

**BOSCH**

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



ErgoMixx

MS62B6190

[de]	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	3
[en]	Instruction manual	Hand blender	11
[fr]	Mode d'emploi	Mixer plongeant	19
[it]	Istruzioni per l'uso	Frullatore assiale	28
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Staafmixer	36
[da]	Brugsanvisning	Blenderstav	44
[no]	Bruksanvisning	Stavmikser	52
[sv]	Bruksanvisning	Stavmixer	60
[fi]	Käyttöohje	Sauvasekoitin	68
[es]	Instrucciones de uso	Batidora de varilla	76
[pt]	Instruções de serviço	Varinha mágica	85
[el]	Οδηγίες χρήσης	Αναδευτήρας	93
[tr]	Kullanım kılavuzu	El blenderi	103
[pl]	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	114
[uk]	Інструкція з експлуатації	Ручний блендер	123
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Погружной блендер	132
[ar]	إرشادات الاستخدام	المضرب العصا	151

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Gerätes diese Anleitung beilegen.

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Gerät ist nur geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

Sicherheitshinweise

Warnung

Stromschlaggefahr und Brandgefahr

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen.

Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen.

Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.

Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben. Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle von Mixfuß und Grundgerät in das Mixgut eintauchen. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

Warnung

Verletzungsgefahr

Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern sowie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen. Vor dem Auswechseln von Zubehör- oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Zubehör nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Niemals in das Mixfußmesser greifen. Das Mixfußmesser niemals mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden! Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Einsetzen und Entnehmen des Universalmessers dieses nur am Kunststoff anfassen. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungseinsätze greifen. Einsätze nur am Rand anfassen. Form und Lage beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten. Zum Reinigen eine Bürste benutzen. Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen. Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Getriebeaufsatz eingeschaltet werden.

Warnung

Verbrühungsgefahr

Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen. Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Kochendes Mixgut vor der Verarbeitung auf 80°C oder weniger abkühlen lassen. Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

Warnung

Erstickengefahr

Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ Wichtig!

Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen. Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Die Schüssel des Multifunktions-Zubehörs ist nicht mikrowellengeeignet. Den Deckel mit Getriebe niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen. Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder in der Schüssel befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder in der Schüssel hantieren. Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß in der Schüssel des Multifunktions-Zubehörs arbeiten.

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigen“ siehe Seite 9

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.
Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Sicherheitshinweise	3
Auf einen Blick	5
Bedienen	6
Reinigen	9
Hilfe bei Störungen	9
Rezepte und Tipps	9
Entsorgung	10
Garantiebedingungen	10

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ Bild **1 Grundgerät****2 Netzkabel****3 Drehzahlregelung**

Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar zwischen niedrigster (●) und höchster (12) Drehzahl (nur in Verbindung mit Taste **4a**).

4 Einschalttaste

Stabmixer ist eingeschaltet, solange eine Einschalttaste (**a** oder **b**) gedrückt ist.

a Regelbare Geschwindigkeit
(mit Drehzahlregelung **3**)

b Turbo-Geschwindigkeit
Zur Verwendung des Gerätes mit maximaler Drehzahl. Die Geschwindigkeitseinstellung hat keinen Einfluß bei Verwendung der Turbo-Taste.

5 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Mixfußes beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.

6 Mixfuß

Mixfuß aufsetzen und einrasten lassen.

7 Mixfußmesser

8 Mixbecher

Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut.

9 Deckel

Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen

Schneebeesen

10 Schneebeesen

11 Getriebevorsatz

Multifunktions-Zubehör

12 Schüssel

13 Universalmesser

14 Trägerscheibe für Scheibeneinsätze

15 Scheibeneinsätze

- a Schneid-Einsatz – grob
- b Schneid-Einsatz – fein
- c Raspel-Einsatz – mittel
- d Reibscheiben-Einsatz – grob

16 Deckel mit Getriebe

17 Stopfer

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes.

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 12027758).

Bedienen

Achtung!

Der Boden des verwendeten Gefäßes darf keine Erhebungen oder Absätze aufweisen.

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.

Mixfuß

Der Mixfuß ist geeignet zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse.

Zum Pürieren von Suppen.

Zum Arbeiten wird die Verwendung des mitgelieferten Mixbechers empfohlen. Es können aber auch andere geeignete Gefäße verwendet werden.

→ Bild

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Mixfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes hohes Gefäß einfüllen.

Der Stabmixer funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.

- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (**Bild **).
- Bei Flüssigkeiten, heißem Mixgut und zum Untermischen (z. B. Müsli in Joghurt) wird empfohlen, eine niedrige Drehzahlstufe zu verwenden. Die hohen Drehzahlstufen sind für die Verarbeitung von festeren Lebensmitteln zu empfehlen.
- Stabmixer und Becher fest halten.
- Stabmixer durch Druck auf die gewünschte Einschalttaste einschalten.

Beim Einschalten den Stabmixer leicht schräg halten, um ein „Festsaugen“ am Boden des Mixbechers zu vermeiden. Der Stabmixer ist so lange eingeschaltet, wie die Einschalttaste gedrückt wird.

Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste erst drücken, wenn der Mixfuß in das Mixgut eingetaucht ist.

Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ausstecken.
- Entriegelungstasten drücken und Mixfuß vom Grundgerät nehmen.

Schneebeesen

Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum aus heißer (max. 70°C) und kalter Milch (max. 8°C) sowie zur Zubereitung von Saucen und Desserts.

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißer Milch ein hohes, schmales Mixgefäß benutzen. Heiße Milch kann spritzen und zu Verbrühungen führen.

**→ Bild **

- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Schneebesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.

Achtung!

Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen. **→ Bild **

- Netzstecker einstecken.
- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
- Grundgerät und Mixbecher festhalten und gewünschte Einschalttaste drücken.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ausstecken.
- Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und den Schneebesen mit dem Getriebevorsatz vom Grundgerät abnehmen.
- Schneebesen vom Getriebevorsatz abnehmen.

Multifunktions-Zubehör

Das Multifunktions-Zubehör ist zum Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet.

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

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln. Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Achtung!

Multifunktions-Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

Vorsicht!

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen. Das Multifunktions-Zubehör ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä.).

Achtung!

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten.

**→ Bild **

Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

Universalmesser

zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

** Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!**

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren.

Universalmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

Zum Reinigen Bürste benutzen.

**→ Bild **

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Universalmesser einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

Achtung!

Universalmesser muss gerade in der Schüssel sitzen, damit der Deckel richtig sitzt (**Bild **).

- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Hinweis: Wenn das Aufsetzen des Deckels etwas schwergängig ist, die dreiflügelige Kupplung auf der Unterseite des Aufsatzes leicht drehen und erneut versuchen.

- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Stopfer einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Multifunktions-Zubehör fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).

- Um Zutaten nachzufüllen, die Einschalttaste loslassen. Stillstand des Werkzeugs abwarten.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ausstecken.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und von der Schüssel abnehmen.
- Universalmesser am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen

Trägerscheibe mit Scheibeneinsätzen

Schneid-Einsatz – grob

Drehzahlregelung auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten, Kartoffeln.

Schneid-Einsatz – fein

Drehzahlregelung auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten, rote Rüben, Zucchini.

Raspel-Einsatz – mittel

Drehzahlregelung auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: Äpfeln, Karotten, Käse, Weißkohl.

Reibscheiben-Einsatz – grob

Drehzahlregelung auf hohe Drehzahl stellen zum Reiben von: Kartoffeln für Klöße und Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse für Salate. Nicht zulässig zum Reiben von Karotten.

Vorsicht!

Das Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln (Parmesankäse, Schokolade) mit den Scheibeneinsätzen ist nicht zulässig. Für die Verarbeitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, Rhabarber) sind die Scheibeneinsätze nur bedingt geeignet.

Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten. Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen. Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

→ Bild

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. **Form und Lage des Einsatzes beachten (Bild -1)!**
- Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und in die Schüssel einsetzen.
- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen.
- Grundgerät und Multifunktions-Zubehör fest halten und Gerät einschalten.
- Schneid- oder Raspelgut durch die Nachfüllöffnung einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.

Achtung!

Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut die Trägerscheibe erreicht.

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ausstecken.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und von der Schüssel abnehmen.
- Trägerscheibe an den Griffmulden erfassen und aus der Schüssel herausheben.
- Trägerscheibe umdrehen und Einsatz von der Unterseite vorsichtig herausdrücken (**Bild **).

Reinigen

Das Gerät und die verwendeten Werkzeuge müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Stromschlaggefahr!

Vor dem Reinigen den Netzstecker ausstecken.

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen!

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Tipp: Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl und Karotten entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

- Netzstecker ausstecken.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

Schneebesen

Achtung!

Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

- Der Schneebesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

Multifunktions-Zubehör

Achtung!

Den Deckel des Multifunktions-Zubehörs nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Deckel nur feucht abwischen oder unter fließendem Wasser kurz abspülen.

- Schüssel, Universalmesser, Trägerscheiben und Scheibeneinsätze sind spülmaschinenfest.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Hilfe bei Störungen

Störung

Gerät schaltet während der Benutzung ab.

Abhilfe

Die Überlastsicherung ist aktiviert.

- Gerät abschalten und Netzstecker ausstecken.
- Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
- Gerät wieder einschalten.

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

Rezepte und Tipps

Mayonnaise

Werkzeug: Mixfuß

- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 1 EL Senf
- 1 EL Zitronensaft oder Essig
- 200-250 ml Öl
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

- Zutaten in den Becher geben.
- Stabmixer auf dem Boden des Bechers aufsetzen und die Zutaten mixen (Turbo-Geschwindigkeit), bis die Mischung emulgiert.
- Den eingeschalteten Mixer langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Tipp: Sie können nach diesem Rezept auch Mayonnaise nur mit Eigelb herstellen. Dann aber nur die halbe Menge Öl verwenden.

Gemüsesuppe

Werkzeug: Mixfuß

- 300 g Kartoffeln
- 200 g Möhren
- 1 kleines Stück Sellerie
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 2 l Wasser
- Salz, Pfeffer nach Geschmack
- Tomaten häuten und entkernen.
- Geputztes und gewaschenes Gemüse in Stücke schneiden und in der heißen Butter dünsten.
- Wasser zugeben und salzen.
- Alles 20-25 Min. kochen lassen.
- Topf vom Herd nehmen.
- Mit dem Mixer die Suppe im Topf pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crêpes-Teig

Werkzeug: Mixfuß

- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 25 g zerlassene abgekühlte Butter
- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Becher geben und zu einem glatten Teig mixen.

