In één oogopslag

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

Basisapparaat

afb. A

1 Draaischakelaar

0/off = stop

M = momentschakeling
hoogste toerental,
draaischakelaar
vasthouden.

Standen 1–2 = werksnelheid

Stand 1 = laag toerental –
langzaam

Stand 2 = hoog toerental – snel

2 Mixeraandrijving-beschermklep**3 Snoeropbergvak****Kom met toebehoren**

afb. A

4 Kom**5 Deksel**

5a Stopper


5b Stopperinzetstuk

Hulpstukken

- 6a** Hulpstukhouder
- 6b** Multifunctioneel mes
- 6c** Slagschijf
- 6d** Schijfhouder
- 6e** Raspschijf – grof/fijn
- 6f** Snijschijf – dik/dun
- 6g** Maalschijf – middelfijn
- 6h** Citruspers
- 6i** Zeefinzetstuk
- 6j** Blokjesnijder

Mixer

- 7** Mengbeker
- 8a** Deksel
- 8b** Vulopening
- 8c** Trechter

Veiligheidsvoorschriften **Gevaar van een elektrische schok!**

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Toezicht houden op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt. Het aansluitsnoer mag niet vlak langs scherpe randen of hete oppervlakken lopen.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice. Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen. Toebehoren en hulpstukken uitsluitend vervangen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op **0/off**) en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

afb. B**Bedienen**

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud”.

Vorbereiden

- Basisapparaat op een gladde, stevige en schone ondergrond zetten.
- Het snoer uit de snoerhouder trekken.
- De stekker in het stopcontact steken.

Mengkom met toebehoren/hulpstukken**Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!**

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper (5a) gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat. Werk altijd met een gesloten mixeraandrijving-beschermklep (2) en nooit met een op het apparaat geplaatste mengkom.

Multifunctioneel mes (6b)**afb. D**

voor fijnmaken, hakken, roeren en kneden.

**Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Het multifunctionele mes alleen vastpakken aan de kunststof rand.

Gardeschijf (6c)**afb. D**

voor slagrom, geklopt eiwit, mayonaise

- De kom op het apparaat plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien. De uitstulping van de kom moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- Hulpstukken aanbrengen:
 - Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
 - Multifunctioneel mes of gardeschijf op de hulpstukhouder plaatsen (positionering in acht nemen – **afb. D5**) en loslaten.

**Attentie!**

- *De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.*
- *Het multifunctionele mes (6b) uit de mesbescherming halen voordat u het aanbrengt.*

- De ingrediënten toevoegen.

- Het deksel met de stopper aanbrengen (de pijl op het deksel tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Vloeistoffen toevoegen door de stopper. Het stopperinzetstuk kan als maatbeker worden gebruikt.



Attentie!

Bij werkzaamheden in de mengkom kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht, het deksel is aangebracht en vastgedraaid en de mixeraandrijving-beschermklep is gesloten.

Fijnmaakschijven afb. E Raspschijf (6e) – grof/fijn

voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas).

Snijschijf (6f) – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Raspschijf (6g) – middelfijn

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

- Schijf aanbrengen. Gewenste snij-/raspzijde naar boven keren. De schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemers van de schijfhouder in de openingen van de schijven steken. De schijf moet **op** de pen aan de zijkant van de schijfhouder **liggen**.
- Schijfhouder met een lichte draaibeweging op de aandrijfas plaatsen.



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

- Het deksel met de stopper aanbrengen (de pijl op het deksel tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- Snij- of raspgoed toevoegen.

N.B.:

Schijven die geschikt zijn voor andere doeleinden zijn verkrijgbaar bij de speciaalzaak (zie Extra toebehoren).

- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgoed slechts met lichte druk aanduwen met de stopper.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Lang en dun snijgoed toevoegen door de stopper.

Attentie!

De kom leegmaken voordat deze zo vol is dat het snij- of raspgoed de schijfhouder bereikt.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen:
 - Hulpstukhouder samen met het multifunctionele mes of de gardeschijf uit de kom nemen. Het multifunctionele mes of de gardeschijf verwijderen van de hulpstukhouder.
- **Na reiniging van het multifunctionele mes de mesbescherming aanbrengen.**
 - Schijfhouder aan de uitsparingen uit de kom nemen. Schijf verwijderen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Citruspers (6h) afb. F

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

Attentie!

Werkzaamheden mogen alleen met een gesloten mixeraandrijving-beschermklep (2) worden uitgevoerd.

- De kom op het apparaat plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Citruspers aanbrengen (de pijl op de citruspers tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van het zeefbakje moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- De perskegel aanbrengen en aandrukken.
- Voor het persen van vruchten de draaischakelaar op stand 1 zetten en de vrucht op de perskegel drukken.

Attentie!

Let op het vulniveau; de kom leegmaken voordat het sap tot aan het zeefbakje reikt.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Citruspers losdraaien en de kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Zeefinzetstuk**afb. G**

Voor het zeven van zachte of gekookte groente of fruit:

- De kom op het apparaat plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Zeef met zeefblad aanbrengen.
- Deksel aanbrengen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar op stand **2** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

Attentie!

Let op het vulniveau; de kom leegmaken voordat het sap tot aan het zeefbakje reikt.

Max. hoeveelheid: 1000 g

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Zeefinzetstuk uit de kom nemen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.

Blokjessnijder**afb. I/J**

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

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

Nooit in de aangebrachte blokjessnijder grijpen!

De blokjessnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.

De blokjessnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

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

**Attentie!****Aanwijzingen voor het gebruik!**

De blokjessnijder is alleen geschikt voor het snijden van aardappels (rauw of gekookt), wortels, augurken, tomaten, paprika, uien, bananen, appels, peren, aardbeien, meloenen, kiwi's, eieren, zachte kaas (bijv. feta, mozzarella), zachte snijdbare kaas (bijv. emmentaler, goudse kaas), zachte vleesworst (bijv. mortadella), gekookt of gebraden gevogeltevlees zonder botten. Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.

Voor de verwerking van pit- en steenvruchten (appels, perziken enz.) moeten de pitten/stenen worden verwijderd. Voor de verwerking van gekookt of gebraden vlees moeten de botten worden verwijderd.

Niet-nakoming van deze aanwijzingen kan leiden tot beschadiging van de blokjessnijder inclusief het snijrooster en het roterende mes.

Als er wijzigingen worden aangebracht aan de blokjessnijder, of als deze oneigenlijk of ondeskundig wordt gebruikt, is Robert Bosch Hausgeräte GmbH niet aansprakelijk voor eventuele schade.

Dit sluit aansprakelijkheid voor schade uit (bijv. stompe of vervormde messen) die ontstaat door verwerking van niet toegestane levensmiddelen.

Een werksnelheid kiezen die past bij de te snijden levensmiddelen.

Stand 1: gekookte aardappels, wortels en eieren, zachte kaas (feta, mozzarella), augurken, bananen, aardbeien, meloenen.

Stand 2: rauwe aardappelen en wortels, zachte vleesworst (bijv. mortadella), zachte snijdbare kaas (bijv. emmentaler, goudse kaas); paprika; tomaten; uien; appels, kiwi's.

Belangrijke aanwijzingen:

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

Blokkessnijder samenbouwen **afb. I**

- Mesinzetstuk aanbrengen in de basishouder. Op de uitsparingen letten!
- Snijschijf aanbrengen in de basishouder.
- De 4 bevestigingsklemmen omhoog drukken tot ze vastklikken.

Werken met de blokkessnijder **afb. J**

- De kom op het apparaat plaatsen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Blokkessnijder aanbrengen. De pijl op de blokkessnijder moet tegen de pijl op de handgreep van de kom staan!
- Deksel aanbrengen en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van het basisapparaat steken.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand (**1** of **2**) zetten.
- De te snijden levensmiddelen in de vulschacht doen. Eventueel licht aandrukken met de stopper. Zo nodig de levensmiddelen vooraf kleiner maken.

Attentie!

Kom op tijd leegmaken:

- na verwerking van max. 500 gram,
- voordat de blokjes de onderkant van de blokkessnijder bereiken.

Opmerking: Wanneer er verschillende levensmiddelen voor één recept worden verwerkt, hoeft de blokkessnijder tussendoor niet gereinigd te worden.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Blokkessnijder uit de kom nemen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Levensmiddelresten uit het snijrooster verwijderen met behulp van de snijroosterreiniger.

Mixer **afb. L****Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

Niet in de aangebrachte mixer grijpen!

De mixer werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid. De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

**Risico van brandwonden!**

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!

De mixer kan beschadigd raken. Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken. De mixer niet zonder vulling laten lopen.

Mixen**Attentie!**

Om de mixer te kunnen gebruiken, moeten het mixerdeksel en de kom met deksel zijn aangebracht en vastgedraaid. Hulpstukken uit de kom verwijderen!

- Mixeraandrijving-beschermklep openen. Deze hiertoe aan de achterkant optillen en aan de voorkant omhoog klappen.
 - De mixkom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
 - De ingrediënten toevoegen. Maximum hoeveelheid vloeistof = 1,5 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,5 liter). Optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 100 gram.
 - Deksel aanbrengen en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van de mixerhandgreep steken.
 - Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
 - Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
 - Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen,
- of
- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening,
- of
- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na het mixen

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Mixer tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Reiniging en onderhoud



Gevaar van een elektrische schok!

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

N.B.: Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Basisapparaat reinigen

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Mengkom en toebehoren reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Het multifunctionele mes alleen vastpakken aan de kunststof rand.

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Citruspers reinigen

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. De perskegel kunt u het best direct na gebruik aan alle zijden afspoelen onder stromend water. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken.

Zeefinzetstuk reinigen **afb. H**

Zeefinzetstuk voor het reinigen uit elkaar nemen. Daartoe onderaan het zeefblad drukken en dit uit de zeef nemen.

Blokjessnijder reinigen **afb. K**

Voor het reinigen de blokjessnijder uit elkaar nemen:

- De 4 bevestigingsklemmen naar buiten drukken en de snijschijf verwijderen.
- Levensmiddelresten uit het snijrooster verwijderen met behulp van de snijrooster-reiniger.
- Mesinzetstuk uit de basishouder nemen.
- Alle onderdelen voorspoelen onder stromend water. De onderdelen **niet** reinigen in de afwasautomaat, daardoor worden de messen bot. De onderdelen reinigen met een borstel.

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoecken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden). De mixbeker, het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Het mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water (niet in water laten liggen).

