

MCM21..
MCM22..

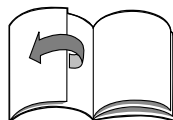
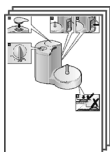


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje

es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

| | | |
|----|------------|----------|
| de | Deutsch |3 |
| en | English |12 |
| fr | Français |20 |
| it | Italiano |29 |
| nl | Nederlands |38 |
| da | Dansk |46 |
| no | Norsk |54 |
| sv | Svenska |62 |
| fi | Suomi |70 |
| es | Español |78 |
| pt | Português |89 |
| el | Ελληνικά |98 |
| tr | Türkçe |108 |
| pl | Polski |119 |
| hu | Magyar |128 |
| uk | Українська |137 |
| ru | Русский |146 |
| ar | عربي |168 |



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause BOSCH. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

| | |
|------------------------------------|---|
| Zu Ihrer Sicherheit | 3 |
| Auf einen Blick | 5 |
| Bedienen | 5 |
| Mixer | 7 |
| Hilfe bei Störungen | 7 |
| Reinigen und Pflegen | 7 |
| Aufbewahren | 8 |
| Hinweise zur Entsorgung | 8 |
| Garantiebedingungen | 8 |
| Rezepte/Zutaten/Verarbeitung | 9 |

Zu Ihrer Sicherheit

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

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

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

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) und gezogenem Netzstecker wechseln.

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen (auch nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach).

Werkzeuge nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Nur mit aufgesetztem Antriebs-Schutzdeckel (Mixerantrieb) arbeiten.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Schlagmesser nur am Kunststoff-Griff (oberes Ende) anfassen.

Zerkleinerungs-Scheiben nur am Kunststoff-Griff anfassen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen und immer mit aufgesetztem Deckel arbeiten. Mixer nur bei Stillstand des Gerätes abnehmen/ aufsetzen.

Verbrühungsgefahr!

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

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Diese Gebrauchsanweisung beschreibt verschiedene Modelle mit verschiedenem Zubehör.

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

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät

1 Drehschalter

0 = Stop

M = Momentschaltung (Höchste Drehzahl, Drehschalter festhalten)

Stufen 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl,

2 = hohe Drehzahl.

2 Antriebs-Schutzdeckel

Aufsetzen, wenn Mixer nicht benutzt wird.

3 Kabelaufwicklung

4 Belüftungsschlitze

5 Saugfüße

Das Gerät auf glattem und sauberem Untergrund aufstellen.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

6 Schüssel

Aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Schüsselnase im Schlitz am Grundgerät).

7a Deckel

Aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil am Griff) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Deckelnase im Schlitz am Grundgerät, Pfeile auf Deckel und Gehäuse stimmen überein).

b Nachfüllöffnung

Stopfer herausnehmen und Zutaten nachfüllen.

c Stopfer (= Messbecher)

Schneid- oder Raspelgut nachschieben.

8a Schlagmesser

b Schlagscheibe

9a Scheibenträger

zum Aufnehmen der Scheiben.

b Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

c Wende-Raspelscheibe – grob/fein

Im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten:

d Schneid-Raspelscheibe

e Pommes-frites-Scheibe

Mixer

10 Mixbecher

Aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

11a Deckel

Aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

b Nachfüllöffnung

Trichter abnehmen und Zutaten nachfüllen.

c Trichter

Flüssige Zutaten nachfüllen.

Bedienen

Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen. Belüftungsschlitze müssen frei sein.
- Stecker einstecken.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen (auch nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach).

Werkzeuge nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Nur mit aufgesetztem Antriebs-Schutzdeckel (Mixerantrieb) arbeiten.

- Schüssel (6) aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Schüsselnase im Schlitz am Grundgerät).
- Werkzeug (8/9) einsetzen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Werkzeugauswahl siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Zutaten einfüllen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Auswahl siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Deckel (7a) aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil am Griff) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Deckelnase im Schlitz am Grundgerät). Die Pfeile müssen wie im Bild gezeigt genau übereinstimmen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.

Gerät kann nur eingeschaltet werden, wenn Schüssel und Deckel aufgesetzt und verriegelt sind (beide Nasen im Schlitz am Grundgerät, Pfeile auf Deckel und Gehäuse stimmen überein).

Schlagmesser

zum Zerkleinern, Hacken, Kneten.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Schlagmesser nur am Kunststoff-Griff (oberes Ende) anfassen.

- Schlagmesser (8a) einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (7a) mit Stopfer (7c) aufsetzen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf 0 stellen.
- Stopfer (7c) herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (7b) einfüllen.

Hinweis: Beim Zerkleinern und Hacken steigt der Zerkleinerungsgrad mit der Verarbeitungszeit.

Schlagscheibe

für Sahne, Eischnee, Shakes.

- Schlagscheibe (8b) einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (7a) mit Stopfer (7c) aufsetzen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf Stufe 1 stellen.
- Stopfer (7c) herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (6b) einfüllen.

Zerkleinerungs-Scheiben

- Wende-Schneidscheibe (9b)
z. B. zum Schneiden von Gurken, Kohl, Rote Bete, Kohlrabi
- Wende-Raspelscheibe (9c)
z. B. zum Raspeln von Möhren, Sellerie.
- Schneid-Raspelscheibe (9d)
zum Raspeln und Schneiden
- Pommes frites-Scheibe (9e)
beim Einsetzen die Lage der Scheibe beachten (siehe Bild).



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Zerkleinerungs-Scheiben nur am Kunststoff-Griff anfassen.



Achtung! Messer können stumpf werden.

Zerkleinerungs-Scheiben nicht für Hartkäse (Parmesan), Nüsse und Meerrettich verwenden.

- Scheibenträger (9a) einsetzen.
- Zerkleinerungs-Scheibe (9b/9c/9d) einsetzen. Gewünschte Schneid-/Raspelseite nach oben.
- Deckel (7a) aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen (7b) und ohne großen Druck mit Stopfer (7c) nachschieben.

Hinweis: Verarbeitung der meisten Lebensmittel auf Stufe 1; nur harte Lebensmittel auf Stufe 2 verarbeiten.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0** stellen.
- Deckel **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und abnehmen.
- Schüssel **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen.

Mixer



Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen und immer mit aufgesetztem Deckel arbeiten. Mixer nur bei Stillstand des Gerätes abnehmen/aufsetzen.



Verbrühungsgefahr!

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



Achtung! Mixer kann beschädigt werden.

Kein tiefgefrorenes Obst oder Gemüse verarbeiten. Mixer nicht im Leerlauf betreiben.

Mixen

Zum Betrieb des Mixers müssen Schüssel (6) und Deckel (7a) aufgesetzt und verriegelt sein. Werkzeuge aus der Schüssel nehmen!

- Antriebs-Schutzdeckel (2) abnehmen.
- Mixbecher (10) aufsetzen und **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
Maximalmenge, flüssig = 1 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).
Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 100 Gramm.
- Deckel (11a) aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.

Nach dem Mixen

- Drehschalter auf **0** stellen.
- Mixer **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und abnehmen.
- Deckel **im** Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Hinweis: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Zutaten nachfüllen

- Drehschalter auf **0** stellen (oder wie im Rezept angegeben).
- Deckel (11a) abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter aus Deckel nehmen und feste Zutaten nach und nach durch Nachfüllöffnung (11b) einfüllen

oder

- Flüssige Zutaten durch den Trichter (11c) einfüllen.

Hilfe bei Störungen

Störung

Gerät lässt sich nicht einschalten.

Ursache

Schüssel oder Deckel sind nicht verriegelt.

Behebung

Schüssel/Deckel richtig aufsetzen und verriegeln. Gerät wieder einschalten.



Wichtiger Hinweis

Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Reinigen und Pflegen



Stromschlag-Gefahr!

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.



Achtung! Oberflächen können beschädigt

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Grundgerät reinigen

- Stecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen.
Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

Schüssel mit Zubehör reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Schlagmesser und Zerkleinerungs-Scheiben nur am Kunststoff-Griff anfassen.

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einlegen, da Verformung möglich. Schlagmesser mit der Öffnung nach unten so einlegen, dass durch die Messer keine anderen Teile beschädigt werden. Beim Raspeln von Möhren, Rotkohl oder ähnlichem entsteht ein roter Belag auf den Kunststoffteilen, den man mit einigen Tropfen Speiseöl entfernen kann.

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So bleibt nichts kleben, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen). Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest. Mixbecher nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

Aufbewahren

- Antriebs-Schutzdeckel (Mixer-Antrieb) aufsetzen (Bild 2).
- Schüssel mit Zubehör aufsetzen (Bild 6).
- Kabel aufwickeln (Bild 3).

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.








Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.









Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.



Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Heftrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Rezepte/Zutaten/Verarbeitung

| Werkzeug | Stufe | Zeit | Rezepte/Zutaten/Verarbeitung |
|--|-------|--------------------|---|
|  | 1/2 | | Kräuter (ausgenommen Schnittlauch) Menge: 10 g bis 50 g ● Kräuter in die trockene Schüssel geben. |
|  | M | | Zwiebeln, Knoblauch Menge: ab 1 Zwiebel, geviertelt, bis 300 g ab 1 Knoblauchzehe, bis 300 g ● Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten. |
|  | 2/M | mehrmals je 2 s | Gemüse und Kartoffeln, roh (für Suppen, Soßen, Füllungen) Menge: 50 g bis 300 g ● Gemüse in grobe Stücke zerteilen und in die Schüssel geben. |
|  | 2 | | Hartkäse (z. B. Parmesan) Menge: 10 g bis 200 g ● Käse würfeln, bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten. |
|  | 2 | | Paniermehl Menge: 1 bis 4 trockene Brötchen ● Brötchen vierteln, bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten. |
|  | 2 | | Fleisch, Leber (für Hackfleisch, Tatar usw.) Menge: 10 g bis 500 g ● Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden. Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen: ● Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. |
|  | 2 | ca. 1 min | Hefeteig max. 500 g Mehl 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe 175–200 ml lauwarme Milch 1 Ei 1 Prise Salz 80 g Zucker 60 g Fett (lauwarm) Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma) Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen. |

| Werkzeug | Stufe | Zeit | Rezepte/Zutaten/Verarbeitung |
|--|-------|--------------------------------|---|
|  | 2 | ca. 1 min | Rührteig 4 Eier 250 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur) max. 500 g Mehl 1 Päckchen Backpulver 125 ml Milch Teig so lange rühren, bis er glatt und klümpchenfrei ist. |
|  | 2 | ca. 1,5 min bis 2 min | Erdbeersorbet 250 g gefrorene Erdbeeren 100 g Puderzucker 180 ml Sahne (knapp 1 Becher) ● Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet. |
|  | 1 | | Eischnee Menge: 2 bis 6 Eiweiß |
|  | 1 | | Schlagsahne Menge: 200 g bis 400 g |
|  | 2 | ca. 3 min | Luftiger Milch-Shake für Kalorienbewusste 500 ml H-Milch (3,5 % Fett) 3 bis 4 gehäufte EL Instantpulver (z. B. Kaba) Frucht- oder Vanillegeschmack ● H-Milch im Gefrierschrank 3 bis 3,5 Stunden anfrieren lassen (keine Glasflaschen verwenden). ● In der Schüssel zu einem festen Schaum schlagen. ● Danach 3 bis 4 EL Instantpulver zugeben und kurz unterrühren. |
|  | 2/M | | Nüsse, Mandeln Menge: max. 200 g ● Schalen restlos entfernen, Mixermesser wird sonst stumpf. Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten. |
|  | 2/M | | Obst oder Gemüse pürieren (Apfelmus, Spinat, Karotten-, Tomatenpüree; roh oder gekocht) ● Zutaten und Gewürze zusammen in den Mixer geben und zu Püree verarbeiten. |
|  | 2 | | Vanille-Bananen-Milch 2 Bananen 60 g Vanilleeis (ca. 2 gehäufte EL) 2 Päckchen Vanillezucker ca. 250 ml Milch ● Geschälte Bananenstücke mit Eis, Vanillezucker und Milch in den Mixer geben. |

| Werk- zeug | Stufe | Zeit | Rezepte/Zutaten/Verarbeitung |
|--|---------|------|--|
|  | 2 | | <p>Schokoladen-Milch 80 g bis 100 g Schokolade ca. 400 ml heiße Milch</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Schokolade im Mixer zerkleinern, heiße Milch dazugeben und kurz unterrühren. |
|  | 1 und 2 | | <p>Mayonnaise 1 Ei 1 TL Senf 150 bis 200 ml l 1 EL Zitronensaft oder Essig 1 Prise Salz 1 Prise Zucker</p> <p>Zutaten sollten gleiche Temperatur haben.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alle Zutaten (außer l) einige Sekunden auf Stufe 1 mischen. ● Mixer auf Stufe 2 schalten, l langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Masse emulgiert. <p>Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.</p> |

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

Contents

| | |
|--------------------------------------|----|
| For your safety | 12 |
| Overview | 14 |
| Operation | 14 |
| Blender | 16 |
| Troubleshooting | 16 |
| Cleaning and servicing | 16 |
| Storage | 17 |
| Instructions on disposal | 17 |
| Warranty conditions | 17 |
| Recipes/Ingredients/Processing | 17 |

For your safety

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

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

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

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

It must not be used for processing other objects or substances.

Use the appliance with original accessories only.

Please keep the operating instructions in a safe place.

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

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children.

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

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

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

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

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

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

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

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Risk of injury from the rotating tools!

When operating the appliance, never place fingers in the bowl (even when the appliance has been switched off, the drive continues rotating briefly).

Change tools only when the drive is at a standstill.

Do not operate the appliance without the drive cover (blender drive).

Risk of injury from sharp blades!

Grip the chopping blade by the plastic handle only (top end).

Grip the cutting discs by the plastic handle only.

Risk of injury from sharp blender blades/rotating drive!

NEVER put fingers in the attached blender.

Before operating the appliance, always attach the lid.

Attach/replace the blender only when the appliance is at a standstill.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

Add a max. 0.4 litres of hot liquid.

▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

The operating instructions describe different models with different accessories. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit

1 Rotary switch

0 = Stop

M = Instantaneous switching (Maximum speed hold down the rotary switch)

Settings 1–2, Operating speed:

1 = low speed

2 = high speed.

2 Drive cover

Attach when blender is not in use.

3 Cord store

4 Ventilation slots

5 Suction feet

Attach the appliance to a smooth and clean surface.

Bowl with accessories/tools

6 Bowl

Attach and rotate as far as possible in a **clockwise** direction (lug on bowl in slot on base unit).

7a Lid

Attach lid (arrow on the lid on the arrow on the handle) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction (lid lug in slot on base unit, arrows on lid and housing match up).

b Feed tube

Remove the push block and add more ingredients.

c Push block (= measuring jug)

Push down food which is to be sliced or shredded.

8a Fly cutter

b Whipping (beating) disc

9a Disc holder

for holding the discs.

b Reversible slicing disc – thick/thin

c Reversible shredding disc – coarse/fine

Available from a specialist outlet if not included with the appliance.

d Slicing/Shredding disc

e Chipper disc

Blender

10 Blender jug

Attach and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.

11a Lid

Attach and lock in position by rotating in an anti-clockwise direction.

b Feed tube

Remove the funnel and add more ingredients.

c Funnel

Add more liquid.

Operation

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface. Do not cover ventilation slots.
- Insert the plug.

Bowl with accessories/tools



Risk of injury from the rotating tools!

When operating the appliance, never place fingers in the bowl (even when the appliance has been switched off, the drive continues rotating briefly). Change tools only when the drive is at a standstill.

Do not operate the appliance without the drive cover (blender drive).

- Attach bowl (6) and rotate as far as possible in a clockwise direction (lug on bowl in slot on base unit).
- Insert tool (8/9) as described in the appropriate section. For tool selection see “Recipes/Ingredients/Processing”.
- Add ingredients as described in the appropriate section. For selection see “Recipes/Ingredients/Processing”.
- Attach lid (7a) (arrow on the lid on the arrow on the handle) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction (lid lug in slot on base unit). The arrows must match up exactly as illustrated in the diagram.
- Select the desired setting with the rotary switch; see “Recipes/Ingredients/Processing”.

Appliance cannot be switched on until bowl and lid have been attached and locked (both lugs in slot on base unit, arrows on lid and housing match up).

Fly cutter

for cutting, chopping, kneading.



Risk of injury from sharp blades!

Grip the chopping blade by the plastic handle only (top end).

- Insert the chopping blade (8a).
- Add ingredients.
- Attach the lid (7a) and pusher (7c).
- Select the desired setting with the rotary switch (1); see “Recipes/Ingredients/Processing”.
- To add more ingredients, set the rotary switch to 0.
- Remove the push block (7c) and add ingredients through the refill opening (7b).

Note: The longer the processing time, the smaller the food is cut or chopped.

Chopping disc

for cream, egg white, milk shakes.

- Insert chopping disc (8b).
- Add ingredients.
- Attach the lid (7a) and pusher (7c).
- Select the desired setting with the rotary switch (1); see “Recipes/Ingredients/Processing”.
- To add more ingredients, select Setting 1 with the rotary switch.
- Remove the push block (7c) and add ingredients through the refill opening (6b).

Cutting discs

- Reversible slicing disc (9b)
e.g. for slicing cucumbers, cabbage, beetroot, kohlrabi.
- Reversible shredding disc (9c)
e.g. for shredding carrots, celery.
- Chips cutting disc (9d)
for shredding and slicing
- Chipper disc (9e) when inserting, note the location of the disc (see diagram).



Risk of injury from sharp blades!

Grip the cutting discs by the plastic handle only.



Warning! *Blades may become blunt*

Do not use the cutting discs for hard cheese (Parmesan), nuts or horseradish.

- Insert the disc holder (9a).
- Insert cutting disc (9b/9c/9d).
The desired slicing/shredding side face up.
- Attach the cover (7a).
- Select the desired setting with the rotary switch; see “Recipes/Ingredients/Processing”.
- Add food which is to be sliced or shredded (7b) and push down with the push block (7c), exerting a little pressure.

Note: Most types of food are processed on Setting 1; only hard foods are processed on Setting 2.

After using the appliance

- Turn switch to **0**.
- Rotate the lid as far as possible in an **anti-clockwise** direction and remove.
- Rotate the bowl as far as possible in an **anti-clockwise** direction and remove.
- Remove tool.

Blender



Risk of injury from sharp blender blades/rotating drive!

NEVER put fingers in the attached blender. Before operating the appliance, always attach the lid. Before removing/attaching the blender, wait until the appliance has come to a standstill.



Risk of scalding!

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



Warning! **Blender may be damaged.**

Do not process frozen fruit or vegetables. Do not operate the appliance at no-load.

Blending

Before operating the blender, attach the bowl (6) and lid (7a) and lock in position.

Take the tools out of the bowl!

- Attach the drive cover (2).
- Attach the blender jug (10) and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction.
- Add ingredients; see “Recipes/Ingredients/Processing”.
Maximum capacity, liquid = 1 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
Optimum processing quantity of solid ingredients = 125 g.
- Attach the lid (11a) and lock into position by rotating in an anti-clockwise direction.
- Select the desired setting with the rotary switch; see “Recipes/Ingredients/Processing”.

After blending

- Turn switch to **0**.
- Rotate the blender as far as possible in a **clockwise** direction and remove.
- Rotate the lid in a **clockwise** direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use see “Cleaning and servicing”.

Adding more ingredients

- Set the rotary switch to **0** (or as indicated in the recipe).
 - Remove the lid (11a) and add the ingredients
- or
- Remove the funnel from the lid and gradually add solid ingredients through the refill opening (11b).
- or
- Pour liquid ingredients through the funnel (11c).

Troubleshooting

Fault

Appliance cannot be switched on.

Cause

Bowl or lid is not locked.

Remedial action

Attach and lock bowl/lid correctly.
Switch on appliance again.



Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Cleaning and servicing



Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water.



Warning! **Surfaces may be damaged.**

Do not use abrasive cleaning agents.

Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.

Cleaning the bowl and accessories



Risk of injury from sharp blades!

Grip the chopping blades and cutting discs by the plastic handle only.

All parts are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp. Insert the chopping blades with the opening pointing downwards, ensuring that the blades do not damage any other parts. Shredding carrots, red cabbage or similar vegetables will cover the plastic parts in a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

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

It is recommended to clean the blender immediately after use. To prevent food from sticking and the plastic parts from corroding (e.g. due to oils in spices). The lid and funnel are dishwasher-proof. Do not clean the blender jug in the dishwasher, but under running water (do not soak in water).

Storage

- Attach the drive cover (blender drive) (Fig. 2).
- Attach the bowl and accessories (Fig. 6).
- Stow the cord (Fig. 3).

Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions





The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.








Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.







The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to alterations.

Recipes/Ingredients/Processing

| Tool | Setting | Time | Recipes/Ingredients/Processing |
|--|---------|--------------------------|---|
|  | 1/2 | | Herbs (except chives) Quantity: 10 g to 50 g ● Put the herbs into the bowl (dry). |
|  | M | | Onions, garlic Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g from 1 clove of garlic up to 300 g ● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size. |
|  | 2/M | Several 2 s cycles | Vegetables and potatoes, raw (for soups, sauces, stuffing) Quantity: 50 g to 300 g ● Cut the vegetables into large pieces and put into the bowl. |
|  | 2 | | Hard cheese (e.g. Parmesan) Quantity: 10 g to 200 g ● Dice the cheese and process until it has been chopped to the required size. |

| Tool | Setting | Time | Recipes/Ingredients/Processing |
|--|---------|------------------------------|--|
|  | 2 | | Breadcrumbs Amount: 1 to 4 dry bread rolls <ul style="list-style-type: none"> ● Cut the bread roll into four and process until it has been chopped to the required size. |
|  | 2 | | Meat, liver (for mince, steak tartare, etc.) Quantity: 10 g to 500 g <ul style="list-style-type: none"> ● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat. Making sausage meat, stuffing and pâté: <ul style="list-style-type: none"> ● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough. |
|  | 2 | approx. 1 min | Yeast dough Max. 500 g flour 25 g yeast or 1 packet of dried yeast 175–200 ml lukewarm milk 1 egg 1 pinch of salt 80 g sugar 60 g fat (lukewarm) Grated rind of half a lemon Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location. |
|  | 2 | approx. 1 min | Cake mixture 4 eggs 250 g sugar 1 packet of vanilla sugar 250 g butter or margarine (room temperature) Max. 500 g flour 1 packet of baking powder 125 ml of milk Mix dough until it is smooth and free of lumps. |
|  | 2 | approx. 1.5 min– 2 min | Strawberry sorbet 250 g frozen strawberries 100 g icing sugar 180 ml cream <ul style="list-style-type: none"> ● Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms. |
|  | 1 | | Beaten egg white Amount: 2 to 6 egg whites |
|  | 1 | | Whipped cream Quantity: 200 g to 400 g |

| Tool | Setting | Time | Recipes/Ingredients/Processing |
|--|---------|------------------|---|
|  | 2 | approx. 3 min | Low-calorie milk shake 500 ml long-life milk (3.5 % fat) 3–4 heaped tbs. milk shake powder Fruit or vanilla flavour <ul style="list-style-type: none"> ● Place the long-life milk in the freezer for 3–3.5 hours (do not use glass bottles). ● Beat to a firm foam in the bowl. ● Then add 3 to 4 tbs. milk shake powder and mix briefly. |
|  | 2/M | | Nuts, almonds Quantity: max. 200 g <ul style="list-style-type: none"> ● Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size. |
|  | 2/M | | Puréeing fruit or vegetables (Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked) <ul style="list-style-type: none"> ● Put ingredients and spices into the blender and purée. |
|  | 2 | | Vanilla banana milk 2 bananas 60 g vanilla ice-cream (approx. 2 heaped tbs.) 2 packet of vanilla sugar approx. 250 ml milk <ul style="list-style-type: none"> ● Put the peeled banana pieces, ice-cream and vanilla sugar into the blender. |
|  | 2 | | Chocolate-milk 80 g–100 g chocolate approx. 400 ml hot milk <ul style="list-style-type: none"> ● Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly. |
|  | 1 and 2 | | Mayonnaise 1 egg 1 tsp. mustard 150–200 ml oil 1 tbs. lemon juice or vinegar 1 pinch of salt 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature. <ul style="list-style-type: none"> ● Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1. ● Switch blender to Setting 2, pour the oil slowly through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies. Eat the mayonnaise immediately, do not store. |

*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.
Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

Sommaire

| | |
|--|----|
| Pour votre sécurité | 20 |
| Vue d'ensemble | 22 |
| Utilisation | 23 |
| Mixeur | 24 |
| Dérangements et remèdes | 25 |
| Nettoyage et entretien | 25 |
| Rangement | 26 |
| Conseils pour la mise au rebut | 26 |
| Conditions de garantie | 26 |
| Recettes / Ingrédients / Préparation ... | 26 |

Pour votre sécurité

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

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Rangez soigneusement la notice d'instructions.

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

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

Ne changez les accessoires qu'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position **0/off**) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Lorsque l'appareil fonctionne, ne mettez jamais les mains dans le bol (même une fois que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement).

Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

N'utilisez le bol que lorsque le couvercle de protection est bien fixé sur le mécanisme entraînant le mixeur.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez la lame-fouet que par sa poignée en plastique (extrémité supérieure). Ne saisissez les disques à réduire que par leur poignée en caoutchouc.

Risque de blessure avec les lames de mixage tranchantes / avec le mécanisme en rotation !

Ne mettez jamais les mains dans le mixeur en place.

Utilisez-le uniquement avec son couvercle en place.

N'installez / Ne retirez le mixeur que pendant que l'appareil est à l'arrêt.

Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.

Ne travaillez jamais avec plus de 0,4 litres de liquide très chaud.

▲ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Les différences sont indiquées. Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Appareil de base

1 Interrupteur rotatif

0 = Stop

M = Marche momentanée (Vitesse de marche la plus élevée, maintenir l'interrupteur rotatif)

Positions **1-2**, Vitesses de travail :

1 = lente

2 = rapide

2 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Mettez ce couvercle en place lorsque le mixeur ne sert pas.

3 Enroulage du câble

4 Fentes d'aération

5 Ventouses

Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.

Bol mélangeur avec accessoires / Outils

6 Bol mélangeur

Posez le bol sur le mécanisme d'entraînement et tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (saillie du bol mélangeur dans la fente ménagée sur l'appareil de base).

7a Couvercle

Posez le couvercle (la flèche du couvercle doit se superposer à celle située sur la poignée) et tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (la saillie du couvercle doit pénétrer dans la fente que présente l'appareil de base, les flèches sur le couvercle et le boîtier concordent).

b Ouverture pour ajout d'ingrédients

Retirez le pilon poussoir puis rajoutez des ingrédients.

c Pilon poussoir (= gobelet gradué)

Le pilon permet de rajouter des aliments à découper ou à râper

8a Lame-fouet

b Disque-fouet

9a Porte-disque

Il sert à recevoir les disques.

b Disque à découper réversible –

épais / mince

c Disque à râper réversible – épais / fin

S'ils n'accompagnaient pas déjà l'appareil, ces accessoires sont disponibles chez votre revendeur spécialisé.

d Disque à émincer / râper**e Disque à pommes frites****Mixeur****10 Bol mixeur**

Posez-le sur l'appareil de base puis tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

11a Couverture

Mettez-le en place puis faites-le tourner à fond en sens inverse des aiguilles d'une montre.

b Ouverture pour ajout d'ingrédients

Retirez l'entonnoir puis rajoutez les ingrédients.

c Entonnoir

Ajoutez les ingrédients liquides par cet entonnoir.

Utilisation

Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre. Ses fentes d'aération ne doivent pas être recouvertes ou obstruées.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

Bol mélangeur avec accessoires / Outils**Risque de blessures avec les accessoires en rotation !**

Lorsque l'appareil fonctionne, ne mettez jamais les mains dans le bol (même une fois que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement).

Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

N'utilisez le bol que lorsque le couvercle de protection est bien fixé sur le mécanisme entraînant le mixeur.

- Mettez le bol (6) en place puis tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (saillie du bol mélangeur dans la fente ménagée sur l'appareil de base).
- Fixez l'accessoire (8/9) requis, suivant description dans le paragraphe correspondant. Pour choisir le bon accessoire, reportez-vous au chapitre « Recettes / Ingrédients / Préparation ».
- Versez les ingrédients suivant description dans le paragraphe correspondant. Pour choisir les bons ingrédients, reportez-vous au chapitre « Recettes / Ingrédients / Préparation ».
- Mettez le couvercle (7a) en place (la flèche du couvercle doit venir se superposer à celle située sur la poignée) : tournez le couvercle **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (la saillie du couvercle doit pénétrer dans la fente présente dans l'appareil de base). Il faut que les flèches concordent exactement, comme sur la figure.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes / Ingrédients / Préparation ».

L'appareil ne se laisse allumer qu'après avoir posé le bol mélangeur et posé le couvercle dessus (les deux saillies entrées dans la fente située contre l'appareil de base, les flèches sur le couvercle et le boîtier concordent).

Lame-fouet

Cet accessoire sert à broyer, hacher et pétrir.

**Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

Ne saisissez la lame-fouet que par sa poignée en plastique (extrémité supérieure).

- Mettez la lame-fouet en place (8a).
- Ajoutez des ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (7a) avec le pilon pousoir (7c).
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes / Ingrédients / Préparation ».
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0**.
- Retirez le pilon pousoir (7c) puis rajoutez des ingrédients par l'orifice d'ajout (7b).

Remarque : plus vous broyez et hachez longtemps les aliments et plus ils sont broyés et hachés fins.

Disque-fouet

pour battre la crème, monter les œufs en neige, faire des milk-shakes.

- Mettez le disque-fouet (8b) en place.
- Ajoutez des ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (7a) avec le pilon poussoir (7c).
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes / Ingrédients / Préparation ».
- Pour rajouter des ingrédients, réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1.
- Retirez le pilon poussoir (7c) puis rajoutez des ingrédients par l'orifice d'ajout (6b).

Disques à réduire

- Disque à découper réversible (9b)
Ce disque sert à couper les concombres, les choux, les betteraves rouges, le chou-rave.
- Disque à râper réversible (9c)
Ce disque sert à râper les carottes et le céleri.
- Disque à émincer / râper (9d)
Pour râper et trancher.
- Disque à pommes frites (9e) attention, lors de la mise en place, à la position du disque (voir la figure).



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez les disques à réduire que par leur poignée en caoutchouc.



Attention ! Les lames s'émousent à l'usage.

N'utilisez pas les disques à réduire pour râper le fromage dur (parmesan), les noix et le raifort.

- Mettez le porte-disque en place (9a).
- Fixez le disque voulu (9b / 9c / 9d).
Le côté coupant / râpant désiré doit être tourné vers le haut.
- Posez le couvercle (7a).
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes / Ingrédients / Préparation ».
- Versez les aliments à couper ou râper (7b) puis faites-les avancer en appuyant peu sur le pilon poussoir (7c).

Remarque : traitez la plupart des aliments avec l'interrupteur rotatif réglé sur la position 1 ; n'utilisez la position 2 que pour traiter les aliments durs.

Après le travail

- Amenez le sélecteur rotatif sur 0.
- Tournez le couvercle **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée puis retirez-le.
- Tournez le bol **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée puis retirez-le.
- Retirez l'accessoire.

Mixeur



Risque de blessure avec les lames de mixage tranchantes / avec le mécanisme en rotation

Ne mettez jamais les mains dans le mixeur en place. Utilisez-le uniquement avec son couvercle en place. N'installez / Ne retirez le mixeur que pendant que l'appareil est à l'arrêt.



Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Ne travaillez jamais avec plus de 0,4 litres de liquide très chaud.



Attention ! Vous risquez d'endommager le mixeur !

Ne passez jamais de fruits ou de légumes surgelés au mixer. Ne faites jamais marcher le mixeur à vide.

Utilisation du mixeur

Pour faire marcher le mixeur, le bol (6) et le couvercle (7a) doivent être en place et verrouillés. Retirez les accessoires du bol !

- Retirez le couvercle protecteur (2) du mécanisme d'entraînement.
- Mettez le bol mixeur (10) en place puis faites-le tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Versez les ingrédients, voir le chapitre « Recettes / Ingrédients / Préparation ». Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1 litre (Liquides moussants ou très chauds 0,4 litres maximum)
Quantité optimale si l'aliment est ferme = 100 grammes

- Mettez le couvercle (11a) en place puis faites-le tourner à fond en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes / Ingrédients / Préparation ».

Après utilisation du bol mixeur

- Amenez le sélecteur rotatif sur 0.
- Faites tourner le bol mixeur jusqu'à la butée **dans le sens** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Faites tourner le couvercle **dans le sens** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Un conseil : nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation.

Voir « Nettoyage et entretien ».

Rajouter des ingrédients

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position 0 (ou bien suivez les instructions de la recette).
- Retirez le couvercle (11a) puis ajoutez les ingrédients

ou

- Enlevez l'entonnoir du couvercle puis versez petit à petit les ingrédients solides par l'orifice (11b)

ou

- Versez les ingrédients liquides dans l'entonnoir (11c).

Dérangements et remèdes

Dérangement

L'appareil refuse de s'enclencher.