Milchmixgetränke

Werkzeug: Mixfuß

- 1 Glas Milch
- 6 große Erdbeeren oder 10 Himbeeren oder 1 Banane (in Scheiben schneiden)
- Zutaten in den Becher geben und mixen.
- Nach Belieben zuckern.

Tipp: Für einen Milch-Shake geben Sie eine Kugel Eis dazu oder nehmen Sie sehr kalte Milch.

Kartoffelplätzchen

Küchengerät: Multifunktions-Zubehör (Reibscheibeneinsatz)

- 500 g Kartoffeln
- 1 großes Ei
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

- Kartoffeln schälen und reiben.
- Dann die Kartoffeln, Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen.
- Falls die Masse zu flüssig ist, noch etwas Mehl zugeben.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, jeweils einen großen Löffel der Masse hineingeben und zu Plätzchen formen. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (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 bitte beim Fachhändler informieren.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, 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 den letzten vier Seiten dieses Heftes. 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.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

Read and follow the user manual carefully and keep for future reference! When passing on the appliance, enclose these instructions.

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 intended for domestic use and the household environment only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. The appliance is only suitable for cutting up or mixing food. It must not be used for processing other substances or objects. Use the appliance only with genuine parts and accessories.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Safety information

Warning

Risk of electric shock and fire

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.

Never leave the appliance unattended while it is switched on! We recommend that the appliance is never switched on for longer than necessary to process the ingredients.

Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. Do not immerse the appliance in the ingredients above the connection point of the blender foot and base unit.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever it is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error.

⚠ Warning
Risk of injury

Care should be taken when handling sharp cutting blades and emptying the bowl as well as during cleaning. Prior to replacing accessories or additional parts that are moved during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains.

Do not attach or remove accessories until the appliance is at a standstill. Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blade in the blender foot with bare hands. Use a brush.

Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided! Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands. To insert and remove the universal blade, grasp by the plastic only. Clean with a brush.

Never grasp the sharp blades or edges of the cutter inserts. Take hold of them by the edge only. Note the shape and position when inserting into the carrier disc. Clean with a brush. Take hold of the carrier disc by the designated recessed grips only. The accessory must be completely assembled before use. When working with the multifunction accessory, the base unit should be switched on only when the gear attachment has been fitted and is screwed on tight.

⚠ Warning
Risk of scalding

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing. Never place the blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave boiling food to cool down to 80 °C or less before processing. Before using the hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

⚠ Warning
Risk of suffocation

Do not allow children to play with the packaging material.

⚠ Important!

The blender jug is not suitable for use in the microwave.

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment. Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

The bowl of the multifunction accessory is not microwave-safe.

Never immerse the lid with gears in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Check that there are no foreign objects in the feed chute or in the bowl.

Do not insert objects (e.g. knives, spoons) in the feed chute in or the bowl. Never work with the hand blender/blender foot in the bowl of the multifunction accessory.

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or if it has not been used for a long period. → *“Cleaning” see page 16*

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.

Contents

Intended use.....	11
Safety information.....	11
Overview.....	13
Operation.....	13
Cleaning.....	16
Troubleshooting.....	16
Recipes and tips.....	17
Disposal.....	17
Guarantee.....	17

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

- 1 Base unit**
- 2 Power cord**
- 3 Speed control**
Operating speed can be adjusted continuously between the lowest (●) and highest (12) speed (only in conjunction with button 4a).
- 4 On button**
The hand blender remains switched on as long as an On button (a or b) is pressed.
 - a Adjustable speed**
(with speed control 3)
 - b Turbo speed**
Used for processing food at maximum speed. The speed setting does not affect use of the Turbo button.

5 Release buttons

To remove the blender foot, press both release buttons at the same time.

6 Blender foot

Attach the blender foot and lock into position.

7 Blender blade

8 Blender jug

Using the blender jug will prevent ingredients from splashing.

9 Lid

Place the lid on the blender jug to keep processed ingredients in it.

Whisk

10 Whisk

11 Gear attachment

Multifunction accessory

12 Bowl

13 Universal blade

14 Carrier disc for disc inserts

15 Disc inserts

- a Slicing insert – coarse
- b Slicing insert – fine
- c Shredding insert – medium
- d Grating disc insert – coarse

16 Lid with gears

17 Pusher

With the universal cutter you can use the appliance at full power. If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 12027758).

Operation

Warning!

The bottom of the receptacle used must not have any bumps or steps in it.

- Clean all parts before using for the first time.

Blender foot

The blender foot is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables.

For puréeing soups.

We recommend you use the blender jug provided. Other suitable receptacles can however also be used.

→ Fig. B

- Completely unwind the power cable.
- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Place the food in the blender jug or another tall receptacle.

The appliance works better if there is some liquid in the ingredients.

- Set the required speed with the speed control (**Fig. B-5**). When mixing liquids and hot food and when mixing in (e.g. muesli into yoghurt), it is recommended using a low speed setting. The high speed settings are recommended for processing more solid foods.
- Hold the hand blender and jug firmly.
- Switch on the hand blender by pressing the required On button.

When switching on the hand blender, hold it at a slight angle to prevent it from "sticking" to the bottom of the blender jug. The hand blender remains switched on as long as the On button is pressed.

To prevent ingredients from splashing, do not press the On button until the blender foot has been immersed in the ingredients. Always switch off the hand blender before taking it out of the ingredients.

- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Disconnect the mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot from the base unit.

Whisk

For whipping cream, beating egg whites and milk froth from hot milk (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C) as well as for making sauces and desserts.

⚠ Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

→ Fig. C

- Put the food in the blender jug.
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

Warning!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment. → **Fig. C-3**

- Insert the mains plug.
- Set the required speed using the speed control (recommendation: high setting).
- Grip the base unit and blender jug and press the required On button.
- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Disconnect the mains plug.
- Hold down both release buttons and remove the whisk with the gear attachment from the base unit.
- Remove the whisk from the gear attachment.

Multifunction accessory

The multifunction accessory is suitable for cutting and shredding food.

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never reach into the bowl while the appliance is operating. Always use the pusher to add ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

When working with the multifunction accessory, the base unit may only be switched on when the lid has been fitted and screwed on tight.

Warning!

Multifunction accessory must be completely assembled before use!

Caution!

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

The multifunction accessory is not suitable for cutting up very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) or frozen food (fruit, etc.).

Warning!

Always observe the maximum quantities and processing times in the table. → **Fig. 6**
After each operation cycle allow the appliance to cool down to room temperature.

Universal blade

For cutting up meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds.

⚠ Risk of injury from sharp blade!

Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands.
Take hold of the universal blade by the plastic handle only.
Clean with a brush.

→ Fig. 6

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert universal blade.
- Add food.

Warning!

Universal blade must be positioned upright in the bowl so that the lid fits correctly (**Fig. 6-3**).

- Place the lid on the bowl and turn all the way anticlockwise.

Note: If fitting the lid is a bit stiff, turn the three-piece coupling on the underside of the attachment slightly and try again.

- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the pusher.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and multifunction accessory firmly and switch on the appliance (turbo setting).
- To add more ingredients, release the On button. Wait until the tool comes to a standstill.
- Remove the pusher and add ingredients through the filling opening.
- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Disconnect the mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Turn lid clockwise and remove from the bowl.
- Take hold of the universal blade by the plastic handle and remove.

Carrier disc with disc inserts**Slicing insert – coarse**

Set speed control to low speed to slice: cucumbers, carrots and potatoes.

Slicing insert – fine

Set speed control to low speed to slice: cucumbers, carrots, beetroot and courgettes.

Shredding insert – medium

Set speed control to high speed to shred: apples, carrots, cheese and white cabbage.

Grating disc insert – coarse

Set speed control to high speed to grate: potatoes for dumplings and potato pancakes; fruit and vegetables for salads. It must not be used for grating carrots.

Caution!

The disc inserts must not be used for cutting up very hard foods (Parmesan cheese, chocolate).

The disc inserts are only suitable to a limited extent for processing fibrous foods (leek, celery and rhubarb).

⚠ Risk of injury from sharp blade!

Exercise particular caution when handling the inserts! Note the shape and position of the insert when inserting into the carrier disc. Take hold of the carrier disc by the designated recessed grips only. Do not reach into the filling opening. Only use the pusher when adding more ingredients.

→ Fig. 6

- Place the bowl on a smooth and clean work surface.
- Put the required insert into the carrier disc. **Note the shape and position (Fig. 6-1)!**
- Take hold of carrier disc by the recessed grips and insert into the bowl.

- Place the lid on the bowl and turn all the way anticlockwise.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Set required speed using the speed control.
- Hold the base unit and multifunction accessory firmly and switch the appliance on.
- Add the ingredients for slicing or shredding through the filling opening.
- When pushing down ingredients for slicing or shredding, only apply light pressure to the pusher.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the ingredients for slicing or shredding reach the carrier disc.

- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Disconnect the mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Turn lid clockwise and remove from the bowl.
- Grip the carrier disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
- Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (Fig. 8).

Cleaning

The appliance and the tools used must be thoroughly cleaned after each use.

Risk of electric shock!

Disconnect the mains plug before cleaning it.

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

Do not steam-clean the appliance!

Warning!

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

Tip: When processing foods such as red cabbage and carrots, plastic parts may become discoloured. This can however be removed with a few drops of cooking oil.

- Disconnect the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then rub dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

Whisk

Warning!

Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

- The whisk can be cleaned in the dishwasher.
- Wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Multifunction accessory

Warning!

Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not clean in the dishwasher.

- Wipe the lid with a damp cloth only or rinse briefly under running water.
- The bowl, universal blade, carrier discs and disc inserts are dishwasher-safe.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become deformed.

Troubleshooting

Fault

Appliance switches off during use.

Solution

The overload protection device is activated.

- Switch off the appliance and disconnect the mains plug.
- Leave the appliance to cool down for approx. 1 hour to deactivate the overload protection device.
- Switch the appliance on again.