Tip: Doe een beetje water met afwasmiddel in de aangebrachte mixer. Schakel het apparaat enkele seconden in op stand M. Daarna het water verwijderen en de mixer met schoon water uitspoelen.

Mixer uit elkaar nemen **afb. M**

- Het mesinzetstuk aan de vleugels tegen de klok in draaien. Zo nodig de het mixerdeksel gebruiken als hulpmiddel. Het mesinzetstuk zit nu los.
- Het mesinzetstuk eruit nemen en de afdichtring verwijderen.

Mixer in elkaar zetten



Verwondingsgevaar!

De mixer niet in elkaar zetten terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

- Afdichtring aanbrengen op het mesinzetstuk.
- Mesinzetstuk van onderaf in de mixkom aanbrengen.

- Mesinzetstuk aan de vleugels met de klok mee vastdraaien. Daarbij minstens zo ver draaien dat een van de vleugels de markering op de mixkom afdekt (positionering -> **afb. M6**).

Apparaat opbergen

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Het mixeraandrijving-beschermdeksel sluiten.
- De kom op het apparaat plaatsen.
- Het multifunctionele mes altijd bewaren in de mesbeschermer.
- Het snoer opbergen in het snoeropbergvak.

N.B.:

Afb. N toont de opbergmogelijkheden. Voor het gebruik alle toebehoren uit de kom of de mixer verwijderen. Uitsluitend de benodigde onderdelen aanbrengen.

Extra toebehoren – schijven

(verkrijgbaar bij de speciaalzaak)

MUZ45PS1 – voor het snijden van patates frites en ingrediënten voor vruchtensalades.

MUZ45AG1 – voor het snijden van Aziatische groente.

MUZ45RS1 – voor het raspen van aardappels voor aardappelknodels en -pannekoeken.

MUZ45KP1 – voor het snijden en raspen van fruit, groente en kaas.

Hulp bij storingen



Verwondingsgevaar!

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

Mengkom met toebehoren

Storing:

Het apparaat start niet.

Oplossing:

- De mengkom (4) tot aan de aanslag vastdraaien.
- Deksel (5) aanbrengen en tot de aanslag vastdraaien.
- Mixeraandrijving-beschermklep (2) sluiten.

Mixer

Storing:

Het apparaat start niet.

Oplossing:

- De mengkom (4) met het deksel (5) aanbrengen en tot de aanslag vastdraaien.
- De mixer (7) tot aan de aanslag vastdraaien.
- Het mixerdeksel (8a) aanbrengen en tot de aanslag vastdraaien.



Attentie!

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij uw speciaalzaak of bij de gemeente.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantiewaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Recepten en tips

Tips

Multifunctioneel mes



Fijnmaken

Kruiden (uitgezonderd bieslook), 10–50 g

- In de droge kom fijnmaken op stand 2.

Knoflook, max. 500 g

- Fijnmaken op stand M.

Uien, max. 500 g

- Uien in vier stukken snijden.
- Fijnmaken op stand M.

Groente of aardappels, rauw, 100–500 g

- Groente/aardappels in stukken snijden.
- Meermaals 2 seconden fijnmaken op stand M.

Noten en amandelen, 100–500 g

- Fijnmaken op stand 2.

Harde kaas (bijv. parmezaan), 100–500 g

- Fijnmaken op stand 2.

Broodjes, hard, 1–6 stuks

- Broodjes in vier stukken verdelen.
- Fijnmaken op stand 2.

Vlees of lever, 50–500 g

- Kraakbeen, beenderen, huid en zeen verwijderen.
- Vlees in stukken snijden.
- Fijnmaken op stand 2.
- Voor vleesdeeg, vullingen en pasteien het vlees samen met de kruiden verwerken.

Pureren/mixen



Fruit of groente, max. 500 g

- Fruit/groente samen met de kruiden tot puree verwerken op stand 2.
- Naar behoefte vloeistof toevoegen en verwerken.

Slagschijf



Kloppen

Geklopt eiwit, eiwit van 2–6 eieren

- Kloppen op stand 2.
- Eiwit doorroeren op stand 1.

Slagroom, 200–600 g

- Kloppen op stand 1.
- Slagroom doorroeren op stand 1.

Snijdschijf



Snijden

Groente, max. 500 g

- Gekookte groente eerst laten afkoelen.
- Snijden op stand 1 of stand 2.

Raspschijf



voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas) max. 500 g

- Raspen op stand 1 of stand 2.

Citruspers



Uitpersen

Knoflook, max. 1000 g

- Uitpersen op stand 1 of 2.

Zeefinzetstuk



Zeven

Fruit of groente (vruchten met pitten moeten ontpit worden); rauwe, zachte, rijpe vruchten (bijv. tomaten, druiven, bessen); max. 1000 g

- Fruit/groente in stukken snijden.
- Desgewenst het fruit of de groente zachtkoken en

bij voorkeur in warme toestand zeven op stand 2. **N.B.:** Fruit voor het maken van marmelade (bessen zonder steeltjes) zonder vloeistof al roerend opkoken, dan zeven.

Blokjessnijder



Voor het snijden van levensmiddelen in de vorm van blokjes, voor salades, soepen, sauzen of als garnering.

Recepten

Bakken



Biscuitdeeg

Basisrecept (bijv. springvorm Ø 26 cm)

3 eieren

3–4 eetlepels heet water

150 g suiker

1 pakje vanillesuiker

150 g meel

50 g maïzena

1 theelepel bakpoeder

- Ingrediënten 2 minuten op stand 1 doorroeren.
- Meel, maïzena en bakpoeder vermengen.
- Apparaat op stand 1 zetten en het meelmengsel via de vulopening toevoegen.
- Niet langer dan 1/2 à 1 minuut doorroeren.

Bodem voor vruchtengebak



Basisrecept

3 eieren

175 g suiker

175 g gemalen hazelnoten

75 g paneermeel

- Eieren en suiker 2 minuten tot schuim kloppen op stand 1.
- Apparaat op stand 1 zetten en de hazelnoten en het paneermeel via de vulopening toevoegen.
- Kort doorroeren.

Gevlochten gistgebak



Basisrecept

500 g meel

25 g gist of 1 pakje gedroogde gist

210–220 ml warme melk

1 ei

1 snuffje zout

80 g suiker

60 g gesmolten en afgekoeld vet

schil van een halve citroen, gemalen

- Ingrediënten kort kneden op stand 1, daarna 1 à 2 minuten kneden op stand 2.

Max. hoeveelheid: 1½ maal basisrecept

Tips

- Ingrediënten zoals rozijnen, sukade, gekonfijte sinaasappelschil enz. die niet fijngemaakt mogen worden, met de hand erdoor roeren.
- Dik en middeldik gistdeeg: tot 750 g meel
- Dun gistdeeg: tot 500 g meel

Pizzadeeg



Basisrecept

250 g meel

10–15 g gist of ½ pakje gedroogde gist

½ theelepel suiker

1 snuffje zout

2 eetlepels olie

125–150 ml warm water

- Ingrediënten kort kneden op stand 1, daarna 1 à 2 minuten kneden op stand 2.

Max. hoeveelheid: 3 maal basisrecept

Weens strudeldeeg



Basisrecept

250 g meel

1 snuffje zout

3 eetlepels olie

1 eetlepel azijn

125 g warm water

- Ingrediënten kort kneden op stand 1, daarna 2 minuten kneden op stand 2.
- Deegballen met olie bestrijken en ca. 30 minuten laten rusten onder een warme schaal. Daarna als gebruikelijk verder verwerken.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept

Roerdeeg



Basisrecept

500 g meel

250 g margarine of boter (kamertemperatuur)

4 eieren

250 g suiker

1 pakje vanillesuiker

1 pakje bakpoeder

150 ml melk

- Ingrediënten ca. 1–3 minuten verwerken op stand 2.

Dranken



Sinaasappelmix cocktail

½ l sinaasappelsap (6 sinaasappels)

2–4 eetlepels citroensap (1 citroen)

300 g abrikozen uit blik

10 ijsblokjes

4 theelepels suiker of honing

- Sinaasappels en citroen halveren en uitpersen met de citruspers.
- Het sap, de abrikozen en de ijsblokjes in de mixer doen en ca. 30 seconden mixen op stand 2.
- Op smaak brengen met suiker en honing.
- Ijskoud serveren.

Chocolademelk



(max. hoeveelheid)

100 g chocolade

400 ml hete melk

- Chocolade fijnmaken op stand 2.
- Hete melk toevoegen en mixen.

Salade's

Salade „Olivie”



(voor ca. 4 personen)

4 gekookte, afgekoelde aardappels

2 gekookte wortels

4 hardgekookte eieren

200 g gekookte kippenborst

1–2 zure bommen of gemarineerde augurken

1–2 komkommers

300 g erwten, fijn (1 klein blikje)

zout en peper

250 g Mayonaise

- De gekookte, afgekoelde aardappels, de wortels en de eieren op stand 1 in blokjes snijden. De augurken/komkommers en het vlees op stand 2 in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Mayonaise erdoor roeren en serveren.

Salade „Vinaigrette”

(voor ca. 4 personen)

4 gekookte, afgekoelde aardappels

500 g gekookte rode bieten

2 gekookte wortels

2 zure bommen

100 g erwten, fijn

½ bosje look (ca. 50 g)

zout en peper

100 ml spijsolie

- De gekookte, afgekoelde aardappels, de wortels, de rode bieten en de look op stand 1 in blokjes snijden. De zure bommen op stand 2 in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met spijsolie.



Salade „Stolichny”

(voor 2 personen)

150 g ham

3 gekookte, afgekoelde aardappels

2 zure bommen of gemarineerde augurken

1 gekookte wortel

een half blikje erwten

zout en peper

Dressing:

¼ beker zure room

¼ pot mayonaise

- De gekookte, afgekoelde aardappels en de wortel op stand 1 in blokjes snijden. De ham en de zure bommen/augurken op stand 2 in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Alle ingrediënten door elkaar roeren. Afmaken met zure room en mayonaise.



Krabsalade

(voor ca. 4 personen)

300 g gekookt vlees

300 g gekookte, afgekoelde aardappels

200 g komkommers

Groene salade



50 g krabvlees

3 hardgekookte eieren

150 g Mayonaise

- De gekookte, afgekoelde aardappels, de eieren, de komkommers en het krabvlees op stand 1 in blokjes snijden. Het gekookte vlees op stand 2 in blokjes snijden.
- De groene salade fijnhakken.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met mayonaise.