Cause

Le bol mélangeur ou le couvercle n'ont pas été verrouillés.

Remède

Posez le bol / le couvercle correctement et verrouillez-les. Rallumez l'appareil.



Remarque importante

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Nettoyage et entretien



Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !



Attention !

Vous risquez d'endommager les

N'utilisez pas de détergent abrasif.

Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide.
Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.

Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez les lames-fouets et les disques à réduire que par leur poignée en plastique.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Déposez la lame-fouet avec son ouverture tournée vers le bas de sorte qu'aucune autre pièce ne puisse endommager le tranchant des couteaux.

Lorsque vous râpez des carottes, du chou rouge ou des légumes très pigmentés, un voile rouge apparaît sur les pièces en plastique. Vous pouvez le faire partir avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Nettoyez le mixeur



Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixer !

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Aucune matière ne reste ainsi collée et le plastique n'est pas attaqué (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices). Le couvercle et l'entonnoir sont lavables au lave-vaisselle. Ne mettez pas le bol mixeur au lave-vaisselle. Nettoyez-le seulement sous l'eau courante (ne le laissez pas tremper dans l'eau).

Rangement

- Mettez en place le couvercle protecteur du mécanisme entraînant le bol mixeur (Figure 2).
- Mettez en place le bol avec les accessoires (Figure 6).
- Enroulez le cordon de l'appareil (Figure 3).

Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Conditions de garantie






Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.







Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.







En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Recettes / Ingrédients / Préparation

| Accessoire | Niveau | Durée | Recettes / Ingrédients / Préparation |
|--|--------|---|--|
|  | 1/2 | | Herbes culinaires (ciboulette exceptée) Quantité : 10 à 50 g ● Versez les herbes dans le bol sec. |
|  | M | | Oignons, ail Quantité : 1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre. 1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g ● Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue. |
|  | 2 / M | en plusieurs étapes de 2 secondes chacune | Légumes et pommes de terre crus (pour les soupes, les sauces, les farces) Quantité : 50 à 300 g ● Partagez d'abord les légumes en gros morceaux puis versez-les dans le bol. |
|  | 2 | | Fromage dur (parmesan par exemple) Quantité : 10 à 200 g ● Découpez le fromage en dés puis réduisez-le jusqu'à la finesse voulue. |
|  | 2 | | Chapelure Quantité : 1 à 4 petits pains secs ● Partagez les petits pains en quatre puis travaillez jusqu'à ce que la chapelure ait la finesse voulue. |

| Accessoire | Niveau | Durée | Recettes / Ingrédients / Préparation |
|--|--------|---------------------------|---|
|  | 2 | | <p>Viande, foie (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) Quantité : 10 à 500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés. <p>Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés :</p> <ul style="list-style-type: none"> Dans le bol, versez la viande (de bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. |
|  | 2 | env. 1 minute | <p>Pâte à la levure de boulanger 500 g de farine maxi. 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre 175–200 ml de lait tiède 1 œuf 1 pincée de sel 80 g de sucre 60 g de matière grasse (tiède) Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron) Les ingrédients devront se trouver à la même température. Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud.</p> |
|  | 2 | env. 1 minute | <p>Pâte levée 4 œufs 250 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante) 500 g de farine maxi. 1 sachet de levure chimique 125 ml de lait Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.</p> |
|  | 2 | env. 1,5 à 2 minute | <p>Sorbet aux fraises 250 g de fraises congelées 100 g de sucre glace 180 ml de crème (juste le contenu d'un pot).</p> <ul style="list-style-type: none"> Versez tous les ingrédients dans le bol. Enclenchez immédiatement l'appareil sinon des grumeaux vont se former. Mélangez tout le temps nécessaire à l'obtention d'une glace crémeuse. |
|  | 1 | | <p>Œufs en neige Quantité : 2 à 6 blancs d'œuf</p> |
|  | 1 | | <p>Crème Chantilly Quantité : 200 à 400 g</p> |

| Acces- soire | Niveau | Durée | Recettes / Ingrédients / Préparation |
|--|--------|------------------|---|
|  | 2 | env. 3 minute | <p>Milk-shake léger pour ceux et celles qui veulent garder la ligne 500 ml de lait stérilisé (3,5 % de m.g.) 3 à 4 cuillères à soupe bien pleines de poudre instantanée (Kaba par exemple) goût fruit ou vanille</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Rangez le lait au congélateur pendant 3 à 3,5 heures pour qu'il commence à se solidifier (n'utilisez pas de bouteille en verre). ● Versez-le ensuite dans le bol et battez-le jusqu'à obtenir une mousse ferme. ● Ensuite, rajoutez 3 à 4 cuillères à soupe de poudre instantanée et mélangez-les brièvement. |
|  | 2 / M | | <p>Noix, amandes Quantité : 200 g max.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émoussent. Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue. |
|  | 2 / M | | <p>Réduire les fruits ou les légumes en purée (Compote de pomme, purée d'épinards, de carottes, de tomates ; cuits ou crus)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Versez les ingrédients et les épices dans le mixeur et transformez-les en purée. |
|  | 2 | | <p>Lait aux bananes et à la vanille 2 bananes 60 g de glace à la vanille (env. 2 cuillères à soupe pleines) 2 sachet de sucre vanillé env. 250 ml de lait</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Epluchez les bananes, coupez-les en morceaux puis versez-les dans le mixeur avec la glace et le sucre à la vanille. |
|  | 2 | | <p>Lait au chocolat 80 à 100 g de chocolat env. 400 ml de lait très chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement. |
|  | 1 et 2 | | <p>Mayonnaise 1 œuf 1 c. à café de moutarde 150 à 200 ml d'huile 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre 1 pincée de sel 1 pincée de sucre</p> Les ingrédients devront se trouver à la même température. <ul style="list-style-type: none"> ● Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1. ● Réglez ensuite le mixeur sur la position 2, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis battez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme. La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement. |

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

| | |
|---------------------------------------|----|
| Per la vostra sicurezza | 29 |
| Guida rapida | 31 |
| Uso | 32 |
| Frullatore | 33 |
| Rimedio in caso di guasti | 33 |
| Pulizia e cura | 34 |
| Conservazione | 34 |
| Avvertenze sulla rottamazione | 34 |
| Condizioni di garanzia | 34 |
| Ricette/ingredienti/lavorazione | 35 |

Per la vostra sicurezza

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

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia. Questo apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

▲ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni. Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scariche elettriche

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'apparecchio è fermo (manopola su **0/off**) e spina di alimentazione è estratta.

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo nella lavastoviglie.

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nel contenitore di miscelazione (anche dopo avere disinserito l'apparecchio il meccanismo continua brevemente la sua rotazione).

Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

Lavorare solo con il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio (o del frullatore) applicato.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare il coltello multiuso solo sull'impugnatura in plastica (estremità superiore). Afferrare i dischi per sminuzzare solo sull'impugnatura in plastica.

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore montato e lavorare sempre con il coperchio applicato. Smontare/montare il frullatore solo ad apparecchio fermo.

Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Se il liquido è molto caldo introdurne massimo 0,4 litri.

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Le Istruzioni per l'uso descrivono diversi modelli con accessori diversi.

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base

1 Interruttore rotante

0 = arresto

M = funzionamento «pulser» (massimo numero di giri, mantenere il selettore)

Gradi 1-2, velocità di lavoro:

1 = minimo numero di giri,

2 = massimo numero di giri.

2 Coperchio di sicurezza ingranaggi

Applicare quando il frullatore non viene utilizzato.

3 Avvolgitore cavo

4 Fessure di ventilazione

5 Piedi a ventosa

Disporre l'apparecchio su una superficie liscia e pulita.

Ciotola con accessori/Utensili

6 Ciotola

Applicare e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (nasello della ciotola nella fessura dell'apparecchio base).

7a Coperchio

Sovrapporre (freccia del coperchio sopra la freccia dell'impugnatura) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (nasello del coperchio nella fessura dell'apparecchio base, freccia su coperchio e carcassa coincidono perfettamente).

b Apertura di aggiunta

Estrarre il pestello ed aggiungere gli ingredienti.

c Pestello (= misurino)

Per spingere alimenti da affettare o da grattare.

8a Coltello

b Disco sbattitore

9a Portadisco

Per accogliere i dischi.

b Disco doppia funzione per affettare –

spesso/sottile

c Disco doppia funzione per grattugiare –

grosso/fine

(Reperibili presso i rivenditori specializzati,

se non compresi nella fornitura:

d Disco taglio-grattugia

e Disco per patatine fritte

Frullatore

10 Bicchiere frullatore

Applicare e ruotare in senso antiorario fino all'arresto.

11a Coperchio

Applicare e bloccare ruotando in senso antiorario.

b Apertura di aggiunta

Estrarre l'imbuto ed aggiungere gli ingredienti.

c Imbuto

Aggiungere ingredienti liquidi.

Uso

Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita. Le fessure di ventilazione devono essere libere.
- Inserire la spina di alimentazione.

Ciotola con accessori/Utensili



Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nel contenitore di miscelazione (anche dopo avere disinserito l'apparecchio il meccanismo continua brevemente la sua rotazione). Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

Lavorare solo con il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio (o del frullatore) applicato.

- Applicare la ciotola (6) e ruotarla in senso **orario** fino all'arresto (nasello della ciotola nella fessura dell'apparecchio base).
- Inserire l'utensile (8/9) come descritto nell'apposito capitolo. Scelta degli utensili, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Introdurre gli ingredienti come descritto nell'apposito capitolo. Scelta, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Applicare il coperchio (7a) (freccia del coperchio sopra la freccia dell'impugnatura) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (nasello del coperchio nella fessura dell'apparecchio base). Le frecce devono coincidere esattamente, come si mostra nella figura.
- Ruotare il selettore sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».

L'apparecchio può essere acceso solo se la ciotola ed il coperchio sono applicati e bloccati (entrambi i naselli nella fessura dell'apparecchio base, freccia su coperchio e carcassa coincidono perfettamente).

Coltello

per sminuzzare, macinare, impastare.



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare il coltello multiuso solo sull'impugnatura in plastica (estremità superiore).

- Inserire il coltello multiuso (8a).
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (7a) con il pestello (7c).
- Ruotare il selettore (1) sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0**.
- Estrarre il pestello (7c) ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta (7b).

Avvertenza: per la triturazione e macinazione il grado di triturazione dipende dal tempo di lavorazione.

Disco sbattitore

per panna, chiara d'uovo montata, shake.

- Inserire il disco sbattitore (8b).
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (7a) con il pestello (7c).
- Ruotare il selettore (1) sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Per aggiungere ingredienti ruotare il selettore sul grado **1**.
- Estrarre il pestello (7c) ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta (6b).

Dischi per sminuzzare

- Disco doppia funzione per affettare (9b) per es. per tagliare cetrioli, cavoli, rape rosse, cavoli rapa
- Disco doppia funzione per grattugiare (9c) per es. per grattare carote, sedano.
- Disco taglio-grattugia (9d) per grattugiare e tagliare
- Disco per patatine fritte (9e) nell'introdurre il disco prestare attenzione alla sua posizione (vedi figura).



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare i dischi per sminuzzare solo sull'impugnatura in plastica.

**Attenzione!**
Le lame possono subire danni.

Non usare questi dischi di taglio per formaggio duro (parmigiano), noci e ravanelli.

- Inserire il portadisco (9a).
- Inserire il disco per sminuzzare (9b/9c/9d). Il lato desiderato per affettare/grattare rivolto verso l'alto.
- Applicare il coperchio (7a).
- Ruotare il selettore sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Introdurre gli alimenti da affettare o grattare (7b) e spingerli con il pestello (7c) senza esercitare una pressione eccessiva.

Avvertenza: lavorazione della maggior parte degli alimenti alla velocità **1**; lavorare alla velocità **2** solo gli alimenti duri.

Dopo il lavoro

- Disporre l'interruttore rotante su **0**.
- Ruotare il coperchio in senso **antiorario** fino all'arresto e toglierlo.
- Ruotare il contenitore di miscelazione in senso **antiorario** fino all'arresto e rimuoverlo.
- Estrarre l'utensile.

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore montato e lavorare sempre con il coperchio applicato. Smontare/montare il frullatore solo ad apparecchio fermo.

**Pericolo di scottature!**

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Se il liquido è molto caldo introdurre massimo 0,4 litri.

**Attenzione!**
Evitare danni al frullatore.

*Non frullare frutta o verdura surgelate.
Non fare girare a vuoto il frullatore.*

Frullare

Per mettere in funzione il frullatore, il contenitore di miscelazione (6) ed il coperchio (7a) devono essere applicati e bloccati.

Togliere gli accessori dalla ciotola!

- Togliere il coperchio di sicurezza ingranaggi (2).
- Montare la tazza frullatore (10) e ruotarla in senso **antiorario** fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
Quantità massima, liquido = 1 litro (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,4 litri).
Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio (11a) e bloccarlo ruotando in senso antiorario.
- Ruotare il selettore sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».

Dopo avere frullato

- Disporre l'interruttore rotante su **0**.
- Ruotare la tazza frullatore in senso **orario** fino all'arresto e rimuoverla.
- Ruotare il coperchio in senso **orario** fino all'arresto e rimuoverlo.

Consiglio: è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Aggiungere ingredienti

- Ruotare il selettore su **0** (oppure come indicato nella ricetta).
- Togliere il coperchio (11a) e introdurre gli ingredienti

oppure

- Togliere l'imbuto dal coperchio e aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta (11b)

oppure

- Introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto (11c).

Rimedio in caso di guasti**Guasto**

L'apparecchio non va in funzione.

Causa

Ciotola o coperchio non sono bloccati.

Rimedio

Ciotola/coperchio applicati e bloccati correttamente. Accendere di nuovo l'apparecchio.



Avvertenza importante

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Pulizia e cura



Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.



Attenzione! Possibili danni alle superfici.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Pulire l'apparecchio base

- Estrarre la spina.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido.
Se necessario utilizzare un poco di detergente per stoviglie.

Pulire la ciotola con gli accessori



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare il coltello multiuso ed i dischi per sminuzzare solo sull'impugnatura in plastica.

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incassare le parti di plastica nella lavastoviglie. Lavare la lama multiuso con l'apertura rivolta verso il basso, per evitare che le lame possano danneggiare altri oggetti. Quando con il disco per grattare si sminuzzano carote, cavoli rossi e simili sulle parti in plastica si forma una patina rossa, che può essere eliminata con alcune gocce di olio alimentare.

Pulire il frullatore



Pericolo di ferite da lame mixer taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (per es. da oli eterici contenuti nelle spezie).

Il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare la tazza frullatore in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciare a lungo nell'acqua).

Conservazione

- Applicare il coperchio di sicurezza ingranaggi (ingranaggio frullatore, figura 2).
- Applicare il contenitore di miscelazione e conservare in questo gli accessori (figura 6).
- Avvolgere il cavo (figura 3).

Avvertenze sulla rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Condizioni di garanzia








Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.



Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.



Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

Ricette/ingredienti/lavorazione

| Utensile | Grado | Tempo | Ricette/ingredienti/lavorazione |
|--|-------|-------------------------|--|
|  | 1/2 | | Erbe aromatiche (esclusa l'erba cipollina) Quantità: da 10 g a 50 g ● Introdurre le erbe nel contenitore asciutto. |
|  | M | | Cipolle, aglio Quantità: da 1 cipolla divisa in quattro a 300 g da 1 spicchio d'aglio a 300 g ● Lavorare fino al grado di triturazione desiderato. |
|  | 2/M | più volte 2 s ciasc. | Ortaggi e patate, crudi (per minestre, salse, farcie) Quantità: da 50 g a 300 g ● Tagliare gli ortaggi in pezzi grandi ed introdurli nel contenitore. |
|  | 2 | | Formaggio duro (per es. parmigiano) Quantità: da 10 g a 200 g ● Tagliare il formaggio a pezzetti, poi lavorarlo fino al grado di triturazione desiderato. |
|  | 2 | | Pangrattato Quantità: da 1 a 4 panini secchi ● Tagliare in quattro i panini, lavorarli fino al grado di triturazione desiderato. |
|  | 2 | | Carne, fegato (per carne macinata, tartara ecc.) Quantità: da 10 g a 500 g ● Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti. Preparare impasti di carne, farcie e pasticcini: ● Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche il pesce ecc.) insieme con altri ingredienti e spezie e lavorare fino a farne un impasto. |
|  | 2 | ca. 1 min. | Pasta con lievito per dolce max 500 g farina 25 g lievito o 1 confezione di lievito secco 175–200 ml latte tiepido 1 uovo 1 pizzico sale 80 g zucchero 60 g grassi (tiepidi) buccia di ½ limone (aroma di limone) Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo. |

| Utensile | Grado | Tempo | Ricette/ingredienti/lavorazione |
|--|-------|----------------------|--|
|  | 2 | ca. 1 min. | Pasta fluida miscelata 4 uova 250 g zucchero 1 bustina zucchero vanigliato 250 g margarina o burro (a temperatura ambiente) max 500 g farina 1 bustina lievito in polvere 125 ml latte Mescolare la pasta finché non è omogenea e priva di grumi. |
|  | 2 | ca. 1,5-2 min. | Sorbetto di fragole 250 g di fragole congelate 100 g di zucchero a velo 180 ml panna (1 bicchiere scarso) ● Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. Agitare finché si forma un gelato cremoso. |
|  | 1 | | Albumi montati a neve Quantità: da 2 a 6 chiare d'uovo |
|  | 1 | | Panna montata Quantità: da 200 g a 400 g |
|  | 2 | ca. 3 min. | Shake di latte vaporoso per chi è attento alle calorie 500 ml latte parzialmente scremato (3,5 % grassi) da 3 a 4 cucchiaini colmi di polvere istantanea al sapore di frutta o di vaniglia ● Lasciare raffreddare il latte parzialmente scremato da 3 a 3,5 ore nel congelatore (non in bottiglia di vetro). ● Montare il latte nel contenitore di miscelazione finché diventa schiumoso. ● Ora aggiungere da 3 a 4 cucchiaini di polvere istantanea e mes- colare brevemente. |
|  | 2/M | | Noci, mandorle Quantità: max. 200 g ● Eliminare completamente tutti i gusci, che possono danneggiare la lama mixer. Lavorare fino al grado di triturazione desiderato. |
|  | 2/M | | Purea di frutta o verdura (passato di mele, purea di spinaci, carote, pomodori; crudi o cotti) ● Introdurre insieme nel frullatore ingredienti e condimenti e lavorarli a purea. |
|  | 2 | | Banane con latte alla vaniglia 2 banane 60 g gelato alla vaniglia (ca. 2 cucchiaini colmi) 2 bustine zucchero vanigliato ca. 250 ml latte ● Mettere nel frullatore le banane sbucciate, tagliate a pezzetti, con il gelato e lo zucchero vanigliato. |

| Utensile | Grado | Tempo | Ricette/ingredienti/lavorazione |
|--|-----------------|-------|--|
|  | 2 | | <p>Latte al cioccolato Da 80 a 100 g di cioccolato ca. 400 ml latte molto caldo</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sminuzzare la cioccolata nel frullatore, aggiungere il latte molto caldo e mescolare brevemente. |
|  | Figura 1 e 2 | | <p>Maionese 1 uovo 1 cucchiaino di senape da 150 a 200 ml olio 1 cucchiaio succo di limone o aceto 1 pizzico sale 1 pizzico di zucchero</p> <p>Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio) per alcuni secondi a livello 1. ● Commutare il frullatore alla velocità 2, versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e miscelare fino ad emulsionare la massa. <p>Consumare la maionese subito. Non conservarla.</p> |

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.

Inhoud

| | |
|--|----|
| Voor uw veiligheid | 38 |
| In één oogopslag | 40 |
| Bedienen | 40 |
| Mixer | 42 |
| Hulp bij storingen | 42 |
| Reiniging en onderhoud | 42 |
| Opbergen | 43 |
| Opmerking betreffende recycling | 43 |
| Garantievoorwaarden | 43 |
| Recepten/ingrediënten/verwerking | 43 |

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

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 persoonsruimtes 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.

Dit apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok

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 niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasautomaat.

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen (ook na het uitschakelen blijft de aandrijving nog korte tijd lopen).

Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

Werk altijd met een gesloten aandrijvings-beschermingsdeksel (mixeraandrijving).

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Het slagmes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep (bovenste gedeelte). Kleinmaakschijven alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen/roterende aandrijving!

Nooit in de aangebrachte mixer grijpen en altijd met gesloten deksel werken. De mixer alleen verwijderen/aanbrengen wanneer het apparaat stilstaat.

Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete vloeistof in de mixer doen.

▲ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.

Niet in de vulopening grijpen.

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen met verschillend toebehoren.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

In één oogopslag

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

Basisapparaat

1 Draaischakelaar

0 = stop

M = momentschakeling (hoogste toerental, draaischakelaar vasthouden)

Standen 1–2, draaisnelheid:

1 = laag toerental,

2 = hoog toerental.

2 Aandrijvings-beschermingsdeksel

Aanbrengen wanneer de mixer niet wordt gebruikt.

3 Snoerhouder

4 Ventilatieopeningen

5 Zuigvoeten

Het apparaat op een gladde en schone ondergrond plaatsen.

Mengkom met toebehoren/hulpstukken

6 Kom

Plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (neus van de kom in de sleuf van het basisapparaat).

7a Deksel

Plaatsen (pijl op het deksel tegen de pijl op de handgreep) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (neus van het deksel in de opening van het basisapparaat, pijlen op deksel en reservoir liggen tegen elkaar).

b Vulopening

Stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen.

c Stopper (= maatbeker)

Voor het aandrukken van te snijden of te raspen ingrediënten.

8a Slagmes

b Slagschijf

9a Schijfhouder

voor het bevestigen van de schijven.

b Snij-draaischijf – dik/dun

c Rasp-draaischijf – grof/fijn

Verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd:

d Snij-raspschijf

e Patates-fritesschijf

Mixer

10 Mixkom

Plaatsen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.

11a Deksel

Plaatsen en tegen de klok in vastdraaien.

b Vulopening

Trechter verwijderen en de ingrediënten toevoegen.

c Trechter

Voor het toevoegen van vloeibare ingrediënten.

Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u ze in gebruik neemt, zie „Reiniging en onderhoud”.

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten. De ventilatieopeningen moeten vrij zijn.
- De stekker in het stopcontact steken.

Mengkom met toebehoren/hulpstukken



Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen (ook na het uitschakelen blijft de aandrijving nog korte tijd lopen). Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat. Werk altijd met een gesloten aandrijvings-beschermingsdeksel (mixeraandrijving).

- De mengkom (6) plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (neus van de kom in de sleuf van het basisapparaat).
- Hulpstuk (8/9) aanbrengen volgens de beschrijving in de desbetreffende paragraaf. Kiezen van het hulpstuk: zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- Ingrediënten toevoegen volgens de beschrijving in de desbetreffende paragraaf. Zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- Het deksel (7a) aanbrengen (pijl op het deksel tegen de pijl op de handgreep) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (neus van het deksel in de opening van het basisapparaat). De pijlen moeten precies tegen elkaar liggen, zoals getoond in de afbeelding.
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer de kom en het deksel zijn aangebracht en vergrendeld (beide neuzen in de sleuf van het basisapparaat, pijlen op deksel en reservoir liggen tegen elkaar). Slagmes

voor kleinmaken, hakken en kneden.



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Het slagmes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep (bovenste gedeelte).

- Het slagmes (8a) aanbrengen.
- De ingrediënten toevoegen.
- Deksel (7a) met stopper (7c) aanbrengen.
- De draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0** zetten.
- De stopper (7c) verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (7b).

N.B.: bij het kleinmaken en hakken neemt de verkleiningsgraad toe naarmate de verwerkingstijd langer is.

Slagschijf

voor slagroom, geklopt eiwit en milkshakes.

- De slagschijf (8b) aanbrengen.
- De ingrediënten toevoegen.
- Deksel (7a) met stopper (7c) aanbrengen.
- De draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- De draaischakelaar op **1** zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
- De stopper (7c) verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (6b).

Kleinmaakschijven

- Snij-draaischijf (9b)
bijv. voor het snijden van komkommer, kool, rode bieten, koolrabi
- Rasp-draaischijf (9c)
bijv. voor het raspen van wortels en selderie.
- Snij-/raspschijf (9d)
voor het snijden en raspen
- Patates-fritesschijf (9e) bij het aanbrengen op de positie van de schijf (zie afbeelding).



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Kleinmaakschijven alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.



Attentie! Messen kunnen bot worden.

Kleinmaakschijven niet gebruiken voor harde kaas (parmesan), noten en mierikswortel.

- De schijfhouder (9a) aanbrengen.
- De kleinmaakschijf (9b/9c/9d) aanbrengen. De gewenste snij- of raspzijde naar boven.
- Het deksel (7a) aanbrengen.
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- De te snijden of te raspen ingrediënten toevoegen (7b) en met niet te veel druk aandrukken met de stopper (7c).

N.B.: de meeste levensmiddelen kunt u verwerken op stand **1**; gebruik stand **2** alleen voor harde levensmiddelen.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0** zetten.
- Het deksel **tegen de klok in** tot aan de aanslag draaien en verwijderen.
- De mengkom **tegen de klok in** tot aan de aanslag draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen.

Mixer



Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen/roterende aandrijving!

Nooit in de aangebrachte mixer grijpen en altijd met gesloten deksel werken. De mixer alleen verwijderen/aanbrengen wanneer het apparaat stilstaat.



Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete vloeistof in de mixer doen.



Attentie! De mixer kan beschadigd raken.

Verwerk geen bevroren fruit of groente. De mixer niet zonder ingrediënten gebruiken.

Mixen

Bij gebruik van de mixer dienen de mengkom (6) en het deksel (7a) aangebracht en vergrendeld te zijn. Hulpstukken uit de kom verwijderen!

- Het aandrijvings-beschermingsdeksel (2) verwijderen.
- De mixkom (10) aanbrengen en **tegen de klok in** tot aan de aanslag draaien.
- Ingrediënten toevoegen, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
Maximum hoeveelheid vloeistof = 1 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,4 liter).
Optimale verwerkingshoeveelheid vaste stof = 100 gram.
- Het deksel (11a) aanbrengen en tegen de klok in vastdraaien.
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.

Na het mixen

- Draaischakelaar op **0** zetten.
- De mixer **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien en verwijderen.
- Het deksel **met de klok mee** draaien en verwijderen.

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

Ingrediënten toevoegen

- De draaischakelaar op **0** zetten (of volgens de aanwijzing in het recept).
- Het deksel (11a) verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- de trechter uit het deksel verwijderen en vaste ingrediënten geleidelijk via de vulopening (11b) toevoegen

of

- vloeibare ingrediënten via de trechter (11c) toevoegen.

Hulp bij storingen

Storing

Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.

Oorzaak

Kom of deksel zijn niet vergrendeld.

Oplossing

Kom/deksel goed aanbrengen en vergrendelen. Apparaat weer inschakelen.



Belangrijke aanwijzing

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

Reiniging en onderhoud



Gevaar van een elektrische schok!

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



Attentie! De oppervlakken kunnen beschadigd

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Basisapparaat reinigen

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek.
Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.

Mengkom en toebehoren reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Het slagmes en de kleinmaakschijven alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken. Het slagmes met de opening naar onderen zodanig in de afwasautomaat leggen dat andere delen niet beschadigd kunnen raken door de messen.

Bij het raspen van wortels, rodekool en dergelijke komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen!

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

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Er blijft dan niets kleven en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door vluchtige olie in kruiden).

Het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. De mixkom niet in de afwasautomaat, maar onder stromend water reinigen (niet in het water laten liggen).

Opbergen

- Het aandrijvings-beschermingsdeksel (mixeraandrijving) aanbrengen (afbeelding 2).
- De mengkom met toebehoren plaatsen (afbeelding 6).
- Het snoer opwickelen (afbeelding 3).

Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/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 de vakhandel of bij uw gemeente.









Garantievoorwaarden







Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden 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.

Wijzigingen voorbehouden.

Recepten/ingrediënten/verwerking

| Hulpstuk | Stand | Tijd | Recepten/ingrediënten/verwerking |
|--|-------|--------------------|--|
|  | 1/2 | | Kruiden (behalve bieslook) Hoeveelheid: 10 g tot 50 g • Kruiden in de droge mengkom doen. |
|  | M | | Uien, knoflook hoeveelheid: vanaf 1 ui, in 4 stukken max. 300 g vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g • Verwerken tot de gewenste grootte. |
|  | 2/M | meermaals 2 sec | Ongekookte groente en aardappels (voor soep, saus en vulling) Hoeveelheid: 50 g tot 300 g • Groente in grote stukken verdelen en in de mengkom doen. |

| Hulpstuk | Stand | Tijd | Recepten/ingrediënten/verwerking |
|--|-------|----------------------|--|
|  | 2 | | Harde kaas (bijv. parmesan) Hoeveelheid: 10 g tot 200 g <ul style="list-style-type: none"> • Kaas in blokjes snijden en verwerken tot de gewenste grootte. |
|  | 2 | | Paneermeel hoeveelheid: 1 tot 4 droge broodjes <ul style="list-style-type: none"> • Broodjes in 4 stukken snijden en verwerken tot de gewenste grootte. |
|  | 2 | | Vlees, lever (voor gehakt, tartaar enz.) Hoeveelheid: 10 g tot 500 g <ul style="list-style-type: none"> • Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden. Vleesdeeg, vulling en pasteien maken: <ul style="list-style-type: none"> • Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte, vis enz.) samen met de ingrediënten in de mengkom doen en er deeg van maken. |
|  | 2 | ca. 1 min. | Gistdeeg max. 500 g meel 25 g gist of 1 pakje droge gist 175–200 ml lauwe melk 1 ei 1 snufje zout 80 g suiker 60 g vet (lauw) ½ citroenschil (citraenaroma) De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uitziet, het laten rijzen op een warme plaats. |
|  | 2 | ca. 1 min. | Roerdeeg 4 eieren 250 g suiker 1 pakje vanillesuiker 250 g boter of margarine (kamertemperatuur) max. 500 g meel 1 pakje bakpoeder 125 ml melk Het deeg roeren tot het glad en zonder klonten is. |
|  | 2 | ca. 1,5–2 min. | Aardbeisorbet 250 g koude aardbeien 100 g poedersuiker 180 ml slagroom (1 beker) <ul style="list-style-type: none"> • Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat. |
|  | 1 | | Geklopt eiwit hoeveelheid: eiwit van 2 tot 6 eieren |
|  | 1 | | Slagroom Hoeveelheid: 200 g tot 400 g |

| Hulpstuk | Stand | Tijd | Recepten/ingrediënten/verwerking |
|---|--------|---------------|---|
|  | 2 | ca. 3 min. | Luchtige, caloriearme milkshake 500 ml halfvolle melk (3,5% vet) 3 of 4 volle eetlepels instantpoeder (bijv. Kaba), vruchten- of vanillesmaak <ul style="list-style-type: none"> ● Halfvolle melk 3 tot 3,5 uur laten afkoelen in het vriesvak (geen glazen flessen gebruiken). ● Melk in de mengkom doen en tot stevige schuim kloppen. ● Daarna 3 of 4 eetlepels instantpoeder toevoegen en kort doorroeren. |
|  | 2/M | | Noten, amandelen Hoeveelheid: max. 200 g <ul style="list-style-type: none"> ● Schalen geheel verwijderen, anders wordt het mixermes bot. Verwerken tot de gewenste grootte. |
|  | 2/M | | Fruit of groente pureren (appelmoes, spinazie, wortel- of tomatenpuree; rauw of gekookt) <ul style="list-style-type: none"> ● Ingrediënten en kruiden samen in de mixer doen en er puree van maken. |
|  | 2 | | Vanille-bananen-melk 2 bananen 60 g vanille-ijs (ca. 2 volle eetlepels) 2 pakje vanillesuiker ca. 250 ml melk <ul style="list-style-type: none"> ● Stukken geschilde banaan met het ijs, de vanillesuiker en de melk in de mixer doen. |
|  | 2 | | Chocolademelk 80 g tot 100 g chocolade ca. 400 ml hete melk <ul style="list-style-type: none"> ● Chocolade klein maken in de mixer, hete melk toevoegen en kort roeren. |
|  | 1 en 2 | | Mayonaise 1 ei 1 theelepel mosterd 150 tot 200 ml olie 1 eetlepels citroensap of azijn 1 snufje zout beetje suiker De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. <ul style="list-style-type: none"> ● Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden op stand 1 mengen. ● De mixer op stand 2 zetten, de olie langzaam door de trechter gieten en mixen tot de massa emulgeert. De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt. |

*Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, førsteklases husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.*

Indhold

| | |
|---|----|
| For din egen sikkerheds skyld | 46 |
| Overblik | 48 |
| Betjening | 48 |
| Blender | 49 |
| Hjælp i tilfælde af fejl | 50 |
| Rengøring og pleje | 50 |
| Opbevaring | 51 |
| Henvisninger til bortskaffelse | 51 |
| Garantibetingelser | 51 |
| Opskrifter/ingredienser/forarbejdning . . | 51 |

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser.

Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Apparatet skal kun benyttes til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Dette apparat er egnet til røring, ælting, piskning, skæring og rasping af levnedsmidler. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.

Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde. Apparatet kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug. Apparatet er ikke legetøj for børn. Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres. Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.

Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Risiko for elektrisk stød

I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.

Tilbehør og redskab skal kun skiftes når apparatet står stille (drejekontakt på **0/off**) og netstikket er trukket ud af stikkontakten.

Motorenheden må aldrig dypes i væsker, aldrig holdes ind under rindende vand og ikke sættes i opvaskemaskinen.

Forinden en fejl afhjælpes skal netstikket trækkes ud.

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften (drevet kører kort efter, at apparatet er slukket). Skift kun redskaber, når drevet står stille.

Arbejd kun med påsat beskyttelseskappe til drevudtag (blenderdrev).

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag kun fat i kunststofgrebet (øverste ende) på slagkniven.

Tag kun fat i kunststofgrebet på finhakningsskiverne.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender og arbejd kun med påsat låg. Blenderen må kun tages af/sættes på, når apparatet står stille.

Fare for skoldning!

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

▲ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Følg anvisningerne i brugsvejledningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



Vær forsigtig! Roterende redskaber.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Denne brugsanvisning beskriver forskellige modeller med forskellig tilbehør. Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Motorenhed

1 Drejekontakt

0 = stop

M = momentfunktion (højeste omdrejningstal, hold drejekontakten fast)

Trin 1–2, arbejdhastighed:

1 = lavt omdrejningstal,

2 = højt omdrejningstal.

2 Beskyttelseskappe til drevudtag

Sættes på, når blenderen ikke er i brug.

3 Kabelopvikling

4 Ventilationsslidser

5 Sugefødder

Apparatet stilles op på et glat og rent underlag.

Skål med tilbehør/redskab

6 Skål

Sættes på og drejes **mod højre** indtil stop (skålnæse i slidsen på motorenheden).

7a Låg

Sættes på (pil på låg skal være ud for pil på greb) og drejes **mod højre** indtil stop (lågnæse i slidsen på motorenheden, pile på låg og hus stemmer overens).

b Påfyldningsåbning

Stopperen tages ud og ingredienserne påfyldes.

c Stopper (= målebæger)

Levnedsmidlerne, der skal skæres eller raspes, skubbes efter.

8a Slagkniv

b Piskeskive

9a Skiveholder

for at holde fast skiverne.

b Vende-skæreskive – tyk/tynd

c Vende-raspskive – grov/fin

Kan købes i faghandlen, hvis de ikke følger med leveringen:

d Skære-raspskive

e Pømmes-frites-skive

Blender

10 Blenderbæger

Sættes på og drejes mod venstre indtil stop.

11a Låg

Sættes på og drejes fast mod venstre.

b Påfyldningsåbning

Tragten tages af og ingredienserne påfyldes.

c Trag

Flydende ingredienser påfyldes.

Betjening

Rengør apparat og tilbehør grundigt, før den tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag. Ventilationsslidserne må ikke være dækket til.
- Sæt stikket i.

Skål med tilbehør/redskab



Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften (drevet kører kort efter, at apparatet er slukket).

Skift kun redskaber, når drevet står stille. Arbejd kun med påsat beskyttelseskappe til drevudtag (blenderdrev).

- Sæt skålen (6) på og drej den **mod højre** indtil stop (skålnæse i slidsen på motorenheden).
- Sæt redskabet (8/9) i som beskrevet i det pågældende afsnit. Valg af redskab, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- Påfyld ingredienserne som beskrevet i det pågældende afsnit. Valg af ingredienser, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- Sæt låget (7a) på (pil på låg skal være ud for pil på greb) og drej det **mod højre** indtil stop (lågnæse i slidsen på motorenheden). Pile skal stemme nøjagtigt overens som vist på billedet.
- Stil drejekontakt på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.

Apparatet kan kun tændes, hvis skål og låg er sat på og låst fast (begge næser i slidsen på motorenheden, pile på låg og hus stemmer overens).

Slagkniv

til finhakning, hakning, ælting.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag kun fat i kunststofgrebet (øverste ende) på slagkniven.

- Sæt slagkniven (8a) i.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt låget (7a) med stopper (7c) på.
- Stil drejekontakt (1) på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- For at påfylde ingredienserne stil drejekontakt på **0**.
- Tag stopperen (7c) ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (7b).

Henvisning: Ved finhakning og hakning øger finhakningsgraden med forarbejdningstiden.

Piskeskive

til fløde, piskede æggeghvider, shakes.

- Sæt piskeskiven (8b) i.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt låget (7a) med stopper (7c) på.
- Stil drejekontakten (1) på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- For at påfylde ingredienserne stil drejekontakten på **1**.
- Tag stopperen (7c) ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (6b).

Finhakningskiver

- Vende-skæreskive (9b)
f.eks. til skæring af agurker, kål, rødbeder, kålrabi
- Vende-raspskive (9c)
f.eks. til rasping af gulerødder, selleri.
- Skære-raspskive (9d)
til skæring og rasping
- Pommefrites-skive (9e)
kontrollér skivens position under isætningen (se billede).



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag kun fat i kunststofgrebet på finhakningskiverne.



OBS!
Knivene kan blive uskarpe.

Finhakningskiverne må ikke benyttes til hård ost (parmesan), nødder og peberrod.

- Sæt skiveholderen (9a) i.
- Sæt finhakningskiven (9b/9c/9d) i.
Den ønskede skære-/raspside på skiven skal vende op.
- Sæt låget (7a) på.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- Fyld fødevarerne som skal skæres eller raspes (7b) og skub dem efter med stopperen (7c) uden stort tryk.

Henvisning: Forarbejdning af de fleste levnedsmidler på trin **1**; kun hårde levnedsmidler forarbejdes på trin **2**.

Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0**.
- Drej låget **mod venstre** indtil stop og tag det af.
- Drej skålen **mod venstre** indtil stop og tag den af.
- Tag redskabet ud.

Blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender og arbejd kun med påsat låg.
Blenderen må kun tages af/sættes på, når apparatet står stille.



Fare for skoldning!

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



OBS!
Blenderen kan beskadiges.

Forarbejd ikke dybfrosset frugt og grønt.
Brug ikke blenderen i tomgang.

Arbejde med blenderen

For drift af blenderen skal skålen (6) og låget (7a) være sat på og drejet fast.

Tag redskaberne ud af skålen!

- Tag beskyttelseskappen til drevudtaget (2) af.
- Sæt blenderbægeret (10) på og drej det **mod venstre** indtil stop.

- Påfyld ingredienserne, se „Opskrifter/ ingredienser/forarbejdning“. Maksimal mængde, flydende konsistens = 1 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter). Optimal forarbejdningmængde, fast konsistens = 100 gram.
- Sæt låget (11a) på og drej det fast mod venstre.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.

Efter arbejdet med blenderen

- Stil drejekontakten på 0.
- Drej blenderen **mod højre** indtil stop og tag den af.
- Drej låget **mod højre** og tag det af.

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

Påfyldning af flere ingredienser

- Stil drejekontakten på 0 (eller som angivet i opskriften).
- Tag låget (11a) af og påfyld ingredienserne

eller

- tag tragten ud af låget og påfyld faste ingredienser lidt ad gangen gennem påfyldningsåbningen (11b)

eller

- påfyld flydende ingredienser gennem tragten (11c).

Hjælp i tilfælde af fejl

Fejl

Apparatet kan ikke tændes.

Årsag

Skål eller låg er ikke låst fast.

Afhjælpning

Sæt skål/låg rigtigt på og lås den/det fast.

Tænd for apparatet igen.



Vigtig henvisning

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte kundeservice.

Rengøring og pleje



Fare for elektrisk stød!

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



OBS!

Overfladerne kan beskadiges.

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

Rengøring af motorenhed

- Træk stikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.

Rengøring af skål med tilbehør



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag kun fat i kunststofgrebet på slagkniv og finhakningsskiverne.

Alle dele tåler opvaskemaskine.

Klem ikke plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Læg slagkniven ind med åbningen nedad, så at kniverne ikke kan beskadige andre dele. Ved raspning af gulerødder, rødkål eller lignende opstår der en rød belægning på plastdele, som kan fjernes med et par dråber spiseolie.

Rengøring af blender



Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt en børste til rengøring.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at kunststoffet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier).

Låg og tragt kan tåle opvaskemaskine. Blenderbægeret må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke blive liggende i vand).

Opbevaring

- Sæt beskyttelseskappen til drevudtaget (blenderdrev) på (billede 2).
- Sæt skålen med tilbehør på (billede 6).
- Vikl kablet op (billede 3).

Henvisninger til bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/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.

Oplysning om gældende bortskaffelsesmåde fås hos din faghandel eller dine kommunale myndigheder.

Garantibetingelser

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.

Ændringer forbeholdes.

Opskrifter/ingredienser/forarbejdning

| Redskab | Trin | Tid | Opskrifter/ingredienser/forarbejdning |
|---------|------|-------------------------|--|
| | 1/2 | | Krydderurter (undtagen purløg) Mængde: 10 g til 50 g • Kom krydderurterne i en tør skål. |
| | M | | Løg, hvidløg Mængde: fra 1 løg, skåret i kvarte, til 300 g fra 1 fed hvidløg til 300 g • Forarbejd til den ønskede finhakningsgrad. |
| | 2/M | gentagne gange i 2 sek. | Grøntsager og kartofler, rå (til supper, sovse, fyldninger) Mængde: 50 g til 300 g • Skær grøntsagerne i store stykker og kom dem i skålen. |
| | 2 | | Hård ost (f.eks. parmesan) Mængde: 10 g til 200 g • Skær osten i terninger, forarbejd til den ønskede finhakningsgrad. |
| | 2 | | Rasp Mængde: 1 til 4 tørre rundstykker • Skær rundstykkerne i kvarte, forarbejd til den ønskede finhakningsgrad. |
| | 2 | | Kød, lever (til hakket kød, tartar osv.) Mængde: 10 g til 500 g • Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger. Fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postej: • Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, men også fisk osv.) sammen med øvrige ingredienser og krydderier i skålen og forarbejd det hele til en dej. |

| Redskab | Trin | Tid | Opskrifter/ingredienser/forarbejdning |
|--|------|-------------------------------|--|
|  | 2 | ca. 1 min. | Gærdej maks. 500 g mel 25 g gær eller 1 pakke tørgær 175–200 ml lunken mælk 1 æg 1 knivspids salt 80 g sukker 60 g fedt (lunken) skal af en ½ citron (citronaroma) Ingredienserne skal have samme temperatur. Når dejen er glat, stilles den til hævnng på et varmt sted. |
|  | 2 | ca. 1 min. | Rørdej 4 æg 250 g sukker 1 pakke vanillesukker 250 g smør eller margarine (rumtemperatur) maks. 500 g mel 1 pakke bagepulver 125 ml mælk Rør i dejen, indtil den er glat og uden klumper. |
|  | 2 | ca. 1,5 min. til 2 min. | Jordbærsorbet 250 g frossede jordbær 100 g puddersukker 180 ml fløde (ca. 1 bæger) ● Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da der ellers dannes klumper. Rør til der dannes en cremet is. |
|  | 1 | | Piskede æggehvider Mængde: 2 til 6 æggehvider |
|  | 1 | | Piskefløde Mængde: 200 g til 400 g |
|  | 2 | ca. 3 min. | Luftig milkshake med få kalorier 500 ml langtidsholdbar mælk (3,5 % fedt) 3 til 4 toppede spsk opløseligt drikkepulver (f.eks. "Kaba") med frugt- eller vanillesmag ● Stil den langtidsholdbare mælk i fryseren i 3 til 3,5 time (brug ikke glasflasker). ● Pisk i skålen til fast skum. ● Tilsæt herefter 3 til 4 spsk opløseligt drikkepulver og ibland det kort. |
|  | 2/M | | Nødder, mandler Mængde: maks. 200 g ● Fjern alle skaller, da blenderkniven ellers bliver uskarp. Forarbejd til den ønskede finhakningsgrad. |
|  | 2/M | | Purering af frugt eller grønt (æblemos, spinat, gulerods-, tomatpure; rå eller kogt) ● Kom ingredienser og krydderier i blenderen og forarbejd det hele til puré. |

| Redskab | Trin | Tid | Opskrifter/ingredienser/forarbejdning |
|--|--------|-----|---|
|  | 2 | | Vanille-banan-milkshake 2 bananer 60 g vanilleis (ca. 2 toppede spsk) 2 pakker vanillesukker ca. 250 ml mælk <ul style="list-style-type: none"> • Kom de skrællede bananstykker med is, vanillesukker og mælk i blenderen. |
|  | 2 | | Chokolademælk 80 g til 100 g chokolade ca. 400 ml varm mælk <ul style="list-style-type: none"> • Finhak chokoladen i blenderen, tilsæt den varme mælk og ibland den kort. |
|  | 1 og 2 | | Mayonnaise 1 æg 1 tsk sennep 150 til 200 ml olie 1 spsk citronsaft eller eddike 1 knivspids salt 1 knivspids sukker Ingredienserne skal have samme temperatur. <ul style="list-style-type: none"> • Bland alle ingredienser (undtagen olie) i nogle sekunder på trin 1. • Stil blenderen på trin 2, hæld olien langsomt gennem tragten og bland det hele, til massen emulgerer. Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid og ikke opbevares. |

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

Innhold

| | |
|--|----|
| For din egen sikkerhet | 54 |
| En oversikt | 56 |
| Betjening | 56 |
| Mikser | 57 |
| Hjelp ved feil | 58 |
| Rengjøring og pleie | 58 |
| Oppbevaring | 59 |
| Henvisninger om avskaffing | 59 |
| Garantibetingelser | 59 |
| Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding | 59 |

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige mengder for husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider.

Dette apparatet er egnet for røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk. Barn må ikke få leke med apparatet. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.

Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.

Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater.

Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for strømstøt

Dersom strømmen blir borte, forblir apparatet innkoblet og går videre når strømmet kommer igjen. Tilbehør og verktøy må kun skiftes når apparatet står stille (dreiebryter på 0/off) og støpselet er trukket ut.

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen (også etter utkoblingen går drevet etter i kort tid). Verktøyene må kun skiftes når drevet står stille. Det må kun arbeides med påsatt beskyttelseslokk for drevet (mikserdrev).

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Slagkniven må kun holdes i plasthåndtaket (øvre enden).

Kutteskivene må kun holdes i plasthåndtaket.

Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver/roterende drev!

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren og alltid arbeides med påsatt lokk. Mikseren må kun tas av/settes på når apparatet står stille.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll på maksimalt 0,4 liter varm væske.

▲ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



Vær forsiktig! Roterende verktøy.

Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

Denne bruksanvisningen beskriver forskjellige modeller med forskjellig tilbehør. Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Basismaskin

1 Dreiebryter

0 = stopp

M = momentkobling (høyeste turtall, dreiebryteren holdes fast)

Trinn 1–2, arbeidshastighet:

1 = lavt turtall,

2 = høyt turtall.

2 Beskyttelseslokk for drev

Settes på når maskinen ikke er i bruk.

3 Kabeloppvikling

4 Ventilasjonssprekker

5 Sugeføtter

Apparatet stilles opp på et glatt og rent underlag.

Bolle med tilbehør/verktøy

6 Bolle

Settes på og dreies i klokkenes retning inntil anslag (nesen på bollen i sprekken på basismaskinen).

7a Lokk

Settes på (pilen på lokket ved pilen på håndtaket) og dreies i klokkenes retning inntil anslag (nesen på lokket i sprekken på basismaskinen, pilene på lokket og kassen stemmer overens).

b Påfyllingsåpning

Støteren tas ut og ingrediensene fylles på.

c Støteren (= målebeger)

De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned.

8a Slagkniv

b Piskeskive

9a Skiveholder

for å holde fast skivene.

b Vende-skjæreskive – tykk/tynn

c Vende-raspeskive – grov/fin

Fåes i faghandelen, dersom de ikke følger med i leveringsomfanget:

d Skjære-raspeskive

e Pommefrites skive

Mikser

10 Miksebeger

Settes på og dreies mot klokkenes retning inntil anslag.

11a Lokk

Settes på og dreies fast mot klokkenes retning.

b Påfyllingsåpning

Trakten tas av og ingrediensene fylles på.

c Trakt

Flytende ingredienser fylles på.

Betjening

Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Forberedning

- Basismaskinen stilles på et glatt og rent underlag. Ventilasjonssprekkene må være frie.
- Støpselet settes i stikkontakten.

Bolle med tilbehør/verktøy



Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen (også etter utkoblingen går drevet etter i kort tid). Verktøyene må kun skiftes når drevet står stille. Det må kun arbeides med påsatt beskyttelseslokk for drevet (mikserdrev).

- Bollen (6) settes på og dreies i klokkenes retning inntil anslag (nesen på bollen i sprekken på basismaskinen).
- Verktøyet (8/9) settes inn som beskrevet i det tilsvarende avsnittet. For verktøyutvalg se "Oppskrifter/ ingredienser/bearbeiding".
- Ingrediensene fylles på som beskrevet i det tilsvarende avsnittet. For utvalg se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".
- Lokket (7a) settes på (pilen på lokket ved pilen på håndtaket), og dreies i klokkenes retning inntil anslag (nesen på lokket i sprekken på basismaskinen). Pilene må stemme eksakt overens slik som vist på bildet.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn, se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".

Apparatet kan kun slås på når både bollen og lokket er satt på og låst fast (begge nesene i sprekken på basismaskinen, pilene på lokket og kassen stemmer overens).

Slagkniv

for kutting, hakking, elting.



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Slagkniven må kun holdes i plasthåndtaket (øvre enden).

- Slagkniven (8a) settes inn.
- Ingrediensene fylles på.
- Lokket (7a) med støteren (7c) settes på.
- Dreiebryteren (1) settes på ønsket trinn, se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".
- For å fylle på mere ingredienser settes dreiebryteren på 0.
- Støteren (7c) tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen (7b).

Henvising: Ved kutting og hakking øker kuttegraden med bearbeidingstiden.

Piskeskive

for fløte, stivpisket eggehvite, shakes.

- Piskeskiven (8b) settes inn.
- Ingrediensene fylles på.
- Lokket (7a) med støteren (7c) settes på.
- Dreiebryteren (1) settes på ønsket trinn, se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".
- For å fylle på ingredienser settes dreiebryteren på trinn 1.
- Støteren (7c) tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen (6b).

Kutteskiver

- Vende-skjærskive (9b)
f.eks. for skjæring av agurk, kål, rødbeter, kålrabi.
- Vende-raspeskive (9c)
f.eks. for rasping av gulrøtter, selleri.
- Skjære-raspeskive (9d)
for skjæring og rasping.
- Pommefrites skive (9e)
under innsettingen ta hensyn til stillingen av skiven (se bilde).



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Kutteskivene må kun holdes i plasthåndtaket.



**Obs!
Knivene kan bli sløve**

Kutteskivene må ikke brukes for hard ost (parmesan), nøtter eller pepperrot.

- Skiveholderen (9a) settes inn.
- Kutteskiven (9b/9c/9d) settes inn.
Den ønskede skjære-/raspesiden må peke oppover.
- Lokket (7a) settes på.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn, se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes fylles på (7b) og skyves ned med støteren (7c) uten stort trykk.

Henvising: Bearbeiding av de fleste matvarene på trinn 1; kun harde matvarene bearbeides på trinn 2.

Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på 0.
- Lokket dreies **imot** klokken retning inntil anslag og tas av.
- Bollen dreies **imot** klokken retning inntil anslag og tas av.
- Verktøyet tas ut.

Mikser



Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver/roterende drev!

*Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren og alltid arbeides med påsatt lokk.
Mikseren må kun tas av/settes på når maskinen står stille.*



Fare for skolding!

*Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trekten i lokket.
Fyll på maksimalt 0,4 liter varm væske.*



**Obs!
Mikseren kan bli skadet.**

*Det må ikke bearbeides dypfrosne frukt eller grønnsaker.
Mikseren må ikke brukes med tomgang.*

Miksing

Under driften av mikseren må bollen (6) og lokket (7a) være satt på og låst fast.
Verktøyene må tas ut av bollen!

- Beskyttelseslokket for drevet (2) tas av.
- Miksebegeret (10) settes på og dreies **imot** klokken retning inntil anslag.

- Ingrediensene fylles på, se "Oppskrifter/ ingredienser/bearbeiding".
Maksimal mengde, flytende = 1 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).
Optimal arbeidsmengde, fast = 100 gram.
- Lokket (11a) settes på og dreies fast imot klokken retning.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn, se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".

Etter miksingen

- Dreiebryteren settes på 0.
- Mikseren dreies i klokken retning inntil anslag og tas av.
- Lokket dreies i klokken retning inntil anslag og tas av.

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

Påfylling av ingredienser

- Dreiebryteren settes på 0 (eller slik som angitt i oppskriften).
- Lokket (11a) tas av og ingrediensene fylles på

eller

- trakten tas ut av lokket og de faste ingrediensene fylles på litt etter litt igjennom påfyllingsåpningen (11b)

eller

- flytende ingredienser fylles inn igjennom trakten (11c).

Hjelp ved feil

Feil

Apparatet lar seg ikke slå på.

Årsak

Bollen eller lokket er ikke låst fast.

Utbedring

Bollen/lokket må settes riktig på og låses fast.

Apparatet slås på igjen.



Viktig henvisning

Dersom feilen ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Rengjøring og pleie



Fare for strømstøt!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og aldri holdes under rennende vann.



Obs! Overflatene kan bli skadet.

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

Rengjøring av basismaskinen

- Støpselet trekkes ut.
- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut.
Etter behov brukes litt oppvaskmiddel.

Rengjøring av bollen med tilbehør



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Slagkniven og kutteskivene må kun holdes i plasthåndtaket.

Alle delene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Plastdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert. Slagkniven legges inn med åpningen nedover, slik at ingen andre deler kan bli skadet av knivene.

Ved rasping av gulrøtter, rødkål eller lignende dannes det et rødt belegg på plastdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

Rengjøring av mikseren



Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk. Dermed blir ikke noe klebet fast og kunststoffet blir ikke angrepet (f.eks. av eteriske oljer i krydder).

Lokket og trakten kan rengjøres i oppvaskmaskin. Miksebegeret må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men må rengjøres under rennende vann (må ikke bli liggende i vannet).

Oppbevaring

- Beskyttelseslokket for drevet (mikserdrev) settes på (bilde 2).
- Bollen med tilbehør settes på (bilde 6).
- Kabelen vikles opp (bilde 3).

Henvisninger om avskaffing



Dette apparatet er kjennetegnet tilsvarende det europeiske direktivet 2012/19/EF for brukte elektro- og elektronikkapparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.








Garantibetingelser





For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i det respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene 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.

Endringer forbeholdes.

Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding

| Verk-tøy | Trinn | Tid | Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding |
|----------|-------|----------------------------|--|
| | 1/2 | | Urter (unntatt gressløk) Mengde: 10 g til 50 g ● Urter legges ned i tørr bolle. |
| | M | | Løk, hvitløk Mengde: fra 1 løk, delt i fire biter, til 300 g fra 1 fedd hvitløk, til 300 g ● Bearbeides til ønsket kuttegrad. |
| | 2/M | flere ganger hhv. i 2 sek. | Grønnsaker og poteter, rå (for supper, sauser, fyllinger) Mengde: 50 g til 300 g ● Grønnsakene deles opp i grove stykker og legges ned i bollen. |
| | 2 | | Hard ost (f.eks. parmesan) Mengde: 10 g til 200 g ● Osten skjæres i terninger, bearbeides til ønsket kuttegrad. |
| | 2 | | Knust kavring (panermel) Mengde: 1 til 4 tørkede rundstykker ● Rundstykkene deles i fire biter, bearbeides til ønsket kuttegrad. |
| | 2 | | Kjøtt, lever (for kjøttdeig, biff tartar osv.) Mengde: 10 g til 500 g ● Knoker, brusk, skinn og sener fjernes. Kjøttet skjæres i terninger. Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier: ● Kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, men også fisk osv.) legges sammen med andre ingredienser og krydder i bollen og bearbeides til en deig. |

| Verk-tøy | Trinn | Tid | Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding |
|--|-------|-----------------------------|--|
|  | 2 | ca. 1 min | Gjærdeig maks. 500 g mel 25 g gjær eller 1 pakke torrgjær 175–200 ml lunken melk 1 egg 1 klype salt 80 g sukker 60 g fett (lunkent) skall av ½ sitron (sitronaroma) Ingrediensene bør ha samme temperatur. Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted. |
|  | 2 | ca. 1 min | Rørt deig 4 egg 250 g sukker 1 pakke vaniljesukker 250 g smør eller margarin (romtemperatur) maks. 500 g mel 1 pakke bakepulver 125 ml melk Deigen røres så lenge til den er glatt og fri for klumper. |
|  | 2 | ca. 1,5 min til 2 min | Jordbærsorbet 250 g frosne jordbær 100 g melis 180 ml fløte (ca. 1 beger) ● Alle ingrediensene legges ned i bollen. Apparatet må straks slås på, da det ellers danner seg klumper. Det må røres så lenge inntil det dannes en kremaktig is. |
|  | 1 | | Stivpisket eggehvite Mengde: 2 til 6 eggehviter |
|  | 1 | | Stivpisket kremfløte Mengde: 200 g til 400 g |
|  | 2 | ca. 3 min | Lett milk-shake for kaloribeviste 500 ml H-melk (3,5 % fett) 3 til 4 toppete ss instantpulver (f.eks. "Kaba") med frukt eller vaniljesmak ● H-melken må fryses litt i fryseskapet i 3 til 3,5 timer (det må ikke brukes glassflasker). ● Piskes i bollen til et fast skum. ● Deretter tilsettes 3 til 4 ss instantpulver og røres inn kort. |
|  | 2/M | | Nøtter, mandler Mengde: max. 200 g ● Skallene fjernes helt, ellers blir mikserkniven sløv. Bearbeides til ønsket kuttegrad. |

| Verktøy | Trinn | Tid | Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding |
|--|--------|-----|--|
|  | 2/M | | Mosing av frukt eller grønnsaker (Eplemos, spinat, gulrot-, tomatpuré; rå eller kokt) <ul style="list-style-type: none"> ● Ingrediensene og krydder legges samtidig i mikseren og bearbeides til puré. |
|  | 2 | | Vanilje-banan-melk 2 bananer 60 g vaniljeis (ca. 2 toppete ss) 2 pakker vaniljesukker ca. 250 ml melk <ul style="list-style-type: none"> ● De skrellede bananstykkene legges inn i mikseren sammen med med isen, vaniljesukkeret og melken. |
|  | 2 | | Varm sjokolade 80 g til 100 g sjokolade ca. 400 ml varm melk <ul style="list-style-type: none"> ● Sjokoladen kuttes i mikseren, den varme melken tilsettes og røres inn kort. |
|  | 1 og 2 | | Majones 1 egg 1 ts sennep 150 til 200 ml olje 1 ss sitronsaft eller eddik 1 klype salt 1 klype sukker Ingrediensene bør ha samme temperatur. <ul style="list-style-type: none"> ● Alle ingrediensene (unntatt oljen) blandes sammen i noen sekunder på trinn 1. ● Mikseren settes på trinn 2, oljen helles langsomt igjennom trakten og det hele mikses så lenge, inntil massen emulgerer. Majonesen må brukes opp snart, ikke oppbevares. |

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat 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.

Innehåll

| | |
|--|----|
| För din säkerhet | 62 |
| Kort översikt | 64 |
| Användning | 64 |
| Mixer | 66 |
| Råd vid fel | 66 |
| Rengöring och skötsel | 66 |
| Förvaring | 67 |
| Anvisningar för avfallshantering | 67 |
| Konsumentbestämmelser | 67 |
| Recept/ingredienser/bearbetning | 68 |

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.

Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll.

Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Denna apparat är lämplig för att blanda, knåda, vispa, skära, riva och strimla livsmedel. När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden.

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt. Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras. Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet.

Dra inte ledningen över vassa kanter eller heta ytor.

Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker.

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada

Risk för elektriska stötar

Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter att arbeta när strömmen åter slås på.

Byt tillbehör och verktyg endast när apparaten står stilla (strömvredet på **0/off**) och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.

Doppa aldrig motordelen i vätskor, håll den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång (drivuttaget fortsätter rotera en kort stund även sedan apparaten stängts av). Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.

Arbeta endast med påsatta skyddslocket över drivuttaget (mixeruttag).

Risk för skada pga vassa knivar!

Fatta slagkniven endast i plasthandtaget (övre änden).

Fatta riv- och skärskivorna endast i plasthandtaget.

Risk för skada pga vassa mixerknivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern och arbeta endast med påsatta lock. Mixern får endast lossas/sättas fast när apparaten står stilla.

Risk för skållskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,4 liter het vätska.

▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Följ anvisningarna i bruksanvisningen.



Varning! Roterande knivar.



Varning! Roterande verktyg.

Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen.

Denna bruksanvisning beskriver olika modeller med olika tillbehör.

Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Motordel

1 Strömvred

0 = Stop

M = Momentläge (högsta varvtalet, håll fast strömvredet)

Läge 1–2, arbetshastighet:

1 = lågt varvtal,

2 = högt varvtal.

2 Skyddslock över drivuttag

Sätta på när mixern inte används.

3 Kabelupprullning

4 Ventilationsspringor

5 Sugfötter

Ställa upp apparaten på plant och rent underlag.

Blandarskål med tillbehör/verktyg

6 Blandarskål

Sätta på och vrida **medurs** till stoppet (kilen på blandarskålen i springan på motordelen).

7a Lock

Sätta på (pilen på locket mot pilen på handtaget) och vrida **medurs** till stoppet (kilen på locket i springan på motordelen, pilarna på locket och huset stämmer överens).

b Påfyllningsöppning

Ta ut påmataren och fylla på med mera ingredienser.

c Påmatare (= mätglas)

Trycka ned det som ska skäras eller rivas/strimlas.

8a Slagkniv

b Vispskiva

9a Skivhållare

för att placera skivorna på.

b Vändbar skårskiva – tjock/tunn

c Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

Finns att köpa i fackhandeln när de inte medföljer leveransen:

d Skär- och riv-/strimmelskiva

e Pommis frites-skiva

Mixer

10 Mixerbägare

Sätta på och vrida moturs till stoppet.

11a Lock

Sätta på och vrida moturs fast till stoppet.

b Påfyllningsöppning

Lösa tratten och fylla på med mera ingredienser.

c Tratt

Fylla på med mera flytande ingredienser.

Användning

Rengör apparaten och tillbehöret grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant och rent underlag. Ventilationsspringorna får inte täckas över.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

Blandarskål med tillbehör/verktyg



Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång (drivuttaget fortsätter rotera en kort stund även sedan apparaten stängts av). Verktyg får endast bytas när drivuttaget står stilla.

Arbeta endast med påsatta skyddslocket över drivuttaget (mixeruttag).

- Sätt på blandarskålen (6) och vrid **medurs** till stoppet (kilen på blandarskålen i springan på motordelen).
- Sätt in verktyget (8/9) på sätt som beskrivits i resp avsnittet. För verktygsval se "Recept/ingredienser/bearbetning".
- Fyll på ingredienserna på sätt som beskrivits i resp avsnittet. För livsmedelsval se "Recept/ingredienser/bearbetning".
- Sätt på locket (7a) (pilen på locket mot pilen på handtaget) och vrid **medurs** till stoppet (kilen på locket i springan på motordelen).
Pilarna måste överensstämja exakt på sätt som visas på bilden.
- Vrid strömvredet till önskat läge, se "Recept/ingredienser/bearbetning".

Apparaten kan bara startas när båda blandarskål och lock är påsatta och fastlåsta (båda kilarna i springan på motordelen, pilarna på locket och huset stämmer överens).

Slagkniv

för att finfördela, hacka, knåda.



Risk för skada pga vassa knivar!

Fatta slagkniven endast i plasthandtaget (övre änden).

- Sätt in slagkniven (8a).
- Fyll på ingredienserna.
- Sätt på locket (7a) med påmataren (7c).
- Vrid strömvredet (1) till önskat läge, se "Recept/ingredienser/bearbetning".
- För att fylla på med mera ingredienser vrid strömvredet på **0**.
- Ta ut påmataren (7c) och fyll på ingredienser genom påfyllningsöppningen (7b).

Obs! Vid finfördelning och hackning ökar finfördelningsgraden med bearbetningstiden.

Vispskiva

för gräddor, vispad äggvita, shaker.

- Sätt i vispskivan (8b).
- Fyll på ingredienserna.
- Sätt på locket (7a) med påmataren (7c).
- Vrid strömvredet (1) till önskat läge, se "Recept/ingredienser/bearbetning".
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till läge 1.
- Ta ut påmataren (7c) och fyll på ingredienser genom påfyllningsöppningen (6b).

Riv- och skärskivor

- Vändbar skärskiva (9b)
t.ex. för att skära gurkor, kål, rödbetor, kålrabbi
- Vändbar riv- och strimmelskiva (9c)
t.ex. för att riva/strimla morötter, selleri.
- Skär- och strimmelskiva (9d)
för att riva/strimla och skära
- Pommefrites-skiva (9e)
observera skivans läge när den sätts in (se bilden).