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

Recipes and tips

Mayonnaise

Tool: blender foot

- 1 egg (egg yolk and white)
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp lemon juice or vinegar
- 200-250 ml oil
- Salt and pepper to taste

Ingredients must all be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place the hand blender on the bottom of the jug and blend the ingredients (turbo setting) until the mixture emulsifies.
- Slowly lift the switched-on blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

Tip: According to this recipe, you can also make mayonnaise with egg yolk only. However, then only use half the amount of oil.

Vegetable soup

Tool: blender foot

- 300 g potatoes
- 200 g carrots
- 1 small stick of celery
- 2 tomatoes
- 1 onion
- 50 g butter
- 2 l water
- Salt and pepper to taste
- Skin and de-seed the tomatoes.
- Clean, wash and chop the vegetables and sauté in hot butter.
- Add water and salt.
- Leave to cook for 20-25 min.
- Take the pot off the cooker.
- Purée the soup in the pot with the blender.
- Season with salt and pepper to taste.

Batter for crêpes

Tool: blender foot

- 250 ml milk
- 1 egg
- 100 g flour
- 25 g melted, cooled butter
- Put all ingredients in the jug in the order indicated and blend into a smooth batter.

Blended milk drinks

Tool: blender foot

- 1 glass of milk
- 6 large strawberries or 10 raspberries or 1 banana (cut up into slices)
- Put the ingredients in the jug and blend.
- Add sugar to taste.

Tip: For a milkshake, add a scoop of ice cream or use very cold milk.

Potato patties

Tool: Multifunction accessory (Grating disc insert)

- 500 g potatoes
- 1 large egg
- 3 tbsp flour
- Salt and pepper to taste
- Peel the potatoes and grate them.
- Then mix the potatoes, eggs, flour, salt and pepper.
- If the mixture is too liquid, add some more flour.
- Heat the oil in a pan, then take a large spoonful of the mixture and put into the oil and make patty shapes. Fry on both sides until golden.

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

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.

Changes reserved.

Conformité d'utilisation

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la conserver soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice.

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 exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

L'appareil ne convient que pour broyer et/ou mélanger des produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres substances/objets. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Consignes de sécurité

Avertissement

Risque de chocs électriques et d'incendie

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple, procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé. Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteurs ou à des prises pouvant être commandées à distance.

Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci.

Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives. Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides, ne pas le faire tourner à vide. Lorsque le mixeur est plongé dans les aliments à mixer, veiller à ce que le niveau de liquide ne monte pas au-dessus de la jonction entre le pied mixeur et l'appareil de base. L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

Avertissement

Risques de blessures

Prudence pendant le maniement de lames tranchantes, au moment de vider le bol ainsi que lors du nettoyage. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Ne monter et démonter l'accessoire qu'une fois l'appareil immobile. Ne jamais toucher la lame du pied mixeur. Ne jamais nettoyer à mains nues la lame du pied mixeur. Utiliser une brosse.

Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni ! Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle à mains nues. Pour mettre la lame universelle en place et la retirer, ne la saisir que par le plastique. Pour nettoyer, utiliser une brosse.

Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées des inserts à broyer. Ne saisir les inserts que par le bord. Tenir compte de la forme et de la position lors de leur insertion dans le disque support. Pour nettoyer, utiliser une brosse. Ne saisir le disque support que par les poignées encastrées prévues. Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Pour les travaux avec l'accessoire multifonctions, l'appareil de base doit être allumé uniquement après avoir posé et verrouillé le couvercle démultiplicateur.

Avertissement

Risque de brûlure

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage. Ne jamais poser le pied mixeur sur des surfaces très chaudes, ne jamais l'utiliser dans des aliments à mélanger très chauds. Laisser refroidir à 80 °C ou moins les aliments bouillis avant de les mixer. Avant d'utiliser le mixeur plongeant dans une casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

⚠ Avertissement **Risque d'asphyxie**

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ Important !

Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

Ne jamais introduire le fouet dans l'appareil de base sans se servir de l'embout démultiplicateur. Ne jamais plonger l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne pas le nettoyer sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

Le bol de l'accessoire multifonctions ne va pas au micro-ondes.

Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle. Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou dans le bol. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau ou cuillère) dans l'orifice de remplissage ni dans le bol. Ne jamais utiliser le mixeur plongeant/le pied mixeur dans le bol de l'accessoire multifonctions.

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage* » voir page 25

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site web, vous trouverez plus informations sur nos produits.

Sommaire

Conformité d'utilisation	19
Consignes de sécurité	19
Vue d'ensemble	21
Utilisation	22
Dérangements et solutions	26
Recettes et astuces	26
Mise au rebut	27
Garantie	27

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A**

- 1 Appareil de base**
- 2 Cordon d'alimentation**
- 3 Régulateur de la vitesse de rotation**

Vitesse de travail réglable en continu entre la vitesse inférieure (●) et supérieure (12), seulement en association avec la touche **4a**.

4 Touche d'allumage

Le mixeur plongeant fonctionne tant que la touche d'allumage (**a** ou **b**) est actionnée.

a Vitesse réglable

(par le régulateur **3**)

b Vitesse turbo

Pour l'utilisation de l'appareil à la vitesse de rotation maximale. Le réglage de la vitesse n'a aucune influence sur l'utilisation de la touche turbo.

5 Touches de déverrouillage

Pour retirer le pied mixeur, appuyer simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

6 Pied mixeur

Mettre le pied mixeur en place, puis l'enclencher.

7 Lame du pied mixeur

8 Bol mixeur

Le bol mixeur est utilisé pour éviter la projection d'aliments.

9 Couvercle

Couvercle pour conserver les aliments traités dans le bol mixeur

Fouet

10 Fouet

11 Embout démultiplicateur

Accessoire multifonctions

12 Bol mélangeur

13 Lame universelle

14 Disque support pour accessoires insérables

15 Accessoires insérables

- a Insert à découper – grossier
- b Insert à découper – fin
- c Insert à râper – moyen
- d Insert à disque à râper – grossier

16 Couvercle avec transmission

17 Pilon poussoir

Avec le mini-hachoir universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil. Si le mini-hachoir universel n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 12027758).

Utilisation

Attention !

Le fond du récipient utilisé ne doit comporter ni protubérance ni de creux.

- Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation.

Pied mixeur

Le pied mixeur convient pour monter la mayonnaise, mélanger des sauces, des cocktails, les aliments pour bébé, les fruits et des légumes cuits.

Pour passer les soupes.

Pour travailler, nous recommandons d'utiliser le bol mixeur livré d'origine.

Toutefois, il est également possible d'utiliser d'autres récipients appropriés.

→ Figure B

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Poser le pied mixeur sur l'appareil de base, puis l'enclencher.
- Brancher la fiche secteur.
- Verser les aliments dans le bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.

Le mixeur plongeant fonctionne mieux si les aliments à traiter se trouvent dans du liquide.

- Régler la vitesse de rotation au moyen du régulateur de vitesse (**figure B-5**). Avec les liquides, les aliments très chauds et pour incorporer, p. ex. du muesli dans du yaourt, il est recommandé d'utiliser un niveau de vitesse faible. Les vitesses de rotation élevées sont recommandés pour préparer les aliments plutôt fermes.
- Tenir fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.
- Allumer le mixeur plongeant en appuyant sur la touche d'allumage souhaitée.

À l'allumage du mixeur plongeant, le maintenir légèrement en biais pour empêcher un « effet ventouse » au fond du bol mixeur. Le mixeur plongeant fonctionne tant que la touche d'allumage est actionnée. Pour éviter les projections d'aliments traités, n'appuyer sur la touche d'allumage qu'une fois le pied mixeur plongé dans le bol. Toujours éteindre le mixeur plongeant avant de le sortir des aliments mixés.

- Une fois le mixage effectué, relâcher la touche d'allumage.

Après utilisation :

- Débrancher la fiche secteur.
- Appuyer sur les touches de déverrouillage, puis déclencher le pied mixeur de l'appareil de base.

Fouet

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs d'œuf en neige et faire mousser le lait (lait chaud (70 °C max) et froid (8 °C max.)), ainsi que pour préparer des sauces et des desserts.

⚠ Risque de brûlure !

Pour traiter du lait très chaud, utiliser un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.

→ Figure 6

- Verser les aliments dans le bol mixeur.
- Poser l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base, puis l'enclencher.
- Insérer le fouet dans l'embout démultiplicateur, puis l'enclencher.

Attention !

Ne jamais introduire le fouet dans l'appareil de base sans se servir de l'embout démultiplicateur. → Figure 6-3

- Brancher la fiche secteur.
- Régler la vitesse souhaitée au moyen du régulateur de vitesse (recommandation : vitesse élevée).
- Tenir fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyer sur la touche d'allumage.
- Une fois le mixage effectué, relâcher la touche d'allumage.

Après utilisation :

- Débrancher la fiche secteur.
- Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer le fouet avec embout démultiplicateur de l'appareil de base.
- Détacher le fouet de l'embout démultiplicateur.

Accessoire multifonctions

L'accessoire multifonctions convient pour émincer et râper les produits alimentaires.

⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes/à l'entraînement en rotation !

Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, toujours utiliser le pilon poussoir. Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Changer l'ustensile après immobilisation de l'entraînement. Lors de l'utilisation de l'accessoire multifonctions, il ne faut allumer l'appareil de base qu'après avoir posé le couvercle et l'avoir tourné à fond.

Attention !

N'utiliser l'accessoire multifonctions qu'à l'état entièrement assemblé !

Attention !

Avant de broyer de la viande, en retirer les cartilages, os et tendons.

L'accessoire multifonctions ne convient pas pour broyer les aliments très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et les produits congelés (fruits ou similaires).

Attention !

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau. → Figure 6

Après utilisation, laisser refroidir l'appareil à température ambiante.

Lame universelle

Cet accessoire sert à broyer les produits suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes.

⚠ Risque de blessures avec la lame tranchante !

Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle à mains nues.

Ne saisir la lame universelle que par sa poignée en plastique. Pour nettoyer, utiliser une brosse.

→ **Figure D**

- Placer le bol sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Mettre en place la lame universelle.
- Verser les ingrédients dans le récipient.

Attention !