Rauwkostsalade

(voor 2–4 personen)

4 wortels

1 koolrabi

1 appel

1 courgette

1 augurk

¼ bloemkool

100 g ongerijpte kaas



Yoghurtdressing

100 g yoghurt

100 g zure room

1 teentje knoflook

1 eetlepel ketchup

1 snuffe zout

beetje suiker

3 eetlepel azijn

- Wortels met een grove borstel schoonmaken onder stromend water en raspen met de raspschijf.
- Koolrabi schillen, in dikke plakken snijden en raspen met de raspschijf.
- De courgette en de augurk wassen, in de lengte doorsnijden en snijden met de snijschijf.
- De courgette en de augurk wassen, in de lengte doorsnijden en snijden met de snijschijf.
- Bloemkool wassen en in roosjes verdelen.
- De ingrediënten voor de dressing in de mixer verwerken en de salade ermee marinieren.
- Salade op de borden doen en de ongerijpte kaas erover verdelen.



Soepen & sauzen

Bloemkool-crèmesoep

(voorgerecht voor 4 personen)

1 grote bloemkool (ca. 1 kg)

2–3 eetlepels boter

400 ml groentebouillon

400 ml water

200 ml room

zout, nootmuskaat

1 eigeel

kervel



- Bloemkool wassen en vlak boven de stelen in roosjes verdelen.
- Boter opschuimen op het fornuis, daarin de bloemkool al roerend lichtjes bruineren.
- Blussen met de groentebouillon, het water en de helft van de room toevoegen.
- Soep opkoken, deksel op de pan doen en de bloemkool in 10 minuten op een lage vlam zachtkoken.
- Soep zeven.
- Met zout en nootmuskaat op smaak brengen en nog 10 minuten gaar laten worden.
- Eigeel door de rest van de room roeren en dit door de soep mengen. Niet meer laten koken.
- Garneren met kervel en serveren.

Tip: Volgens dit recept kunt u ook crèmesoep met broccoli maken.

Soep „Okroshka”

(voor 4–6 personen)
kvas, 2 liter



300 g gekookte worst of kippenborst
3–4 gekookte, afgekoelde aardappels
3–4 hardgekookte eieren
1 bosje radijsjes (8–10 stuks)
3 komkommers
½ bosje look (ca. 50 g)
peterselie en dille
3 eetlepels zure room
mosterd, suiker

- De gekookte, afgekoelde aardappels en de eieren op stand 1 in blokjes snijden. De komkommers, de radijsjes en de worst of het kippenvlees op stand 2 in blokjes snijden.
- De zure room, de fijngehakte look en de eieren goed vermengen met mosterd en suiker en verdunnen met kvas.
- De in blokjes gesneden ingrediënten, de fijngehakte peterselie en de dille erbij doen.
- Op smaak brengen met peper en zout.

Tomatensaus

(voor 2 personen)
500 g zachte tomaten
1 ui
30 g vet
2 EL tomatenpuree
2 eetlepel meel
zout
witte peper
1 eetlepel suiker
1 eetlepel azijn



100–150 ml water

- Tomaten wassen, in vier stukken snijden en zeven.
- Uien schillen en fijnhakken.
- De fijngehakte ui bruineren in vet, de gezeefde tomaten toevoegen en kort bakken, met meel bestuiven en door elkaar mengen.
- Tomatenpuree en water toevoegen en al roerend aan de kook brengen.
- Saus kruiden en 30 minuten zachtkoken op een lage vlam.
- Saus op smaak brengen.

Mayonaise

Basisrecept



1 ei
1 theelepel mosterd
1 eetlepel azijn of citroensap
1 snufje zout
beetje suiker
180 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op stand 1.
- Apparaat op stand 2 zetten, de olie langzaam in de trechter gieten en mixen tot de mayonaise emulgeert.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept

Tip: Mayonaise van eigeel kan goed worden bereid met de gardeschijf. In plaats van het hele ei wordt alleen het eigeel gebruikt.

Zoete gerechten

Aardbeiensorbet

(voor 2–4 personen)
250 g koude aardbeien
100 g poedersuiker
150 ml room



- Ingrediënten mixen op stand 2 tot er crème-achtig ijs ontstaat.

Tip: Volgens dit recept kunt u ook sorbets maken van andere koude vruchten, zoals frambozen, bosbessen en rode bessen.

Honingboter

40 g boter (uit de koelkast)
210 g honing (uit de koelkast)



- Boter in kleine stukjes verdelen en samen met de honing in de mixer doen.
- Het apparaat op stand 2 zetten en ca. 30 seconden mixen.

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.

Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.

A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartás-szerű mennyiségek feldolgozására készült.

A háztartáshoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat.

A készüléket csak háztartásban szokásos feldolgozási mennyiségekhez és időkhöz használja, lásd a „Receptek és hasznos tanácsok” kiegészítő füzetet.

A készülék nem igényel karbantartást.

A használati útmutató különböző kivitelek leírását tartalmazza. A különbségek jelölve vannak.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda. A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

Az alapkészülék

1 Forgatható kapcsoló

O/off = stop

M = turbókapcsoló

Legnagyobb fordulatszám.

Tartsa a forgókapcsolót.

1–2 fokozat = munkasebesség

1-es fokozat = alacsony fordulatszám – lassú

2. fokozat = magas fordulatszám – gyors

2 turmixgéphajtómű-védőfedél

3 Kábelrekesz

Tál tartozékokkal

4 Tál

5 Fedél

5a Tömöcszköz

5b Tömöcszköz-betét

Szerszámok

6a Szerszámtartó

6b Többfunkciós kés

6c Habverőtárcsa

6d Tárcsatarló

6e Reszelő forgótárcsa – durva/finom

6f Vágó forgótárcsa – vastag/vékony

6g Reszelőtárcsa – közepes finomságú

6h Citrus-gyümölcsprés

6i Passzírozó feltét

6j Aprító

Turmixfeltét

7 Turmixpohár

8a Fedél

8b Utántöltő nyílás

8c Tölcsér

Biztonsági útmutató



Áramütés veszélye!

A készüléket csakis a típusablán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékossgal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

A hálózati csatlakozódugót húzza ki minden használat után, valamint tisztítás és összeszerelés előtt, a helyiség elhagyásakor, és ha zavar lép fel. A csatlakozóvezeték ne legyen éles szélek és forró felületek közvetlen közelében.

A későbbi veszélyek elkerülése érdekében a készülék javításait, mint például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét, csak vevőszolgálatunk végezheti el.

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép. A tartozékokat és a szerszámot csak akkor cserélje, ha a készülék megállt (forgókapcsoló **O/off** állásban) és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

C ábra

A ábra

A ábra

B ábra

A készülék kezelése

A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima, stabil és tiszta felületen állítsa fel.
- A kábelt húzza ki a kábelrekeszből.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Tál tartozékokkal/szerszámmal



A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. A hozzávalók utánnymomásához mindig használja a tömőeszközt (5a). Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen. A tálban csak zárt turmixgéphajtómű-védőfedéllel (2), és soha ne felhelyezett turmixpohárral dolgozzon.

Többfunkciós kés (6b)

D ábra

daraboláshoz, aprításhoz, keveréshez és dagasztáshoz.



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A többfunkciós kést csak a műanyag-fogantyúnál fogja meg.

Habverő-tárcsa (6c)

D ábra

tejszínhez, tojás habhoz, majonézhez.

- Helyezze fel a tálat, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig. A tálban lévő csap kerüljön az alapgépen lévő résbe ütközésig!
- Szerszám behelyezése:
 - Tegye a szerszám tartót a tálba.
 - Helyezze a többfunkciós kést és a habverő tárcsát a szerszám tartóra (a felhelyezés a D5-ös képek megfelelően történjen), majd engedje el.



Figyelem!

- A feldolgozandó anyagot mindig csak a szerszámok behelyezése után adja hozzá.
- A többfunkciós kést (6b) behelyezés előtt vegye ki a késvédőből.

- Töltse be a hozzávalókat.
- Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálban lévő nyílra legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön az alapgépen lévő résbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **O/off** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltsse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- Folyadék utántöltése a tömőeszközön keresztül történik. A tömőeszköz-betétet mérőpohárral is használható.



Figyelem!

A tálban történő munkavégzéshez a készüléket csak felhelyezett tállal, felhelyezett és rácsavart fedéllel, továbbá zárt turmixgéphajtómű-védőfedéllel szabad bekapcsolni.

Aprító tárcsák

E ábra

Reszelő forgótárcsa (6e) – durva/finom gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez.

Vágó forgótárcsa (6f) – vastag/vékony gyümölcs és zöldség szeleteléséhez.

Reszelőtárcsa (6g) kifejezetten finom

nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán), hűtött csokoládé és dió reszeléséhez, illetve darálásához.

- Tárcsa felhelyezése. A kívánt vágó-/örlési oldalt fordítsa felfelé. A tárcsát úgy tegye a tárcsatartóra, hogy a tárcsatartón lévő menesztő a tárcsák nyílásaiba érjen. A tárcsának a tárcsatartó oldalsó csapjain kell lennie.
- A tárcsatartót enyhe elforgatással tegye a meghajtótengelyre.



Sérülésveszély az éles kés miatt!

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántöltéshez csak a tömőeszközt használja.

- Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálban lévő nyílra legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön az alapgépen lévő résbe ütközésig.
- Töltse be a szeletelni- vagy reszelni való anyagot.

Megjegyzés:

További célokra alkalmas tárcsák a szakkereskedésben kaphatók (lásd kiegészítő tartozékok).

- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A szeletelni- vagy reszelőanyagot csak a tömőeszköz enyhe megnyomásával tolja be.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **O/off** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltsse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- A hosszú és vékony szeletelnyalót a tömőeszközön keresztül töltsse be.

Figyelem!

Üritse ki a tálat, mielőtt a szeletelni- és reszelőanyag elérrné a tárcsatartót.

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **O/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Szerszám kivétele:
 - Vegye ki a tálból a szerszámartatót a többfunkciós késsel és a habverő-tárcsával. Vegye le a szerszámartatóról a többfunkciós kést és a habverő-tárcsát.

A többfunkciós kés tisztítása után tegye fel a késvédőt.

- A tárcsatartót a nyílásoknál emelje ki a tálból. Vegye ki a tárcsákat.
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Citrusgyümölcs-prés (6h) F ábra

citrusfélék, pl. narancs, grapefruit, citrom préseléséhez.