Risk för skada pga vassa knivar!

Fatta riv- och skärskivorna endast i plasthandtaget.



Var försiktig! Knivar kan bli slöa.

Använd inte riv- och skärskivorna för hårdost (parmesan), nötter och pepparrot.

- Sätt in skivhållaren (9a).
- Sätt in önskad riv-/skärskivan (9b/9c/9d).
Vänd önskad skär- eller riv-/strimmelsida uppåt.
- Sätt på locket (7a).
- Vrid strömvredet till önskat läge, se "Recept/ingredienser/bearbetning".
- Fyll på det som ska skäras eller rivas/strimlas (7b) och tryck lätt ned med påmataren (7c).

Obs! Bearbetning av de mesta livsmedlen i läge 1; bara hårda livsmedel bearbetas i läge 2.

Efter arbetet

- Vrid strömbrytaren på **0**.
- Vrid locket **moturs** till stoppet och lossa det.
- Vrid blandarskålen **moturs** till stoppet och lossa den.
- Ta ut verktyget.

Mixer



Risk för skada pga vassa mixerknivar/ roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern och arbeta endast med påsatta lock. Mixern får endast lossas/sättas fast när apparaten står stilla.



Risk för skållskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,4 liter het vätska.



Var försiktig! Mixern kan skadas!

Bearbeta aldrig djupfrysta frukt eller grönsaker. Låt inte mixern gå på tomgång.

Mixa

För att kunna använda mixern måste blandarskålen (6) och locket (7a) vara påsatta och fastlåsta. Ta verktygen ut ur blandarskålen!

- Lossa skyddslocket (2) över drivuttaget.
- Sätt på mixerbägaren (10) och vrid **moturs** till stoppet.
- Fyll på ingredienserna, se "Recept/ingredienser/bearbetning".
Max mängd vätska = 1 liter (skummande eller heta vätskor max 0,4 liter).
Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 100 gram.
- Sätt på locket (11a) och vrid fast moturs.
- Vrid strömvredet till önskat läge, se "Recept/ingredienser/bearbetning".

Efter arbetet med mixern

- Vrid strömbrytaren på 0.
- Vrid mixern **medurs** till stoppet och lossa den.
- Vrid locket **medurs** och lossa det.

Obs! Rengör helst mixern genast efter användning, se "Rengöring och skötsel".

Fylla på med mera ingredienser

- Vrid strömbrytaren på 0 (eller som anges i receptet).
- Lossa locket (11a) och fyll på ingredienser

eller

- ta bort tratten ur locket och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen (11b)

eller

- fyll på flytande ingredienser genom tratten (11c).

Råd vid fel

Fel

Apparaten vill inte starta.

Orsak

Blandarskålen eller locket är inte fastlåsta.

Åtgärd

Sätt på blandarskålen/locket på rätt sätt och lås fast dem. Starta åter apparaten.



Viktig anvisning

Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till kundtjänst.

Rengöring och skötsel



Risk för elektriska stötar!

Doppa aldrig motordelen i vatten och håll den aldrig under rinnande vatten.



Var försiktig! Apparatens ytor kan skadas.

Använd inga repande rengöringsmedel.

Rengöra motordelen

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk.
Använd lite handdiskmedel vid behov.

Rengöra blandarskålen med tillbehör



Risk för skada pga vassa knivar!

Fatta slagkniven och riv- och skärskivorna endast i plasthandtaget.

Alla delar kan rengöras i diskmaskin. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

Lägg in slagkniven med öppningen nedåt så att knivarna inte kan skada andra delar. När morötter, rödkål eller dylikt rives/strimlas uppstår en röd beläggning på plastdelarna som kan avlägsnas med några droppar matolja.

Rengöra mixern



Risk för skada pga vassa mixerknivar!

*Ta inte i mixerknivarna med bara händerna.
Använd en borste för rengöring.*

Rengör helst mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor). Locket och tratten kan rengöras i diskmaskin. Mixerbågaren får inte rengöras i diskmaskin utan enbart under rinnande vatten (låt den inte ligga i blöt).

Förvaring

- Sätt på skyddslocket över drivuttaget (mixeruttag) (bild 2).
- Sätt på blandarskålen med tillbehör (bild 6).
- Rulla upp kabeln (bild 3).

Anvisningar för avfallshantering



Denna apparat är markerad enligt det europeiska direktivet 2012/19/EG om gamla elektriska och elektroniska hushållsapparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).









Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla apparater inom hela EU.









Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

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

Recept/ingredienser/bearbetning

| Verktyg | Läge | Tid | Recept/ingredienser/bearbetning |
|--|------|--------------------------------------|---|
|  | 1/2 | | Färskt kryddgrönt (undantaget gräslök) Mängd: 10 g till 50 g <ul style="list-style-type: none"> • Lägg det kryddgröna i torr blandarskål. |
|  | M | | Gul lök, vitlök Mängd: minst 1 lök, delad i fyra bitar, till 300 g minst 1 vitlöksklyfta, till 300 g <ul style="list-style-type: none"> • Bearbeta till önskad finfördelningsgrad. |
|  | 2/M | uppre- pade ggr 2 sek/ gång | Grönsaker och potatis, råa (till soppor, såser, fyllningar) Mängd: 50 g till 300 g <ul style="list-style-type: none"> • Dela grönsakerna i grova bitar och lägg dem i blandarskålen. |
|  | 2 | | Hårdost (t.ex. parmesan) Mängd: 10 g till 200 g <ul style="list-style-type: none"> • Tärna osten, bearbeta till önskad finfördelningsgrad. |
|  | 2 | | Ströbröd Mängd: 1 till 4 torra småfranska <ul style="list-style-type: none"> • Skär småfranska i fyra bitar, bearbeta till önskad finfördelningsgrad. |
|  | 2 | | Kött, lever (till köttfärs, råbiff osv) Mängd: 10 g till 500 g <ul style="list-style-type: none"> • Avlägsna ben, brosk, skinn och senor. Skär köttet i tärningar. Tillverka färser, fyllningar och pastejer: <ul style="list-style-type: none"> • Lägg köttet (nöt, gris, kalv, fågel, men även fisk osv) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i blandarskålen och bearbeta till en deg. |
|  | 2 | ca 1 min | Jäsdeg max 500 g vetemjöl 25 g jäst eller 1 pkt torrjäst 175–200 ml fingervarm mjölk 1 ägg 1 krm salt 80 g socker 60 g fett (fingervarm) skalet från ½ citron (citronaroma) Ingredienserna bör ha samma temperatur. När degen ser slät ut, låt den jäsas på varm plats. |
|  | 2 | ca 1 min | Deg för saftig sockerkaka 4 ägg 250 g socker 1 pkt vaniljsocker 250 g smör eller margarin (rumsvarmt) max 500 g vetemjöl 1 pkt bakpulver 125 ml mjölk Blanda degen tills den är slät och fri från klumpar. |

| Verktyg | Läge | Tid | Recept/ingredienser/bearbetning |
|--|---------|-----------------------------|--|
|  | 2 | ca 1,5 min till 2 min | Jordgubbssorbet 250 g frysta jordgubbar 100 g florsocker 180 ml grädde (ca 1 bägare) <ul style="list-style-type: none"> Lägg alla ingredienser i blandarskålen. Slå genast på apparaten så att inte klumpar hinner bildas. Blanda tills det bildas en krämig glass. |
|  | 1 | | Vispad äggvita Mängd: 2 till 6 äggvitor |
|  | 1 | | Vispgrädde Mängd: 200 g till 400 g |
|  | 2/M | | Nöter, mandlar Mängd: max 200 g <ul style="list-style-type: none"> Avlägsna skal helt och hållet, annars blir mixerkniven slö. Bearbeta till önskad finfördelningsgrad. |
|  | 2/M | | Mosa frukt eller grönsaker (äppelmos, spenat, morotspuré, tomatpuré; råa eller kokta) <ul style="list-style-type: none"> Lägg ingredienserna och kryddorna tillsammans i mixern och bearbeta till puré. |
|  | 2 | | Mjök med vanilj och banan 2 bananer 60 g vaniljglass (ca 2 toppade msk) 2 pkt vaniljsocker ca 250 ml mjölk <ul style="list-style-type: none"> Lägg skalade bananbitarna med glass, vaniljsocker och mjölk i mixern. |
|  | 2 | | Mjökchoklad 80 g till 100 g choklad ca 400 ml het mjölk <ul style="list-style-type: none"> Finfördela chokladen i mixern, tillsätt den heta mjölken och blanda ner kort. |
|  | 1 och 2 | | Majonnäs 1 ägg 1 tsk senap 150 till 200 ml matolja 1 msk citronsaft eller vinäger 1 krm salt 1 krm socker In ingredienserna bör ha samma temperatur. <ul style="list-style-type: none"> Blanda alla ingredienser (utom matoljan) några sekunder i läge 1. Vrid mixern till läget 2, håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt mixa tills blandningen emulgerar. Majonnäsen ska inte förvaras utan konsumeras snart. |

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

Sisältö

| | |
|---|----|
| Turvallisuusasiaa | 70 |
| Laitteen osat | 72 |
| Käyttö | 72 |
| Tehosekoitin | 74 |
| Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle .. | 74 |
| Puhdistus | 74 |
| Säilytys | 75 |
| Kierrätysohjeita | 75 |
| Takuuehdot | 75 |
| Ruokaohjeet/ainekset/käsittely | 75 |

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

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 taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vieras-tiloissa. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja aikoja.

Tämä laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.

Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumiswaara

Sähköiskun vaara

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 peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin, pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumiswaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa (käyttöakseli pyörii vielä jonkin aikaa myös koneen pysäyttämisen jälkeen).

Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

Työskentele vain suojakannen ollessa paikoillaan (tehosekoittimen käyttöakseli).

Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!

Tartu terään vain muovikahvasta (yläpäästä).

Tartu hienonnusteriin vain muovikahvasta.

Loukkaantumiswaara terävien terien/pyörivän käyttöakselin johdosta!

Älä tartu monitoimikoneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen.

Käytä tehosekoitinta vain, kun kansi on paikoillaan.

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain koneen ollessa pysähdyksissä.

Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa nestettä korkeintaan 0,4 litraa.

▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Noudata käyttöohjeita.



Varoitus! Pyörivä terä.



Varoitus! Pyörivä varuste.

Älä tartu täyttöaukkoon.

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

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Peruslaite

1 Valitsin

0 = seis

M = jaksottainen käyttö (suurin käyttönopeus, pidä valitsinta painettuna)

Nopeusalueet 1–2, käyttönopeudet:

Nopeusalue 1 = alhaisin käyttönopeus

Nopeusalue 2 = suurin käyttönopeus

2 Suojakansi

Aseta paikoilleen, kun tehosekoitinta ei käytetä.

3 Johdon kelaus

4 Ilmankiertoaukot

5 Kumitassut

Koneen sijoittamiseksi sileälle ja puhtaalle alustalle.

Kulho varusteeseen/varusteet

6 Kulho

Aseta kulho paikoilleen ja käännä **oikealle** vasteeseen asti (kulhon nokka peruskoneen aukkoon).

7a Kansi

Aseta kansi paikoilleen (kannen nuoli kahvan nuolta vasten) ja käännä **oikealle** vasteeseen asti (kannen nokka peruskoneen aukkoon, kannen ja rungon nuolet kohdakkain).

b Täyttöaukko

Irrota syöttöpainin ja lisää ainekset kulhoon.

c Syöttöpainin (= mitta-astia)

Viipaloitavien tai raastettavien ainesten syöttämiseen.

8a Monitoimiterä

b Vatkainterä

9a Teränpidike

terien kiinnittämiseen

b Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

c Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

Saatavissa alan liikkeistä, jollei vakiovarusteena.

d Viipalointi-raastinterä

e Ranskanperunaterä

Tehosekoitin

10 Kulho

Aseta paikoilleen ja käännä vasemmalle vasteeseen asti.

11a Kansi

Aseta kansi paikoilleen ja käännä vasemmalle.

b Täyttöaukko

Irrota suppilo ja lisää ainekset.

c Suppilo

Nestemäisten ainesten lisäämiseen.

Käyttö

Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle. Ilmankiertoaukot eivät saa peittyä.
- Laita pistoke pistorasiaan.

Kulho varusteineen/varusteet



Varo pyöriviä varusteita - loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa (käyttöäkseli pyörii vielä jonkin aikaa myös koneen pysäyttämisen jälkeen).

Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

Työskentele vain suojakannen ollessa paikoillaan (tehosekoittimen käyttöäkseli).

- Aseta kulho (6) paikoilleen ja käännä **oikealle** vasteeseen asti (kulhon nokka peruskoneen aukkoon).
- Kiinnitä varuste (8/9), kuten vastaavassa kappaleessa neuvotaan. Varusteen valinta, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Täytä ainekset kulhoon, kuten vastavassa kappaleessa neuvotaan. Valinta katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Aseta kansi (7a) paikoilleen (kannen nuoli kahvan nuolta vasten) ja käännä **oikealle** vasteeseen asti (kannen nokka peruskoneen aukkoon). Nuolien tulee olla tarkasti kohdakkain kuten kuvassa.
- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.

Laite käynnistyy vain, kun kulho ja kansi ovat paikoillaan ja lukittuneet kunnolla kiinni (molemmat nokat peruskoneen aukossa, kannen ja rungon nuolet kohdakkain).

Monitoimiterä

hienontaa, silppuaa ja vaivaa.



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu terään vain muovikahvasta (yläpäädstä).

- Kiinnitä terä (8a).
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi (7a) ja syöttöpainin (7c) paikoilleen.
- Aseta valitsin (1) haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0**.
- Irrota syöttöpainin (7c) ja lisää ainekset kulhoon täyttöaukon (7b) kautta.

Ohje: Karkeusaste hienonee käsittelyajan pidentyessä.

Vatkainterä

kermavaahdon, valkuaisvaahdon, pirtelöiden valmistamiseen.

- Kiinnitä vatkainterä (8b).
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi (7a) ja syöttöpainin (7c) paikoilleen.
- Aseta valitsin (1) haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin asentoon **1**.
- Irrota syöttöpainin (7c) ja lisää ainekset kulhoon täyttöaukon (6b) kautta.

Hienonnusterät

- Käännettävä viipalointiterä (9b) esim. kurkun, kaalin, punajuurien, kyssäkaalin viipalointiin
- Käännettävä raastinterä (9c) esim. porkkanoiden, sellerin raastamiseen
- ranskanperunaterä (9d) esim. porkkanoiden, sellerin raastamiseen
- Ranskanperunaterä (9e) varmista, että terä on kiinnitettäessä oikeassa asennossa (katso kuva)



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu hienonnusteriin vain muovikahvasta.



Huom.! **Terät voivat tylsyä**

Älä käytä hienonnusteriä kovan juuston (parmesaanin), pähkinöiden tai piparjuuren hienontamiseen.

- Kiinnitä teränpidin (9a).
- Kiinnitä hienonnusterä (9b/9c/9d) paikoilleen haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin.
- Aseta kansi (7a) paikoilleen.
- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Täytä viipaloitavat tai raastettavat ainekset (7b) ja työnnä ne kulhoon syöttöpainimella (7c). Älä paina liikaa.

Ohje: Useimmat elintarvikkeet hienonnetaan nopeudella **1**; vain kovat elintarvikkeet nopeudella **2**.

Käytön jälkeen

- Valitse nopeudeksi **0**.
- Käännä kantta **vasemmalle** vasteeseen asti ja irrota.
- Käännä kulhoa **vasemmalle** vasteeseen asti ja irrota.
- Poista varuste.

Tehosekoitin



Loukkaantumisvaara terävien terien/ pyörivän käyttöakselin johdosta!

Älä tartu monitoimikoneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen. Käytä tehosekoitinta vain, kun kansi on paikoillaan.

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain koneen ollessa pysähdyksissä.



Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia.

Täytä tehosekoittimeen kuumaa nestettä korkeintaan 0,4 litraa.



Huom.!
Tehosekoitin voi vaurioitua.

Älä käsittele pakastemarjoja tai vihanneksia.

Älä käytä tehosekoitinta tyhjäkäynnillä.

Käyttö

Kun käytät tehosekoitinta, kulhon (6) ja kannen (7a) pitää olla paikoillaan ja lukittuna.

Muista poistaa varusteet kulhosta!

- Poista suojakansi (2).
- Aseta tehosekoitin (10) paikoilleen ja käännä **vasemmalle** vasteeseen asti.
- Täytä ainekset sekoittimeen, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Maksimimäärä nesteitä = 1 litraa; (maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä 0,4 litraa).
- Optimaali käsittelymäärä, kiinteitä aineksia = 100 grammaa
- Aseta kansi (11a) paikoilleen ja käännä vasemmalle.
- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.

Käytön jälkeen

- Valitse nopeudeksi **0**.
- Käännä tehosekoitinta **oikealle** vasteeseen asti ja irrota.
- Käännä kantta **oikealle** ja irrota.

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

Ainesten lisääminen

- Käännä valitsin asentoon **0** (tai kuten ruokaohjeessa neuvotaan).

- Irrota kansi (11a) ja lisää ainekset

tai

- poista suppilo kannesta ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon (11b) kautta kulhoon

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon kautta (11c).

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Häiriö

Kone ei käynnisty.

Syy

Kulho tai kansi ei ole kunnolla kiinni.

Toimenpide

Aseta kulho/kansi oikein paikoilleen ja lukitse kiinni. Käynnistä laite uudelleen.



Tärkeä ohje

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

Puhdistus



Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.



Huom.!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
 - Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla.
- Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

Kulhon ja varusteiden puhdistus



Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu monitoimiterään ja hienonnusteriin vain muovikahvasta.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana. Aseta monitoimiterä astianpesukoneeseen aukkopuoli alaspäin niin, ettei terä vaurioita muita pestäviä osia. Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Tehosekoittimen puhdistus



Loukkaantumisvaara terävien terien johdosta!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen. Niin siihen ei jää mitään muovipintaa syövyttäviä aineita (esim. mausteiden eteerisiä öljyjä). Kannen ja suppilon voit pestä astianpesukoneessa. Älä pese sekoituskulhoa astianpesukoneessa, vaan juoksevan veden alla (älä jätä kulhoa veteen).

Säilytys

- Aseta suojakansi paikoilleen (tehosekoittimen käyttöakseli) (kuva 2).
- Aseta kulho paikoilleen varusteineen (kuva 6).
- Kelaa liitäntäjohto säilytystilaan (kuva 3).

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniik-kalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.








Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.







Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Ruokaohjeet/ainekset/käsittely

| Työväline | Nopeusalue | Käyttöaika | Ruokaohjeet/ainekset/käsittely |
|-----------|------------|---------------------|--|
| | 1/2 | | Yrtit (paitsi ruohosipuli) Määrä: 10 g–50 g ● Laita yrtit kuivaan kulhoon |
| | M | | Sipulit, valkosipuli Määrä: 1 sipuli, neljään osaan paloitetuna, –300 g 1 valkosipuli – 300 g ● Rouhi sopivan hienoksi |
| | 2/M | usean kerran 2 s | Vihannekset ja perunat, raakoina (keittoihin, kastikkeisiin, täytteisiin) Määrä: 50 g–300 g ● Paloittele vihannekset ja laita kulhoon. |
| | 2 | | Kova juusto (esim. parmesaani) Määrä: 10 g–200 g ● Paloittele juusto, raasta sopivan hienoksi. |

| Työväline | Nopeusalue | Käyttö-aika | Ruokaohjeet/ainekset/käsittely |
|--|------------|----------------------------|--|
|  | 2 | | Korppujauhot Määrä: 1–4 kuivaa sämpylää ● Halkaise sämpylät neljään osaan, jauha sopivan hienoksi. |
|  | 2 | | Liha, maksa (jauhelihaan, tartarpiiviin jne.) Määrä: 10 g–500 g ● Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Paloittele liha. Lihataikinan, täytteen ja pasteijan valmistus: ● Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu, mutta myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa ja alusta taikinaksi |
|  | 2 | n. 1 min | Hiivataikina max. 500 g jauhoja 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa 175–200 ml haaleaa maitoa 1 muna riippaus suolaa 80 g sokeria 60 g rasvaa (haaleaa) ½ sitruunankuorta (sitruuna-aromaa) Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. Kun taikina näyttää sileältä, anna sen nousta lämpimässä paikassa. |
|  | 2 | n. 1 min | Kakkutaikina 4 munaa 250 g sokeria 1 tl vaniljasokeria 250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä) max. 500 g jauhoja 1 tl leivinjauhetta 125 ml maitoa Sekoita niin kauan, kunnes taikina on sileä ja tasainen. |
|  | 2 | n. 1,5 min– 2 min | Mansikkasorbetti 250 g pakastemansikoita 100 g tomusokeria 180 ml kermaa ● Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muutoin ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes syntyy kermaista jäätelöä. |
|  | 1 | | Valkuaisvaahto Määrä: 2–6 munanvalkuaista |
|  | 1 | | Kermavaahto Määrä: 200 g–400 g |

| Työväline | Nopeusalue | Käyttöaika | Ruokaohjeet/ainekset/käsittely |
|---|------------|-------------|---|
|  | 2 | n. 3 min | Kuohkea maitopirtelö kaloriatiotoisille 500 ml maitoa (3,5 % rasvaa) 3–4 rkl kaakojauhetta (esim. Kaba) Hedelmä- tai vanilja-aromaa <ul style="list-style-type: none"> ● Anna maidon pakastua pakastimessa 3–3,5 tuntia (älä käytä lasipulloja). ● Vatkaa maito vaahdoksi kulhossa. ● Lisää sitten 3–4 rkl kaakaojauhetta ja sekoita hetken. |
|  | 2/M | | Pähkinät, mantelit Määrä: max. 200 g <ul style="list-style-type: none"> ● Poista kuoret, muuten terä tylsyy. Rouhi sopivan hienoksi |
|  | 2/M | | Hedelmien tai vihannesten soseuttaminen (omenasose, pinaatti, porkkana-, tomaattisose; raakoina tai keitettynä) <ul style="list-style-type: none"> ● Laita ainekset ja mausteet yhdessä tehosekoittimeen ja soseuta. |
|  | 2 | | Vanilja-banaani-pirtelö 2 banaania 60 g vaniljajäätelöä (n. 2 ruokalusikallista) 2 tl vaniljasokeria noin 250 ml maitoa <ul style="list-style-type: none"> ● Laita kuoritut ja paloitellut banaanit jäätelön ja vaniljasokerin kanssa tehosekoittimeen. |
|  | 2 | | Suklaamaito 80 g–100 g suklaata noin 400 ml kuumaa maitoa <ul style="list-style-type: none"> ● Hienonna suklaa tehosekoittimessa, kaada sekaan kuuma maito ja sekoita hetken. |
|  | 1 ja 2 | | Majoneesi 1 muna 1 tl sinappia 150–200 ml öljyä 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua riipaus suolaa riipaus sokeria Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. <ul style="list-style-type: none"> ● Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 1. ● Kytke tehosekoitin nopeudelle 2, kaada öljyä hitaasti kulhoon suppilon läpi ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu. Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä. |

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH. Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Índice

| | |
|--|----|
| Observaciones para su seguridad | 78 |
| Descripción del aparato | 81 |
| Manejo del aparato | 81 |
| Batidora | 83 |
| Localización de averías | 84 |
| Cuidados y limpieza | 84 |
| Guardar el aparato | 84 |
| Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados | 84 |
| Condiciones de garantía | 85 |
| Recetas/Ingredientes/Elaboración | 85 |

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. Asimismo no se deberán sobrepasar las cantidades a elaborar ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

El presente aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar, batir, cortar y rallar alimentos. En caso de usar los accesorios opcionales autorizados y homologados por el fabricante, puede ampliarse el campo de aplicación del aparato. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

▲ Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica. Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo. Impida que los niños jueguen con el aparato.

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo.

Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.

Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

¡Peligro de descarga eléctrica!

En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente.

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado (mando giratorio en la posición «0/off» = Parada) y el aparato desconectado de la red eléctrica (cable de conexión fuera de la toma de corriente).

No sumergir nunca la unidad motriz en líquidos.

No lavarla debajo del grifo de agua ni tampoco en el lavavajillas.

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡No introducir nunca las manos entre las cuchillas o discos mientras estén en funcionamiento (incluso después de desconectar el aparato, el accionamiento gira durante algunos instantes)!

Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

Trabajar siempre con la tapa puesta (accionamiento de la batidora).

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico (extremo superior).

Sujetar los discos sólo por la pieza de plástico

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

¡No tocar nunca con las manos la cuchilla montada en el aparato!

Trabajar siempre con la cuchilla de la batidora correctamente fijada y la tapa de protección colocada. Montar o desmontar la batidora sólo con el aparato parado.

¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.

Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente en la batidora.

▲ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!



¡Atención! Cuchillas giratorias.



¡Atención! ¡Accesorios giratorios.

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompañelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Base motriz

1 Mando giratorio

0 = Parada

M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)

Posición 1–2, velocidad de trabajo:

1 = velocidad de trabajo lenta

2 = velocidad de trabajo rápida

2 Tapa protectora del motor

Se deberá montar durante los tiempos de inactividad del aparato.

3 Recogecable

4 Rendijas de ventilación

5 Soportes con ventosas

Para fijar el aparato sobre superficies lisas y limpias

Recipiente de mezcla con accesorios

6 Recipiente

Montarlo y girarlo **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope (el saliente del recipiente debe estar en la ranura de la base motriz).

7a Tapa

Colocar la tapa sobre el aparato (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del asa del bol) y girarla **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope (el saliente de la tapa encaja en la abertura de la unidad básica, las flechas en la tapa y la carcasa del aparato tienen que coincidir).

b Abertura para incorporar ingredientes

Retirar el empujador e incorporar los ingredientes necesarios.

c Empujador (= Vaso medidor)

Para empujar los productos que se desean picar o rallar.

8a Cuchilla para mezclar, batir y triturar

b Disco para batir

9a Soporte portadiscos

Para montar las cuchillas y discos.

b Cuchilla reversible para cortar –

gruesa/fina

c Cuchilla reversible para rallado –

grueso/fino

(disponibles en el comercio del ramo, en caso de suministrarse con el aparato:

d Disco para rallar y cortar

e Disco para cortar patatas fritas

Batidora

10 Vaso de la batidora

Colocarlo sobre el aparato y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta alcanzar el tope.

11a Tapa

Colocarla siempre sobre el vaso y fijarla al mismo girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj).

b Abertura para incorporar ingredientes

Retirar el embudo e incorporar los ingredientes que fueran necesarios.

c Embudo

Para agregar ingredientes líquidos.

Manejo del aparato

Limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera.

Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia. Prestar atención a que las rendijas de ventilación estén limpias y libres de obstrucciones.
- Conectar el enchufe del aparato en la toma de corriente.

Recipiente de mezcla con accesorios



¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡No introducir nunca las manos entre las cuchillas o discos mientras estén en funcionamiento (incluso después de desconectar el aparato, el accionamiento gira durante algunos instantes)!

Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado. Trabajar siempre con la tapa puesta (accionamiento de la batidora).

- Colocar el recipiente (6) de mezcla sobre la base motriz y **girarlo hacia la derecha** (sentido de marcha de las aguas del reloj), hasta el tope (el saliente del recipiente debe estar en la ranura de la base motriz).
- Montar los accesorios (8/9) necesarios. Véanse a este respecto las indicaciones que se hacen en el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración». Selección del accesorio, véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
- Poner los ingredientes en el bol. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración». Selección véase «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
- Montar la tapa (7a) sobre el bol (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del asa del bol). **Gírala hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope (el saliente de la tapa debe encajar en la abertura de la unidad básica). Las flechas tienen que coincidir exactamente, tal como se muestra en la ilustración.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».

El aparato sólo se puede conectar si la tapa está colocada y bloqueada en el recipiente, y éste a su vez lo está en la base motriz (ambos salientes tienen que estar en la ranura de la base motriz, las flechas en la tapa y la carcasa del aparato tienen que coincidir).

Cuchilla para mezclar, batir y triturar para triturar, picar, batir y amasar.



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico (extremo superior).

- Montar la cuchilla (8a) en su emplazamiento.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa (7a) con empujador (7c).
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición 0.

- Extraer el empujador (7c) de su emplazamiento y agregar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (7b).

Advertencia: El grado de picado y trituración de los alimentos aumenta conforme se prolonga la duración del tiempo de elaboración en la máquina.

Disco para batir

y preparar nata, claras de huevo a punto de nieve y batidos.

- Montar el disco (8b) en su emplazamiento.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa (7a) con empujador (7c).
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
- Para agregar ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición 1.
- Extraer el empujador (7c) de su emplazamiento y agregar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (6b).

Cuchillas y discos para rallar, picar y cortar

- Cuchilla reversible para cortar (9b) para cortar o picar pepino, col, remolacha colorada, colinabo.
- Cuchilla reversible para rallado (9c) para rallar zanahoria, apio, etc.
- Disco para rallar y cortar (9d) para rallar y cortar
- Disco para cortar patatas fritas (9e) al colocarlo en el aparato, prestar atención a su posición correcta (véase la ilustración)



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar los discos sólo por la pieza de plástico



**¡Atención!
Las cuchillas pueden perder su afilado.**

No utilizar el disco rallador para rallar queso curado (parmesano), nueces y nabos.

- Montar el soporte portadiscos (9a).
- Montar la cuchilla o disco (9b/9c/9d) apropiado. Colocar el disco reversible para cortar y rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba.
- Colocar la tapa (7a) sobre el recipiente.

- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
- Agregar los ingredientes que se desean rallar o picar (7b), empujando ligeramente con el empujador (7c).

Advertencia: Elaborar la mayoría de los alimentos en la posición de trabajo **1**; elaborar en la posición de trabajo **2** sólo los alimentos duros.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0**.
- Girar la tapa **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. Retirla.
- Girar el bol **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. Retirlo.
- Retirar el accesorio (varilla) usado.

Batidora



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

¡No tocar nunca con las manos la cuchilla montada en el aparato! Trabajar siempre con la cuchilla de la batidora correctamente fijada y la tapa de protección colocada. Montar o desmontar la batidora sólo con el aparato parado.



¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente en la batidora.



**¡Atención!
La batidora puede sufrir daños.**

*No elaborar en la batidora fruta o verdura congelada.
No hacer funcionar la batidora en vacío.*

Batido

Para trabajar con la batidora es imprescindible que el bol (6) esté montado en su emplazamiento. La tapa (7a) tiene que estar asimismo montada y bloqueada en su posición.

¡Retirar previamente cualquier accesorio que pudiera haber en el interior del recipiente de mezcla!

- Retirar la tapa protectora del motor (2).
- Montar el vaso de la batidora (10) en el aparato. Girarlo **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes en el vaso de la batidora. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración». Máxima cantidad de líquido admisible = 1 litro (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,4 litro). Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 100 gramos.
- Montar la tapa (11a) sobre el aparato y apretarla, girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».

Tras concluir el trabajo con la batidora

- Colocar el mando giratorio en la posición **0**.
- Girar el vaso de la batidora **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirlo.
- Girar la tapa del vaso de la batidora **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirla.

Consejo práctico: Se recomienda limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Agregar o reponer ingredientes

- Colocar el mando giratorio en la posición **0** (o ejecutar las operaciones que se describen en la receta).
- Retirar la tapa (11a) e incorporar los ingredientes
-
- retirar el embudo de la tapa y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura (11b)
-
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo (11c).

Localización de averías

Avería

El aparato no se pone en marcha.

Posible causa

El recipiente de mezcla o la tapa no están bloqueados.

Forma de subsanarla

Colocar el recipiente de mezcla o la tapa correctamente y bloquearlos.

Conectar el aparato nuevamente.



Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Cuidados y limpieza



¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir nunca la base motriz en el agua! ¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!



¡Atención! Las superficies pueden resultar dañadas.

No emplear agentes agresivos o abrasivos.

Limpiar la base motriz

- Extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo.
En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas manual.

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico.

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprietaslas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Colocar la cuchilla con la abertura hacia abajo, a fin de que no resulten dañadas otras piezas. Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Limpiar la batidora



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias. La tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.
¡No lavar el vaso en el lavavajillas!
Limpiarlo siempre bajo el chorro de agua del grifo. ¡No sumergirlo nunca en el agua!

Guardar el aparato

- Montar la tapa protectora sobre el motor (Fig. 2).
- Montar el bol con los accesorios necesarios (Fig. 6).
- Enrollar el cable (Fig. 3.).

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2012/19 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Condiciones de garantía

CONDICIONES DE GARANTÍA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.




La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.







GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.








MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA


Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Recetas/Ingredientes/Elaboración

| Accesorio necesario | Nivel | Duración | Recetas/Ingredientes/Elaboración |
|--|-------|---|---|
|  | 1/2 | | Hierbas aromáticas (excepto cebolleta) Cantidad: 10 hasta 50 gramos ● Colocar las hierbas finas en el bol seco. |
|  | M | | Cebollas, ajo Cantidad: A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 gramos A partir de un diente, hasta 300 gramos ● Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado. |
|  | 2/M | varias veces, cada vez durante 2 segundos | Verduras, patatas crudas (para sopas, salsas, rellenos) Cantidad: 50 hasta 300 gramos ● Cortar la verdura en trozos grandes; ponerla en el bol. |

| Accesorio necesario | Nivel | Duración | Recetas/Ingredientes/Elaboración |
|--|-------|----------------------------|--|
|  | 2 | | <p>Queso curado (por ejemplo parmesano) Cantidad: 10 hasta 200 gramos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Elaborar el queso hasta alcanzar el grado deseado. |
|  | 2 | | <p>Pan rallado Cantidad: 1 a 4 panecillos secos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cortar los panecillos en varios trozos; elaborarlos hasta alcanzar el grado de rallado deseado. |
|  | 2 | | <p>Carne, hígado (para preparar carne picada, tartar, etc.) Cantidad: 10 hasta 500 gramos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados. <p>Para masas, pasteles y rellenos de carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Poner la carne (vacuno, cerdo, ternera, ave, pescado, etc.) conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias, en el bol. Elaborar todo hasta formar una masa. |
|  | 2 | aprox. 1 min | <p>Masa de levadura Cantidad máxima: 500 gramos de harina 25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca 175–200 ml de leche tibia 1 huevo 1 pizca de sal 80 gramos de azúcar 60 gramos de mantequilla (tibia) La cáscara de ½ limón (o aroma de cáscara de limón) Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar ('levar') la masa en un lugar templado.</p> |
|  | 2 | aprox. 1 min | <p>Masa batida 4 huevos 250 gramos de azúcar 1 sobrecito de azúcar de vainilla 125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente) Cantidad máxima: 500 gramos de harina 1 paquetito de levadura en polvo 125 ml de leche Batir la masa hasta que esté lisa y libre de grumos.</p> |
|  | 2 | aprox. 1,5 min hasta 2 min | <p>Helado (sorbete) de fresa 250 gramos de fresas congeladas 100 gramos de azúcar glas 180 ml de nata (1 vaso aprox.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Poner todos los ingredientes en el bol. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos. Batir hasta obtener un helado cremoso. |

| Accesorio necesario | Nivel | Duración | Recetas/Ingredientes/Elaboración |
|--|-------|--------------|--|
|  | 1 | | Claras de huevo a punto de nieve Cantidad: 2 hasta 6 claras de huevo |
|  | 1 | | Nata montada Cantidad: 200 hasta 400 gramos |
|  | 2 | aprox. 3 min | Delicioso batido de leche bajo en calorías Medio litro de leche uperizada (3,5 % de grasa) 3–4 cucharadas soperas colmadas de polvo de chocolate soluble (por ejemplo colacao) con sabor a fruta o vainilla <ul style="list-style-type: none"> ● Guardar la leche en el congelador unas 3 a 3,5 horas (la leche comienza a congelarse). ¡No utilizar botellas o recipientes de vidrio! ● Batir la leche hasta obtener una espuma consistente. ● Agregar a continuación las tres o cuatro cucharadas soperas de polvo de chocolate soluble y mezclar brevemente. |
|  | 2/M | | Nueces, almendras Cantidad: máx. 200 gramos <ul style="list-style-type: none"> ● Eliminar completamente las cáscaras, de lo contrario, la cuchilla puede perder su afilado. Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado. |
|  | 2/M | | Triturar frutas o verduras (Preparar purés de manzana, de espinacas o de tomates, con productos crudos o cocidos) <ul style="list-style-type: none"> ● Poner los ingredientes y las especias en la batidora; triturarlos hasta alcanzar el grado deseado. |
|  | 2 | | Batido de leche y plátano 2 plátanos 60 gramos de helado de vainilla (aprox. dos cucharadas soperas colmadas) 2 sobrecito de azúcar de vainilla aprox. 250 ml de leche <ul style="list-style-type: none"> ● Poner los trozos de plátano, pelados, con el helado, el azúcar de vainilla y la leche en la batidora. Batir la mezcla hasta alcanzar el grado deseado. |
|  | 2 | | Batido de leche 80 hasta 100 gramos de chocolate aprox. 400 ml de leche caliente <ul style="list-style-type: none"> ● Triturar el chocolate, agregar la leche caliente y mezclar brevemente. |

| Accesorio necesario | Nivel | Duración | Recetas/Ingredientes/Elaboración |
|--|-------|----------|---|
|  | 1 y 2 | | <p>Mayonesa 1 huevo 1 cucharilla de mostaza 150–200 ml de aceite 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre 1 pizca de sal 1 pizca de azúcar</p> <p>Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición 1. ● Colocar el mando en la posición 2. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione. <p>Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!</p> |

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca BOSCH.

Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

| | |
|--------------------------------------|----|
| Para sua segurança | 89 |
| Panorâmica do aparelho | 91 |
| Utilização | 92 |
| Misturador | 93 |
| Ajuda em caso de anomalia | 94 |
| Limpeza e manutenção | 94 |
| Arrumação | 94 |
| Indicações sobre reciclagem | 94 |
| Condições de garantia | 94 |
| Receitas/Ingredientes/Confecção | 95 |

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abragem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborades de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempo de utilização adequados ao uso doméstico.

Este aparelho é adequado para mexer, amassar, bater, cortar e raspar alimentos. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.

Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico

No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.

Substituir acessórios e ferramentas só com o aparelho completamente parado (selector na posição **0/off**) e com a ficha desligada da tomada.

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela (mesmo depois de desligado, o accionamento ainda gira durante breves instantes).

Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

Trabalhar sempre com a tampa de protecção do accionamento colocada (accionamento do misturador).

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Pegar sempre nas lâminas pelo punho de plástico (parte superior).

Pegar nos discos apenas pela pega de plástico.

Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/accionamento em rotação!

Nunca pegar no misturador quando montado e trabalhar sempre com a tampa colocada. Desmontar/montar o misturador apenas com o aparelho completamente parado.

Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. No caso de ingredientes líquidos, não adicionar mais de 0,4 lt.

▲ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios



Seguir as indicações das Instruções de serviço.



Cuidado: Lâminas em rotação.



Cuidado: Ferramentas em rotação.

Não tocar na abertura de enchimento.

Estas instruções de serviço descrevem diversos modelos. As diferenças estão assinaladas. Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Aparelho base

1 Selector rotativo

0 = Stop

M = Ligação momentânea (velocidade máxima, não largar o selector)

Fases 1–2, velocidade de funcionamento:

1 = Velocidade mínima

2 = Velocidade máxima

2 Tampa de protecção do accionamento

Colocar, se o misturador não for utilizado.

3 Enrolamento do cabo

4 Aberturas de ventilação

5 Pés tipo ventosa

Colocar o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa.

Tigela com acessórios/Ferramentas

6 Tigela

Assentar e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (saliência da tigela na ranhura do aparelho base).

7a Tampa

Aplicar a tampa (seta da tampa coincidente com a seta da pega) e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (saliência da tampa junto à ranhura do aparelho base, as setas na tampa e no corpo coincidem).

b Abertura de enchimento

Retirar o tampão e adicionar os ingredientes.

c Calcador (= copo medida)

Introduzir os alimentos para cortar ou ralar.

8a Lâmina para batidos

b Disco de bater

9a Suporte de discos

para fixação dos discos.

b Disco reversível de corte – grosso/fino

c Disco reversível de ralar – grosso/fino

Podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos, se não estiverem incluídos no fornecimento:

d Disco de cortar e ralar

e Disco para batatas fritas

Misturador

10 Copo misturador

Assentar e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.

11a Tampa

Assentar, rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e apertar bem.

b Abertura de enchimento

Retirar a tampa e introduzir os ingredientes,

c Funil

Para adicionar ingredientes líquidos.

Utilização

Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
As aberturas de ventilação não podem ficar tapadas.
- Ligar a ficha à tomada.

Tigela com acessórios/Ferramentas



Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação!

Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela (mesmo depois de desligado, o accionamento ainda gira durante breves instantes).

Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

Trabalhar sempre com a tampa de protecção do accionamento colocada (accionamento do misturador).

- Assentar a tigela (6) e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (saliência da tigela na ranhura do aparelho base).
- Aplicar os acessórios (8/9) tal como descrito no capítulo correspondente. Para a selecção dos acessórios, consulte o capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Adicionar os ingredientes conforme descrito no capítulo correspondente. Para a selecção, consulte o capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Aplicar a tampa (7a) (seta da tampa coincidente com a seta da pega) e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (saliência da tampa junto à ranhura do aparelho base). As setas devem coincidir exactamente tal como ilustrado na figura.
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».

O aparelho só pode ser ligado, se a tigela e a tampa estiverem assentes e presas (ambas as saliências na ranhura do aparelho base, as setas na tampa e no corpo coincidem).

Lâmina para batidos

para triturar, cortar e amassar.



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Pegar sempre nas lâminas pelo punho de plástico (parte superior).

- Aplicar as lâminas de corte (8a).
- Introduzir os ingredientes.
- Colocar a tampa (7a) com o calcador (7c).
- Posicionar o selector (1) na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0**.
- Retirar o calcador (7c) e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento (7b).

Indicação: Ao triturar e cortar, o grau de fragmentação aumenta com o tempo de funcionamento.

Disco de bater

para natas, claras em castelo, batidos

- Montar o disco para batidos (8b)
- Introduzir os ingredientes.
- Colocar a tampa (7a) com o calcador (7c).
- Posicionar o selector (1) na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Para adicionar os ingredientes, posicionar o selector na fase **1**.
- Retirar o calcador (7c) e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento(6b).

Discos de fragmentação

- Disco reversível de corte (9b)
p. ex. para cortar pepinos, couve, beterraba, couve-rábano.
- Disco reversível de ralar (9c)
p. ex. para ralar cenoura, aipo.
- Disco para cortar batatas aos palitos (9d)
para ralar e cortar
- Disco para batatas fritas (9e)
na utilização, dar atenção à posição do disco (ver Fig.)



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Pegar nos discos apenas pela pega de plástico.

**Atenção!**
As lâminas podem ficar embotadas.

Não utilizar os discos de corte para queijo rijo (Parmesão), nozes e rabanos.

- Aplicar o suporte dos discos (9a).
- Aplicar os discos (9b/9c/9d) com a face de corte ou de ralar para cima. Face de corte/ralar pretendida em cima.
- Colocar a tampa (7a).
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Introduzir os alimentos para cortar ou ralar (7b) e empurrar suavemente o calçador (7c).

Indicação: A confecção da maioria dos alimentos processa-se na fase 1; na fase 2 só devem ser confeccionados os alimentos rijos.

Depois do trabalho

- Posicionar o selector na fase 0.
- Rodar a tampa em sentido **contrário** ao dos ponteiros do relógio até prender e, depois, retirá-la.
- Rodar a tigela em sentido **contrário** ao dos ponteiros do relógio até prender e, depois, retirá-la.
- Retirar o acessório.

Misturador**Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/accionamento em rotação!**

Nunca pegar no misturador quando montado e trabalhar sempre com a tampa colocada. Desmontar/montar o misturador apenas com o aparelho completamente parado.

**Perigo de queimaduras!**

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. No caso de ingredientes líquidos, não adicionar mais de 0,4 lt.

**Atenção!**
O misturador pode ficar danificado.

*Não trabalhar frutos ou legumes ultracongelados.
Não funcionar com o misturador em vazio.*

Misturar

Para o funcionamento do misturador, têm que estar montadas e bloqueadas a tigela (6) e a tampa (7a).

Retirar as ferramentas da tigela!

- Retirar a tampa de protecção do accionamento (2).
- Montar o copo misturador (10) e rodá-lo **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Adicionar os ingredientes. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção». Quantidade máxima, líquida = 1 litros (Líquidos que desenvolvam espuma ou quentes, máximo 0,4 litros. Quantidade ideal para trabalhar sólidos = 100 gramas.
- Colocar e apertar a tampa (11a), rodando-a em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».

Depois de feita a mistura

- Posicionar o selector na fase 0.
- Retirar o misturador, rodando-o **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Retirar a tampa, rodando-a **no sentido** dos ponteiros do relógio.

Indicação: De preferência, limpar o misturador imediatamente depois da sua utilização, ver «Limpeza e Manutenção».

Adicionar ingredientes

- Posicionar o selector em 0 (ou conforme indicação da receita).
- Retirar a tampa (11a) e adicionar os ingredientes

ou

- Retirar o funil da tampa e adicionar lentamente os ingredientes sólidos através da abertura (11b)

ou

- Adicionar os ingredientes líquidos através do funil (11c).

Ajuda em caso de anomalia

Anomalia

Não é possível ligar o aparelho.

Causa possível

Tigela ou a tampa não estão presas.

Solução

Assentar e prender correctamente tigela/tampa. Voltar a ligar o aparelho.



Indicação importante!

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Limpeza e manutenção



Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.



Atenção! As zonas exteriores do aparelho

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos.

Limpar o aparelho base

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido.

Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.

Limpeza da tigela com os acessórios



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Pegar nas lâminas e nos discos somente pelas pegas de plástico.

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Colocar as lâminas de batidos com a abertura para baixo, para que elas não possam danificar qualquer outro componente.

Ao ralar cenouras, couve roxa ou produtos similares, os componentes de plástico podem ficar com uma cor avermelhada, que pode ser eliminada com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpeza do misturador



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.

De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado. Deste modo, nada pode ficar agarrado e o material sintético não é atacado (p. ex. devido a óleos destilados existentes nos condimentos).

A tampa e o funil podem ser lavados na máquina de loiça.

O copo misturador não deve ser lavado na máquina de loiça, mas sim sob água corrente (não o deixar mergulhado em água).

Arrumação

- Colocar a tampa de protecção no accionamento (accionamento do misturador) (Fig. 2).
- Montar a tigela com os acessórios (Fig. 6).
- Enrolar o cabo (Fig. 3).

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).








A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.









Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.



Condições de garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Receitas/Ingredientes/Confecção

| Ferramenta | Fase | Tempo | Receitas/Ingredientes/Confecção |
|--|------|-----------------------------|---|
|  | 1/2 | | Ervas aromáticas (excepto cebolinha francesa) Quant.: 10 a 50 g ● Colocar as ervas aromáticas na tigela seca. |
|  | M | | Cebolas, alhos Quant.: a partir de 1 cebola, partida em quartos, até 300 g a partir de 1 dente de alho até 300 g. ● Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado. |
|  | 2/M | várias vezes 2 seg. cada | Legumes e batatas em cru (para sopas, molhos, recheios) Quant.: 50 a 300 g ● Partir os legumes em pedaços grandes e colocá-los na tigela. |
|  | 2 | | Queijo rijo, p. ex. Parmesão Quant.: 10 a 200 g ● Partir o queijo em cubos e trabalhar até obter o grau de fragmentação pretendido. |
|  | 2 | | Pão ralado Quant.: 1 a 4 pãezinhos secos ● Partir os pãezinhos em cubos e trabalhar até obter o grau de fragmentação pretendido. |
|  | 2 | | Carne, fígado (para rolo de carne, bife tártaro, etc.) Quant.: 10 a 500 g ● Limpar a carne de ossos, cartilagens, pele e nervos. Partir a carne em cubos. Massas com carne, recheios e pastéis: ● Deitar a carne (de vaca, porco, vitela, aves, mas também peixe) na tigela juntamente com outros ingredientes e trabalhá-los até obter uma massa. |
|  | 2 | ca. 1 min | Massa levedada máx. 500 g de farinha 25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco 175–200 ml de leite morno 1 ovo 1 pitada de sal 80 g de açúcar 60 g de gordura (morna) Casca de ½ limão (aroma de limão) Os ingredientes devem estar à mesma temperatura. Quando a massa tiver um aspecto liso, coloque-a num local quente, para levedar. |

| Ferramenta | Fase | Tempo | Receitas/Ingredientes/Confeção |
|--|------|-----------------------|--|
|  | 2 | ca. 1 min | Massas leves 4 ovos 250 g de açúcar 1 pacotinho de açúcar baunilhado 250 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente) máx. 500 g de farinha 1 pacotinho de fermento em pó 125 ml de leite Bater a massa até que esta se apresente lisa e sem bolhas. |
|  | 2 | ca. 1 min. até 2 min. | Sorvete de morango 250 g de morangos congelados 100 g de açúcar em pó 180 ml de natas (cerca de 1 copo) ● Deitar todos os ingredientes na tigela. Ligar imediatamente o aparelho, para que não se formem grumos. Bater até se obter um gelado cremoso. |
|  | 1 | | Claras em castelo Quant.: 2 a 6 claras |
|  | 1 | | Natas batidas Quant.: 200 a 400 g |
|  | 2 | ca. 3 min | Batidos de leite para pessoas preocupadas com as calorias 500 ml de leite H (3,5 % de gordura) 3 a 4 colheres de sopa cheias de fermento em pó Sabor de frutos ou de baunilha ● Deixar o leite H arrefecer no congelador durante 3 a 3,5 horas (não utilizar garrafas de vidro). ● Bater na tigela até obter uma espuma consistente. ● Juntar, depois, 3 a 4 colheres de sopa de pudim instantâneo e envolver bem na massa. |
|  | 2/M | | Nozes, amêndoas Quant.: máx. 200 g ● Retirar as peles, caso contrário as lâminas ficam embotadas. Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado. |
|  | 2/M | | Fazer purés de frutos e de legumes (mousse de maçã, espinafres, cenouras, tomates; crus ou cozidos). ● Deitar os ingredientes no misturador e trabalhá-los até obter um puré. |
|  | 2 | | Leite com bananas e baunilha 2 bananas 60 g de gelado de baunilha (ca. de duas colheres de sopa) 2 pacotinho de açúcar baunilhado ca. 250 ml de leite ● Deitar no misturador as bananas descascadas e em pedaços, o gelado e o açúcar baunilhado. |

| Ferramenta | Fase | Tempo | Receitas/Ingredientes/Confeção |
|--|-------|-------|--|
|  | 2 | | <p>Leite com chocolate 80 g a 100 g de chocolate cerca 400 ml de leite quente</p> <ul style="list-style-type: none"> Partir o chocolate no misturador, juntar o leite quente e mexer um pouco. |
|  | 1 e 2 | | <p>Maionese 1 ovo 1 cl. de chá de mostarda 150–200 ml de óleo 1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre 1 pitada de sal 1 pitada de açúcar</p> <p>Os ingredientes devem estar à mesma temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> Misturar todos os ingredientes (menos o óleo) durante alguns segundos na fase 1. Ligar o misturador para a fase 2, adicionar lentamente o óleo através do funil e bater até que a maionese tenha a consistência pretendida. <p>Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.</p> |

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Όικο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Για την ασφάλειά σας | 98 |
| Με μια ματιά | 100 |
| Χειρισμός | 101 |
| Μίξερ | 102 |
| Αντιμετώπιση βλαβών | 103 |
| Καθαρισμός και φροντίδα | 103 |
| Φύλαξη | 103 |
| Απόσυρση | 104 |
| ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ | 104 |
| Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση | 105 |

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάδευση, το ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

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

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά. Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.

Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε περίπτωση ακινητοποίησης της συσκευής (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **0/off**) και το φιν βγαλμένο από την πρίζα.

Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρά, μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάξτε το φιν από την πρίζα.

Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ (επίσης μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για ακόμα λίγο χρόνο).

Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι προστασίας κίνησης (λειτουργία μίξερ).

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι χτυπήματος/κοπής μόνο στην πλαστική λαβή (επάνω άκρη). Πιάνετε τους δίσκους κοπής/τριψίματος μόνο στην πλαστική λαβή τους.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ και δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι.

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η συσκευή είναι ακινητοποιημένη.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό υγρό το πολύ.

▲ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα σεσουάρ με εξαρτήματα. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Βασική συσκευή

- 1 **Περιστρεφόμενος διακόπτης**
0 = θέση εκτός λειτουργίας (Stop)
M = στιγμιαία λειτουργία (μέγιστος αριθμός στροφών, κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη)
 Βαθμίδα **1–2**, ταχύτητα λειτουργίας:
1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών,
2 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών.
- 2 **Καπάκι προστασίας κίνησης**
 Το τοποθετείτε, όταν δεν μεταχειρίζεστε το μίξερ.
- 3 **Περιτύλιξη καλωδίου**
- 4 **Σχισμές αερισμού**
- 5 **Βεντούζες**
 Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.

Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία

- 6 **Μπολ**
 Το τοποθετείτε και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (μύτη του μπολ στη σχισμή στη βασική συσκευή).
- 7a **Καπάκι**
 Το τοποθετείτε (βέλος στο καπάκι με βέλος στη λαβή) και το στρέφετε **στη** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (μύτη του καπακιού στη σχισμή στη βασική συσκευή, τα βέλη στο καπάκι και στο περίβλημα βρίσκονται σε συμφωνία.).
- b **Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών**
 Αφαιρείτε τον πιεστή και συμπληρώνετε υλικά.
- c **Πιεστής (= ποτήρι μετρήσεως)**
 Πιέζετε τα τρόφιμα που κόβετε ή τρίβετε.
- 8a **Μαχαίρι κοπής**
- b **Δίσκος χτυπήματος**
- 9a **Φορέας δίσκου**
 για την υποδοχή των δίσκων.
- b **Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο**
- c **Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο**

Διατίθενται στα ειδικά καταστήματα, αν δεν συνοδεύουν τη συσκευή:

d Δίσκος κοπής-τριψίματος

e Δίσκος για πατάτες πηγαητές

Μίξερ

10 Ποτήρι μίξερ

Το τοποθετείτε και το στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.

11a Καπάκι

Το τοποθετείτε και το στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

b Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών

Αφαιρείτε το χωνί και προσθέτετε υλικά.

c Χωνί

Προσθέτετε τα υγρά υλικά.

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια. Οι σχισμές αερισμού πρέπει να είναι ελεύθερες.
- Βάλτε το φιν στην πρίζα.

Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία



Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ (επίσης μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για ακόμα λίγο χρόνο).

Αλλάξτε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι προστασίας κίνησης (λειτουργία μίξερ).

- Τοποθετείτε το μπολ (6) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (μύτη του μπολ στη σχισμή στη βασική συσκευή).
- Τοποθετείτε το κατάλληλο εργαλείο (8/9), όπως περιγράφεται στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Για την επιλογή του εργαλείου, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
- Ρίχνετε τα υλικά, όπως περιγράφεται στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Για την επιλογή, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".

- Τοποθετείτε το καπάκι (7a) (βέλος στο καπάκι με βέλος στη λαβή) και το στρέψτε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (η μύτη του καπακιού στη σχισμή στη βασική συσκευή). Τα βέλη πρέπει να συμφωνούν ακριβώς όπως δείχνεται στην εικόνα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".

Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνον, όταν έχουν τοποθετηθεί και ασφαλιστεί το μπολ και το καπάκι (και οι δύο μύτες στη σχισμή στη βασική συσκευή, τα βέλη στο καπάκι και στο περιβλήμα βρίσκονται σε συμφωνία.).

Μαχαίρι κοπής

για το κόψιμο, τρίψιμο, ζύμωμα.



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι χτυπήματος/κοπής μόνο στην πλαστική λαβή (επάνω άκρη).

- Τοποθετείτε το μαχαίρι χτυπήματος/κοπής (8a).
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (7a) με τον πιεστή (7c).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή (7c) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (7b).

Υπόδειξη: Κατά το κόψιμο και τρίψιμο όσο περισσότερο χρόνο δουλεύει η συσκευή, τόσο φιλότερα κόβονται ή τρίβονται τα τρόφιμα.

Δίσκος χτυπήματος

για σαντιγί, μαρέγκα, σέικ.

- Τοποθετείτε το δίσκο ανάδευσης/χτυπήματος (8b).
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (7a) με τον πιεστή (7c).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1.
- Αφαιρείτε τον πιεστή (7c) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (6b).

Δίσκος κοπής/τριψίματος

- Δίσκος κοπής δύο πλευρών (9b)
π. χ. για το κόψιμο αγγουριών, λάχανου, παντζαριών, γουλιών
- Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών (9c)
π. χ. για το τριψιμο καρότων, σελινόριζας
- Δίσκος κοπής-τριψίματος (9d)
για τρίψιμο και κόψιμο
- Δίσκος για πατάτες τηγανητές (9e) κατά την τοποθέτηση προσέχετε τη θέση του δίσκου (βλ. εικόνα).



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε τους δίσκους κοπής/τριψίματος μόνο στην πλαστική λαβή τους.



Προσοχή!

Τα μαχαίρια μπορούν να στομωθούν.

Μη χρησιμοποιείτε τους δίσκους κοπής/τριψίματος για σκληρό τυρί (παρμεζάνα), φουντούκια, καρύδια και ράπανο.

- Τοποθετείτε τον φορέα των δίσκων (9a).
- Τοποθετείτε τον δίσκο κοπής/τριψίματος (9b/9c/9d). Η επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος πρέπει να βρίσκεται από πάνω.
- Τοποθετείτε το καπάκι (7a).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε ή να τρίψετε (7b) και τα σπρώχνετε με τον πιεστή (7c) χωρίς μεγάλη πίεση.

Υπόδειξη: Η επεξεργασία των περισσότερων τροφίμων γίνεται στη βαθμίδα **1**, στη βαθμίδα **2** επεξεργάζεστε μόνον σκληρά τρόφιμα.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**.
- Στρέψτε το καπάκι **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Στρέψτε το μπολ **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.

Μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ και δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι.
Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η συσκευή είναι ακινητοποιημένη.



Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι.
Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό υγρό το πολύ.



Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά.

Μην δουλεύετε κατεψυγμένα φρούτα ή λαχανικά.
Μη λειτουργείτε το μίξερ στο ρελαντί.

Ανάμιξη

Για τη λειτουργία του μίξερ πρέπει να έχετε τοποθετήσει και ασφαλίσει το μπολ (6) και το καπάκι (7a). Αφαιρείτε τα εργαλεία από το μπολ!

- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης (2).
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (10) και το στρέψτε **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα).
Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 100 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε το καπάκι (11a) και το στρέψτε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".

Μετά την ανάμιξη

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**.
- Στρέψτε το μίξερ **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.

- Στρέψετε το καπάκι **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.

Υπόδειξη: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Συμπλήρωση υλικών

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0** (ή όπως αναφέρεται στη συνταγή).
- Αφαιρέστε το καπάκι (11a) και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί από το καπάκι και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (11b)

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού (11c).

Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβη

Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία.

Αιτία

Το μπολ ή το καπάκι δεν είναι ασφαλισμένο.

Αντιμετώπιση

Τοποθετείτε σωστά και ασφαρίζετε το μπολ/καπάκι. Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.



Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.



Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φιλ από την πρίζα.
 - Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί.
- Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι χτυπήματος/κοπής και τους δίσκους κοπής/τριψίματος μόνο στις πλαστικές λαβές.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν. Τοποθετείτε το μαχαίρι χτυπήματος/κοπής με το άνοιγμα προς τα κάτω έτσι, ώστε να μην υποστούν άλλα μέρη ζημιές από το μαχαίρι. Κατά το τρίψιμο καρτών, κόκκινου λάχανου ή παρομοίων σχηματίζεται μία κόκκινη επιστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός του μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών). Το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Το ποτήρι του μίξερ μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).

Φύλαξη

- Τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης (κίνηση του μίξερ) (εικόνα 2).
- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ με τα εξαρτήματα (εικόνα 6).
- Τυλίγετε το καλώδιο (εικόνα 3).

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.).
Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που éλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πώσης της συσκευής κλπ..
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.

- Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200






Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478







Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573







Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση

| Εργαλείο | Βαθμίδα | Χρόνος | Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση |
|--|---------|---------------------------------|---|
|  | 1/2 | | Αρωματικά χόρτα (εκτός από σχοινόπρασο) Ποσότητα: 10 έως 50 g ● Βάζετε τα αρωματικά χόρτα στο στεγνό μπολ. |
|  | M | | Κρεμμύδια, σκόρδο Ποσότητα: από 1 κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα, έως 300 g από 1 σκελίδα σκόρδο έως 300 g ● Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό. |
|  | 2/M | πολλές φορές από 2 δευτερόλεπτα | Λαχανικά και πατάτες, ωμά (για σουπες, σάλτσες, γεμίσεις) Ποσότητα: 50 έως 300 g ● Κόβετε τα λαχανικά σε μεγάλα κομμάτια και τα βάζετε μέσα στο μπολ. |
|  | 2 | | Σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα) Ποσότητα: 10 έως 200 g ● Κόβετε το τυρί σε κύβους και το τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό. |
|  | 2 | | Γαλέτα για πανέ Ποσότητα: 1 έως 4 μπαγιάτικα ψωμάκια ● Κόβετε τα ψωμάκια στα τέσσερα και τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό. |

| Εργα- λείο | Βαθμίδα | Χρόνος | Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση |
|--|---------|-------------------------------------|---|
|  | 2 | | <p>Κρέας, σικώπι (για κιμά κλπ.) Ποσότητα: 10 έως 500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κυβους. <p>Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Βάζετε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο, από πουλερικά, αλλά και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα καρυκεύματα μέσα στο μπολ και τα δουλεύετε σε ζύμη. |
|  | 2 | περ. 1 λεπτά | <p>Ζύμη με μαγιά το πολύ 500 g αλεύρι 25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη 175–200 ml χλιαρό γάλα 1 αβγό 1 πρέζα αλάτι 80 g ζάχαρη 60 g λίπος (χλιαρό) Ξύσμα ½ λεμονιού (ή άρωμα λεμονόφλουδας) Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, την αφήνετε να "γίνει" σε ζεστό μέρος.</p> |
|  | 2 | περ. 1 λεπτά | <p>Ζύμη κέικ 4 αβγά 250 g ζάχαρη 1 φακ. βανίλια 250 g μαργαρίνη ή βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου) το πολύ 500 g αλεύρι 1 φακ. μπέικιν πάουντερ 125 ml γάλα Ανακατέψτε τη ζύμη μέχρι να γίνει λεία και χωρίς σβώλους.</p> |
|  | 2 | περ. 1,5 λεπτό έως 2 λεπτά | <p>Γρανίτα από φράουλες 250 g κατεψυγμένες φράουλες 100 g ζάχαρη άχνη 180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί)</p> <ul style="list-style-type: none"> Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσκευή αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό. |
|  | 1 | | <p>Μαρέγκα Ποσότητα: 2 έως 6 ασπράδια αβγών</p> |
|  | 1 | | <p>Σαντιγί Ποσότητα: 200 έως 400 g</p> |

| Εργα- λείο | Βαθμίδα | Χρόνος | Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση |
|--|---------|-----------------|---|
|  | 2 | περ. 3 λεπτά | Αφράτο μιλκ-σέικ διαίτας 500 ml γάλα υψηλής παστερίωσης (λιπαρά 3,5%) 3 έως 4 γεμάτες κουταλιές σούπας (κ.σ.) σκόνη στιγμιαίου ποτού με άρωμα φρούτων ή βανίλιας <ul style="list-style-type: none"> • Αφήνετε το γάλα στην κατάψυξη για 3 έως 3,5 ώρες (όχι μέσα σε γυάλινο μπουκάλι). • Το χτυπάτε κατόπιν μέσα στο μπολ, μέχρι να γίνει πηχτός αφρός. • Προσθέτετε κατόπιν 3 έως 4 κ.σ. σκόνη στιγμιαίου ποτού και ανακατεύετε για λίγο. |
|  | 2/M | | Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα Ποσότητα: 200 g το πολύ <ul style="list-style-type: none"> • Αφαιρείτε τις φλούδες, διότι διαφορετικά θα στομαθεί το μαχαίρι του μίξερ. Τα τριβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό. |
|  | 2/M | | Πουρές φρούτων ή λαχανικών (μους μήλων, πουρές από σπανάκι, καρότα, ντομάτες, από ωμά ή βρασμένα λαχανικά) <ul style="list-style-type: none"> • Βάζετε τα υλικά και τα καρυκεύματα μαζί μέσα στο μίξερ και τα πολτοποιείτε. |
|  | 2 | | Μιλκ-σέικ μπανάνας με βανίλια 2 μπανάνες 60 g παγωτό βανίλια (περ. 2 γεμάτες κ.σ.) 2 φακ. βανίλια περ. 250 ml γάλα <ul style="list-style-type: none"> • Βάζετε στο μίξερ την καθαρισμένη και κομμένη μπανάνα μαζί με το παγωτό, τη βανίλια και το γάλα.. |
|  | 2 | | Μιλκ-σέικ σοκολάτας 80 έως 100 g σοκολάτα περ. 400 ml καυτό γάλα <ul style="list-style-type: none"> • Τριβετε την σοκολάτα στο μίξερ, προσθέτετε το καυτό γάλα και ανακατεύετε για λίγο. |
|  | 1 και 2 | | Μαγιονέζα 1 αβγό 1 κ.τ. μουστάρδα 150–200 ml λάδι 1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι 1 πρέζα αλάτι 1 πρέζα ζάχαρη Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. <ul style="list-style-type: none"> • Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. • Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 2, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και ανακατεύετε το μίγμα, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί (πήξει) η μαγιονέζα. Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ. |

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

| | |
|---|-----|
| Kendi güvenliğiniz için | 108 |
| Genel bakış | 110 |
| Cihazın kullanılması | 111 |
| Mikser | 112 |
| Arıza durumunda yardım | 113 |
| Cihazın temizlenmesi ve bakımı | 113 |
| Muhafaza edilmesi | 113 |
| Giderme bilgileri | 114 |
| Garanti koşulları | 114 |
| Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi | 114 |

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde gerekli olan işleme miktar ve süreleri için kullanınız.

Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpması tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Çihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız. Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpması tehlikesi

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter **0/off** konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir.

Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Döner alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız (cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder).

Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz. Cihazı sadece motor koruyucu kapağını (mikser motoru) kapatarak kullanınız.

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Dövme bıçağını sadece plastik sapından (üst ucu) tutunuz.

Doğrama disklerini sadece plastik saplarından tutunuz.

Mikserin keskin bıçaklarından/dönen motordan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız ve cihazi daima kapağını kapatarak çalıştırınız. Mikseri cihazdan çıkaracağınız/ cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz.

Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak sıvı doldurunuz.

▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat! Dönen bıçaklar.



Dikkat! Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir. Değişik modeller arasındaki farklılıklar belirtilmiştir.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Ana cihaz

1 Döner şalter

0 = Stop

M = Tork devresi (En yüksek devir sayısı, döner şalteri sıkıca tutunuz)

Kademe 1–2, Çalışma hızı:

1 = Düşük devir sayısı,

2 = Yüksek devir sayısı.

2 Motor koruyucu kapağı

Mikser kullanılmadığı zaman, bu kapağı yerine takıp kapatınız.

3 Kablo sarma düzeni

4 Havalandırma delikleri

5 Vakum ayaklar

Cihazı düzgün ve temiz yüzeyler üzerinde sabit tutturmak için kullanılırlar.

Kap ve aksesuarlar/aletler

6 Karıştırma kabı

Kabı yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kabın dili ana cihazdaki yuvaya girer).

7a Kapak

Kapağı yerine takıp (kapaktaki ok işareti ile kulp üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kapak dili ana cihazdaki delikte ..., kapak ve gövde üzerindeki ok işaretleri birbirine denk geliyor).

b Malzeme ilave etme veya doldurma ağız

Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağız üzerinden doldurunuz.

c Bastırma tıkaçı (= Ölçme kabı)

Kesilecek veya raspanacak olan malzemeleri bastırınız.

8a Dövme bıçağı

b Çırpma disk

9a Disk mesnedi

Diskleri takma düzeni.

b Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince

c Çevrilebilen raspalama disk – kaba/ince

Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz:

d Kesme-rendeleme disk

e Patates kızartması disk

Mikser

10 Mikser bardağı

Kabı yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma istikametinin tersine doğru çeviriniz.

11a Kapak

Kapağı yerine takıp, saatin çalışma istikametinin tersine doğru sıkıca çeviriniz.

b Malzeme ilave etme veya doldurma ağızı

Huniyi yerinden çıkarıp, ilave etmek istediğiniz malzemeleri doldurunuz.

c Huni

Sıvı malzemeleri ilave etmek için kullanılır.

Cihazın kullanılması

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
Deliklerinin açık olması gerekir.
- Elektrik fişini prize takınız.

Kap ve aksesuarlar/aletler



Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız (cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder).

Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

Cihazı sadece motor koruyucu kapağını (mikser motoru) kapatarak kullanınız.

- Kabı (6) yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kabin dili ana cihazdaki yuvaya girer).
- İlgili aleti (8/9) ilgili bölümde tarif edildiği gibi takınız. Hangi aleti seçmeniz gerektiğini belirlemek için, "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzemeleri ilgili bölümde tarif edildiği şekilde karıştırma kabına doldurunuz. Seçmeniz gereken malzemeler için, "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.

- Kapağı (7a) yerine takıp (kapaktaki ok işareti ile kulp üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kapak dili ana cihazdaki delikte).
Ok işaretleri resimdeki gibi birbirine tam denk gelmelidir.
- Ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.

Cihaz ancak kap ve kapak takılıp kilitlendikten sonra devreye sokulabilir (her iki dil de ana cihazdaki yuvanın içinde ..., kapak ve gövde üzerindeki ok işaretleri birbirine denk geliyor.).
Dövme bıçağı

Doğramak, kıymak ve yoğurmak için kullanılır.



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Dövme bıçağını sadece plastik sapından (üst ucu) tutunuz.

- Dövme bıçağını (8a) yerine takınız.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
- Kapağı (7a) bastırma tıkaçı (7c) ile birlikte yerine takınız.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0** konumuna ayarlayınız.
- Tıkaçı (7c) çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz (7b).

Bilgi: Çalıştırma süresi uzadıkça, doğrama ve kıyma işleminde elde edilen doğrama derecesi de artar.

Çırpmaya disk

Krema, kremşanti, içecek mikserleri hazırlamak için kullanılır.

- Dövme diskini (8b) yerine takınız.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
- Kapağı (7a) bastırma tıkaçı (7c) ile birlikte yerine takınız.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzeme ilave etmek için döner şalteri **1** konumuna ayarlayınız.
- Tıkaçı (7c) çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz (6b).

Doğrama diskleri

- Çevrilebilen kesme diski (9b)
Örneğin salatalık, lahana, kırmızı pancar, alabaş kesmek için kullanılır
- Çevrilebilen raspalama diski (9c)
Örneğin havuç, kereviz rasplamak için kullanılır.
- Kesme-rendeleme diski (9d)
Raspalamak ve kesmek için
- Patates kızartması diski (9e) takarken, diskin konumuna dikkat ediniz (bakınız resim).



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Doğrama disklerini sadece plastik saplarından tutunuz.



Dikkat! Bıçaklar körelebilirler.

Doğrama disklerini sert peynir (Parmesan), fındık ve bayır turpu (acıkök) için kullanmayınız.

- Disk tutucuyu (9a) yerine takınız.
- Doğrama diskini (9b/9c/9d) yerine takınız. İstedığınız kesme/raspalama tarafı yukarıya doğru olmalıdır.
- Kapağı yerine takınız (7a).
- Ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Kesilecek veya raspalanacak besin tıkaç (7b) ile sadece hafif bastırılarak cihazın içine itelenmelidir (7c).

Bilgi: Besinlerin çoğu 1. kademede işlenir. Sadece sert besinler 2. kademede işlenir.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri 0 kademesine ayarlayınız.
- Kapağı sonuna kadar saatin çalışma istikametinin tersine doğru çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Kabı sonuna kadar saatin çalışma istikametinin tersine doğru çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Aleti çıkarınız.

Mikser



Mikserin keskin bıçaklarından/dönen motordan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız ve cihazı daima kapağını kapatarak çalıştırınız.
Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz.



Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar.
En fazla 0,4 litre sıcak sıvı doldurunuz.



Dikkat! Mikser zarar görebilir.

Mikserde, derin dondurulmuş besinler işlemeyiniz. Mikseri boş çalıştırmayınız.

Mikser ile çalışılması

Mikserin kullanılabilmesi için, kabın (6) ve kapağın (7a) yerlerine takılmış ve kilitlemiş olması gerekir. Aletleri kabın içinden çıkarınız!

- Motor koruyucu kapağını (2) yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını (10) yerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma istikametinin tersine doğru çeviriniz.
- Malzemeleri mikserde doldurunuz; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
Azami sıvı malzeme miktarı = 1 litre; (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre).
İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 100 gram
- Kapağı (11a) yerine takıp, saatin çalışma istikametinin tersine doğru çevirip sıkıştırınız.
- Ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.

Mikser kapatıldıktan sonra

- Döner şalteri **0** kademesine ayarlayınız.
- Mikseri sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Kapağı sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.

Bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Malzeme ilave edilmesi

- Döner şalteri **0** kademesine ayarlayınız. (veya tarifede bildirilen konuma)
- Kapağı (11a) açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- Huniyi kapaktan çıkarınız ve katı malzemeleri azar azar miksera doldurunuz (11b)

veya

- sıvı malzemeleri huni (11c) üzerinden ilave ediniz.

Arıza durumunda yardım

Arıza

Cihaz çalışmıyor.

Sebebi

Kap veya kapak kilitlenmemiş.

Giderilmesi

Kabı/Kapağı doğru takınız ve kilitleyiniz.

Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız).



Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.



Dikkat! Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Ana cihazın temizlenmesi

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Dövme bıçağını ve doğrama disklerini sadece plastik sapından tutunuz.

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir! Dövme bıçağını ağzı (delik) aşağıya doğru olacak şekilde öyle yerleştiriniz ki, bıçaklar başka cisimlere zarar vermesin. Havuç, kırmızı lahana vs. raspa ederken, plastik parçalar kırmızımsı bir renk alırlar. Bu lekeleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizleyebilirsiniz.

Mikserin temizlenmesi



Mikserin keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle miksera hiçbir besin artığı yapışıp kalmaz ve plastik parçalar etkilenmez (örneğin baharatların içindeki eterli yağlardan dolayı oluşabilecek zararlar). Kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilirler. Mikser kabını bulaşık makinesinde yıkamayınız, musluktan akan su altında temizleyiniz (su içinde bekletmeyiniz).

Muhafaza edilmesi

- Motorun koruyucu kapağını (mikser motoru) yerine takınız (Resim 2).
- Kabı aksesuarları ile birlikte yerine takınız (Resim 6).
- Kabloyu yerine sarınız (Resim 3).

Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.

Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir. Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz.

Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.







Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz.



Garanti hakkından yararlanabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

Değişiklikler olabilir.

Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi

| Aletler | Kademe | Süre | Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi |
|---------|--------|----------------------------|---|
| | 1/2 | | Otsu baharatlar (sibulet hariç) Miktar: 10–50 g ● Baharat otları kuru kabın içine doldurunuz. |
| | M | | Soğan, sarmısak Miktar: bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 g kadar 1 diş sarımsak, 300 g ● Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz. |
| | 2/M | birkaç kez (ikişer saniye) | Sebze veya patates, çığ (çorba, sos, dolgu maddesi olarak) Miktar: 50–300 g ● Sebzeleri büyük parçalar halinde kesiniz ve cihaz kabın içine doldurunuz. |
| | 2 | | Sert peynir (örn. parman) Miktar: 10–200 g ● Peyniri küp şeker gibi doğrayınız ve istediğiniz derecede cihazda işleyiniz. |
| | 2 | | Pane unu Miktar: 1–4 küçük kahvaltılık ekmek ● Küçük kahvaltılık ekmekini dörde bölünüz ve istediğiniz derecede cihazda işleyiniz. |

| Aletler | Kademe | Süre | Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi |
|--|--------|--------------------------|--|
|  | 2 | | <p>Et, çiğer (kıyma et, tartar vs. için) Miktar: 10–500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz. <p>Etili hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz. |
|  | 2 | yakl. 1 dakika | <p>Mayalı hamur Azami 500 g un 25 g maya veya 1 paket kuru maya 175–200 ml ılık süt 1 yumurta 1 tutam tuz 80 g şeker 60 g yağ (ılık) ½ limonun kabuğu (limon aroması) İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. Hamur düzgün bir kıvama ulaşıncaya, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz.</p> |
|  | 2 | yakl. 1 dakika | <p>Mayasız hamur 4 yumurta 250 g şeker 1 paket vanilya şekeri 250 g margarin veya tereyağı (oda sıcaklığında) Azami 500 g un 1 paket kabartma tozu 125 ml süt Hamuru, muntazam ve düzgün oluncaya ve toplama olmayacak kıvama gelinceye kadar karıştırınız.</p> |
|  | 2 | yakl. 1,5–2 dakika | <p>Çilek şerbeti 250 g dondurulmuş çilek 100 g pudra şekeri 180 ml kaymak (hemen hemen bir küçük kutu dolusu)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaşıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz. |
|  | 1 | | <p>Yumurta akı kreması Miktar: 2–6 yumurta akı</p> |
|  | 1 | | <p>Kremşanti Miktar: 200–400 g</p> |

| Aletler | Kademe | Süre | Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi |
|---|--------|-------------------|---|
|  | 2 | yakl. 3 dakika | Az kalorili hafif sütlü içecek 500 ml homojen süt (%3,5 yağlı) 3–4 dolu çorba kaşığı içmek istediğiniz tozdan (örn. toz kakao) Meyve veya vanilya tadı vermek için aroma maddesi <ul style="list-style-type: none"> ● Sütü dondurucuda 3–3,5 saat bekletiniz (cam şişe içinde değil). ● Cihazın kabının içine doldurup, kıvımlı köpük şekline gelinceye kadar karıştırınız. ● Ardından 3–4 yemek kaşığı tozu ilave edip, biraz daha karıştırınız. |
|  | 2/M | | Fındık türleri, badem Miktar: azm. 200 g <ul style="list-style-type: none"> ● Kabuklarını tamamen ayırınız, aksi halde mikserin bıçağı körelir. Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz. |
|  | 2/M | | Meyve veya sebze püresi (elma ezmesi, ıspanak, havuç ve domates püresi; çiğ veya pişmiş) <ul style="list-style-type: none"> ● Malzemeleri ve baharatları birlikte mikserde doldurunuz ve püre haline gelinceye kadar işleyiniz. |
|  | 2 | | Vanilyalı-Muzlu-Süt 2 muz 60 g vanilyalı dondurma (yakl. 2 dolu çorba kaşığı) 2 paket vanilya şekeri yakl. 250 ml süt <ul style="list-style-type: none"> ● Kabuğunu soyduğunuz iki muz, dondurmayı, vanilya şekerini ve sütü mikserde doldurup, mikseri çalıştırınız. |
|  | 2 | | Çikolatalı süt 80–100 g çikolata yaklaşık 400 ml sıcak süt <ul style="list-style-type: none"> ● Çikolatayı mikserde doğrayınız, sıcak sütü ilave ediniz ve kısa bir süre karıştırınız. |
|  | 1 ve 2 | | Mayonez 1 yumurta 1 kahve kaşığı hardal 150–200 ml sıvı yağ 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke 1 tutam tuz 1 tutam şeker İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. <ul style="list-style-type: none"> ● Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 1'de bir kaç saniye karıştırınız. ● Mikseri kademe 2'e ayarlayınız. Yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvama gelinceye kadar karıştırınız. Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz. |



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ
G A R A N T İ
B E L G E S İ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanuncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılmaması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Bu belgenin kullanımında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

| Marka | Ürün İsmi | Belge Numarası | Belge Onay Tarihi |
|-------|------------------------|----------------|-------------------|
| Bosch | Kahve Makinası | 86094 | 29.06.2010 |
| Bosch | Dilim Kesici | 86018 | 29.06.2010 |
| Bosch | Ekmek Kızartma Mak. | 86095 | 29.06.2010 |
| Bosch | Su Isıtıcı (Kettle) | 86099 | 29.06.2010 |
| Bosch | Mikser | 87040 | 13.07.2010 |
| Bosch | Mutfak Robotu | 87042 | 13.07.2010 |
| Bosch | Kahve Değirmeni | 85999 | 29.06.2010 |
| Bosch | Tost Makinası | 86102 | 29.06.2010 |
| Bosch | Kiyma Makinası | 86035 | 29.06.2010 |
| Bosch | Sac Kurutma Mak. | 86067 | 29.06.2010 |
| Bosch | Çay Makinası | 86104 | 29.06.2010 |
| Bosch | Niçnenceye Sıkacağı | 86037 | 29.06.2010 |
| Bosch | Banyo Tartısı | 89990 | 26.08.2010 |
| Bosch | Elektrikli Sac, Mağası | 87182 | 15.07.2010 |
| Bosch | Sarı El Süpürgesi | 87404 | 16.07.2010 |
| Bosch | Ütü | 88163 | 29.07.2010 |
| Bosch | Blender | 87180 | 15.07.2010 |
| Bosch | Sac Sıkılendirci | 87182 | 15.07.2010 |
| Bosch | Katı Meyva Sıkacağı | 87181 | 15.07.2010 |
| Bosch | Masaj Aletleri | 58537 | 05.08.2010 |

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

| | |
|---|-----|
| Dla własnego bezpieczeństwa | 119 |
| Opis urządzenia | 121 |
| Obsługa | 122 |
| Mikser | 123 |
| Usuwanie drobnych usterek | 124 |
| Czyszczenie i pielęgnacja | 124 |
| Przechowywanie | 124 |
| Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia | 125 |
| Warunki gwarancji | 125 |
| Przepisy kulinarne/składniki/ przygotowanie | 125 |

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane brakiem przestrzegania instrukcji w związku z prawidłowym zastosowaniem urządzenia.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp.

Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania, ubijania, cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych.

Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

▲ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznowia pracę. Wyposażenie i narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (przełącznik obrotowy w pozycji **0/off**) i wyjęciu wtyczki z gniazdka sieciowego.

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

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

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski (po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas).

Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

Urządzenie włączać i używać tylko wtedy, gdy pokrywa osłaniająca napęd (napęd miksera) jest założona.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Noż chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (górną część).
Tarcze rozdrabniające chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera i pracować tylko z założoną pokrywą. Mikser zakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Można miksować maksymalnie 0,4 litra gorących płynów.

▲ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Uwaga! Obracające się noże.



Uwaga! Obracające się narzędzia.

Nie wkładać rąk do otworu wsykowego.

Instrukcja obsługi opisuje różne modele, różnice są opisane.

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia

- 1 **Przełącznik obrotowy**
0 = Stop
M = włączanie chwilowe (najwyższa liczba obrotów, przytrzymać przełącznik obrotowy)
Zakresy 1–2, prędkość robocza:
1 = niska liczba obrotów,
2 = wysoka liczba obrotów.
- 2 **Pokrywa osłaniająca napęd**
Pokrywę należy nałożyć, jeżeli mikser nie jest używany.
- 3 **Schówek na elektryczny przewód zasilający**
- 4 **Otwory wentylacyjne**

5 **Nóżki z przysawkami**

Urządzenie ustawiać na gładkim i czystym blacie roboczym.

Miska z wyposażeniem/narzędziami

6 **Miska**

Nałożyć i przekręcić aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek miski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego).

7a **Pokrywa**

Nałożyć (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwycie) i przekręcić aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek pokrywy na wycięciu w korpusie urządzenia, strzałki na pokrywie i obudowie pokrywają się).

b **Otwór wsykowy**

Wyjąć popychacz i włożyć produkty.

c **Popychacz (= miarka)**

Popychanie produktów przeznaczonych do cięcia i tarcia.

8a **Noż uniwersalny**

b **Tarcza do ubijania**

9a Uchwyt tarcz

do zamocowania tarcz.

b Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko**c Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno**

Do nabycia w sklepach specjalistycznych (jeżeli nie należą do zestawu):

d Tarcza do cięcia i tarcia na wiórki**e Tarcza do frytek****Mikser****10 Pojemnik miksera**

Należy i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (zamek bagnetowy).

11a Pokrywa

Należy i przykręcić mocno w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

b Otwór wyspowy

Zdjąć lejek i włożyć potrzebne składniki.

c Lejek

Ułatwia dodawanie płynnych składników.

Obsługa

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

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni. Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem/narzędziami**Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!**

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkladać rąk do miski (po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas).

Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

Urządzenie włączać i używać tylko wtedy, gdy pokrywa osłaniająca napęd (napęd miksera) jest założona.

- Należy miskę (6) i przekręcić aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek miski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego).
- Założyć narzędzie (8/9) tak, jak opisano w odpowiednim rozdziale. Wybór narzędzi patrz „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie”.

- Włożyć składniki tak, jak opisano w odpowiednim rozdziale. Wybór narzędzi patrz „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie”.
- Należy pokrywę (7a) (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwycie) i przekręcić aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek pokrywy na wycięciu w korpusie urządzenia). Strzałki muszą się dokładnie pokrywać – jak pokazano na rysunku.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres, patrz „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie”.

Urządzenie daje się włączyć tylko wtedy, gdy miska i pokrywa są założone i zablokowane (obydwa noski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego, strzałki na pokrywie i obudowie pokrywają się).

Nóż uniwersalny

do rozdrabniania, siekania i zagniatania

**Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

Nóż chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (górna część).

- Założyć nóż (8a).
- Włożyć składniki.
- Należy pokrywę (7a) z popychaczem (7c).
- Nastawić przełącznik obrotowy (1) na żądany zakres, patrz „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie”.
- W celu dodawania składników nastawić przełącznik obrotowy na pozycję **0**.
- Wyjąć popychacz (7c) i włożyć składniki przez otwór wyspowy (7b).

Wskazówka: Podczas rozdrabniania i siekania stopień rozdrabniania wzrasta z czasem pracy urządzenia.

Tarcza do ubijania

do bitej śmietany, piany z białek, do mieszania.

- Założyć tarczę do ubijania (8b).
- Włożyć składniki.
- Należy pokrywę (7a) z popychaczem (7c).
- Nastawić przełącznik obrotowy (1) na żądany zakres, patrz „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie”.
- W celu dodawania składników nastawić przełącznik obrotowy na zakres **1**.
- Wyjąć popychacz (7c) i włożyć składniki przez otwór wyspowy (6b).

Tarcze do rozdrabniania

- Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki (9b)
np. do cięcia ogórków, kapusty, buraków, kalarepy.
- Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki (9c)
np. do tarcia marchewki, selera.
- Tarcza do cięcia i tarcia na wiórki (9d)
do cięcia na plasterki i tarcia na wiórki.
- Tarcza do frytek (9e) przestrzegać położenie tarczy przy jej zakładaniu (patrz rysunek).



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Tarcze rozdrabniające chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.



Uwaga! Noże mogą się stępić.

Tarcz do rozdrabniania nie używać do tarcia twardego sera (parmezanu), orzechów, ani chrzanu.

- Założyć uchwyt tarcz (9a).
- Założyć tarczę do rozdrabniania (9b/9c/9d). Odpowiednia strona do cięcia/tarcia musi być zwrócona do góry.
- Nałożyć pokrywę (7a).
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres, patrz „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie”.
- Włożyć produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia (7b) i popychać popychaczem (7c) nie używając siły.

Wskazówka: Większość produktów można przetwarzać na zakresie prędkości 1; tylko twarde produkty wymagają zakresu prędkości 2.

Po pracy

- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 0.
- Przekręcić pokrywę aż do oporu w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić miskę aż do oporu w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć narzędzie.

Mikser



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami miksera/obracającym

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera i pracować tylko z założoną pokrywą. Mikser zakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Można miksować maksymalnie 0,4 litra gorących płynów.



Uwaga! Mikser może ulec uszkodzeniu.

*Nie wolno miksować bardzo mocno zamrożonych owoców, ani jarzyn.
Nie włączać pustego miksera.*

Miksowanie

Podczas pracy miksera, miska (6) i pokrywa (7a) muszą być założone i zablokowane.

Wyjąć narzędzia z miski!

- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd (2).
- Pojemnik miksera (10) nałożyć i przekręcić aż do oporu w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć składniki, patrz „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie”.
Maksymalna ilość płynnych składników = 1 litra (maksymalnie 0,4 litra pieniających się lub gorących płynów).
Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.
- Nałożyć pokrywę (11a) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres, patrz „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie”.

Po zmixowaniu

- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres **0**.
- Przekręcić mikser aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara aż do oporu i zdjąć.

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

Dodawanie składników

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0** (albo jak podano w przepisie).
- Zdjąć pokrywę (11a) i dodawać składniki

albo

- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wyspopy (11b),

albo

- dodawać płynne składniki poprzez lejek (11c).

Usuwanie drobnych usterek

Usterka

Urządzenia nie można włączyć.

Przyczyna

Miska lub pokrywa nie są zablokowane.

Usunięcie usterek

Miskę/pokrywę założyć prawidłowo i zablokować. Ponownie włączyć urządzenie.



Ważna wskazówka

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

Czyszczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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



Uwaga! **Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.**

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie miski i wyposażenia



Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami!

Noże i tarcze do rozdrabniania chwycić tylko za uchwyty z tworzywa sztucznego.

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Noże umieścić otworem na dół w taki sposób, aby nie uszkodziły innych elementów.

Przy tarcu marchewki, czerwonej kapusty itp. zabarwiają się na czerwono elementy z tworzywa sztucznego. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Czyszczenie miksera



Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami miksera!

Noży miksera nie chwycić gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu. W ten sposób nic nie przyschnie i tworzywo sztuczne nie ulegnie zniszczeniu (np. pod wpływem olejków eterycznych lub przypraw). Pokrywę miksera i lejek można myć w zmywarce do naczyń. Pojemnik miksera nie wkładać do zmywarki; umyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać pojemnika w wodzie).

Przechowywanie

- Nałożyć pokrywę osłaniającą napęd (napęd miksera), (rysunek 2).
- Nałożyć miskę z narzędziami (rysunek 6).
- Przewód elektryczny nawinąć na uchwyt (rysunek 3).

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym 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 zużytym 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.

Warunki gwarancji






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







Dokładne informacje otrzymają 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“.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie

| Narzędzie | Zakres | Czas | Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie |
|--|--------|---------------------------|--|
|  | 1/2 | | Zioła (z wyjątkiem szczypiorku) Ilość: 10 g do 50 g ● Zioła lub zielecinę włożyć do suchej miski. |
|  | M | | Cebula, czosnek Ilość: od 1 cebuli, poćwiartowanej, do 300 g od 1 ząbka czosnku do 300 g ● Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia. |
|  | 2/M | wielokrotnie po 2 sekundy | Warzywa lub ziemniaki, surowe (do zupy, sosu, farszu) Ilość: 50 g do 300 g ● Jarzyny podzielić na większe kawałki i włożyć do miski. |
|  | 2 | | Twardy ser (np. parmezan) Ilość: 10 g do 200 g ● Ser pokroić w kostkę i siekać dożądanego stopnia rozdrobnienia. |
|  | 2 | | Bułka tarta Ilość: 1–4 suche bułki ● Bułki pokroić na ćwiartki i siekać dożądanego stopnia rozdrobnienia. |

| Narzędzie | Zakres | Czas | Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie |
|--|--------|----------------------------|--|
|  | 2 | | <p>Mięso, wątróbka (na mięso siekane, tatar itd.) Ilość: 10 g do 500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokroić w kostkę. Ciasta mięsne, farsze i pasztety: ● Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszać, aż do wyrobienia ciasta. |
|  | 2 | ok. 1 min | <p>Ciasto drożdżowe maks. 500 g mąki 25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych 175–200 ml letniego mleka 1 jajko 1 szczypta soli 80 g cukru 60 g tłuszczu (letniego) otarta skórka z ½ cytryny (aromat skórki cytrynowej) Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.</p> |
|  | 2 | ok. 1 min | <p>Ciasto ucierane 4 jajak 250 g cukru 1 torebka cukru waniliowego 250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej) maks. 500 g mąki 1 torebka proszku do pieczenia 125 ml mleka Ciasto mieszać tak długo, aż będzie całkiem gładkie i bez grudek.</p> |
|  | 2 | ok. 1,5 min do 2 min | <p>Sorbet truskawkowy 250 g mrożonych truskawek 100 g cukru pudru 180 ml śmietany (prawie 1 kubek)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Włożyć wszystkie składniki do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym przypadku tworzą się grudki. Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody. |
|  | 1 | | <p>Piana z białek Ilość: 2 do 6 białek z jaj</p> |
|  | 1 | | <p>Bitą śmietana Ilość: 200 g do 400 g</p> |

| Narzędzie | Zakres | Czas | Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie |
|--|--------|-----------|---|
|  | 2 | ok. 3 min | Puszysty Milk shake (napój mleczny), niskokaloryczny 500 ml mleka (3,5 % tłuszczu) 3 do 4 czubate łyżki proszku (rozpuszczalnego) o smaku owocowym lub waniliowym <ul style="list-style-type: none"> • Mleko w kartoniku zamrozić na ok. 3 do 3,5 godzin (nie używać szklanych butelek). • Następnie ubić w misce na sztywną pianę. • Następnie dodać 3 do 4 łyżki proszku i krótko zamieszać. |
|  | 2/M | | Orzechy, migdały Ilość: maks. 200 g <ul style="list-style-type: none"> • Dokładnie usunąć łupiny, w przeciwnym przypadku stępiać się noże. Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia. |
|  | 2/M | | Purée z owoców lub jarzyn (Przecier jabłkowy, szpinak, przecier marchewkowy, pomidorowy; surowy lub gotowany) <ul style="list-style-type: none"> • Produkty i przyprawy włożyć razem do miksera i miksować aż do uzyskania purée. |
|  | 2 | | Mleko waniliowo-bananowe 2 banany 60 g lodów waniliowych (ok. 2 czubate łyżki) 2 torebka cukru waniliowego ok. 250 ml mleka <ul style="list-style-type: none"> • Banany obrać, pokroić na kawałki i włożyć do miksera, dodać lody, cukier waniliowy i mleko. |
|  | 2 | | Mleko czekoladowe 80 g do 100 g czekolady ok. 400 ml gorącego mleka <ul style="list-style-type: none"> • Czekoladę rozdrobnić w mikserze, dodać gorące mleko i krótko zmiksować. |
|  | 1 i 2 | | Majonez 1 jajko 1 łyżeczka musztardy 150–200 ml oliwy 1 łyżka soku cytrynowego lub octu 1 szczypta soli 1 szczypta cukru Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 1. • Mikser przełączyć na zakres 2, oliwę dolewać powoli przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu. Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać. |

*Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.
 Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.
 A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.*

Tartalom

| | |
|---------------------------------|-----|
| Az Ön biztonsága érdekében | 128 |
| A készülék részei | 130 |
| A készülék kezelése | 130 |
| Turmixfeltét | 132 |
| Segítség üzemzavar esetén | 132 |
| Tisztítás és ápolás | 133 |
| Tárolás | 133 |
| Környezetvédelmi tudnivalók | 133 |
| Garanciális feltételek | 133 |
| Receptek/hozzávalók/feldolgozás | 134 |

Az Ön biztonsága érdekében

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért. Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült. Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására, és a háztartásban szokásos ideig használja. Ez a készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására, felverésére, vágására és reszelésére alkalmas. A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni. A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Általános biztonsági előírások

Áramütés veszélye

A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.

A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Válassa le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt. Mielőtt kicseréli az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy pótalkatrészeket, kapcsolja ki a gépet, és válassa le az elektromos hálózatról.

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen. Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében. A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

▲ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély

Áramütés veszélye

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 **0/off** állásban) és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.

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

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót.

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

Soha ne nyúljon a tálba addig, amíg a készülék be van kapcsolva (kikapcsolás után rövid ideig még tart a forgás).

Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.

Soha ne dolgozzon meghajtásvédő fedél nélkül (turmixfeltét-meghajtás).

Sérülésveszély az éles kés miatt!

A vágókést csak a műanyag fogantyúnál fogva (a felső végén) fogja meg. Az aprító társcsát csak a műanyag fogantyúnál fogva fogja meg.

Az éles keverőkés/forgó meghajtás következtében fellépő balesetveszély!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe és mindig felhelyezett fedéllel dolgozzon. A keverőt csak akkor vegye le/tegye fel, ha a készülék áll.

Forrásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik. Maximum 0,4 liter forró folyadékot szabad a készülékbe tölteni.

▲ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése



Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.



Vigyázat! Forgó kések!



Vigyázat! Forgó szerszámok.

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

Ez a használati útmutató különböző hajszárító modelleket és azok tartozékait mutatja be. Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

Alappég

1 Forgatható kapcsoló

0 = Stop

M = pillanat üzemmód (legmagasabb fordulatszám, a forgatható kapcsolót tartsa nyomva)

1–2 fokozat, munkasebesség:

1 = alacsony fordulatszám,

2 = magas fordulatszám.

2 Meghajtásvédő fedél

Helyezze fel, ha a turmixfeltétet nem használja.

3 Kábelfeltekercs

4 Levegőztető nyílások

5 Tapadólabák

A készüléket sima és tiszta felületen helyezze el.

Tál tartozékokkal/szerszámmal

6 Tál

Tegye rá a készülékre és az óramutató járásával **megegyező** irányban ütközésig húzza meg (az edény kiálló része az alapkészüléken lévő nyílásban legyen).

7a Fedél

Helyezze a készülékre (a fedélen lévő nyíl a fogantyún lévő nyílra mutasson) és az óramutató járásával **megegyező** irányban ütközésig húzza meg (a fedél-orr az alapkészüléken lévő nyílásban legyen, a fedélen és a házon lévő nyilak egybeesnek).

b Utántöltő nyílás

Vegye ki a tömőeszközt és töltsze utána a hozzávalókat.

c Tömőeszköz (= mérőpohár)

Felvágni és reszelni való anyagok utántöltéséhez.

8a Vágókés

b Habverőtárcsa

9a Tárcsatartó

a tárcsákat tartja.

b Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony

c Forgó-őrítőtárcsa – durva/finom

Ha nincs az alapkészletben, megvásárolhatja szakkereskedésekben.

d Vágó-őrítőtárcsa

e Hasábburgonya-szeletelő tárcsa

Turmixfeltét

10 Turmixpohár

Helyezze rá a készülékre és az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig húzza meg.