Il faut que la lame universelle soit placée verticalement dans le bol afin que le couvercle se ferme correctement (**figure D-3**).

- Poser le couvercle sur le bol et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

Remarque : si la mise en place du couvercle s'avère difficile, tourner légèrement l'entraînement à trois pales situé en dessous du couvercle démultiplicateur et essayer une nouvelle fois.

- Poser l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur, puis l'enclencher.
- Introduire le pilon poussoir.
- Brancher la fiche secteur.
- Tenir fermement l'appareil de base et l'accessoire multifonctions, puis allumer l'appareil (vitesse turbo).
- Pour rajouter des ingrédients, relâcher la touche d'allumage. Attendre que l'ustensile se soit immobilisé.
- Retirer le pilon poussoir, puis rajouter des ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Une fois le mixage effectué, relâcher la touche d'allumage.

Après utilisation :

- Débrancher la fiche secteur.
- Appuyer sur les touches de déverrouillage et détacher l'appareil de base du couvercle démultiplicateur.
- Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et le détacher du bol.
- Saisir la lame universelle par sa poignée en plastique, puis la retirer.

Disque support avec accessoires insérables**Insert à découper – grossier**

Réglage de la vitesse de rotation sur la vitesse lente pour émincer concombres, carottes, pommes de terre.

Insert à découper – fin

Réglage de la vitesse de rotation sur la vitesse lente pour émincer concombres, carottes, betteraves, courgettes.

Insert à râper – moyen

Pour râper des pommes, carottes, du fromage et du chou blanc, régler le sélecteur sur une vitesse rapide.

Insert à râper – grossier

Réglez l'appareil sur une vitesse élevée pour râper les pommes de terre destinées aux boulettes et à la purée ainsi que les fruits et légumes destinés aux salades. Ne convient pas pour râper les carottes.

Attention !

Avec les accessoires insérables, il n'est pas permis de broyer des aliments très durs (parmesan, chocolat).

Les accessoires insérables ne conviennent que conditionnellement pour traiter les aliments fibreux (poireau, céleri, rhubarbe).

⚠ Risque de blessures avec la lame tranchante !

Faire preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Tenir compte de la forme et de la position de l'insert lors de son insertion dans le disque support. Ne saisir le disque support que par les poignées encastrées prévues. Ne pas introduire les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utiliser que le pilon poussoir.

→ **Figure E**

- Placer le bol sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Insérer l'insert requis dans le disque support. **Tenir compte de la forme et de la position de l'insert (figure E-1) !**

- Saisir le disque support par les poignées encastrées et l'introduire dans le bol.
- Poser le couvercle sur le bol et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Poser l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur, puis l'enclencher.
- Brancher la fiche secteur.
- Régler l'appareil sur la vitesse de rotation voulue.
- Tenir fermement l'appareil de base et l'accessoire multifonctions, puis allumer l'appareil.
- Introduire les aliments à émincer ou râper par l'orifice d'ajout.
- N'ajouter les aliments à émincer ou râper qu'en poussant légèrement avec le pilon poussoir.

Attention !

Vider le bol mélangeur avant qu'il ne se remplisse au point que les aliments émincés ou râpés atteignent le disque support.

- Une fois le mixage effectué, relâcher la touche d'allumage.

Après utilisation :

- Débrancher la fiche secteur.
- Appuyer sur les touches de déverrouillage et détacher l'appareil de base du couvercle démultiplicateur.
- Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et le détacher du bol.
- Saisir le disque support que par les poignées encastrées prévues et le sortir du bol mélangeur.
- Retourner le disque support et chasser prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure (figure 13).

Nettoyage

L'appareil et les ustensiles utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage, débrancher la fiche secteur de la prise de courant.

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

Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur !

Attention !

Les surfaces risquent d'être endommagées. Ne pas utiliser de détergent abrasif.

Astuce : dans le cas du mixage de chou rouge ou de carottes par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; cette coloration peut être supprimée avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

- Débrancher la fiche secteur.
- Essuyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le bol mixeur va au lave-vaisselle.
- Nettoyer le pied mixeur au lave-vaisselle ou sous l'eau courante à l'aide d'une brosse.
- Laisser le pied mixeur sécher à la verticale (lame orientée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

Fouet

Attention !

Ne jamais plonger l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne pas le nettoyer sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

- Il est possible de nettoyer le fouet au lave-vaisselle.
- Essuyer l'embout démultiplicateur qu'avec un essuie-tout humide.

Accessoire multifonctions

Attention !

Ne jamais plonger le couvercle de l'accessoire multifonctions dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.

- N'essuyer le couvercle qu'avec un chiffon humide ou le rincer brièvement sous l'eau du robinet.
- Le bol, la lame universelle, le disque support et les accessoires insérables vont au lave-vaisselle.
- Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risquent de se déformer.

Dérangements et solutions

Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

Solution

La protection anti-surcharge est activée.

- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur.
- Laisser l'appareil refroidir pendant env. 1 heure, temps nécessaire à la protection anti-surcharge pour se désactiver.
- Rallumer l'appareil.

Si un dérangement ne peut pas être éliminé, merci de vous adresser à notre service après-vente.

Recettes et astuces

Mayonnaise

Ustensile : pied mixeur

- 1 œuf (jaune et blanc)
- 1 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200–250 ml d'huile
- Sel et poivre selon les goûts

Les ingrédients doivent être à la même température !

- Verser les ingrédients dans le bol.
- Poser le mixeur plongeant dans le fond du bol et mélanger les ingrédients jusqu'à ce que le mélange prenne (vitesse turbo).

- Soulever lentement le pied mixeur allumé jusqu'à la surface du mélange et le redescendre jusqu'à ce que la mayonnaise soit terminée.

Astuce : vous pouvez aussi préparer une mayonnaise en suivant cette recette, mais avec un jaune d'œuf uniquement. Utiliser alors seulement la moitié de la quantité d'huile indiquée.

Soupe de légumes

Ustensile : pied mixeur

- 300 g de pommes de terre
- 200 g de carottes
- 1 petit morceau de céleri
- 2 tomates
- 1 oignon
- 50 g de beurre
- 2 l d'eau
- Sel et poivre selon les goûts
- Peler les tomates et les épépiner.
- Couper en morceaux les légumes préalablement lavés, puis les faire revenir dans le beurre très chaud.
- Ajouter l'eau et saler.
- Faire cuire le tout 20 à 25 minutes.
- Retirer du feu.
- À l'aide du mixeur plongé dans la casserole, réduire les légumes en purée.
- Saler et poivrer si nécessaire.

Pâte à crêpes

Ustensile : pied mixeur

- 250 ml de lait
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 25 g de beurre fondu refroidi
- Verser tous ces ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Milk-shake

Ustensile : pied mixeur

- 1 verre de lait
- 6 grosses fraises ou 10 framboises ou 1 banane (coupée en tranches)
- Verser les ingrédients dans le bol, puis les mixer.
- Sucrer selon vos goûts.

Astuce : pour un milk-shake glacé, ajouter une boule de glace ou prendre du lait très froid.

Galettes de pomme de terre

Appareil : accessoire multifonctions (disque à râper)

- 500 g de pommes de terre
- 1 gros œuf
- 3 cuill. à soupe de farine
- Sel et poivre selon les goûts
- Éplucher les pommes de terre et les râper.
- Mélanger ensuite les pommes de terre, l'œuf, la farine, le sel et le poivre.
- Si le mélange est trop liquide, ajouter encore un peu de farine.
- Faire chauffer de l'huile dans une poêle, donner une grosse cuillère de mélange dans la poêle et former une galette. Faire dorer des deux côtés.

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.

Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne



2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

Uso corretto

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! In caso di cessione dell'apparecchio consegnare anche queste istruzioni.

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.

L'apparecchio è idoneo solo per sminuzzare o miscelare alimenti.

Non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

Avvertenze di sicurezza

Avvertenza

Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio

Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti. Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento! Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato.

Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli.

Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto. Non immergere l'apparecchio nell'alimento da frullare oltre il punto di unione fra piede frullatore ed apparecchio base. L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Avvertenza

Pericolo di lesioni

Prestare attenzione quando si maneggiano lame di taglio affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia. Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio fermo. Non toccare mai la lama del piede frullatore. Non pulire mai a mani nude la lama del piede frullatore. Usare una spazzola. Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione! Non toccare la lama universale a mani nude. Per montare e smontare la lama universale afferrarla solo dalla parte in plastica. Per il lavaggio usare una spazzola. Non toccare mai le lame affilate e gli spigoli dei dischi taglierina. Afferrare gli accessori taglierina soltanto dal bordo. Durante l'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma e alla posizione. Per il lavaggio usare una spazzola. Afferrare il disco portante solo dalle apposite cavità di presa. Usare l'accessorio solo completamente montato. Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere l'apparecchio base solo con il coperchio e gli accessori applicati correttamente e saldamente.

Avvertenza

Pericolo di scottature

Fare attenzione durante la lavorazione di alimenti bollenti. Gli alimenti da frullare bollenti possono schizzare durante la lavorazione. Non deporre mai il piede frullatore su superfici molto calde, né utilizzarlo in alimenti da frullare bollenti. Prima di lavorare alimenti bollenti, farli raffreddare ad almeno 80 °C. Se si usa il frullatore ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

Avvertenza

Pericolo di soffocamento

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

⚠ Importante!

Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde. Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio. Non immergere mai l'adattatore ingranaggio in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

La ciotola dell'accessorio multifunzione non è adatta per il forno a microonde. Non immergere mai il coperchio con ingranaggio in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo in lavastoviglie. Fare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o nella ciotola. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiaini) nel pozzetto di riempimento o nella ciotola. Non lavorare mai con il frullatore ad immersione/piede frullatore nella ciotola dell'accessorio multifunzione.