Figyelem!

Csak zárt turmixgéphajtómű-védőfedéllel (2) dolgozzon.

- Helyezze fel a tálat, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a citrusgyümölcs-prést (a citrusgyümölcs-présen lévő nyíl a tálon lévő nyílra legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A szűrőkosáron lévő csap kerüljön az alapgépen lévő részbe ütközésig.
- Tegye fel a préselő kúpot és nyomja be.
- Gyümölcsök kifacsarásához állítsa a forgókapcsolót az 1-es fokozatra, és a gyümölcsöt nyomja a préselő kúpra.

Figyelem!

Figyelje a töltési szintet. Üritse ki a tálat, mielőtt a lé elérrné a szűrőkosarat.

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **O/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Csavarja le a citrusgyümölcs-prést és vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Passzirozó feltét G ábra

lágú vagy főtt gyümölcs vagy zöldség passzirozásához:

- Helyezze fel a tálat, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
- Tegye fel a passzirozó szítát a passzirozó szárnyakkal.
- Helyezze fel a fedelet és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa **2** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltsse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.

Figyelem!

Figyelje a töltési szintet. Üritse ki a tálat, mielőtt a lé elérrné a szűrőkosarat.

Max. mennyiség: 1000 g

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **O/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye ki a tálból a passzirozó feltétet.
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

Aprító I/J ábra

Aprító az élelmiszerek kockára vágásához.

**Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!**

Soha ne nyúljon a felhelyezett aprítóba!

Az aprító csak rácsavart fedéllel üzemel.

Az aprítót csak a hajtómű álló helyzetében vegye le/helyezze fel.

Az aprító szétszedésekor/összerakásakor a vágótárcsát a muanyag fogantyú közepén fogja meg.

**Figyelem!****Útmutatás a használatához!**

Az aprító csak burgonya (nyers vagy fott), sárgarépa, uborka, paradicsom, paprika, hagyma, banán, alma, körte, eper, dinnye, kivi, tojás, lágy sajt (pl. feta, mozzarella), lágy szeletelhető sajt (pl. ementáli, gouda), puha felvágott (pl. mortadella), fott vagy sült, csont nélküli szárnyashús aprítására alkalmas. Az élelmiszer ne legyen fagyasztott állapotban.

A magos és csonthéjas gyümölcs (alma, őszibarack stb.) feldolgozása előtt el kell távolítani a magokat. Főtt vagy sült hús feldolgozása előtt csontozza kis a húst.

Ha nem tartja be ezt az útmutatást, az az aprító, a vágórács és a forgó kés károsodását okozhatja.

Ha az aprítót nem a célnak megfelelően, másra vagy szakszerűtlenül használja, a Robert Bosch Hausgeräte GmbH nem vállal felelősséget az esetleges károkért.

Ez kizárja a nem megengedett élelmiszerek feldolgozásából fakadó sérülésekre (pl. tompa vagy deformálódott kések) vonatkozó szavatosságot is.

A munkasebességet a vágandó élelmiszernek megfelelően válassza meg.

1. fokozat: fott burgonya, sárgarépa és tojás; lágy sajt (feta, mozzarella); uborka; banán; eper; dinnye.

2. fokozat: nyers burgonya és sárgarépa, puha felvágott (pl. mortadella), lágy szeletelhető sajt (pl. ementáli, gouda); paprika; paradicsom; hagyma; alma, kivi.

Fontos tudnivalók:

- Az élelmiszerben ne legyen csont, mag vagy más kemény anyag.
- Az élelmiszer ne legyen fagyasztott állapotban.
- A gyümölcs/zöldség ne legyen túl érett, mert a levük kicsordulhat.
- A főtt élelmiszert vágás előtt hagyjuk kihűlni, mert akkor keményebbek és jobban vághatók.
- Ha erősen vagy gyengébben nyomja a tömőeszközt utántoláskor, a kockák hossza változhat.

Az aprító összeszerelése**I ábra**

- Tegye a késbetétet az alapgépre. Ügyeljen a nyílásokra!
- Tegye a vágótárcsát az alapgépre.
- Mind a 4 zárókapcsot nyomja felfelé, amíg bekattannak.

Munkavégzés az aprítóval**J ábra**

- Helyezze fel a tálat, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig.
- Helyezze be az aprítót. Az aprítón és a zárófogantyún lévő nyílknak egybe kell esnie!
- Tegye fel a fedelet és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön az alapgépen lévő részbe ütközésig.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Állítsa a forgókapcsolót a kívánt munkafokozatra (1 vagy 2).
- A felaprítandó élelmiszert tegye a betöltőnyílásba. Szükség esetén a tömőeszközzel enyhén nyomkodja beljebb. Szükség esetén előtte aprítsa össze az élelmiszert.

Figyelem!

A tálat időben ürítse ki:

- max. 500 gramm feldolgozása után,
- mielőtt a kockára vágott élelmiszer elérné az aprító alsó szélét.

Megjegyzés: A receptben szereplő különböző élelmiszerek feldolgozása közben nem szükséges az aprítót tisztítani.

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Az aprítót vegye ki a tálból.
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A vágórácsban maradt élelmiszert távolítsa el a vágórács-tisztítóval.

Turmixfeltét**L ábra****Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!**

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!
A turmixfeltét csak rácsavart fedővel üzemel.
A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!

**Forrázásveszély!**

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

A turmixgép megsérülhet. Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixgépet üresen.

Turmixolás**Figyelem!**

A turmixfeltét működéséhez fel kell tenni a turmixfeltét fedelét és a tálát fedéllel, és rá kell csavarni. Vegye ki a szerszámokat a tálból!

- Nyissa ki a turmixgéphajtómű-védőfedelét. Ehhez hátul emelje meg és elöl hajtsa fel.
- Tegye fel a turmixpoharat (a poháron lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat. Maximális mennyiség, folyékony = 1,5 liter (habzó vagy forró folyadék maximum 0,5 liter). Optimális feldolgozási mennyiség, szilárd = 100 gramm.
- Tegye fel a fedelet és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön a turmixfeltét fogantyúján lévő részbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye le a fedelet és töltse be a hozzávalókat, vagy
- vegye ki a tölcserét, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be,

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcserén keresztül.

Turmixolás után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- A turmixfeltétet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

Tipp: Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül használat után megtisztítja, lásd „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Tisztítás és ápolás**Áramütés veszélye!**

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

Figyelem!

A készülék felülete megsérülhet. Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

Megjegyzés: A műanyag alkatrészek elszíneződések jöhetnek létre, pl. répa és vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

Az alapgép tisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

Tál és tartozékok tisztítása**Sérülésveszély az éles kés miatt!**

A többfunkciós kést csak a műanyagfogantyúnál fogja meg.

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben. A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

Citrusgyümölcs-prés tisztítása

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben. Legjobb, ha a préselő kúpot közvetlenül a használat után minden oldalról folyó vízben leöblíti. Így nem száradnak rá ételmaradékok.

Passzírozó feltét tisztítása H ábra

A tisztításhoz szedje szét a passzírozó feltétet. Ehhez nyomja meg lent a passzírozó szárnyakat, és vegye ki a passzírozó szitából.

Az aprító tisztítása K ábra

A tisztításhoz szedje szét az aprítót:

- Mind a 4 zárókapcsot nyomja kifelé, majd vegye le a vágótárcsát.
- A vágótárcsában maradt élelmiszert távolítsa el a vágótárcsát-tisztítóval.

- A késbetétet vegye le az alapgépről.
- Az alkatrészeket folyóvíz alatt mossa le. Az alkatrészeket **ne** tisztítsa mosogatógépben, a kések életlenné válnak. Az alkatrészeket kefével tisztítsa meg.

A turmixfeltét tisztítása



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.

Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá ételmaradékok, és a műanyagot nem károsítják (pl. a fűszerekben lévő illóolajok). A turmixpohár, a fedél és a tölcser mosogatógépben mosható. A késbetétet ne mosogatógépben, hanem folyó vízben tisztítsa (ne hagyja vízben állni).

Tipp: Adjon egy kevés mosogatószeres vizet a felhelyezett turmixgépbe.

Néhány másodpercre állítsa M fokozatra. Öntse ki a vizet, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Turmixfeltét szétszedése M ábra

- A késbetétet a szárnyaknál fogva fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba. Szükség esetén használja a turmixfeltét fedelét. A késbetét kioldódik.
- Vegye ki a késbetétet és távolítsa el a tömítőgyűrűt.

A turmixfeltét összeszerelése



Sérülésveszély!

A turmixfeltétet soha ne az alapgépen szerelje össze.

- Tegye fel a késbetéten lévő tömítőgyűrűt.
- A késbetétet alulról tegye be a turmixpohárba.
- Húzza meg jól a késbetétet a szárnyaknál fogva az óramutató járásával megegyező irányban. Eközben legalább addig tekerje, míg az egyik szárny a turmixpoháron lévő jelölést elfedi (a felhelyezést l. a -> M6 képen).

A készülék tárolása

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Zárja be a turmixgéphajtómű-védőfedelét.
- Helyezze fel a tálat.
- A többfunkciós kés tárolásához mindig helyezze fel a késvédőt.
- A kábelt a kábelrekeszben tárolja.

Megjegyzés:

A tárolási lehetőségekről az **N ábra** tájékoztat.

Használat előtt az összes tartozékot vegye ki a tálból és a turmixfeltétből. Csak a szükséges tartozékokat helyezze be.

Kiegészítő tartozékok – tárcsák

(szakkereskedésben kapható)

- MUZ45PS1** – hasáburgonya és gyümölcssaláta hozzávalóinak a szeleteléséhez.
- MUZ45AG1** – ázsiai zöldségek szeleteléséhez.
- MUZ45RS1** – burgonya krumpligombóchoz és -lángoshoz való reszeléséhez.
- MUZ45KP1** – gyümölcs, zöldség és sajt szeleteléséhez és reszeléséhez.

Segítség üzemzavar esetén



Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót.

Tál tartozékokkal

Hibajelenség:

A készülék nem indul el.

A hiba elhárítása:

- A tálat (4) ütközésig csavarja rá.
- A fedelet (5) helyezze fel és ütközésig csavarja rá.
- Zárja be a turmixgéphajtómű-védőfedelét (2).

Turmixfeltét

Hibajelenség:

A készülék nem indul el.