11a Fedél

Helyezze a készülékre és az óramutató járásával ellentétes irányban húzza meg úgy, hogy szilárdan álljon.

b Utántöltő nyílás

Vegye le a tölcsért és töltsze utána a hozzávalókat.

c Tölcsér

A folyékony hozzávalók utántöltéséhez.

A készülék kezelése

A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetet.

Előkészítés

- Állítsa az alapkészüléket sima és tiszta felületre. Fontos, hogy a levegőztető nyílások szabadon maradjanak.
- Dugja be a hálózati csatlakozót.

Tál tartozékokkal/szerszámmal



A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

Soha ne nyúljon a tálba addig, amíg a készülék be van kapcsolva (kikapcsolás után rövid ideig még tart a forgás).

Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen. Soha ne dolgozzon meghajtásvédő fedél nélkül (turmixfeltét-meghajtás).

- A tálát (6) tegye rá a készülékre és az óramutató járásával **megegyező** irányban ütközésig húzza meg (az edény kiálló része az alapkészüléken lévő nyílásban legyen).
- A szerszámokat (8/9) úgy helyezze be, ahogyan azt a megfelelő részben leírtuk. A megfelelő szerszám kiválasztásával kapcsolatban lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás” c. fejezetet.
- A hozzávalókat úgy töltsse utána, ahogyan azt a megfelelő részben leírtuk. A kiválasztással kapcsolatban lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás” c. fejezetet.
- A fedelet (7a) helyezze a készülékre (a fedélen lévő nyíl a fogantyún lévő nyílra mutasson) és az óramutató járásával **megegyező** irányban ütközésig húzza meg (a fedél-orr az alapkészüléken lévő nyílásban legyen).
A nyilaknak az ábrán látható módon egybe kell esniük.
- A forgatható kapcsolót állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás” c. fejezetet.

A készüléket csak akkor lehet bekapcsolni, miután a készülékre helyezte az edényt és a fedelet és bereteszelte azokat (mindkét kiálló rész az alapkészüléken lévő nyílásban legyen, a fedélen és a házon lévő nyilak egybeesnek. Vágókés

aprításhoz, daráláshoz, gyúráshoz.



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A vágókést csak a műanyag fogantyúnál fogva (a felső végén) fogja meg.

- A vágókést (8a) helyezze be.
- Töltsse be a hozzávalókat.
- A fedelet (7a) a tömőeszközzel (7c) tegye fel.

- A forgatható kapcsolót (1) állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás” c. fejezetet.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0** állásba.
- A tömőeszközt (7c) vegye ki és a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (7b) töltsse be.

Megjegyzés: Ha aprít vagy darál, akkor a finomsági fokozat a feldolgozási idő hosszabbításával nő.

Habverőtárcsa

tejszínhez, tojásfehérjéhez, turmixitalokhoz.

- A habverő-tárcsát (8b) helyezze be.
- Töltsse be a hozzávalókat.
- A fedelet (7a) a tömőeszközzel (7c) tegye fel.
- A forgatható kapcsolót (1) állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás” c. fejezetet.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgatható kapcsolót az **1** fokozatra.
- A tömőeszközt (7c) vegye ki és a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (6b) töltsse be.

Aprítótárcsák

- Forgó-vágótárcsa (9b)
pl. uborka, káposzta, cékla, karalábé szeleteléséhez.
- Forgó-őrítőtárcsa (9c)
pl. répa vagy zeller reszeléséhez.
- Vágó-őrítőtárcsa (9d)
reszeléshez és szeleteléshez.
- Hasábburgonya-szeletelő tárcsa (9e)
a hasábburgonya-szeletelő tárcsát, ill. az ázsiai zöldség-szeletelő tárcsát késsel felfelé helyezze fel.



Sérülésveszély az éles kés miatt!

Az aprító tárcsát csak a műanyag fogantyúnál fogva fogja meg.



Figyelem! A kés eltompulhat.

Az aprító tárcsát ne használja kemény sajtokhoz (parmezán), diófélékhez és tormához.

- A tárcsataratót (9a) helyezze be.
- Az aprító tárcsát (9b/9c/9d) helyezze be. A kívánt szeletelő-/reszelőoldallal felfelé.
- A fedelet (7a) helyezze fel.

- A forgatható kapcsolót állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás” c. fejezetet.
- A vágni- vagy reszelni való anyagot töltsse be (7b) és a tömőeszközzel (7c) tömjé be, de ne nyomja meg nagyon.

Megjegyzés: A legtöbb élelmiszert az **1.** fokozaton kell feldolgozni; csak kemény élelmiszert dolgozzon fel **a2.** fokozaton.

A munka befejezése után

- Állítsa a forgókapcsolót a **0** fokozatra.
- A fedelet az óramutató járásával **ellentétes** irányban ütközésig húzza meg és vegye le.
- A tálat az óramutató járásával **ellentétes** irányban ütközésig húzza meg és vegye le.
- Vegye ki a szerszámokat.

Turmixfeltét



Az éles keverőkés/forgó meghajtás következtében fellépő balesetveszély!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe és mindig felhelyezett fedéllel dolgozzon. A keverőt csak akkor vegye le/tegye fel, ha a készülék áll.



Forrázásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik. Maximum 0,4 Liter forró folyadékot szabad a készülékbe tölteni.



**Figyelem!
A turmixgép megsérülhet.**

Ne dolgozzon fel vele mélyhűtött gyümölcsöt vagy zöldséget. A turmixfeltétet ne hagyja üresen járni.

Turmixolás

A turmixfeltét üzemeltetéséhez a tálat (6) és a fedelet (7a) fel kell tenni és le kell zárni. Vegye ki a szerszámokat a tálból!

- Vegye le a meghajtásvédő fedelet (2).
- A keverőpoharat (10) tegye rá a készülékre és az óramutató járásával **ellentétes** irányban húzza meg ütközésig.

- Töltsse be a hozzávalókat, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás” c. fejezetet. Maximális mennyiség, folyékony = 1 liter (habzó vagy forró folyadék maximum 0,4 liter).

Az optimális feldolgozandó mennyiség, szilárd = 100 gramm.

- A fedelet (11a) tegye rá a készülékre és az óramutató járásával ellentétes irányban húzza feszesre.
- A forgatható kapcsolót állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás” c. fejezetet.

Turmixolás után

- Állítsa a forgókapcsolót a **0** fokozatra.
- A turmixfeltétet az óramutató járásával **megegyező** irányban ütközésig húzza meg és vegye le.
- A fedelet az óramutató járásával **megegyező** irányban fordítsa el és vegye le.

Megjegyzés: Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül használat után megtisztítja, lásd „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

A hozzávalók utántöltése

- A forgatható kapcsolót állítsa a **0** fokozatra (vagy abba állásba, amit a recept megad).
- Vegye le a fedelet (11a), és töltsse be a hozzávalókat

vagy

- a tölcserét vegye ki a fedélből és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson (11b) keresztül tegye be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltsse be a tölcserén (11c) keresztül.

Segítség üzemzavar esetén

Hibajelenség

A készüléket nem lehet bekapcsolni.

Ok

Az edény vagy a fedél nincs bereteselve.

Elhárítás

Helyezze az edényt/fedelet megfelelően a készülékre és reteszelve be.

Kapcsolja be újra a készüléket.



Fontos tudnivaló

Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálatához.

Tisztítás és ápolás



Áramütés veszély!

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



Figyelem! A készülék felülete megsérülhet.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

Az alapgép tisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.

Tál és tartozékok tisztítása



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A vágókést és az aprító tárcsát csak a műanyag fogantyúnál fogva fogja meg.

Minden alkatrész tisztítható a mosogatógépben. A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak. A vágókést a nyílással lefelé úgy tegye be, hogy a kés semmilyen más alkatrészt ne sértsen fel.

Ha répát, vörös káposztát vagy hasonló dolgokat reszel, akkor a műanyag részekben piros bevonat keletkezik, amelyet néhány csepp étolaj segítségével lehet eltávolítani.

A turmixfeltét tisztítása



Az éles keverőkés használata következtében fellépő balesetveszély!

A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel. A tisztításhoz használjon keféit.

Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem szárad rá semmi, ami a műanyagot megtámadhatná (pl. a fűszerek illóolaja).

A fedél és a tölcser tisztítható mosogatógépben. A keverőkést ne a mosogatógépben, hanem folyó víz alatt tisztítsa (ne hagyja a vízben állni).

Tárolás

- A meghajtásvédő fedelet (turmixfeltét-meghajtómű) tegye fel (2. ábra).
- A tálat a tartozékokkal tegye a készülékre (6. ábra).
- A kábelt csavarja fel (3. ábra).

Környezetvédelmi tudnivalók



A készülék a 2012/19/EK, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél 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, költsönkészülék 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-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Receptek/hozzávalók/feldolgozás

| Szer- számok | Fokozat | Idő | Receptek/hozzávalók/feldolgozás |
|--|---------|--------------------------------|---|
|  | 1/2 | | Zöldfűszer (kivéve snidling) Mennyiség: 10 g–50 g ● A fűszereket tegye a száraz tálba. |
|  | M | | Hagyma, fokhagyma Mennyiség: 1 hagymától, negyedelve, 300 g mennyiségig 1 gerezd fokhagymától 300 g-ig ● A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel. |
|  | 2/M | többször 2 másod- percig | Zöldség és burgonya, nyers (levesekhez, mártásokhoz, töltelékekhez) Mennyiség: 50 g–300 g ● A zöldséget darabolja fel nagyobb darabokra és tegye a tálba. |
|  | 2 | | Kemény sajt (pl. parmezán) Mennyiség: 10 g–200 g ● A sajtot vágja kockára, majd a kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel. |
|  | 2 | | Panírozó liszt Mennyiség: 1–4 száraz zsemle ● A zsemleket vágja fel negyedekre, majd a kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel. |
|  | 2 | | Hús, máj (darált húshoz, tatár beefsteakhez stb.) Mennyiség: 10 g–500 g ● A csontokat, a porcogókat, a bőrt és az inakat távolítsa el. A húst vágja kockákra. Hústészták, töltelékek és pástétomok előállítására: ● Hús (marha, sertés, borjú, szárnyas, de a hal is stb.) a további összetevőkkel és a fűszerekkel együtt tegye a tálba és dolgozza fel egy masszává. |
|  | 2 | kb. 1 percig | Kelt tészta max. 500 g liszt 25 g élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő 175–200 ml langyos tej 1 db tojás 1 csipet só 80 g cukor 60 g zsír (langyos) Egy fél citrom héja (citromaroma) Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon. Ha a tészta láthatóan sima, meleg helyen kelessze. |

| Szer- számok | Fokozat | Idő | Receptek/hozzávalók/feldolgozás |
|--|---------|------------------------|--|
|  | 2 | kb. 1 percig | Kevert tészta 4 tojás 250 g cukor 1 csomag vaníliás cukor 250 g margarin vagy vaj (szobahőmérsékletű) max. 500 g liszt 1 csomag sütőpor 125 ml tej A tésztát addig keverje, amíg sima és csomómentes nem lesz. |
|  | 2 | kb. 1,5–2 percig | Eperszorbet 250 g fagyasztott eper 100 g porcukor 180 ml tejszín (1 jó bögrényi) ● Minden hozzávalót tegyen be a tálba. Azonnal kapcsolja be, mert különben csomós lesz. Addig keverje, amíg krémállagú fagylalt lesz belőle. |
|  | 1 | | Tojáshab Mennyiség: 2–6 tojásfehérje |
|  | 1 | | Tejszínhab Mennyiség: 200 g–400 g |
|  | 2 | kb. 3 percig | Könnyű tejes turmixital a kalóriákat számlálók részére 500 ml tej (3,5 % zsírtartalom) 3–4 púpozott evőkanál instantpor (pl. Kaba) gyümölcs- vagy vaníliás ízesítéssel ● A tartós tejet a mélyhűtőben 3–3,5 órán keresztül fagyassza (ne használjon üveget). ● A tálban verje szilárd habbá. ● Ezután 3–4 evőkanál instantport adjon hozzá és gyorsan keverje el. |
|  | 2/M | | Diófélék, mandula Mennyiség: max. 200 g ● A héjat maradéktalanul távolítsa el, a turmixfeltét kése különben életlen lesz. A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel. |
|  | 2/M | | Gyümölcs- és zöldségpüré készítéséhez (almapép, spenót, répa-, paradicsompüré, nyersen vagy megfőzve) ● A hozzávalókat és a fűszereket együtt tegye a turmixfeltétbe és dolgozza fel péppé. |
|  | 2 | | Vaníliás-banános tej 2 banán 60 g vaníliafagylalt (kb. 2 púpozott evőkanál) 2 csomag vaníliás cukor kb. 250 ml tej ● A lehéjazott banándarabokat a fagylalttal és a vaníliás cukorral tegye a turmixfeltétbe. |

| Szer- számok | Fokozat | Idő | Receptek/hozzávalók/feldolgozás |
|--|---------|-----|--|
|  | 2 | | <p>Csokoládés tej 80 g–10 g csokoládé kb. 400 ml forró tej</p> <ul style="list-style-type: none"> • A csokoládét aprítsa fel a turmixfeltétben, adja hozzá a forró tejet és gyorsan keverje össze. |
|  | 1 és 2 | | <p>Majonéz 1 db tojás 1 teáskanál mustár 150–200 ml olaj 1 evőkanál citromlé vagy ecet 1 csipet só 1 csipet cukor</p> <p>Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig az 1. fokozaton keverje össze. • A turmixfeltétet kapcsolja a 2. fokozatra, az olajat a tölcseren keresztül lassan adja hozzá és keverje a masszát habosra. A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja. |

*Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.*

Зміст

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Для Вашої безпеки | 137 |
| Короткий огляд | 139 |
| Управління | 139 |
| Блендер | 141 |
| Допомога при неполадках | 141 |
| Очищення і догляд | 142 |
| Зберігання | 142 |
| Рекомендації з утилізації | 142 |
| Гарантійні умови | 142 |
| Рецепти/інгредієнти/переробка | 143 |

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів. Прилад можна використовувати лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу. Цей прилад придатний для перемішування, змішування, збивання, нарізання і шаткування продуктів. Інші види застосування можливі завдяки приладдю, дозволено для використання виробником приладу. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

▲ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недоліком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним

використанням приладу. Дітям заборонено гратися з приладом. Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Використати тільки у тому випадку, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень. Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі. Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Не тягнути шнур живлення через гострі краї та гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека враження електричним током

Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим та продовжує працювати далі після перерви. Приладдя та насадки можна міняти тільки після зупинки приладу (поворотний перемикач на «0/off») та виймання вилки з розетки. Ніколи не занурювати основний блок у рідини, ніколи не тримати під проточною водою та не мити в посудомийній машині. Вийняти вилку з розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші (навіть після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися).

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.

Працювати тільки зі встановленою захисною кришкою для приводу (привід блендери).

Небезпека поранення гострими ножами!

Сікач можна брати тільки за пластмасову ручку (верхній кінець).

Диски для подрібнення можна брати тільки за пластмасову ручку.

Небезпека поранення гострими ножами блендера/обертотвим приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендери та завжди працювати зі встановленою кришкою. Блендери можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приладу.

Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,4 літра гарячої рідини.

⚠ Пояснення символів на приладі або приладді



Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Обережно! Обертові ножі.



Обережно! Обертові насадки.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Дана інструкція з використання описує різні моделі з різним приладдям. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Основний блок

1 Поворотний перемикач

«0» = стоп

«М» = моментальне включення (найвище число оборотів, тримати поворотний перемикач)

Ступені 1–2, робоча швидкість:

«1» = низьке число оборотів,

«2» = високе число оборотів.

2 Захисна кришка приводу

Встановлювати, якщо блендер не використовується.

3 Змотування кабелю

4 Вентиляційні прорізи

5 Ніжки-присоски

Встановити прилад на рівній та чистій поверхні.

Чаша з приладдям/насадками

6 Чаша

Встановити та повернути за годинниковою стрілкою до упору (носик чаші в прорізі на основному блоці).

7a Кришка

Встановити (стрілка на кришці навпроти стрілки на ручці) та повернути за годинниковою стрілкою до упору (носик кришки в прорізі на основному блоці, стрілки на кришці та корпусі співпадають одна з однією).

b Завантажувальний отвір

Вийняти штовхач та додати інгредієнти.

c Штовхач (= мірний стаканчик)

Підштовхувати продукти для нарізання чи шаткування.

8a Сікач

b Диск для збивання

9a Тримач дисків

для кріплення дисків.

b Двосторонній диск для нарізання – на товсті/тонкі скибки.

c Двостороння шатківниця – крупно/дрібно.

Можна придбати в спеціалізованій торгівлі, якщо не входить до комплекту поставки:

d Диск для нарізання/шатківниця

e Диск для нарізання картоплі фри

Блендер

10 Келих блендера

Встановити та повернути проти годинникової стрілки до упору.

11a Кришка

Встановити та щільно закрутити проти годинникової стрілки.

b Завантажувальний отвір

Зняти воронку та додати інгредієнти.

c Воронка

Довантаження рідких інгредієнтів.

Управління

Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

Підготовка

- Встановити основний блок на рівній та чистій поверхні. Вентиляційні прорізи повинні залишатися відкритими.
- Вставити вилку в розетку.

Чаша з приладдям/насадками



Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші (навіть після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися).

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу. Працювати тільки зі встановленою захисною кришкою для приводу (привід блендери).

- Встановити чашу (6) та повернути **за** годинниковою стрілкою до упору (носок чаші в прорізі на основному блоці).
- Вставити насадку (8/9), як описано у відповідному розділі. Для вибору насадок див. «Рецепти/інгредієнти/переробка».
- Завантажити інгредієнти, як описано у відповідному розділі. Для вибору див. «Рецепти/інгредієнти/переробка».
- Встановити кришку (7a) (стрілка на кришці навпроти стрілки на ручці) та повернути **за** годинниковою стрілкою до упору (носок кришки в прорізі на основному блоці). Стрілки повинні точно співпадати одна з однією так, як зображено на малюнку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь, див. «Рецепти/інгредієнти/переробка».

Прилад можна ввімкнути лише після того, як чаша та кришка встановлені та заблоковані (обидва носика в прорізі на основному блоці, стрілки на кришці та корпусі співпадають одна з однією).

Сікач

для подрібнення, січення, замішування.



Небезпека поранення гострими ножами!

Сікач можна брати тільки за пластмасову ручку (верхній кінець).

- Вставити сікач (8a).
- Завантажити інгредієнти.
- Встановити кришку (7a) з штовхачем (7c).
- Встановити поворотний перемикач (1) на бажаний ступінь, див. «Рецепти/інгредієнти/переробка».

- Для додавання інгредієнтів встановити поворотний перемикач на «0».
- Вийняти штовхач (7c) та завантажити інгредієнти через завантажувальний отвір (7b).

Вказівка: При подрібненні та січенні ступінь подрібнення зростає пропорційно тривалості переробки.

Диск для збивання

для вершків, збитих білків, шейків.

- Вставити диск для збивання (8b).
- Завантажити інгредієнти.
- Встановити кришку (7a) з штовхачем (7c).
- Встановити поворотний перемикач (1) на бажаний ступінь, див. «Рецепти/інгредієнти/переробка».
- Для додавання інгредієнтів встановити поворотний перемикач на ступінь «1».
- Вийняти штовхач (7c) та завантажити інгредієнти через завантажувальний отвір (6b).

Диски для подрібнення

- Двосторонній диск для нарізання (9b) напр., для нарізання огірків, капусти, червоного буряка, кольрабі
- Двостороння шаткіниця (9c) напр., для шаткування моркви, селери.
- Диск для нарізання/шатківництва (9d) для шаткування та нарізання.
- Диск для нарізання картоплі фрі (9e) при установці звернути увагу на розташування диска (див. малюнок).



Небезпека поранення гострими ножами!

Диски для подрібнення можна брати тільки за пластмасову ручку.



Увага! Ножі можуть притупитися.

Не використовувати диски для подрібнення для твердого сиру («Пармезан»), горіхів та хрину.

- Вставити тримач дисків (9a).
- Вставити диск для подрібнення (9b/9c/9d). Бажана сторона для нарізання/шаткування доверху.
- Встановити кришку (7a).

- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь, див. «Рецепти/інгредієнти/переробка».
- Завантажити продукти для нарізання чи шаткування (7b) та підштовхувати штовхачем (7c), не натискаючи занадто сильно.

Вказівка: Для переробки більшості продуктів рекомендується ступінь «1», тільки тверді продукти слід переробляти на ступені «2».

Після роботи

- Встановити поворотний перемикач на «0».
- Повернути кришку проти годинникової стрілки до упору та зняти.
- Повернути чашу проти годинникової стрілки до упору та зняти.
- Вийняти насадки.

Блендер



Небезпека поранення гострими ножами блендера/обертотвм

*Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру та завжди працювати зі встановленою кришкою.
Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приладу.*



Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,4 літра гарячої рідини.



Увага! Блендер може бути пошкоджений.

*Не переробляти швидкозаморожені фрукти або овочі.
Не вмикати блендер вхолосту.*

Переробка продуктів в блендері

Під час роботи блендера чаша (6) та кришка (7a) повинні бути встановлені та заблоковані. Вийняти насадки з чаші!

- Зняти захисну кришку приводу (2).
- Встановити келих блендера (10) та повернути проти годинникової стрілки до упору.

- Завантажити інгредієнти, див. «Рецепти/інгредієнти/переробка». Максимальна кількість, рідина = 1 літр (пінистої або гарячої рідини максимум 0,4 літра). Оптимальна кількість для переробки твердих продуктів = 100 грам.
- Встановити кришку (11a) та щільно закрутити проти годинникової стрілки.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь, див. «Рецепти/інгредієнти/переробка».

Після роботи блендеру

- Встановити поворотний перемикач на «0».
- Повернути блендер за годинниковою стрілкою до упору та зняти.
- Повернути кришку за годинниковою стрілкою та зняти.

Вказівка: Блендер найкраще помити відразу ж після використання, див. «Очищення і догляд».

Довантаження інгредієнтів

- Встановити поворотний перемикач на «0» (або як зазначено в рецепті).
- Зняти кришку (11a) і завантажити інгредієнти

або

- вийняти воронку з кришки та заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір (11b)

або

- залити рідкі інгредієнти через воронку (11c).

Допомога при неполадках

Неполадка

Прилад не вмикається.

Причина

Чаша або кришка не заблоковані.

Усунення неполадки

Встановити правильно чашу/кришку і заблокувати. Ввімкнути прилад знову.



Важлива вказівка

Якщо Ви не можете усунути неполадку таким чином, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу.

Очищення і догляд



Небезпека враження електричним током!

Основний блок ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.



Увага! На поверхнях можуть виникнути

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

Очищення основного блоку

- Вийняти вилку з розетки.
- Протерти основний блок вологою ганчіркою.
За потреби можна скористуватися невеликою кількістю м'якого засобу.

Очищення чаші з приладдям



Небезпека поранення гострими ножами!

Сікач та диски для подрібнення можна брати тільки за пластмасову ручку.

Всі деталі можна мити в посудомийній машині. Не затискати пластмасові деталі в посудомийній машині, так як вони можуть деформуватися. Сікач завантажувати отвором вниз, так щоб ножі не зіпсували інші деталі. При шаткуванні моркви, червоної капусти та подібного на пластмасових деталях утворюється червоний наліт, який можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Очищення блендери



Небезпека поранення гострими ножами блендера!

Не торкатися ножів блендера оголеними руками. Для очищення користуватися щіткою.

Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

Так нічого не прилипне і пластмаса не буде роз'їдена (напр., під впливом ефірних масел в приправах).

Кришку та воронку можна мити в посудомийній машині. Келих блендера не мити в посудомийній машині, а під проточною водою (не залишати лежати в воді).

Зберігання

- Встановити захисну кришку приводу (привід блендери) (малюнок 2).
- Встановити чашу з приладдям (малюнок 6).
- Змотати кабель (малюнок 3).

Рекомендації з утилізації



Цей прилад позначений у відповідності з європейською Директивою 2012/19/ЄС про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться, будь ласка, до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови








Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.






Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.



Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності з даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

Рецепти/інгредієнти/переробка

| Насадка | Ступінь | Час | Рецепти/інгредієнти/переробка |
|--|---------|-------------------------|--|
|  | «1»/«2» | | Зелень (за винятком цибулі шніт) Кількість: від 10 г до 50 г ● Зелень покласти в суху чашу. |
|  | «М» | | Цибуля, часник Кількість: від 1 цибулини, розділеною на 4 частини, до 300 г від 1 зубчика часнику до 300 г ● Переробляти до бажаного ступеня подрібнення. |
|  | «2»/«М» | багато-разово по 2 сек. | Овочі та картопля, сирові (для супів, соусів, начинок) Кількість: від 50 г до 300 г ● Овочі розділити на великі шматки та покласти в чашу. |
|  | «2» | | Твердий сир (напр., «Пармезан») Кількість: від 10 г до 200 г ● Сир нарізати кубиками, переробляти до бажаного ступеня подрібнення. |
|  | «2» | | Сухарі панірувальні Кількість: від 1 до 4 сухих булочок ● Розрізати булочки на 4 частини, переробляти до бажаного ступеня подрібнення. |
|  | «2» | | М'ясо, печінка (для м'ясного фаршу, фаршу тартар тощо) Кількість: від 10 г до 500 г ● Видалити кістки, хрящі, шкіру та сухожилля. Нарізати м'ясо кубиками. Приготування м'ясних фаршів, начинок та паштетів: ● М'ясо (яловичина, свинина, телятина, птиця, а також риба тощо) разом з іншими інгредієнтами та приправами покласти в чашу та переробляти до отримання однорідного тіста. |
|  | «2» | прибл. 1 хв. | Дріжджове тісто макс. 500 г борошна 25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів 175–200 мл теплого молока 1 яйце 1 пучка солі 80 г цукру 60 г жиру (теплого) цедра ½ лимону (лимонний аромат) Інгредієнти повинні бути одної температури. Коли тісто виглядатиме гладким, йому необхідно дати піднятися в тепломі місці. |

| Насадка | Ступінь | Час | Рецепти/інгредієнти/переробка |
|--|---------|---------------------|--|
|  | «2» | прибл. 1 хв. | Здобне тісто 4 яйця 250 г цукру 1 пакетик ванільного цукру 250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури) макс. 500 г борошна 1 пакетик розпушувача тіста 125 мл молока Вимішувати до утворення гладкого тіста, без грудочок. |
|  | «2» | прибл. 1,5–2 хв. | Полуничний щербет 250 г замороженої полуниці 100 г цукрової пудри 180 мл вершків (1 неповний стакан) <ul style="list-style-type: none"> Усі інгредієнти покласти до чаші. Відразу ж ввімкнути прилад, інакше утворяться грудочки. Перемішувати до утворення морозива кремової консистенції. |
|  | «1» | | Збиті білки Кількість: від 2 до 6 білків |
|  | «1» | | Збиті вершки Кількість: від 200 г до 400 г |
|  | «2» | прибл. 3 хв. | Легкий молочний шейк низької калорійності 500 мл гомогенізованого молока (3,5 % жирності) 3–4 повних ст. л. розчинного порошку (напр., «Каба») з фруктовим або ванільним смаком <ul style="list-style-type: none"> Гомогенізоване молоко підморозити в морозильнику протягом 3–3,5 годин (не використати скляні пляшки). Збити в чаші в густу піну. Після цього додати 3–4 ст. л. розчинного порошку та коротко вмішати. |
|  | «2»/«М» | | Горіхи, мигдаль Кількість: макс. 200 г <ul style="list-style-type: none"> Шкаралупу слід видалити повністю, інакше ніж блендера затупиться. Переробляти до бажаного ступеня подрібнення. |
|  | «2»/«М» | | Приготування пюре з фруктів або овочів (яблучний мус, шпинат, пюре з моркви, помідорів; сирих або варених) <ul style="list-style-type: none"> Інгредієнти та приправи покласти разом до блендера та приготувати пюре. |
|  | «2» | | Ванільно-бананове молоко 2 банана 60 г ванільне морозиво (прибл. 2 повних ст. л.) 2 пакунка ванільного цукру прибл. 250 мл молока <ul style="list-style-type: none"> Почищені шматочки бананів покласти разом з морозивом, ванільним цукром та молоком в блендер. |

| Насадка | Ступінь | Час | Рецепти/інгредієнти/переробка |
|--|--------------|-----|---|
|  | «2» | | <p>Шоколадне молоко 80 г до 100 г шоколаду прибл. 400 мл гарячого молока</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Подрібнити шоколад в блендері, додати гаряче молоко та коротко змішати. |
|  | «1» і «2» | | <p>Майонез 1 яйце 1 ч. л. гірчиці 150–200 мл олії 1 ст. л. лимонного соку або оцту 1 пучка солі 1 пучка цукру</p> <p>Інгредієнти повинні бути однієї температури.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Усі інгредієнти (крім олії) перемішувати декілька секунд на ступені «1». ● Перемкнути блендер на ступінь «2», заливати повільно олію через воронку і збивати все в блендері поки маса не емульгує. <p>Майонез використати якнайшвидше, не зберігати його.</p> |

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.

Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

| | |
|--|-----|
| Для Вашей безопасности | 146 |
| Комплектный обзор | 148 |
| Эксплуатация | 149 |
| Блендер | 150 |
| Помощь при устранении неисправностей | 151 |
| Чистка и уход | 151 |
| Хранение | 151 |
| Указания по утилизации | 151 |
| Гарантийные условия | 152 |
| Рецепты/ингредиенты/переработка .. | 152 |

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов.

При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Не использовать для переработки других предметов или веществ. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор не предназначен для использования детьми.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором.

Подключать и использовать прибор можно только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Опасность поражения электрическим током

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Принадлежности и насадки можно заменять только после остановки привода (поворотный переключатель на «0/off») и извлечения вилки из розетки. Основной блок никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине.

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу (привод движется еще некоторое время после выключения). Насадки можно менять только после остановки привода.

Работать можно только с установленной защитной крышкой для привода (привод блендера).

Опасность травмирования об острые ножи!

Ударный нож можно брать только за пластмассовую ручку (верхний конец). Диски-измельчители можно брать только за пластмассовую ручку.

Опасность травмирования об острые ножи блендера/вращающийся привод!

Никогда не опускать руку в установленный блендер и всегда работать с установленной крышкой. Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки прибора.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей жидкости.

▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях



Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно! Вращающиеся ножи.



Осторожно! Вращающиеся насадки.

Не опускать руку в загрузочное отверстие.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели с различными принадлежностями. Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Основной блок

- 1 **Поворотный переключатель**
«0» = остановка
«М» = мгновенное включение (самое высокое число оборотов, удерживать поворотный переключатель)
Ступени 1–2 = рабочая скорость:
«1» = низкое число оборотов,
«2» = высокое число оборотов.
- 2 **Защитная крышка для привода**
Установить, если блендер не используется.
- 3 **Сматывание кабеля**
- 4 **Вентиляционные прорези**
- 5 **Ножки-присоски**

Прибор устанавливать на гладкой и чистой поверхности.

Смесительная чаша с принадлежностями/насадками

6 Смесительная чаша

Установить и повернуть по часовой стрелке до упора (носик смесительной чаши в прорези на основном блоке).

7а Крышка

Установить (стрелка на крышке напротив стрелки на ручке) и повернуть по часовой стрелке до упора (носик крышки в прорези на основном блоке, стрелки на крышке и корпусе совпадают друг с другом).

б Загрузочное отверстие

Извлечь толкатель и добавить ингредиенты.

с Толкатель (= мерный стаканчик)

Подталкивать продукты для нарезки или шинковки.

8а Ударный нож

б Диск для взбивания

9а Держатель для дисков

для установки дисков.

б Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики

с Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко

Можно приобрести в специализированном магазине, если нет в комплекте поставки:

d Диск-резка/шинковка

e Диск для картофеля фри

Блендер

10 Стакан блендера

Установить и повернуть против часовой стрелки до упора.

11а Крышка

Установить и плотно закрутить против часовой стрелки.

б Загрузочное отверстие

Снять воронку и добавить ингредиенты.

с Воронка

Добавление жидких ингредиентов.

Эксплуатация

Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность. Вентиляционные прорези не должны быть закрыты или загрязнены.
- Вставить вилку в розетку.

Смесительная чаша с принадлежностями/насадками



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу (привод движется еще некоторое время после выключения). Насадки можно менять только после остановки привода. Работать можно только с установленной защитной крышкой для привода (привод блендера).

- Установить смесительную чашу (6) и повернуть **по** часовой стрелке до упора (носик смесительной чаши в прорези на основном блоке).
- Вставить насадку (8/9), как описано в соответствующем разделе. Список насадок см. «Рецепты/ингредиенты/переработка».
- Загрузить ингредиенты, как описано в соответствующем разделе. Список продуктов см. «Рецепты/ингредиенты/переработка».
- Установить крышку (7а) (стрелка на крышке напротив стрелки на ручке) и повернуть **по** часовой стрелке до упора (носик крышки в прорези на основном блоке).

Стрелки должны точно совпадать друг с другом, как показано на рисунке.

- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень, см. «Рецепты/ингредиенты/переработка».