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➔ *"Pulizia" ved. pagina 34*

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto	28
Avvertenze di sicurezza	28
Panoramica	30
Uso	31
Pulizia	34
Rimedi in caso di guasti	34
Ricette e consigli	34
Smaltimento	35
Garanzia	35

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

**➔ Figura **

- 1 Apparecchio base**
- 2 Cavo di alimentazione**
- 3 Regolatore di velocità**
Regolazione continua della velocità di lavoro fra minima (●) e massima (12) (solo usando il pulsante **4a**).
- 4 Pulsante d'accensione**
Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto uno dei pulsanti d'accensione (**a** oppure **b**).
 - a Velocità regolabile**
(con il regolatore di velocità **3**)
 - b Velocità turbo**
Per utilizzare l'apparecchio alla massima velocità. L'impostazione della velocità è irrilevante quando si preme il pulsante Turbo.
- 5 Pulsanti di sblocco**
Per rimuovere il piede frullatore premere contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
- 6 Piede frullatore**
Applicare ed arrestare il piede frullatore.
- 7 Lama del piede frullatore**

8 Bicchiere frullatore

Lavorando nel bicchiere frullatore si evitano spruzzi di alimenti frullati.

9 Coperchio

Applicare il coperchio sul bicchiere frullatore per conservare gli alimenti lavorati

Frusta per montare**10 Frusta per montare****11 Adattatore ingranaggio****Accessorio multifunzione****12 Ciotola****13 Lama universale****14 Disco portante per dischi a inserto****15 Dischi a inserto**

- a Accessorio per affettare – grosso
- b Accessorio per affettare – fine
- c Grattugia – medio
- d Disco grattugia a inserto – grosso

16 Coperchio con ingranaggio**17 Pestello**

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio. Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 12027758).

Uso

Attenzione!

Il fondo del contenitore usato non deve presentare sporgenze o gradini.

- Prima del primo utilizzo pulire tutte le parti.

Piede frullatore

Il piede frullatore è idoneo per preparare maionese, salse, cocktail e alimenti per neonati e per frullare frutta e verdura cotta. Per preparare minestre.

Per la lavorazione si consiglia l'uso del bicchiere frullatore fornito in dotazione. Ma possono essere usati anche altri contenitori idonei.

→ Figura 3

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

- Inserire il piede del frullatore nell'apparecchio base ed incastrarlo.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Versare l'alimento nel bicchiere frullatore o in un altro contenitore alto.

Il frullatore ad immersione funziona meglio se con gli alimenti da lavorare vi è del liquido.

- Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (**Figura 3-5**). Per liquidi, frullati molto caldi e per incorporare (ad es. muesli nello yogurt) si consiglia di utilizzare una velocità bassa. Le velocità elevate sono consigliate per lavorare alimenti più solidi.
- Tenere ben fermi frullatore ad immersione e contenitore.
- Accendere il frullatore ad immersione premendo il pulsante d'accensione desiderato.

All'accensione del frullatore ad immersione tenerlo leggermente inclinato per evitare l'effetto risucchio sul fondo del bicchiere frullatore. Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto il pulsante d'accensione.

Per evitare spruzzi di prodotto frullato, premere il pulsante d'accensione solo dopo avere immerso il piede frullatore nell'alimento da frullare. Spegnerne sempre il frullatore ad immersione prima di estrarlo dall'alimento frullato.

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare il piede frullatore dall'apparecchio base.

Frusta per montare

La frusta per montare è idonea per montare panna, albume d'uovo e schiuma di latte da latte molto caldo (max. 70 °C) e latte freddo (max. 8 °C) ed inoltre per la preparazione di sughi e dolci.

⚠ Pericolo di scottature!

Per la lavorazione di latte bollente usare un bicchiere per frullare alto e sottile. Il latte bollente può scizzzare, provocando ustioni.

→ Figura G

- Versare l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Inserire l'adattatore ingranaggio nell'apparecchio base ed incastrarlo.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ingranaggio ed incastrarla.

Attenzione!

Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio. **→ Figura G-3**

- Inserire la spina di alimentazione.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (consigliato: alto numero di giri).
- Afferrare saldamente l'apparecchio base ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione desiderato.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina di alimentazione.
- Tenendo premuti i due pulsanti di sblocco, togliere la frusta per montare con il suo adattatore dall'apparecchio base.
- Staccare la frusta per montare dall'adattatore ingranaggio.

Accessorio multifunzione

L'accessorio multifunzione è idoneo per tagliare e grattugiare alimenti.

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

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo. Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere l'apparecchio base solo con coperchio applicato e ben stretto.

Attenzione!

Usare l'accessorio multifunzione solo completamente montato!

Cautela!

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

L'accessorio multifunzione non è adatto a sminuzzare prodotti molto duri (caffè in grani, rafano, noci moscate) e alimenti congelati (frutta o simili).

Attenzione!

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella. **→ Figura G**

Dopo ogni lavorazione lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

Lama universale

Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

⚠ Pericolo di ferite da lama tagliente!

Non toccare la lama universale a mani nude.

Afferrare la lama universale solo sull'impugnatura in plastica.

Per la pulizia usare una spazzola.

→ Figura D

- Disporre la ciotola su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire la lama universale.
- Introdurre l'alimento.

Attenzione!

Per la corretta chiusura del coperchio, la lama universale con coprilama deve stare dritta nella ciotola (**Figura D-3**).

- Applicare il coperchio sulla ciotola e ruotare in senso antiorario fino all'arresto.

Nota: se non si riesce facilmente ad applicare il coperchio, ruotare leggermente il collegamento a tre alette nella parte inferiore dell'accessorio e riprovare.

- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire il pestello.
- Inserire la spina di alimentazione.

- Tenere fermi l'apparecchio base e l'accessorio multifunzione e accendere l'apparecchio (velocità turbo).
- Per aggiungere ingredienti rilasciare il pulsante d'accensione. Attendere che l'utensile sia fermo.
- Estrarre il pestello e introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'apparecchio base dall'adattatore.
- Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo dalla ciotola.
- Afferrare la lama universale dall'impugnatura di plastica ed estrarla

Disco portante con dischi a inserto

Accessorio per affettare – grosso

Disporre il regolatore di velocità su una bassa velocità per affettare cetrioli, carote, patate.

Accessorio per affettare – fine

Disporre il regolatore di velocità su una bassa velocità per affettare cetrioli, carote, barbabietole, zucchine.

Grattugia – medio

Disporre il regolatore di velocità su un'alta velocità per grattugiare: mele, carote, formaggio, cavolo cappuccio.

Disco grattugia a inserto – grosso

Disporre la regolazione della velocità su alta velocità per grattugiare: patate per canederli e frittelle di patate, frutta e verdura per insalate. Non utilizzabile per grattare le carote.

Cautela!

Non tritare con i dischi a inserto alimenti molto duri (parmigiano, cioccolato). I dischi a inserto sono solo limitatamente idonei per lavorare alimenti fibrosi (porro, sedano, rabarbaro).

Pericolo di ferite da lama tagliente!

Prestare molta cautela nel manipolare gli inserti! Durante l'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma e alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo dalle apposite cavità di presa. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.

→ Figura

- Disporre la ciotola su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire nel disco portante l'inserto desiderato. **Attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto (Figura -1)!**
- Afferrare il disco portante dalle cavità di presa e inserirlo nella ciotola.
- Applicare il coperchio sulla ciotola e ruotare in senso antiorario fino all'arresto.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità.
- Mantenere ben fermi l'apparecchio base e l'accessorio multifunzione e accendere l'apparecchio.
- Introdurre l'alimento da tagliare o grattugiare attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Spingere gli alimenti da tagliare o grattugiare con il pestello solo applicando una leggera pressione.

Attenzione!

Svuotare la ciotola prima che gli alimenti tagliati o grattugiati raggiungano il disco portante.

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'apparecchio base dall'adattatore.
- Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo dalla ciotola.

- Afferrare il disco portante dalle cavità di presa ed estrarlo dalla ciotola.
- Rovesciare il disco portante e spingere fuori l'insero premendo con precauzione dal lato inferiore (Figura F).

Pulizia

L'apparecchio e tutti gli utensili utilizzati devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo.

Pericolo di scossa elettrica!

Prima della pulizia estrarre la spina di alimentazione.

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo in lavastoviglie.

Non pulire con il vapore!

Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Consiglio: nella lavorazione per es. di cavolo rosso e carote, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

- Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido e asciugarlo.
- Il bicchiere frullatore può essere lavato in lavastoviglie.
- Lavare il piede frullatore in lavastoviglie o con una spugna sotto acqua corrente.
- Fare asciugare il piede frullatore in posizione verticale (lama del piede frullatore rivolta in alto), in modo che l'acqua penetrata possa uscire.

Frusta per montare

Attenzione!

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

- La frusta per montare è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

Accessorio multifunzione

Attenzione!

Non immergere mai il coperchio dell'accessorio multifunzione in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.

- Strofinare il coperchio solo con un panno umido o sciacquarlo brevemente sotto acqua corrente.
- Ciotola, lama universale, dischi portanti e dischi a inserto sono lavabili in lavastoviglie.
- Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

Rimedi in caso di guasti

Guasto

L'apparecchio si spegne durante l'uso.

Rimedio

La sicurezza di sovraccarico si è attivata.

- Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 1 ora.
- Accendere di nuovo l'apparecchio.

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

Ricette e consigli

Maionese

Utensile: piede frullatore

- 1 uovo (tuorlo e albume)
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di succo di limone o aceto
- 200-250 ml di olio
- Sale e pepe a piacere

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura!

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Mettere il frullatore ad immersione sul fondo del bicchiere e lavorare gli ingredienti (velocità turbo) fino ad emulsionare il composto.

- Sollevare lentamente il frullatore fino alla superficie del composto e reimmergerlo più volte finché la maionese non è pronta.

Consiglio: con questa ricetta si può fare la maionese anche solo con il tuorlo. In tal caso dimezzare tuttavia la quantità di olio.

Vellutata di verdura

Utensile: piede frullatore

- 300 g di patate
- 200 g di carote
- 1 piccolo pezzo di gambo di sedano
- 2 pomodori
- 1 cipolla
- 50 g di burro
- 2 l di acqua
- Sale e pepe a piacere
- Spellare i pomodori ed eliminare i semi.
- Tagliare a pezzi la verdura pulita e lavata e stufarla nel burro ben caldo.
- Aggiungere l'acqua e salare.
- Far cuocere il tutto per 20-25 min.
- Togliere la pentola dal fornello.
- Con il frullatore, frullare le verdure nella pentola.
- Insaporire con sale e pepe.