A hiba elhárítása:

- A tálat (4) fedéllel (5) helyezze fel és ütközésig csavarja rá.
- A turmixfeltétet (7) ütközésig csavarja rá.
- A turmixfeltét fedelét (8a) helyezze fel és ütközésig csavarja rá.



Fontos tudnivaló

Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálatához.

Környezetvédelmi tudnivalók



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelvnek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális újrahasznosítási lehetőségekről érdeklődjön a szakkereskedőnél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Receptek és ötletek

Hasznos tanácsok

Többfunkciós kés

Aprítás

Zöldfűszer (kivéve snidling), 10–50 g

- Száraz tálban, 2-es fokozaton aprítsa.

Fokhagyma, max. 500 g

- Aprítsa M fokozaton.

Hagyma, max. 500 g

- Negyedelje a hagymát.
- Aprítsa M fokozaton.

Zöldség vagy burgonya, nyersen, 100–500 g

- A zöldséget/burgonyát vágja darabokra.
- 2 másodpercig többször aprítsa M fokozaton.

Diófélék vagy mandula, 100–500 g

- 2-es fokozaton aprítsa.

Kemény sajt (pl.parmezán), 100–500 g

- 2-es fokozaton aprítsa.

Zsemle, kemény, 1–6 darab

- Negyedelje a zsemlet.
- 2-es fokozaton aprítsa.

Hús vagy máj, 50–500 g

- A porcót, csontot, bőrt és ínt távolítsa el a húsról.
- A húst vágja darabokra.
- 2-es fokozaton aprítsa.
- Húsos tésztákhoz, töltelékhez és pástétomokhoz a húst a fűszerekkel együtt dolgozza fel.

Pépesítés/turmixolás

Gyümölcs vagy zöldség, max. 500 g

- A gyümölcsöt/zöldséget a fűszerekkel együtt 2-es fokozaton pépesítse.
- Igény szerint adjon hozzá folyadékot, és folytassa a pépesítést.

Habverőtárca

Habverés

Tojás hab, 2–6 tojásfehérje

- 2-es fokozaton verje fel.
- A tojás habot 1-es fokozaton keverje.

Tejszín hab, 200–600 g

- 1-es fokozaton verje fel.
- A tejszín habot 1-es fokozaton keverje.



Vágó forgótárca

Szeletelés

Zöldség, max. 500 g

- A főtt zöldséget először hagyjuk kihűlni.
- 1-es vagy 2-es fokozaton szeletelje.



Reszelő forgótárca

gyümölcs, zöldség és sajt, kivéve kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez, max. 500 g

- 1-es vagy 2-es fokozaton szeletelje és reszelje.



Citrusgyümölcs-prés

Gyümölcs-/zöldséglé-préselés

Citrusfélék, max. 1000 g

- A 1-es vagy a 2-es fokozaton préseljen.



Passzírozó feltét

Passzírozás

Gyümölcs vagy zöldség (a csonthéjas gyümölcs magját el kell távolítani); nyers, lágy, érett gyümölcsök (pl. paradicsom, szőlő, bogyós gyümölcsök); max. 1000 g

- A gyümölcsöt/zöldséget vágja darabokra.
- Szükség esetén főzze puhára a zöldséget/gyümölcsöt,

és lehetőleg még forrón passzírozza át a 2. fokozaton.

Megjegyzés: Lekvárkészítéshez a gyümölcsöt (szár nélküli bogyós gyümölcs) folyadék nélkül, keverés mellett főzze fel, azután passzírozza.



Aprító

Élelmiszerek kockára vágásához salátákhoz, levesekhez, mártásokhoz vagy köretként.



Receptek

Sütés

Piskótatészta

Alaprecept (pl. kerek sütőforma Ø 26 cm)

3 tojás

3–4 evőkanál forró víz

150 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

150 g liszt

50 g étkezési keményítő

1 teáskanál sütőpor

- A hozzávalókat 2 percig keverje az 1-es fokozaton.



- Keverje össze a lisztet, étkezési keményítőt és a sütőport.
- Kapcsolja a készüléket az 1-es fokozatra és adja hozzá a lisztkeveréket az utántöltő nyíláson.
- Ne keverje 1/2–1 percnél tovább.

Gyümölcsös sütemény alja

Alaprecept

3 tojás

175 g cukor

175 g őrölt mogyoró

75 g zsemlemorzsa

- A tojást és a cukrot 2 percig 1-es fokozaton verje habosra.
- Kapcsolja a készüléket az 1-es fokozatra és adja hozzá a mogyorót és a zsemlemorzsat az utántöltő nyíláson.
- Csak rövid ideig keverje



Kelesztett fonott kalács

Alaprecept

500 g liszt

25 g élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő

210–220 ml meleg tej

1 db tojás

1 csipet só

80 g cukor

60 g felolvasztott és lehűtött zsir

Fél citrom héja, reszelve

- A hozzávalókat rövid ideig az 1-es, majd 1–2 percig a 2-es fokozaton dolgozza össze.

Maximális mennyiség: 1 1/2-szerese az alapreceptnek

Hasznos tanácsok:

- Azokat a hozzávalókat, pl. mazsolát, cukrozott citromhéjat, cukrozott narancshéjat stb., amelyeket nem szabad aprítani, kézzel dolgozza össze.
- Nehéz és közepesen nehéz kelt tészta: – 750 g liszt
- Lágy kelt tészta: – 500 g liszt



Pizzatészta

Alaprecept

250 g liszt

10–15 g élesztő vagy 1/2 csomag száraz élesztő, 1/2 teáskanál cukor

1 csipet só

2 evőkanál olaj

125–150 ml meleg víz

- A hozzávalókat rövid ideig az 1-es, majd 1–2 percig a 2-es fokozaton dolgozza össze.

Maximális mennyiség: 3-szor az alaprecept



Bécsi rétestészta

Alaprecept

250 g liszt

1 csipet só

3 evőkanál olaj

1 evőkanál ecet

125 g meleg víz

- A hozzávalókat rövid ideig az 1-es, majd 2 perccig a 2-es fokozaton dolgozza össze.
- A tésztaalabdát kenje meg olajjal, és meleg tálat alatt pihentesse kb. 30 perccig. Azután a szokott módon folytassa a munkát.

Maximális mennyiség: Az alaprecept kétszerese

Kevert tészta

Alaprecept

500 g liszt

250 g margarin vagy vaj (szobahőmérsékletű)

4 tojás

250 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

1 csomag sütőpor

150 ml tej

- A hozzávalókat kb. 1–3 perccig dolgozza össze a 2-es fokozaton.

Italok

Narancskoktél

½ l narancslé (6 narancs)

2–4 evőkanál citromlé (1 citrom)

300 g konzerv kajsziarack

10 jégkocka

4 teáskanál cukor vagy méz

- A narancsokat és a citromot vágja félbe, és a citrusgyümölcs-préssel préselje ki.
- A levet, a kajsziarackot és a jégkockákat tegye a turmixfeltétbe, és kb. 30 másodpercig keverje a 2-es fokozaton.
- Ízesítse cukorral és mézzel.
- Jéghidegen tálalja.

Csokoládés tej

(Maximális mennyiség)

100 g csokoládé

400 ml forró tej

- 2-es fokozaton aprítsa össze a csokoládét.
- Adja hozzá a forró tejet, és turmixolja össze.



Saláták

„Olivie” saláta

(kb. 4 személyre)

4 főtt, lehűtött burgonya

2 főtt sárgarépa

4 kemény tojás

200 g főtt csirkemell

1–2 kovászos vagy marinírozott uborka

1–2 kígyóborka

300 g borsó, finom (1 kis doboz)

só és bors

250 g majonéz

- A főtt, de már lehult burgonyát, a sárgarépát és a tojásokat 1-es fokozaton vágjuk kockára. Az uborkákat és a húst 2-es fokozaton vágjuk kockára.
- Az összes kockára vágott hozzávalót keverjük össze a borsóval egy salátástálban.
- Sóval, borssal ízesítjük.
- Majonézzel összekeverve tálaljuk.

„Vinaigrette” saláta

(kb. 4 személyre)

4 főtt, lehűtött burgonya

500 g főtt cékla

2 főtt sárgarépa

2 kovászos uborka

100 g borsó finom

½ csokor hagyma (kb. 50 g)

só és bors

100 ml étolaj

- A főtt, de már lehult burgonyát, a sárgarépát, a céklát és a hagymát 1-es fokozaton vágjuk kockára. A kovászos uborkát 2-es fokozaton vágjuk kockára.
- Az összes kockára vágott hozzávalót keverjük össze a borsóval egy salátástálban.
- Sóval, borssal ízesítjük.
- Étolajjal tálaljuk.



„Stolichny” saláta

(2 személyre)

150 g sonka

3 főtt, lehűtött burgonya

2 kovászos vagy marinírozott uborka

1 főtt sárgarépa

borsó, fél doboz

só és bors

Öntet:

¼ pohár tejföl

¼ üveg majonéz

- A főtt, de már lehült burgonyát és a sárgarépát 1-es fokozaton vágjuk kockára. A sonkát és az uborkát 2-es fokozaton vágjuk kockára.
- Az összes kockára vágott hozzávalót keverjük össze a borsóval egy salátástálban.
- Sóval, borssal ízesítjük.
- Keverjük össze a hozzávalókat. Tejföllel és majonézzel tálaljuk.



Joghurtos öntet

100 g joghurt

100 g tejföl

1 fokhagymagerezd

1 evőkanál ketchup

1 csipet só

1 csipet cukor

3 evőkanál ecet

- A sárgarépát egy durva kefével folyó vízben tisztítsa meg, és az őrlőtárcsával reszelje le.
- A karalábét hámozza meg, vágja vastag szeletekre, és az őrlőtárcsával reszelje le.
- Az almát mossa meg és negyedelje, az őrlőtárcsával reszelje le.
- A cukkinit és az uborkát mossa meg, vágja fel hosszában, és a vágótárcsával szeletelje fel.
- A karfiolt mossa meg, és szedje rózsákra.
- Az öntethez a hozzávalókat keverje össze a turmixfeltétben, és ezzel marinírozza a salátát.
- Rendezze el a salátát a tányéron, és szórjon rá tehéntúrót.