Прибор может быть включен, только когда смесительная чаша и крышка установлены и заблокированы (оба носика в прорези на основном блоке, стрелки на крышке и корпусе совпадают друг с другом).

Ударный нож

для измельчения, рубки, замешивания.



Опасность травмирования об острые ножи!

Ударный нож можно брать только за пластмассовую ручку (верхний конец).

- Вставить ударный нож (8а).
- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку (7а) с толкателем (7с).
- Установить поворотный переключатель (1) на желаемую ступень, см. «Рецепты/ингредиенты/переработка».
- Для добавления ингредиентов перевести поворотный переключатель на «0».
- Извлечь толкатель (7с) и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие (7б).

Примечание: при измельчении и рубке степень измельчения увеличивается вместе со временем переработки.

Диск для взбивания

для сливок, взбитых белков, коктейлей.

- Вставить диск для взбивания (8б).
- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку (7а) с толкателем (7с).
- Установить поворотный переключатель (1) на желаемую ступень, см. «Рецепты/ингредиенты/переработка».
- Для добавления ингредиентов перевести поворотный переключатель на ступень «1».
- Извлечь толкатель (7с) и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие (6б).

Диски-измельчители

- Двусторонний диск-резка (9б) напр., для нарезки огурцов, капусты, красной свеклы, кольраби.
- Двусторонний диск-шинковка (9с) напр., для шинковки моркови, сельдерея.

- Диск-резка/шинковка (9d) для шинковки и нарезки.
- Диск для картофеля фри (9e) при установке обратить внимание на положение диска (см. рисунок).



Опасность травмирования об острые ножи!

Диски-измельчители можно брать только за пластмассовую ручку.



Внимание! Ножи могут затупиться.

Диски-измельчители не использовать для твердого сыра («Пармезан»), орехов и хрена.

- Вставить держатель для дисков (9a).
- Вставить диск-измельчитель (9b/9c/9d). Желаемая сторона (нарезка/шинковка) должна указывать вверх.
- Установить крышку (7a).
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень, см. «Рецепты/ингредиенты/переработка».
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки (7b) и подталкивать их без сильного давления с помощью толкателя (7c).

Примечание: Переработка большинства продуктов проводится на ступени «1»; только твердые продукты следует перерабатывать на ступени «2».

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0».
- Повернуть крышку **против** часовой стрелки до упора и снять.
- Повернуть смесительную чашу **против** часовой стрелки до упора и снять.
- Извлечь насадку.

Блендер



Опасность травмирования об острые ножи блендера!

Никогда не опускать руку в установленный блендер и всегда работать с установленной крышкой.

Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки прибора.



Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей жидкости.



Внимание! Блендер можно повредить.

Не перерабатывать замороженные овощи или фрукты.

Не включать блендер вхолостую.

Работа с блендером

Для эксплуатации блендера должны быть установлены и заблокированы смесительная чаша (6) и крышка (7a).

Извлечь насадки из смесительной чаши!

- Снять защитную крышку (2) с привода.
- Установить стакан блендера (10) и повернуть **против** часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты, см. «Рецепты/ингредиенты/переработка». Максимальное количество жидкости = 1 литр (сильнопенящихся или горячих жидкостей максимум 0,4 литра). Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 100 граммов.
- Установить крышку (11a) и плотно закрутить против часовой стрелки.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень, см. «Рецепты/ингредиенты/переработка».

После работы с блендером

- Установить поворотный переключатель на «0».
- Повернуть блендер **по** часовой стрелке до упора и снять.
- Повернуть крышку **по** часовой стрелке и снять.

Примечание: Блендер лучше всего очистить сразу после использования, см. «Чистка и уход».

Дозагрузка ингредиентов

- Установить поворотный переключатель на «0» (или как указано в рецепте).
- Снять крышку (11a) и загрузить ингредиенты

или

- извлечь воронку из крышки и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие (11b)

или

- заполнить жидкие ингредиенты через воронку (11c).

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность

Прибор не включается.

Причина

Смесительная чаша или крышка не заблокированы.

Устранение

Правильно установить смесительную чашу/крышку и заблокировать.

Снова включить прибор.



Важное примечание

Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу.

Чистка и уход



Опасность поражения электрическим током!

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и никогда не держать под проточной водой.



Внимание! Поверхности прибора могут быть

Не использовать абразивные чистящие средства.

Чистка основного блока

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой.
При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.

Чистка смесительной чаши с принадлежностями



Опасность травмирования об острые ножи!

Ударный нож и диски-измельчители можно брать только за пластмассовую ручку.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация. Ударный нож класть в машину отверстием вниз, чтобы его лезвия не повредили другие детали.

При шинковке моркови, краснокочанной капусты и т.п. на пластмассовых деталях появляется красный налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка блендера



Опасность травмирования об острые ножи блендера!

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

Так ничего не прилипнет, и пластмасса не будет разведена (напр., эфирными маслами из пряностей).

Крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Стакан блендера мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой (не оставлять лежать в воде).

Хранение

- Установить защитную крышку на привод (привод блендера) (рисунок 2).
- Установить смесительную чашу с принадлежностями (рисунок 6).
- Смотать кабель (рисунок 3).

Указания по утилизации



Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2012/19/ЕС об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.







Гарантийные условия







Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.






Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Рецепты/ингредиенты/переработка

| Насадка | Степень | Время | Рецепты/ингредиенты/переработка |
|--|---------|-------------------------|--|
|  | «1»/«2» | | Пряноуксусная зелень (кроме зеленого лука) Количество: 10 г до 50 г ● Загрузить зелень в сухую смесительную чашу. |
|  | «М» | | Репчатый лук, чеснок Количество: от 1 луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г от 1 зубчика чеснока, до 300 г ● Перерабатывать до необходимой степени измельчения. |
|  | «2»/«М» | несколько раз по 2 сек. | Овощи и картофель, сырые (для супов, соусов, начинок) Количество: 50 г до 300 г ● Нарезать овощи большими кусками и загрузить в смесительную чашу. |
|  | «2» | | Твердый сыр (напр., «Пармезан») Количество: 10 г до 200 г ● Нарезать сыр кубиками, перерабатывать до желаемой степени измельчения. |
|  | «2» | | Панировочная мука Количество: 1–4 сухие булочки ● Булочки разрезать на 4 части, перерабатывать до желаемой степени измельчения. |
|  | «2» | | Мясо, печень (для фарша, тартара и т.д.) Количество: 10 г до 500 г ● Удалить кости, хрящи, кожу и сухожилия. Нарезать мясо кубиками. Приготовление мясного фарша, начинок и паштетов: ● Загрузить в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, а также рыбу и т.д.), вместе с другими ингредиентами и приправами и перерабатывать до получения однородного теста. |

| Насадка | Ступень | Время | Рецепты/ингредиенты/переработка |
|--|---------|----------------------------|--|
|  | «2» | ок. 1 мин | Дрожжевое тесто макс. 500 г муки 25 г дрожжей или 1 пакетик сухих дрожжей 175–200 мл теплого молока 1 яйцо 1 щепотка соли 80 г сахара 60 г жира (теплого) цедра с ½ лимона (лимонный ароматизатор) Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. Когда тесто станет гладким, дать ему подойти в теплом месте. |
|  | «2» | ок. 1 мин | Сдобное тесто 4 яйца 250 г сахара 1 пакетик ванильного сахара 250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры) макс. 500 г муки 1 пакетик химического разрыхлителя 125 мл молока Перемешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким и без комочков. |
|  | «2» | ок. 1,5 мин до 2 мин | Клубничный сорбет 250 г замороженной клубники 100 г сахарной пудры 180 мл сливок (примерно 1 стаканчик) ● Все ингредиенты загрузить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки. Перемешивать до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое. |
|  | «1» | | Взбитые белки Количество: От 2 до 6 яичных белков |
|  | «1» | | Взбитые сливки Количество: 200 г до 400 г |
|  | «2» | ок. 3 мин | Воздушный молочный коктейль для тех, кто следит за калориями 500 мл пастеризованного молока (жирность 3,5 %) 3–4 ст. л. с верхом растворимого порошка (напр., «Каба») с фруктовым или ванильным вкусом ● Подморозить пастеризованное молоко в морозильнике в течение 3–3,5 часов (не использовать стеклянные бутылки). ● Взбить его в смесительной чаше в густую пену. ● После этого добавить 3–4 ст. л. растворимого порошка и коротко вмешать. |

| Насадка | Ступень | Время | Рецепты/ингредиенты/переработка |
|--|-----------|-------|--|
|  | «2»/«М» | | <p>Орехи, миндаль Количество: макс. 200 г</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Полностью удалить скорлупу, иначе нож блендера затупится. <p>Перерабатывать до необходимой степени измельчения.</p> |
|  | «2»/«М» | | <p>Пюрирование овощей и фруктов (яблочный мусс, шпинат, пюре из моркови, томатов, сырых или вареных)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ингредиенты и приправы загрузить вместе в блендер и перерабатывать их до пюреобразного состояния. |
|  | «2» | | <p>Бананово-молочный напиток с ванильным вкусом 2 банана 60 г ванильного мороженого (ок. 2 ст. л. с верхом) 2 пакетика ванильного сахара ок. 250 мл молока</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Загрузить в блендер кусочки очищенных бананов с мороженым, ванильным сахаром и молоком. |
|  | «2» | | <p>Шоколадное молоко 80 г до 100 г шоколада ок. 400 мл горячего молока</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Шоколад измельчить в блендере, добавить горячее молоко и коротко вмешать. |
|  | «1» и «2» | | <p>Майонез 1 яйцо 1 ч. л. горчицы 150–200 мл растительного масла 1 ст. л. лимонного сока или уксуса 1 щепотка соли 1 щепотка сахара</p> <p>Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Все ингредиенты (кроме растительного масла) перемешивать в течение нескольких секунд на ступени «1». ● Переключить блендер на ступень «2», медленно вливать растительное масло через воронку и взбивать все до тех пор, пока масса не эмульгируется. <p>Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.</p> |

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, электрорезки, кухонные комбайны, кофемолки

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить в ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, адрес: Москва, 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.



АЯ46



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственном языке государства-членов Таможенного союза, отличного от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно бесплатно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru.

| Модель | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель |
|--------------------------|-------------------|-------------------------|-------------|--------------|---------------------|
| | | Регистрационный номер | Дата выдачи | Действует до | |
| Соковыжималки | | | | | |
| MCP3000 | CNZP3 | C-DE.AЯ46.B.001025 | 12.11.12 | 11.11.17 | Словения |
| MES20A0 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| MES20C0 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| MES20G0 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| MES3000 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.00372 | 24.01.12 | 23.01.17 | Китай |
| Электрорезки | | | | | |
| MAS4201N | CNAS11ST1 | C-DE.AЯ46.B.00290 | 22.12.11 | 21.12.16 | Турция |
| MAS4601N | CNAS11EV1 | C-DE.AЯ46.B.00290 | 22.12.11 | 21.12.16 | Турция |
| MAS6200N | CNAS12 | C-DE.AЯ46.B.00290 | 22.12.11 | 21.12.16 | Турция |
| MAS9101N | AS9ST | C-DE.AЯ46.B.00391 | 06.02.12 | 05.02.17 | Турция |
| Миксеры, блендеры | | | | | |
| MFQ3010 | CNHR19 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ3020 | CNHR19 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ3520 | CNHR17 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ3532 | CNHR18 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ3533 | CNHR18 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ3540 | CNHR18 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ3550 | CNHR18 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ3555 | CNHR18 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ3560 | CNHR18 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ3580 | CNHR18 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ4020 | CNHR22 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ4070 | CNHR22 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MFQ4080 | CNHR22 | C-DE.AЯ46.B.00378 | 27.01.12 | 26.01.17 | Словения |
| MMB1001 | CNSM03ST | DE.AЯ46.B03924 | 29.11.11 | 28.11.14 | Турция |
| MMB2001 | CNSM03EV | DE.AЯ46.B03924 | 29.11.11 | 28.11.14 | Турция |
| MMR0801 | CNCM13ST1 | DE.AЯ46.B03893 | 23.11.11 | 22.11.14 | Словения |
| MMR08A1 | CNCM13ST1 | DE.AЯ46.B03893 | 23.11.11 | 22.11.14 | Словения |

| Модель | Апробационный тип | Сертификат соответствия | | | Страна-изготовитель |
|--------------------------|-------------------|-------------------------|-------------|--------------|---------------------|
| | | Регистрационный номер | Дата выдачи | Действует до | |
| Миксеры, блендеры | | | | | |
| MMR1501 | CNCM13ST2 | DE.АЯ46.В03893 | 23.11.11 | 22.11.14 | Словения |
| MMR15A1 | CNCM13ST2 | DE.АЯ46.В03893 | 23.11.11 | 22.11.14 | Словения |
| MSM6150 | CNHR8 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6250 | CNHR8 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6252 | CNHR8 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6253 | CNHR8 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6260 | CNHR8 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6270 | CNHR8 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6280 | CNHR9EV | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6300 | CNHR9EV | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6600 | CNHR9EV | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM66050RU | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM66130 | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM66150RU | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM6700 | CNHR9EV | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM67140RU | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM67160RU | CNHR25 | C-DE.АЯ46.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM67170 | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM67PE | CNHR13 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM67SPORT | CNHR26 | C-DE.АЯ46.В.00552 | 12.05.12 | 11.05.17 | Словения |
| MSM6A50 | CNHR10 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B100 | CNHR11 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B150 | CNHR11 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B250 | CNHR11 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B300 | CNHR12 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B500 | CNHR12 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM6B700 | CNHR12 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM7400 | CNHR21 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM7500 | CNHR20 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM76PRO | CNHR21 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM7700 | CNHR21 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.12 | 25.01.17 | Словения |
| MSM7800 | CNHR23 | C-DE.АЯ46.В.00377 | 26.01.17 | 25.01.17 | Словения |
| Кухонные комбайны | | | | | |
| MCM2050 | CNCM11ST | C-DE.АЯ46.В.00718 | 27.06.12 | 26.06.17 | Словения |
| MCM2054 | CNCM11ST | C-DE.АЯ46.В.00718 | 27.06.12 | 26.06.17 | Словения |
| MCM2150 | CNCM11ST1 | C-DE.АЯ46.В.00718 | 27.06.12 | 26.06.17 | Словения |
| MCM4000 | CNCM20 | C-DE.АЯ46.В.00718 | 27.06.12 | 26.06.17 | Словения |
| MCM4100 | CNCM20 | C-DE.АЯ46.В.00718 | 27.06.12 | 26.06.17 | Словения |
| MCM4200 | CNCM21 | C-DE.АЯ46.В.00718 | 27.06.12 | 26.06.17 | Словения |
| MCM5514 | CNCM56 | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MCM5525 | CNCM56 | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MCM5529RU | CNCM56 | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MCM5530 | CNCM57 | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MCM5540 | CNCM57 | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MCM62020 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.В.00808 | 02.08.12 | 01.08.17 | Словения |
| MCM64051 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.В.00808 | 02.08.12 | 01.08.17 | Словения |
| MCM68840 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.В.00808 | 02.08.12 | 01.08.17 | Словения |
| MCM68885 | CNCM30 | C-DE.АЯ46.В.00808 | 02.08.12 | 01.08.17 | Словения |
| MUM4406 | CNUM5ST | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MUM4855 | CNUM5ST | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MUM4856EU | CNUM5ST | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MUM52131 | CNUM50 | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MUM54240 | CNUM51 | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MUM54251 | CNUM51 | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MUM56340 | CNUM51 | DE.АЯ46.В09372 | 27.10.10 | 26.10.13 | Словения |
| MUM8400 | CNCM11ST1 | C-DE.АЯ46.В.00718 | 27.06.12 | 26.06.17 | Словения |
| MUM84MP1 | CNCM11ST1 | C-DE.АЯ46.В.00718 | 27.06.12 | 26.06.17 | Словения |
| MUM86R1 | CNCM11ST1 | C-DE.АЯ46.В.00718 | 27.06.12 | 26.06.17 | Словения |
| Кофемолки | | | | | |
| MKM6000 | KM13 | C-DE.АЯ46.В.00733 | 03.07.12 | 02.07.17 | Словения |
| MKM6003 | KM13 | C-DE.АЯ46.В.00733 | 03.07.12 | 02.07.17 | Словения |

| وصفات/مكونات/طريقة التحضير | الوقت | درجة التشغيل | أداة العمل |
|---|-------|--------------|--|
| <p>المكسرات أو الجوز الكمية: بحد أقصى 200 غرام • يجب استبعاد القشور تماما, حيث أن وجود القشور يقلل من درجة حدة السكين.</p> | | M/2 |  |
| <p>لعمل المعجون الخضروات والفواكه (معجون التفاح, سبانخ, جزر, معجون الطماطم, نينة أو مطهية) • توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلاط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة</p> | | M/2 |  |
| <p>حليب بالموز والفانيليا عدد 2 ثمرة موز 60 غرام (حوالي ملعقتان كبيرتان) أيس كريم فانيليا يشغل الجهاز حتى تحصل على حجم القطع المرغوب 2 كيس فانيليا 250 ميلي لتر حليب • يضرب الموز (بعد التقشير) وأيس الكريم والفانيليا والحليب بالخلاط. ٣</p> | | 2 |  |
| <p>حليب بالشكولاته حوالي 80 إلى 100 غرام شكولاته 400 ميلي لتر حليب ساخن • تقطع الشكولاته بالخلاط ثم يضاف إليها الحيب الساخن ويضربا معا في الخلاط فترة قصيرة.</p> | | 2 |  |
| <p>المايونيز عدد 1 بيضة 1 ملعقة صغيرة مستردة حوالي 150 إلى 200 ميلي لتر زيت 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون قليل من الملح قليل من السكر يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة • تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) على الدرجة 1 عدة ثواني. • ثم يشغل الجهاز على الدرجة 2 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب. يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.</p> | | 1 و 2 |  |

| وصفات/مكونات/طريقة التحضير | الوقت | درجة التشغيل | أداة العمل |
|---|--------------------------------|--------------|--|
| <p>عجين بالخميرة أقصى كمية: 50 غرام طحين 25 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة 175 إلى 200 مليلتر حليب دافئ 1 بيضة قليل من الملح 80 غرام سكر 60 غرام سمن (دافئ) قشرة نصف ليمونة . مبشورة (رائحة الليمون) يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة. يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجين ناعم الملمس ويترك في مكان دافئ حتى تختمر.</p> | حوالي 1 دقيقة | 2 |  |
| <p>العجين الخالي من الخمير 4 بيضات 250 غرام سكر كيس فانيليا 250 غرام زبد حيواني أو نباتي (درجة الحرارة الطبيعية) أقصى كمية: 500 غرام طحين كيس خميرة بيكنج بودر 125 مليلتر حليب يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجين ناعم الملمس.</p> | حوالي 1 دقيقة | 2 |  |
| <p>كريمة بوظة الفراولة 250 غرام فراولة مجمدة 100 غرام سكر بودرة 50 مليلتر قشدة (حوالي كوب) • توضع كافة المكونات في الوعاء وتخلط فوراً. حتى لا تتجمد بعض القطع. ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.</p> | حوالي من 1,5 إلى 2 دقيقة | 2 |  |
| <p>خفق بياض البيض النيئ الكمية: . من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ</p> | | 1 |  |
| <p>القشدة الكمية: إلى 200 غرام</p> | | 1 |  |
| <p>مشروب حليب خفيف الدسم 500 مليلتر حليب ميبستر (درجة الدسم 3,5%) حوالي 3 إلى 4 ملاعق كبيرة مسحوق مجفف (مسحوق الكاكاو على سبيل المثال) فراولة - أو رائحة الفراولة • يوضع الحليب في الفريزر لمدة 3 إلى 3,5 ساعات حتى يتجمد (لا تستخدم لذلك وعاء من الزجاج. ثم يوضع الحليب في الوعاء ويخفق حتى يصبح رغوي ثم يضاف إليه 3 إلى 4 ملاعق مسحوق كاكاو ويقرب فترة قصيرة.</p> | حوالي 3 دقائق | 2 |  |

| وصفات/مكونات/طريقة التحضير | الوقت | درجة التشغيل | أداة العمل |
|--|--------------------------------|--------------|--|
| <p>عجين بالخميرة أقصى كمية: 50 غرام طحين 25 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة 175 إلى 200 مليلتر حليب دافئ 1 بيضة قليل من الملح 80 غرام سكر 60 غرام سمن (دافئ) قشرة نصف ليمونة . مبهشورة (رائحة الليمون) يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة. يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجينة ناعمة الملمس ويترك في مكان دافئ حتى تختمر.</p> | حوالي 1 دقيقة | 2 |  |
| <p>العجين الخالي من الخمير 4 بيضات 250 غرام سكر كيس فانيليا 250 غرام زبد حيواني أو نباتي (درجة الحرارة الطبيعية) أقصى كمية: 500 غرام طحين كيس خميرة بيكنج بودر 125 مليلتر حليب يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجينة ناعمة الملمس.</p> | حوالي 1 دقيقة | 2 |  |
| <p>كريمة بوظة الفراولة 250 غرام فراولة مجمدة 100 غرام سكر بودرة 50 مليلتر قشدة (حوالي كوب) • توضع كافة المكونات في الوعاء وتخلط فوراً. حتى لا تتجمد بعض القطع ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.</p> | حوالي من 1,5 إلى 2 دقيقة | 2 |  |
| <p>خفق بياض البيض النيئ الكمية: . من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ</p> | | 1 |  |
| <p>القشدة الكمية: من 200 إلى 400 غرام</p> | | 1 |  |
| <p>مشروب حليب خفيف الدسم 500 مليلتر حليب ميبستر (درجة الدسم 3,5%) حوالي 3 إلى 4 ملاعق كبيرة مسحوق مجفف (مسحوق الكاكاو على سبيل المثال) فراولة - أو رائحة الفراولة • يوضع الحليب في الفريزر لمدة 3 إلى 3,5 ساعات حتى يتجمد (لا تستخدم لذلك وعاء من الزجاج. ثم يوضع الحليب في الوعاء ويخفق حتى يصبح رغوي ثم يضاف إليه 3 إلى 4 ملاعق مسحوق كاكاو ويقلب فترة قصيرة.</p> | حوالي 3 دقائق | 2 |  |

تنظيف الخلاط

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!
يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

من الأفضل تنظيف الخلاط بعد الاستخدام مباشرة. وبذلك لا تجف المخلفات العالقة بها كما أن الأجزاء البلاستيكية لا تتعرض للتآثر (من خلال الزيوت الأثيرة المحتواة في التوابل مثلاً).
الغطاء والقمع صالحين للغسل بماكينه غسل الأواني. لا يجب غسل إبريق الخلط بماكينه غسل الأواني، ولكن يجب تنظيفها تحت ماء منهمر (لا يجب تركها مغمورة في الماء).

حفظ الجهاز

- يتم تركيب الغطاء الواقي للمحرك (محرك الخلاط (صورة 2)
- يتم تركيب الوعاء وملحقاته (صورة 6)
- يتم إدخال السلك الكهربائي (صورة 3)

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق مثلنا في بلد الشراء. لتزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.



تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل بالأسلوب المذكور أعلاه، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.

التنظيف والعناية بالجهاز

خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلاقاً وضعه تحت الماء المنهمر.

تنبيه!

من الممكن إصابة أسطح الجهاز بأضرار.

لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.

تنظيف الجهاز الرئيسي

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة. ويمكن استخدام قليل من المنظف السائل عند الضرورة.

تنظيف الوعاء مع الملحقات

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك سكين الخفق أو أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي.

جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينه غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينه غسل الأواني، حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

يجب وضع سكين الخفق بحيث تتجه الفتحة إلى أسفل وبذلك لا يسبب السكين تلف بأية أجزاء أخرى. أثناء خضير بعض المأكولات مثل الجزر والكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية، ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

- يتم إضافة المواد المراد تقطيعها أو بشرها (7b) مع الضغط قليلاً عليها بواسطة أداة الكبس (7c).
- تنبيه: يمكن خضير معظم المواد الغذائية على الدرجة 1 بينما يجب ضبط الجهاز على الدرجة 2 عند خضير المواد الغذائية الجافة.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0.
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- تتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- يتم استخراج أدوات العمل.

الخلاط

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف



المحادّة/المحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه! لا يعمل الخلاط إلا بعد إحكام غلق الغطاء. لا يجب نزع الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماماً.



خطر الاحتراق بالسائل أو لبخار الساخن!

أثناء خضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.



تنبيه!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف.

لا يجب على الإطلاق خضير أية مكونات مجمدة في الخلاط. ويجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

الخلاط

- من أجل تشغيل الخلاط يجب أولاً تركيب كل من الوعاء (6) و غطاء الخلاط (7a) وتثبيتها بالإدارة. يجب إخراج أدوات العمل من الوعاء.
- يتم نزع الغطاء الواقى لمحرك الخلاط (2).
- يتم تركيب إبريق الخلاط (10) ثم تتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.

- تتم إضافة المكونات أنظر «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».
- الحد الأقصى للكمية، سوائل = 1 لتر (السوائل المكونة للرغوة أو الساخنة = 0,4 لتر كحد أقصى).
- كمية التحضير المثالية، جوامد = 100 غرام.
- يتم تركيب الغطاء (11a) وإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة أنظر «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

بعد الانتهاء من الخلط

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0.
- تتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- تتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إضافة المكونات

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0 (أو كما هو مبين في فقرة الوصفات).
- يتم نزع الغطاء (11a) وإضافة المكونات أو
- استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات (11b) أو
- إضافة السوائل من خلال القمع (11c).

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل:

لا يمكن تشغيل الجهاز.

سبب العطل:

الوعاء أو الغطاء غير مركبين بشكل ثابت.

إزالة العطل

- قم بتركيب الوعاء/الغطاء مع إحكام تثبيتهما. ثم أعد تشغيل الجهاز.
- نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.

ملاحظة: أثناء عملية التقطيع والفرم تزداد درجة التقطيع مع زيادة فترة التحضير.

قرص الخفق

من أجل خفق الفينشدة وبيض البيض والمشروبات

- ثم يتم تركيب قرص الخفق (8b).
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء (7a) وأداة الكبس (7c).
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة أنظر «وصفات/مقادير/طريقة التحضير».
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 1 من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس (7c) وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (7b).

أقراص التقطيع

- قرص التقطيع (9b) مخصص لتقطيع الخيار والكربن والشمندر واللفت.
- قرص بشر (9c) مخصص لبشر الجزر والكرفس على سبيل المثال.
- قرص تقطيع – وبشر (9d) مخصص للتقطيع والبشر.
- قرص لتقطيع بطاطس التحمير (9e) يجب الانتباه عند استخدام هذا القرص إلى وضع التركيب الصحيح (انظر الصورة)

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!



لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي.

تنبيه!



من الممكن أن تصبح أدوات العمل غير حادة.

قرص البشر الدقيق لا يصلح لبشر الجبن الجاف (بارميزان) أو الجوز أو الفجل.

- يتم تركيب حامل أقراص التقطيع (9a).
- يتم تركيب أقراص التقطيع (9b/9c/9d) بحيث تكون الجهة المطلوبة للقطع/البشر للجهة العليا.
- يتم تركيب الغطاء (7a).
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المرغوب فيها، أنظر «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

يتم تركيب الوعاء (6) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات.

(يجب الانتباه إلى إدخال الجزء البارز من غطاء الخلاط في الفتحة المخصصة له في الجهاز الأساسي)

يتم تركيب أداة العمل (8/9) بالطريقة المبينة في الفقرة الخاصة بتلك الأداة. فيما يتعلق باختيار أداة العمل المناسبة نرجو الإطلاع على الكتيب الإضافي «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

إضافة المكونات تتم بالطريقة المبينة في الفقرة الخاصة بذلك. فيما يتعلق بالمكونات والكميات نرجو الإطلاع على الكتيب الإضافي «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

يتم تركيب الغطاء (7a) (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات. (يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي). السهمان يلزم أن يكونا متطابقين تماما كما هو مبين في الصورة.

يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة سأنظر الكتيب الإضافي «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

لا يمكن تشغيل الجهاز سوى بعد تركيب الوعاء والغطاء وإحكام تثبيتهما على الجهاز (يجب الانتباه إلى إدخال الجزئين البارزين في الفتحتين المخصصتين لهما في الجهاز الأساسي. السهم على الغطاء والسهم على جسم الجهاز متطابقان).

سكين الخفق

يستخدم للتقطيع والفرم والعجن.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!



لا يجب إمساك سكين الخفق إلا عن طريق المقبض البلاستيكي (الطرف العلوي).

- يتم تركيب سكين الخفق (8a).
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء (7a) وأداة الكبس (7c)
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة أنظر «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0 من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس (7c) وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (7b).

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

ظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور

الجهاز الرئيسي

1 المفتاح الدوار

0 = توقف

M = دوران متقطع (اضبط المفتاح الدوار على أقصى

عدد من اللفات)

الدرجات من 1-2 = سرعة التشغيل

الدرجة = 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة = 2 = أقصى عدد من اللفات

2 الغطاء الواقي للمحرك

ضع الغطاء الواقي على المحرك عند التوقف عن الاستخدام.

3 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

4 فتحة التهوية

5 حوامل تلتصق بشفط الهواء

يجب وضع الجهاز على قاعدة ملساء ونظيفة.

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

6 الوعاء

يتم تركيب الوعاء في مكانه وإدارته في اتجاه دوران

عقارب الساعة حتى درجة الثبات

(يجب الانتباه إلى إدخال الجزء البارز من غطاء الخلاط

في الفتحة المخصصة له في الجهاز الأساسي).

7a غطاء

يتم تركيب الغطاء (بمطابقة السهم على الغطاء مع

السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب

الساعة (يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة

الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات، السهم

على الغطاء والسهم على جسم الجهاز).

b فتحة إضافة المواد

تستخرج أداة الكبس وتضاف المقادير المطلوبة. يمكن

عن طريق هذه الفتحة إضافة المكونات.

c أداة الكبس (=كوب المعايير)

تستخدم لدفع الأشياء المراد تقطيعها أو بشرها

للدخل.

8a سكين الخفق

b قرص الخفق

9a حامل الأقراص

يثبت عليه القرص المرغوب استخدامه

b قرص تقطيع ذو وجهين - سميك/رقيق

c قرص بشر ذو وجهين - كبير/دقيق

يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة في حالة عدم

تواجدها بالجهاز المورد:

d قرص تقطيع - وبشر

e قرص لتقطيع بطاطس التحمير

الخلاط

10 إبريق الخلط

يتم تركيب الإبريق ثم إدارته في عكس اتجاه دوران

عقارب الساعة إلى درجة الثبات.

11a الغطاء

يتم تركيب الغطاء ثم إدارته في عكس اتجاه دوران

عقارب الساعة حتى يغلق بإحكام.

b فتحة إضافة المواد

يتم استخراج القمع وإضافة المكونات المطلوبة.

c القمع

يستخدم لإضافة المواد السائلة.

استخدام الجهاز

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول

مرة، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إعداد الجهاز

- يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملساء ونظيفة. ومراعاة عدم وجود شيء أمام فتحة التهوية.
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات

العمل الدائرة!



لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز (بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك).

لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل. لا يمكن تشغيل الجهاز إلا والغطاء الواقي الخاص بالمحرك (محرك الخلاط) راكبا في مكانه.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

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

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

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/دوران المحرك!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز (بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك).

لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.

خطر الإصابة بحروق السوائل والبخار (السمط)!

لا يجب إمساك سكين الخفق إلا عن طريق المقبض البلاستيكي (الطرف العلوي).

لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه! لا يعمل الخلاط إلا بعد إحكام غلق الغطاء. لا يجب نزع الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماماً.

خطر الاحتراق بالسائل أو لبخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونات للبرغوة.

▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



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



▲ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضرراً ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي. لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل (المفتاح الدوار مضبوط على الوَضْع المشار إليه بـ «off/0») وقابس الجهاز مفصلاً عن المقبس.

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

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

خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

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

المحتويات

| | |
|------|-------------------------------------|
| ar-1 | من أجل سلامتكم |
| ar-4 | نظرة عامة |
| ar-4 | استخدام الجهاز |
| ar-6 | الخلط |
| ar-6 | تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال |
| ar-7 | التنظيف والعناية بالجهاز |
| ar-7 | حفظ الجهاز |
| | تنبيهات متعلقة بالتخلص من |
| ar-7 | الأجهزة المستهلكة |
| ar-7 | الضمان |
| ar-8 | صفات/مكونات/طريقة التحضير |

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

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللتشغيل للفترات المعتادة لذلك.

لا يسمح بإجراء أعمال التنظيف وكذلك أعمال صيانة الجهاز التي يتم إجرائها من قبل المستخدم هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
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
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
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

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

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

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. Makaaniou 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/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
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 Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

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)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
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, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/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:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

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.co.uk

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

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 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
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.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
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: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

*PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten:**

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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

9000942031/11.2013
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