Pastella per crespelle

Utensile: piede frullatore

- 250 ml di latte
- 1 uovo
- 100 g di farina
- 25 g di burro freddo ammorbidito
- Introdurre tutti gli ingredienti nell'ordine indicato nel bicchiere e frullarli fino ad ottenere una pastella omogenea.

Frullati misti al latte

Utensile: piede frullatore

- 1 bicchiere di latte
- 6 fragole grandi oppure 10 lamponi oppure 1 banana (tagliata a fette)
- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere e frullarli.
- Zuccherare a piacere.

Consiglio: per il milk shake aggiungere una pallina di gelato oppure utilizzare latte molto freddo.

Frittelle di patate

Elettrodomestico da cucina: accessorio multifunzione (inserto disco grattugia)

- 500 g di patate
- 1 uovo grande
- 3 cucchiaini di farina
- Sale e pepe a piacere
- Pelare le patate e grattugiarle.
- Quindi mescolare le patate, l'uovo, la farina, il sale e il pepe.
- Se l'impasto è troppo liquido, aggiungere ancora un poco di farina.
- Riscaldare l'olio in una padella, versare un cucchiaino grande di impasto e formare delle frittelle. Fare dorare bene su entrambi i lati.

Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

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 modifica.

Bestemming van het apparaat

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Overhandig ook deze gebruiksaanwijzing wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden.

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 alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Het apparaat is alleen geschikt voor het fijnmaken en mengen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere substanties/voorwerpen te verwerken. Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Er mogen geen kinderen met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

Veiligheidsaanwijzingen

Waarschuwing

Gevaar voor elektrische schokken en brand!

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze Service. Apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact.

Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat! Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het mixgoed.

Apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten.

Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.

Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken en niet onbelast gebruiken. Het apparaat niet met het contactvlak van de mixervoet en het basisapparaat in het mixgoed dompelen. Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

Waarschuwing

Gevaar voor letsel

Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de kom en bij het reinigen. Voor het vervangen van toebehoren of extra onderdelen die tijdens de werking worden bewogen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het net worden gescheiden. Accessoires alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat. Nooit in het mixervoetmes grijpen. Het mixervoetmes nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken.

Nooit in de vulschacht grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken! Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Het universele mes bij het aanbrengen en verwijderen alleen vastpakken aan de kunststof. Een borstel gebruiken om te reinigen.

Nooit in de scherpe messen en de randen van de fijnmaak-inzetstukken grijpen. Inzetstukken alleen aan de rand vastnemen. De vorm en positie in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. Een borstel gebruiken om te reinigen. De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitsparing. Het toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het aandrijvingsopzetstuk is aangebracht en vastgedraaid.

Waarschuwing

Gevaar voor brandwonden

Voorzichtig te werk gaan bij verwerking van heet voedsel. Heet voedsel kan opspatten tijdens de verwerking. De mixervoet niet op hete oppervlakken plaatsen en niet in zeer heet mixgoed gebruiken. Kokend voedsel vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80 °C laten afkoelen. Bij gebruik van de staafmixer in een pan, de pan eerst van het fornuis nemen.

Waarschuwing **Verstikkingsgevaar**

Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

Belangrijk!

De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron. De garde nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen. Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

De kom van het multifunctionele toebehoren zijn niet geschikt voor de magnetron. Het deksel met aandrijving nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen. Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in de kom bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of in de kom komen. Nooit de staafmixer/mixervoet gebruiken in de kom van het multifunctionele toebehoren.

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → “Gevaar voor elektrische schok!” zie pagina 42

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	36
Veiligheidsaanwijzingen.....	36
In één oogopslag.....	38
Bedienen.....	39
Reinigen.....	42
Hulp bij storingen.....	42
Recepten en tips.....	42
Afval.....	43
Garantie.....	43

In één oogopslag

Pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ Afb.

1 Basisapparaat

2 Aansluitsnoer

3 Toerentalregeling

De werksnelheid kan traploos worden ingesteld tussen laagste (●) en hoogste (12) toerental (alleen in combinatie met knop 4a).

4 Inschakeltoets

De staafmixer is ingeschakeld zolang een inschakeltoets (a of b) is ingedrukt.

a Regelbare snelheid

(met toerentalregeling 3)

b Turbosnelheid

Voor het gebruik van het apparaat met maximaal toerental. De snelheidsinstelling heeft geen invloed bij het gebruik van de turbotoets.

5 Ontgrendelingstoetsen

Om de mixervoet eraf te halen: de twee ontgrendelingstoetsen tegelijkertijd indrukken.

6 Mixervoet

Mixervoet aanbrengen en vastklikken.

7 Mixervoetmes**8 Mixkom**

Gebruik van de mixkom voorkomt spatten.

9 Deksel

Deksel voor het bewaren van verwerkte levensmiddelen op de mixkom zetten

Garde**10 Garde****11 Aandrijfhelpstuk****Multifunctioneel toebehoren****12 Kom****13 Universeel mes****14 Draagschijf voor schijfinzetstukken****15 Schijfinzetstukken**

- a Snij-inzetstuk – grof
- b Snij-inzetstuk – fijn
- c Rasps-inzetstuk – gemiddeld
- d Maalschijfinzetstuk – grof

16 Deksel met aandrijving**17 Stopper**

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat. Als de universele fijnsnijder niet standaard met het apparaat wordt meegeleverd, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr 12027758).

Bedienen**Let op!**

De bodem van de gebruikte kom mag geen oneffenheden hebben.

- Alle onderdelen reinigen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Mixervoet

De mixervoet is geschikt voor het mixen van mayonaises, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en groente. Voor het pureren van soepen.

Voor de verwerking wordt gebruik van de bijgevoegde mixkom aangeraden. Er kunnen echter ook andere geschikte kommen worden gebruikt.

→ Afb. B

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddelen in de mixkom of in een andere hoge kom doen.

De staafmixer werkt beter wanneer er vloeistof bij de te verwerken levensmiddelen zit.

- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (**afb. B-5**). Bij vloeistoffen, heet voedsel en voor het doormengen (bijv. muesli door yoghurt) wordt een laag toerental geadviseerd. De hogere toerentallen worden aanbevolen voor de verwerking van vastere levensmiddelen.
- Staafmixer en kom vasthouden.
- De staafmixer inschakelen door op de gewenste inschakelknop te drukken.

Bij het inschakelen de staafmixer iets schuin houden om „vastzuigen” aan de bodem van de mixkom te voorkomen. De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets is ingedrukt.

Om spatten te voorkomen, de inschakeltoets pas indrukken wanneer de mixervoet in de kom is gestoken. De staafmixer altijd uitschakelen voordat u hem uit de kom haalt.

- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit het stopcontact nemen.
- Ontgrendelknoppen indrukken en de mixervoet van het basisapparaat nemen.

Garde

De garde is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim van hete (max. 70 °C) en koude melk (max. 8 °C), evenals voor het bereiden van sauzen en desserts.

⚠ Gevaar voor brandwonden!

Bij de verwerking van hete melk een hoge, smalle mixkom gebruiken. Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.

→ Afb. 6

- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- De garde in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.

Let op!

De garde nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen. → Afb. 6-3

- Stekker in het stopcontact steken.
- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (advies: hoog toerental).
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en op de gewenste inschakelknop drukken.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit het stopcontact nemen.
- Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en de garde met het aandrijfhulpstuk van het basisapparaat nemen.
- Garde van het aandrijfhulpstuk nemen.

Multifunctioneel toebehoren

Het multifunctionele toebehoren is geschikt voor het snijden en raspen van levensmiddelen.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstuk uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat. Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

Let op!

Het multifunctionele toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!

Voorzichtig!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt. Het multifunctionele toebehoren is niet geschikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

Let op!

De maximumhoeveelheden en verwerkingstijden in de tabel absoluut in acht nemen.

→ Afb. 6

Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.

Universeel mes

Voor het fijnsnijden van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten en amandelen.

⚠ Verwondingsgevaar door het scherpe mes!

Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken.

Het universele mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Voor het reinigen een borstel gebruiken.

→ Afb. 6

- De kom op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Universeel mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.

Let op!

Universeel mes moet recht in de kom zitten, zodat het deksel goed zit (afb. 6-3).

- Het deksel op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
Aanwijzing: als het plaatsen van het deksel niet vlot verloopt, de koppeling met drie vleugels aan de onderkant van het opzetstuk een beetje draaien en nog eens proberen.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stopper aanbrengen.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Het basisapparaat en het multifunctionele toebehoren vasthouden en het apparaat inschakelen (turbosnelheid).

- Om ingrediënten toe te voegen, de inschakelknop loslaten. Wachten tot het hulpstuk stilstaat.
- Stopper verwijderen en ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit het stopcontact nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Deksel met de klok mee draaien en van de kom nemen.
- Het universele mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen

Draagschijf met schijfinzetstukken

Snij-inzetstuk – grof

Toerentalregeling op laag toerental instellen voor het snijden van: komkommer, wortelen, aardappelen.

Snij-inzetstuk – fijn

Toerentalregeling op laag toerental instellen voor het snijden van: komkommer, wortelen, rode bieten, aubergine.

Rasp-inzetstuk – gemiddeld

Toerentalregelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: bijv. appels, wortels, kaas, wittekool.

Maalschijfinzetstuk – grof

Toerentalregelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: aardappels voor knoedels en aardappelpannenkoeken; fruit en groente voor rauwkostsalades. Niet geschikt voor het raspen van wortelen.

Voorzichtig!

Het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (Parmezaanse kaas, chocolade) is niet toegestaan met de schijfinzetstukken. Voor het verwerken van vezelige levensmiddelen (look, selderij, rabarber) zijn de schijfinzetstukken slechts beperkt geschikt.

⚠ Verwondingsgevaar door het scherpe mes!

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken! De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitsparing. Grijp niet in de vulopening. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

→ Afb.

- De kom op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen. **De vorm en positie van het inzetstuk in acht nemen (afb. -1)!**
- Draagschijf aan de handgreep-utholling vastpakken en in de kom plaatsen.
- Het deksel op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Gewenst toerental instellen met de toerentalregelaar instellen.
- Grundgerät und Multifunktions-Zubehör fest halten und Gerät einschalten.
- Te snijden of te raspen levensmiddelen in de vulopening doen.
- Snij- of raspgoed slechts met lichte druk aanduwen met de stopper.