Ráksaláta

(kb. 4 személyre)

300 g főtt hús

300 g főtt, lehült burgonya

200 g kígyóuborka

fejes saláta

50 g rákhús

3 kemény tojás

150 g majonéz

- A főtt, de már lehült burgonyát, a tojást, az uborkát és a rákhúst 1-es fokozaton vágjuk kockára. A főtt húst 2-es fokozaton vágjuk kockára.
- A fejes salátát vágjuk apróra.
- Sóval, borssal ízesítjük.
- Majonézzel tálaljuk.



Levesek & mártások

KarfiolkréMLEVES

(Előétel 4 személyre)

1 nagy karfiol (kb. 1 kg)

2–3 evőkanál vaj

400 ml zöldséglevés

400 ml víz

200 ml tejszín

só, szerecsendió

1 tojássárgája

turbolya

- A karfiolt mossa meg, és közvetlenül a szár felett szedje rózsákra.
- A vajat habosítsa fel a tűzhelyen, a karfiolt keverés mellett enyhén dinsztelje meg.
- Öntse fel a zöldséglevessel, adja hozzá a vizet és a tejszín felét.
- Főzze fel a levest, és a karfiolt lefedve alacsony fokozaton 10 percre főzze puhára.
- Passzírozza ki a levest.
- Sóval és szerecsendióval ízesítse, majd főzze további 10 percre.
- Keverje össze a tojássárgáját a maradék tejszínnel, és habarja be a levest. Ne főzze tovább.
- Turbolyával díszítve tálalja.



Nyerssaláta

(2–4 személyre)

4 sárgarépa

1 karalábé

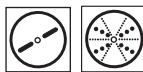
1 alma

1 cukkini

1 uborka

¼ karfiol

100 g tehéntúró



„Okroshka” leves

(4–6 személyre)

kvász, 2 liter

300 g főzőkolbász vagy csirkemell

3–4 főtt, lehűtött burgonya

3–4 kemény tojás

1 csokor hónapos retek (8–10 darab)

3 kígyóborka

½ csokor hagyma (kb. 50 g)

petrezselyem és kapor

3 evőkanál tejföl

mustár, cukor

- A főtt, de már lehult burgonyát és a tojásokat 1-es fokozaton vágjuk kockára. Az uborkát, retket, kolbászt ill. csirkemellet 2-es fokozaton vágjuk kockára.
- A tejfölt, apróra vágott hagymát és a tojást keverjük jól össze a mustárral és a cukorral, majd kvással öntsük fel.
- Adjuk hozzá a kockára vágott hozzávalókat, az apróra vágott petrezselymet és a kaporot.
- Sóval, borssal ízesítjük.

Paradicsomszósz

(2 személyre)

500 g puha paradicsom

1 db hagyma

30 g zsír

2 evőkanál sűrített paradicsom

2 evőkanál liszt

só

Fehér bors

1 evőkanál cukor

1 evőkanál ecet

100–150 ml víz

- A paradicsomot mossa meg, negyedelje és passzírozza.
- A hagymát hámozza meg és aprítsa finomra.
- Az apróra vágott hagymát zsírban enyhén dinsztelje meg, adja hozzá a kipasszírozott paradicsomot, rövid ideig pirítsa, hintse meg liszttel, majd keverje össze.
- Adja hozzá a sűrített paradicsomot és a vizet, majd keverés mellett főzze fel.
- A szószot fűszerezze, és 30 percig alacsony hőfokon főzze puhára.
- Ízesítse a szószot.

**Majonéz****Alaprecept**

1 db tojás

1 evőkanál mustár

1 evőkanál ecet vagy citromlé

1 csipet só

1 csipet cukor

180 ml olaj

A hozzávalók legyenek azonos hőmérsékletűek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 1-es fokozaton keverje el.
- Kapcsolja a készüléket 2-es fokozatra az olajat a tölcseren keresztül lassan öntse hozzá, és addig turmixolja, amíg a majonéz folyékony nem lesz.

Maximális mennyiség: Az alaprecept kétszerese**Tipp:** A majonézt tojássárgájából nagyon jól el lehet készíteni a habverőtárcsával. Egész tojás helyett csak a tojássárgáját használjuk fel.**Édességek****Eperszorbet**

(2–4 személyre)

250 g fagyasztott eper

100 g porcukor

150 ml tejszín

- A hozzávalókat addig keverje a 2-es fokozaton amíg krémes fagyaltot nem kap.

Hasznos tanácsok: E szerint a recept szerint más fagyasztott gyümölcsökből, pl. málnából, áfonyából és ribizliből is készíthet szorbetet.**Mézes krém (kenyérre)**

40 g vaj (a hűtőből)

210 g méz (a hűtőből)

- A vajat morzsolja kis darabokra, és a mézzel együtt tegye a turmixfeltétbe.
- Kapcsolja a készüléket 2-es fokozatra és kb. 30 másodpercig keverje.



Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 240 260*

Fax: 01 605 75 51 212

mailto:vie-stoerungsannahme@

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

Fax: 1300 306 818

valid only in AUS

mailto:bshau-as@bshg.com

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljulim, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalafat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

mailto:info@khalafat.com

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomésticos Ltda.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

mailto:bshconsumidor@

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

mailto:ch-info.hausgeraete@

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaanou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

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

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Sinimäentie 8 D, PL 66

02631 Espoo

Tel.: 020 7510700

Fax: 020 7510790

mailto:Bosch-Service-FI@

bshg.com

www.bosch-home.fi

FR France

BSH Electroménager S.A.S.

50 rue Ardoin – BP 47

93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:

01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)

Service Pièces Détachées et

Accessoires:

0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT

To arrange an engineer visit, to

order spare parts and accessories

or for product advice please visit

www.bosch-home.co.uk

or call

Tel.: 0844 892 8979*

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

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakos Siskeves A.B.E.

Central Branch Services

17 km E.O. Athinon-Lamias &

Potamou 20

145 64 Kifisia

Greece – Athens

Tel.: 2104 277 701

Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki

Tel.: 2310 497 200

Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta

Tel.: 2810 325 403

Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras

Tel.: 2610 330 478

Fax: 2610 331 832

mailto:cs_gr_helpdesk@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.: 2565 6151

Fax: 2565 6252

mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.

Gunduliceva 10

21000 Split

Info-Line: 021 481 403

Info-Fax: 021 481 402

mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék

Kereskedelmi Kft.

Háztartási gépek márkaszervize

Királyhágó tér 8-9

1126 Budapest

Hibabejelentés

Tel.: 01 489 5461

Fax: 01 201 8786

mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés

Tel.: 01 489 5463

Fax: 01 201 8786

mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu

www.bosch-home.com

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F4, Ballymount Drive

Ballymount Industrial Estate

Walkinstown

Dublin 12

Service Requests,

Spares and Accessories

Tel.: 01450 2655

Fax: 01450 2520

www.bosch-home.eu.uk

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)

Numero verde 800 829120

mailto:mil-assistenza@bshg.com

www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechcenter

Seyfulina No:422

480096 Almaty

Tel.: 272 793 333

Fax: 272 798 383

mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنان

Tehehi, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh 1202 2040

Tel.: 01 255 211

Fax: 01 257 359

mailto:Info@Tehehi-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB

Jonavos g. 62

44192 Kaunas

Tel.: 0372 12146

Fax: 0372 12165

www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.

13-15 ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26349 300

Fax: 26349 315

mailto:lux-service.electromanager@

bshg.com

www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.

Bullu street 70c

1067 Riga

Tel.: 07 42 41 37

mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc

Ul. 27 Mart br.2

81000 Podgorica

Tel./Fax: 020 662 444

Mobil: 069 324 812

mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC

Jane Sandanski 69 lok.3

1000 Skopje

Tel.: 02 2454 600

Mobil: 070 697 463

mailto:goreniec@yahoo.com

MT Malta

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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost
Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.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
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Cakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01 805 267242* oder unter

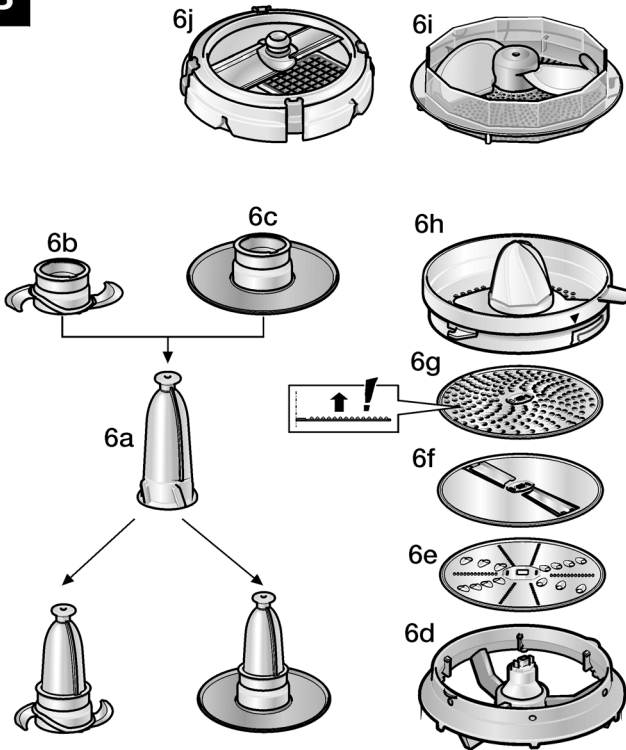
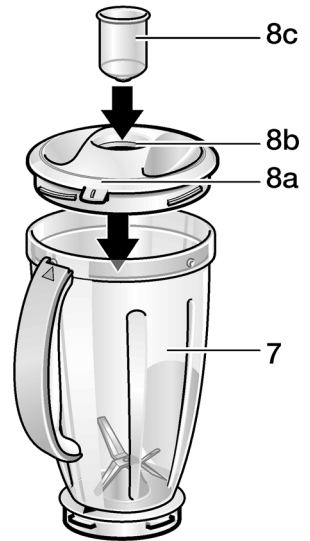
bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