Let op!

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

- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit het stopcontact nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Deksel met de klok mee draaien en van de kom nemen.
- De draagschijf aan de handgreep-utholling vastpakken en uit de kom tillen.

- De draagschijf omdraaien en het inzetstuk er voorzichtig vanaf de onderzijde uitdrukken (afb. ).

Reinigen

Het apparaat en de gebruikte hulpstukken moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Gevaar voor elektrische schok!

Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken.

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasser. Gebruik geen stoomreiniger!

Let op!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Tip: bij de verwerking van bijv. rode kool en wortelen ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u met een beetje slaolie verwijderen.

- Stekker uit het stopcontact nemen.
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- De mixkom kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Mixervoet reinigen in de vaatwasmachine of met een borstel onder stromend water.
- De mixervoet rechtop (mixervoet naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

Garde

Let op!

Het aandrijfhelpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

- De eiwitklopper kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Het aandrijfhelpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Multifunctioneel toebehoren

Let op!

Het deksel van het multifunctionele toebehoren niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

- Het deksel alleen afvegen met een vochtige doek of kort afspoelen onder stromend water.
- Kom, universeel mes, draagschijven en schijfinzetstukken zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Hulp bij storingen

Storing

Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.

Oplossing

De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Apparaat ca. 1 uur laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.
- Apparaat weer inschakelen.

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

Recepten en tips

Mayonaise

Hulpstuk: mixervoet

- 1 ei (eidooier en eiwit)
- 1 el mosterd
- 1 el citroensap of azijn
- 200–250 ml olie
- Zout en peper naar smaak

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

- Ingrediënten in de kom doen.
- Staafmixer tot op de bodem in de kom steken en de ingrediënten mixen (turbosnelheid) tot het mengsel emulgeert.

- De ingeschakelde mixer langzaam omhoog bewegen tot boven aan het mengsel en daarna weer omlaag bewegen tot de mayonaise klaar is.

Tip: u kunt volgens dit recept ook mayonaise met alleen eierdooiers maken. Gebruik dan echter de halve hoeveelheid olie.

Groentesoep

Hulpstuk: mixervoet

- 300 g aardappels
- 200 g wortels
- 1 klein stuk selderij
- 2 tomaten
- 1 ui
- 50 g boter
- 2 l water
- Zout en peper naar smaak
- Tomaten pellen en ontpitten.
- De gewassen groente in stukken snijden en smoren in de hete boter.
- Water en zout toevoegen.
- Alles 20–25 min. laten koken.
- Pan van het fornuis nemen.
- Met de mixer de soep in de pan pureren.
- Op smaak brengen met peper en zout.

Crêpedeeg

Hulpstuk: mixervoet

- 250 ml melk
- 1 ei
- 100 g bloem
- 25 g gesmolten en afgekoelde boter
- Alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom doen en tot een glad deeg mixen.

Melkmixdranken

Hulpstuk: mixervoet

- 1 glas melk
- 6 grote aardbeien of 10 frambozen of 1 banaan (in plakjes gesneden)
- Ingrediënten in de kom doen en mixen.
- Suiker naar smaak toevoegen.

Tip: voor een milkshake voegt u een bolletje ijs toe of gebruikt u zeer koude melk.

Aardappelkoekjes

Keukenapparaat: multifunctioneel toebehoren (raspschijfinzetstuk)

- 500 g aardappels
- 1 groot ei
- 3 el bloem
- zout en peper naar smaak
- Aardappels schillen en raspen.
- Daarna aardappels, ei, bloem, zout en peper door elkaar mengen.
- Als het mengsel te vloeibaar is, nog wat bloem toevoegen.
- Olie in een pan verhitten, telkens een grote lepelvol van het mengsel in de pan leggen en tot koekjes vormen. Aan beide kanten goudbruin bakken.

Afval



Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

Garantie

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 heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Apparatet er kun egnet til at småhakke og blande fødevarer. Det må ikke bruges til at forarbejde andre substanser eller genstande. Brug kun apparatet med originale dele og tilbehør.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

Sikkerhedshenvisninger

Advarsel

Fare for elektrisk stød og brandfare

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare. Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes.

Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes! Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes.

Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.

Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.

Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med apparatet. Benyt ikke apparatet i tomgang.

Dyp ikke apparatet så langt ned i væsken, at forbindelsesstedet mellem blenderfod og motorenhed er dækket af væske. Apparatet skal altid afbrydes fra strømnettet efter hver brug, når det ikke er under opsyn, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

Advarsel

Fare for at komme til skade

Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, skålen tømmes og under rengøringen. Før udskiftning af tilbehørsdele eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Tilbehør må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille. Grib aldrig ind i blenderfodkniven. Rengør aldrig blenderfodkniven med de bare hænder. Brug en børste.

Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medleverede stopper! Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i universalknivens plastdel, når den isættes og tages ud. Benyt en børste til rengøring.

Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsindsatsene. Tag altid kun fat i kanten på indsatsene.

Bemærk indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Benyt en børste til rengøring. Tag kun fat i holdeskiven i de dertil beregnede gribefordybninger. Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Når der arbejdes med multifunktionstilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet drevpåsats.

Advarsel

Fare for skoldning

Forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer. Varme fødevarer kan sprøjte ved forarbejdningen. Stil aldrig blenderfoden på varme overflader eller ned i meget varme fødevarer. Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 80 °C før forarbejdning. Fjern gryden fra kogepladen, før blenderen tages i brug, hvis blenderen skal bruges i en varm gryde.

Advarsel

Fare for kvælning

Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Vigtigt!

Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen. Dyp aldrig drevforsatsen i væske. Rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Multifunktionstilbehørets skål er ikke egnet til mikrobølgeovnen. Dyp aldrig låget med drevet i væske, hold det aldrig ind under rindende vand, og sæt det ikke i opvaskemaskinen. Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakten eller i skålen. Anvend ikke genstande (f.eks. knive, skeer) inde i påfyldningsskakten eller i skålen. Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i multifunktionstilbehørets skål.

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. ➔ *"Rengøring" se side 49*

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	44
Sikkerhedshenvisninger	44
Overblik	46
Betjening	47
Rengøring	49
Hjælp i tilfælde af fejl	50
Opskrifter og tips	50
Bortskaffelse	51
Reklamationsret	51

Overblik

Fold billedsiderne ud.

➔ Billede

- 1 Motorenhed**
- 2 Netkabel**
- 3 Hastighedsregulering**
Arbejdshastighed kan indstilles trinløst mellem laveste (●) og højeste (12) hastighed (kun i forbindelse med tasten **4a**).
- 4 Tændetast**
Stavblenderen er tændt, så længe en tændetast (**a** eller **b**) holdes inde.
 - a Regulerbar hastighed**
(med hastighedsreguleringen **3**)

b Turbo-hastighed

Til anvendelse af apparatet med maksimal hastighed. Hastighedsindstillingen påvirker ikke anvendelsen af turbo-tasten.

5 Sikkerhedstaster

Tryk samtidigt på begge sikkerhedstaster for at tage blenderfoden af.

6 Blenderfod

Sæt blenderfoden på, og lad den falde i hak.

7 Blenderfodkniv

8 Blenderbæger

Arbejdet i blenderbægeret forhindrer stænk og sprøjt af fødevarerne.

9 Låg

Sæt låget på blenderbægeret for opbevaring af forarbejdede fødevarer

Piskeris

10 Piskeris

11 Drevforsats

Multifunktionstilbehør

12 Skål

13 Universalkniv

14 Holdeskive til skiveindsatser

15 Skiveindsatser

- a** Skæreindsats – grov
- b** Skæreindsats – fin
- c** Raspeindsats – middel
- d** Riveskiveindsats – grov

16 Låg med drev

17 Stopper

Med minihakkeren bruges apparatets fulde ydelse. Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 12027758).

Betjening

OBS!

Bunden i den anvendte beholder må hverken have forhøjninger eller trin.

- Rengør alle dele, før de tages i brug første gang.

Blenderfod

Blenderfoden er egnet til at mikse mayonnaise, sovse, blandede drikkevarer, baby mad, kogt frugt og grønt. Til purering af supper.

Det anbefales at bruge det medleverede blenderbæger. Det er dog også muligt at bruge andre egnede beholdere.

→ Billede

- Træk hele netkablet ud.
- Sæt blenderfoden på motorenheden, og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarer i blenderbægeret eller en anden høj beholder.

Stavblenderen fungerer bedre, hvis de fødevarer, der skal forarbejdes, ligger i en væske.

- Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (**billede B-5**). I forbindelse med væsker, varme fødevarer og ved iblanding (f.eks. af mysli i yoghurt) anbefales det at bruge en lav hastighed. Det anbefales at anvende de høje hastigheder til forarbejdning af faste fødevarer.
- Hold fast i stavblender og bæger.
- Tænd for stavblenderen ved at trykke på den ønskede tændetast.

Hold stavblenderen en smule på skrå, når den tændes, for at undgå, at den „suger sig fast“ på bunden af blenderbægeret. Stavblenderen er tændt, så længe tændetasten holdes inde.

Tryk først på tændetasten, når blenderfoden er dykket ned i fødevarerne, så stænk og sprøjt af fødevarerne undgås. Stavblenderen skal altid slukkes, før den tages ud af de blandede fødevarer.

- Slip tændetasten efter forarbejdningen.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne, og tag blenderfoden af motorenheden.

Piskeris

Til at piske flødeskum, æggehvinder og mælkeskum af varm (maks. 70 °C) og kold mælk (maks. 8 °C) samt til at tilberede sovs og desserter.

Fare for skoldning!

Varm mælk skal forarbejdes i en høj, smal blenderbeholder. Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.

→ Billede

- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Sæt drevforsatsen på motorenheden, og få den til at falde i hak.
- Stik piskeriset ind i drevforsatsen, og tryk det fast.

OBS!

Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen. → **Billede C-3**

- Sæt netstikket i.
- Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (anbefaling: høj hastighed).
- Hold fast i motorenhed og blenderbæger, og tryk på den ønskede tændetast.
- Slip tændetasten efter forarbejdningen.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Hold begge sikkerhedstaster trykket ind, og tag piskeriset med drevforsatsen af motorenheden.
- Tag piskeriset af drevforsatsen.