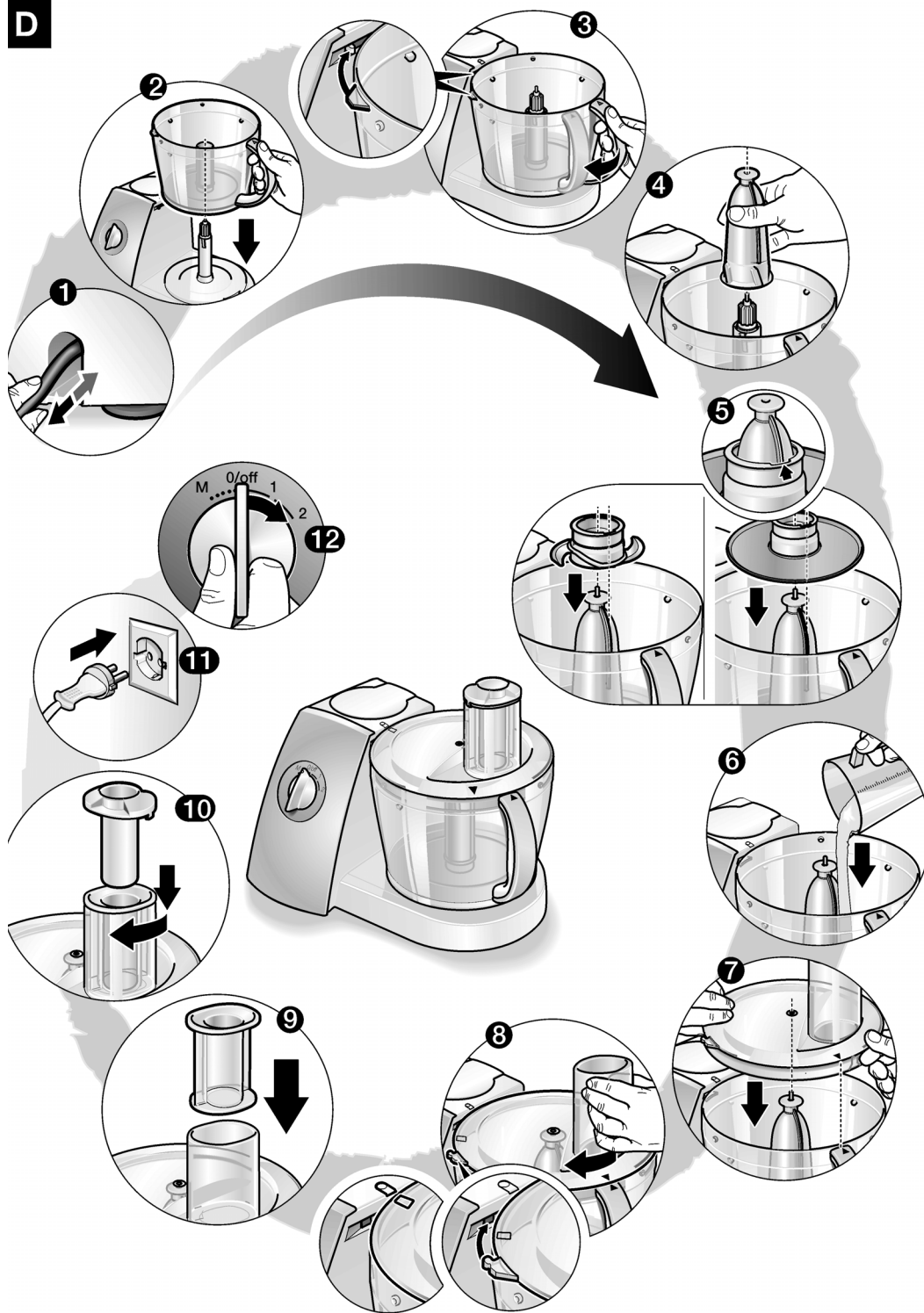
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

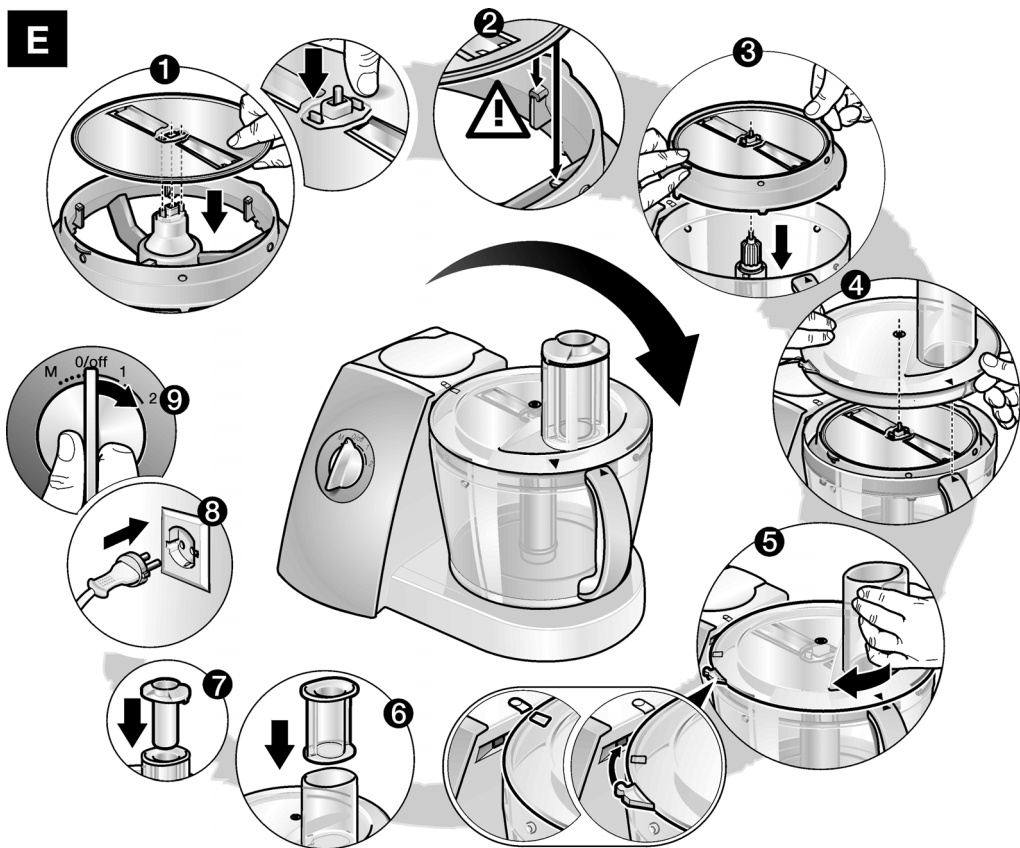
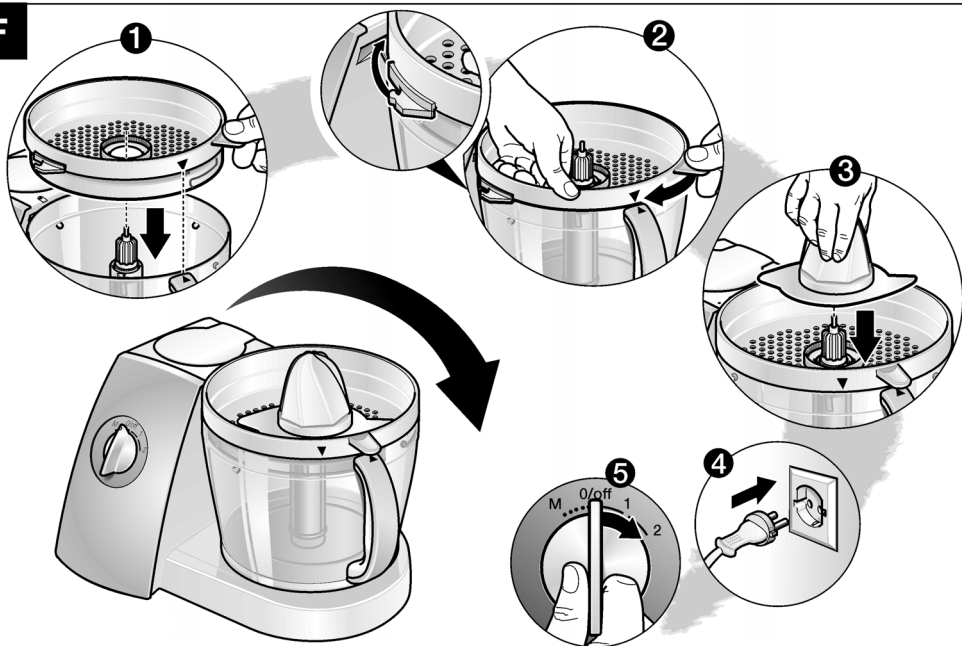
Nur für Deutschland gültig!

5090484196/11.2010
sv, no, fi, da, pl, nl, hu

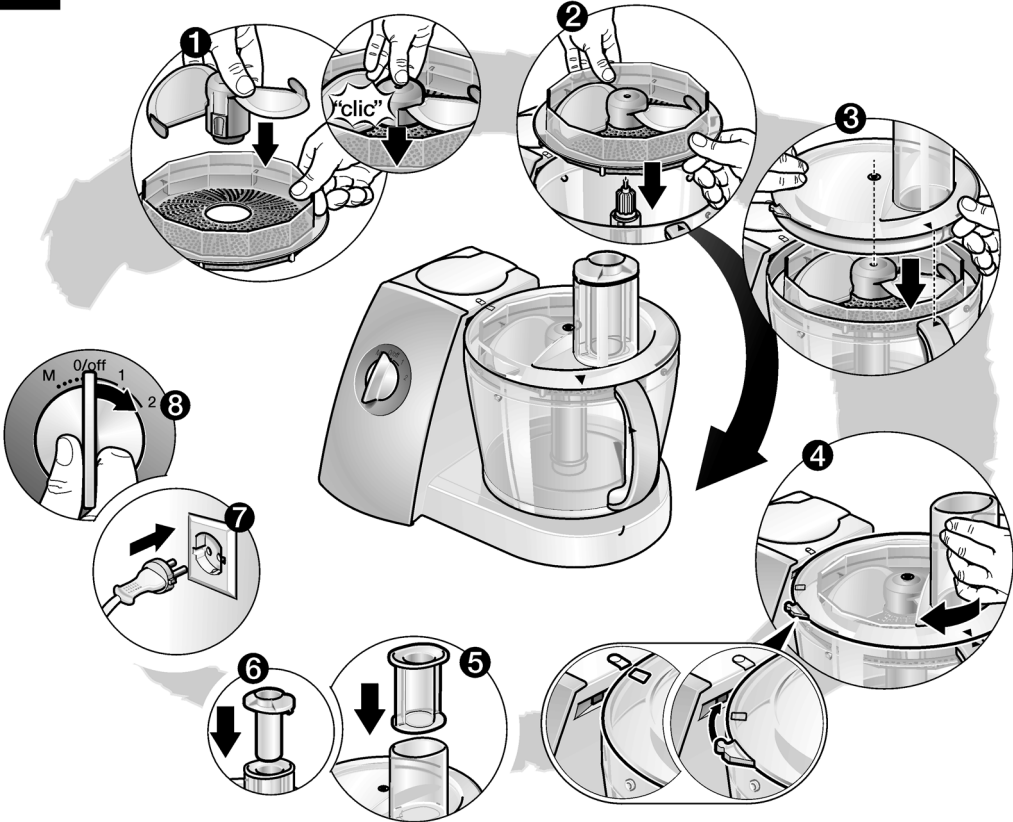
A**B****C**

D

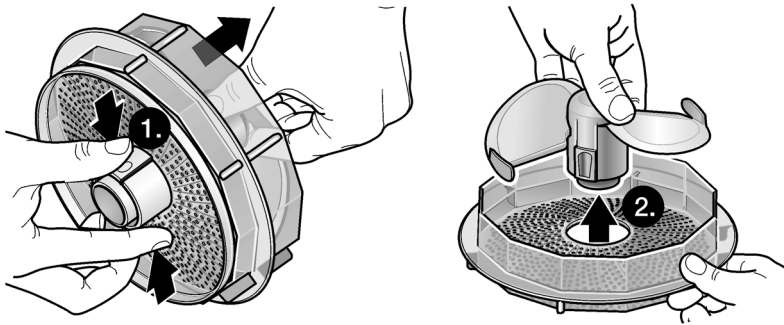


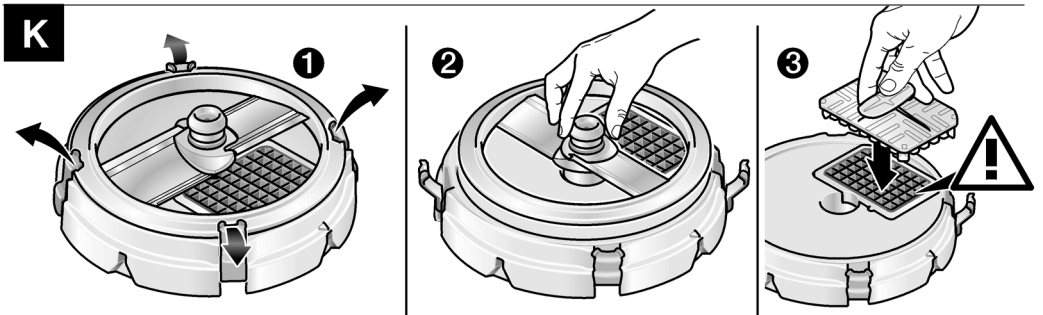
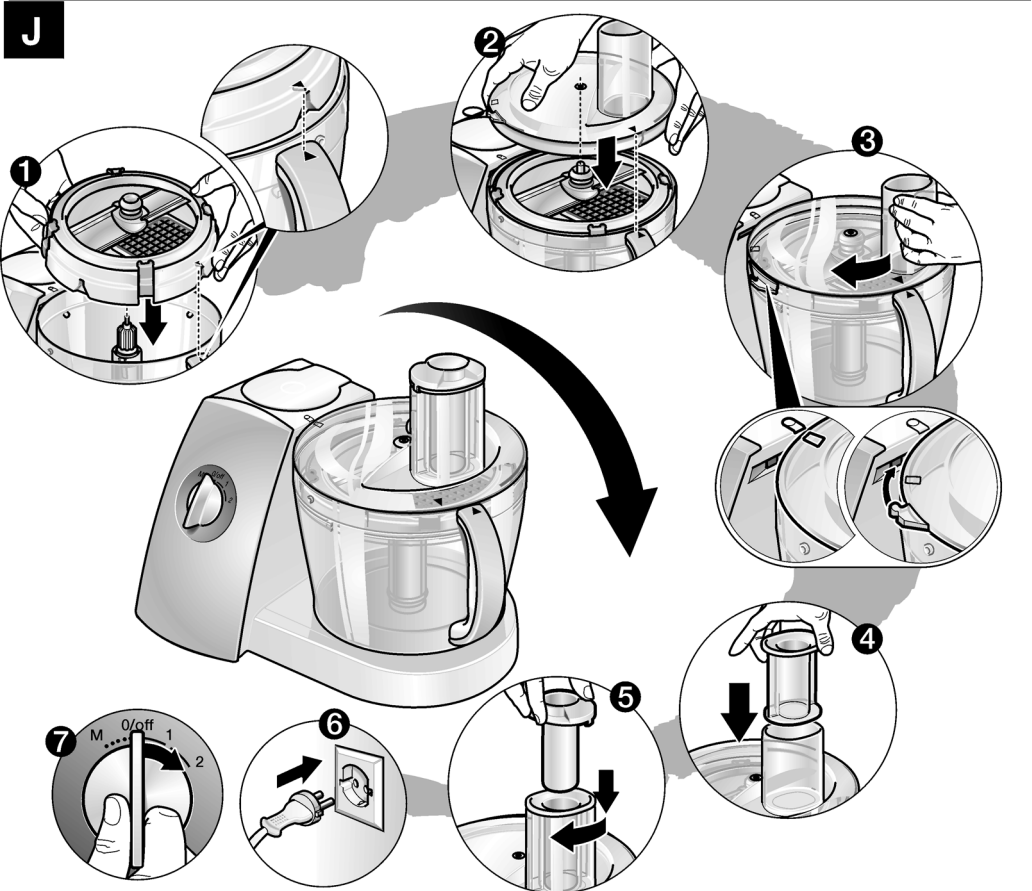
E**F**

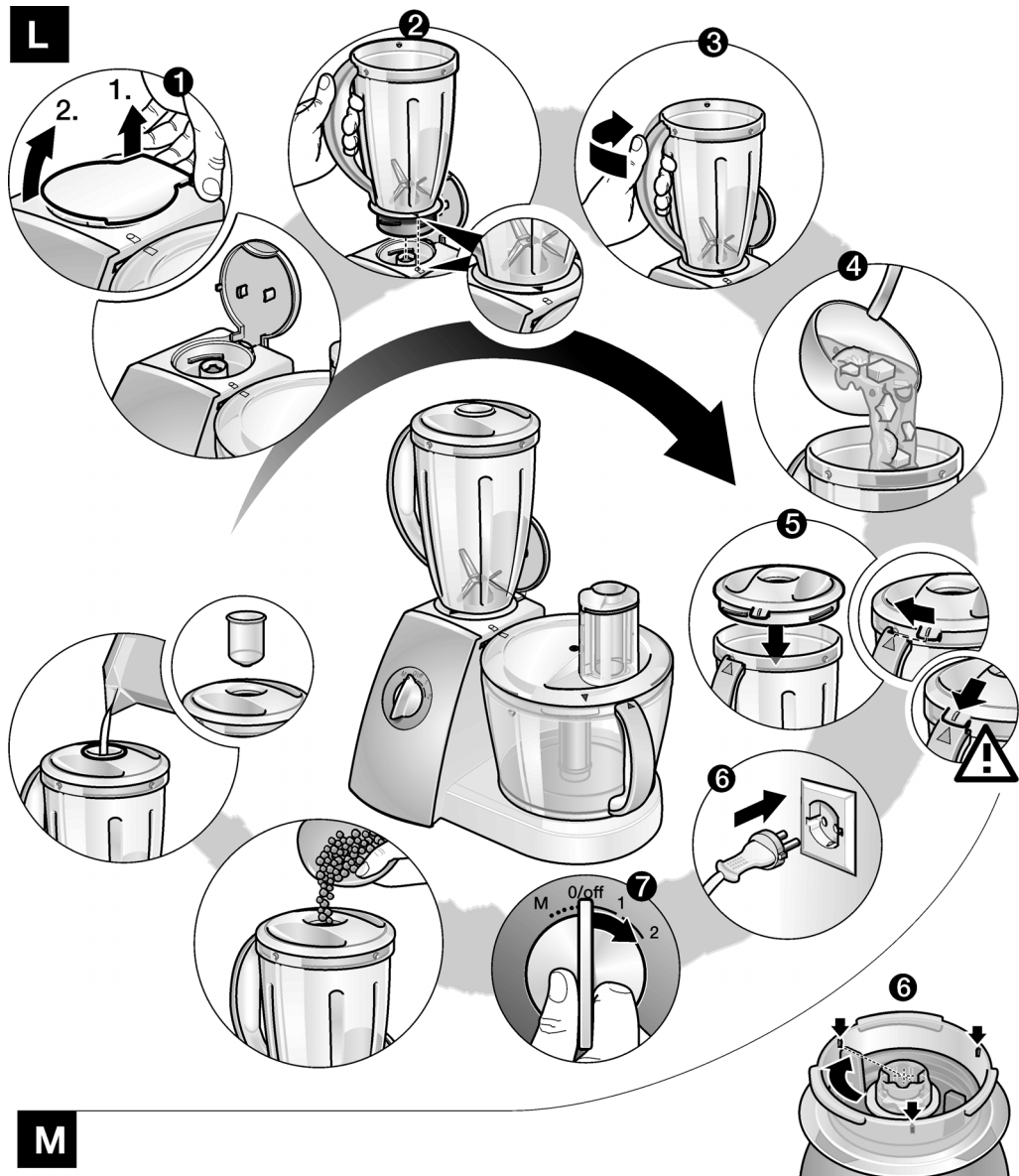
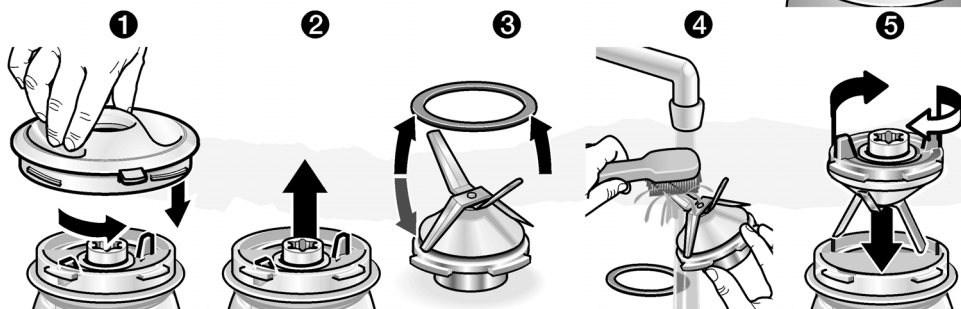
G



H





L**M**

N