Multifunktionstilbehør

Multifunktionstilbehøret er egnet til at skære og raspe fødevarer.

Fare for at komme til skade som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig fingrene ned i skålen under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med. Drevet kører stadig kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille. Når der arbejdes med multifunktionstilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet låg.

OBS!

Multifunktionstilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet!

Vær forsigtig!

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

Multifunktionstilbehøret er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).

OBS!

De maksimale mængder og forarbejdningstiderne i tabellen skal altid overholdes.

→ Billede

Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver driftscyklus.

Universalkniv

Bruges til at småhakke kød, hård/tør ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

Fare for at komme til skade som følge af skarp kniv!

Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder.

Tag kun fat i plastgrebet på universalkniven. Benyt en børste til rengøring.

→ Billede

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt universalkniven i.
- Fyld fødevarerne i.

OBS!

Universalkniven skal sidde lige i skålen, så låget sidder rigtigt (**billede -3**).

- Sæt låget på skålen, og drej det mod uret indtil stop.

Henvisning: Hvis det er vanskeligt at sætte låget på, så drej let på den trevingede kobling på undersiden af påsatsen, og prøv igen.

- Sæt motorenheden på påsatsen, og få den til at falde i hak.
- Sæt stopperen i.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og multifunktionstilbehør, og tænd for apparatet (turbo-hastighed).
- Slip tændetasten for at påfylde yderligere ingredienser. Vent, til redskabet står stille.
- Tag stopperen ud, og fyld ingredienserne i gennem påfyldningsåbningen.
- Slip tændetasten efter forarbejdningen.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne, og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej låget med uret, og tag det af skålen.
- Tag fat i plastgrebet på universalkniven, og tag den ud

Holdeskive med skiveindsatser

Skæreindsats – grov

Stil hastighedsreguleringen på en lav hastighed for at skære: agurker, gulerødder, kartofler.

Skæreindsats – fin

Stil hastighedsreguleringen på en lav hastighed for at skære: agurker, gulerødder, rødbeder, squash.

Raspeindsats – middel

Stil hastighedsreguleringen på en høj hastighed for at raspe: æbler, gulerødder, ost, hvidkål.

Riveskiveindsats – grov

Stil hastighedsreguleringen på en høj hastighed for at rive: kartofler til kartoffelboller og kartoffelpandekager; frugt og grønt til salat. Ikke tilladt til rivning af gulerødder.

Vær forsigtig!

Småhakning af meget hårde fødevarer (parmesanost, chokolade) med skiveindsatserne er ikke tilladt.

Skiveindsatserne er kun til dels egnet til at forarbejde fiberholdige fødevarer (porre, selleri, rabarber).

⚠ Fare for at komme til skade som følge af skarp kniv!

Håndtér indsatserne med særlig forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Tag kun fat i holdeskiven i de dertil beregnede gribefordybninger. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

→ Billede

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt den ønskede indsats ind i holdeskiven. **Vær opmærksom på indsatsens form og position (billede E-1)!**
- Tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven, og sæt den ind i skålen.
- Sæt låget på skålen, og drej det mod uret indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen, og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen.
- Hold fast i motorenhed og multifunktionstilbehør, og tænd for apparatet.
- Fyld fødevarerne, der skal skæres eller raspes, gennem påfyldningsåbningen.
- Skub fødevarerne, som skal skæres eller raspes, efter med kun et let tryk på stopperen.

OBS!

Tøm skålen, før den bliver så fuld, at de skårede eller raspede fødevarer når holdeskiven.

- Slip tændtasten efter forarbejdningen.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne, og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej låget med uret, og tag det af skålen.
- Tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven, og løft den ud af skålen.
- Drej holdeskiven om, og tryk indsatsen forsigtigt ud fra undersiden (**billede F**).

Rengøring

Apparatet og de anvendte redskaber skal rengøres grundigt efter hver brug.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Træk netstikket ud før rengøring.

Dyp aldrig motorenheden i væske, og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.

Anvend ikke nogen damprensere!

OBS!

Overfladerne kan beskadiges. Brug ikke skurende rengøringsmidler.

Tip: Ved forarbejdning af f.eks. rødkål og gulerødder opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Blenderbægeret kan sættes i opvaskemaskinen.
- Sæt blenderfoden i opvaskemaskinen, eller rengør den med en børste under rindende vand.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

Piskeris

OBS!

Dyp aldrig drevforsatsen i væske. Rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

- Piskeriset kan sættes i opvaskemaskinen.
- Drevforsatsen må kun tørres af med en fugtig klud.

Multifunktionstilbehør

OBS!

Dyp aldrig låget til multifunktionstilbehøret i væsker, og sæt det ikke i opvaskemaskinen.

- Låget må kun tørres fugtigt af eller skylles kort under rindende vand.
- Skål, universalkniv, holdeskive og skiveindsatser kan tåle opvaskemaskine.
- Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet.

Hjælp i tilfælde af fejl

Fejl

Apparatet slukker under brug.

Afhjælpning

Overbelastningssikringen er aktiveret.

- Sluk for apparatet, og træk netstikket ud.
- Lad apparatet afkøle i ca. 1 time for at deaktivere overbelastningssikringen.
- Tænd for apparatet igen.

Kan en fejl ikke afhjælpes, så kontakt kundeservice.

Opskrifter og tips

Mayonnaise

Redskab: blenderfod

- 1 æg (æggeblomme og æggehvite)
- 1 spsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft eller eddike
- 200-250 ml olie
- Salt og peber efter smag

Ingredienserne skal have samme temperatur!

- Kom ingredienserne i bægeret.
- Stil stavblenderen på bunden af bægeret, og bland ingredienserne sammen (turbo-hastighed), indtil blandingen begynder at samle sig.
- Løft den tændte blender langsomt op til den øverste kant af blandingen, og sænk den igen, til mayonnaisen er færdig.

Tip: Denne opskrift kan også benyttes til at fremstille mayonnaise kun med æggeblommer. Brug så kun den halve mængde olie.

Grøntsagssuppe

Redskab: blenderfod

- 300 g kartofler
- 200 g gulerødder
- 1 lille stykke selleri
- 2 tomater
- 1 løg
- 50 g smør
- 2 l vand
- Salt og peber efter smag
- Fjern skind og kerner fra tomaterne.
- Skær de rengjorte og vaskede grøntsager i mindre stykker, og brun dem i varmt smør.
- Tilsæt vand og salt.
- Lad det hele koge i 20-25 min.
- Tag gryden af kogezone.
- Purér suppen i gryden med stavblenderen.
- Smag til med salt og peber.

Pandekagedej

Redskab: blenderfod

- 250 ml mælk
- 1 æg
- 100 g mel
- 25 g smeltet, afkølet smør
- Kom alle ingredienserne i bægeret i den angivne rækkefølge, og bland det hele til en glat dej.

Mælkedrik med smag

Redskab: blenderfod

- 1 glas mælk
- 6 store jordbær eller 10 hindbær eller 1 banan (skåret i skiver)
- Kom ingredienserne i bægeret, og bland det hele sammen.
- Tilsæt sukker efter behag.

Tip: Tilsæt en kugle is eller meget kold mælk for at lave en milkshake.

Små kartoffelpandekager

Køkkenredskab: Multifunktionstilbehør (riveskiveindsats)

- 500 g kartofler
- 1 stort æg
- 3 spsk. mel
- Salt og peber efter smag
- Skræl kartoflerne, og riv dem.
- Bland derefter kartoflerne, æg, mel, salt og peber sammen.
- Tilsæt lidt mere mel, hvis massen er for flydende.
- Varm olie på en pande, kom en stor skefuld masse på ad gangen, og form den til små pandekager. Steg dem gyldenbrune på begge sider.

Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger.

Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige

husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.

Apparatet er kun egnet for kutting hhv. blanding av matvarer. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre substanser eller gjenstander.

Apparatet skal kun brukes med originaldeler og -tilbehør.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/

eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått

opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene

ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og

tilkoblingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må

ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke

utføres av barn.

Sikkerhetsanvisninger

Advarsel

Fare for elektrisk støt og brannfare

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer. Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll.

Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk! Det anbefales ikke å la apparatet være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidningen av de ingrediensene som skal mikses.

Apparatet må ikke settes på eller i nærheten av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren.

La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.

Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk apparatet med fuktige hender, og ikke la det gå på tomgang.

Apparatet må ikke senkes ned i ingrediensene som skal mikses til ut over forbindelsen mellom mikserfoten og basisapparatet. Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

Advarsel

Fare for personskader

Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer bollen og ved rengjøring. Apparatet må slås av og kobles fra nettet før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk.

Tilbehøret må kun settes på og tas av når apparatet er stanset.

Grip aldri inn i kniven på mikserfoten. Rengjør aldri kniven på mikserfoten med bare hender. Bruk børste.

Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen! Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. For innsetting og uttak av universalkniven må denne kun holdes i plastdelen. Bruk børste til rengjøringen.

Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på kutteinnsatsene. Ta bare tak i kanten på innsatsene. Ta hensyn til formen og stillingen ved innsetting i holdeskiven. Bruk børste til rengjøringen. Hold bare i de hertil tiltenkte innfelte håndtakene på holdeskiven. Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basisapparatet kun slås på når drevforsatsen er satt på og skrudd fast.

Advarsel

Fare for skålding

Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksing.

Mikserfoten må aldri settes på varme overflater eller brukes til

miksing av svært varme ingredienser. Kokende ingredienser

må kjøles ned til 80 °C eller mindre før de bearbeides. Når

stavmikseren skal brukes i en gryte, må gryten alltid tas bort fra kokeplaten på forhånd.

Advarsel

Fare for kvelning

Barn må ikke få leke med emballasjen.

Viktig!

Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Vispen må aldri settes inn i basisapparatet uten drevforsatsen.

Drevforsatsen må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Bollen på multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for mikrobølgeovn.

Lokket med drevet må aldri dyppes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingssjakten eller i bollen. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingssjakten eller i bollen. Det må aldri arbeides med stavmikseren/mikserfoten i bollen på multifunksjonstilbehøret. Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.
 ➔ *"Rengjøring" se side 57*

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

Korrekt bruk	52
Sikkerhetsanvisninger	52
En oversikt	54
Betjening	55
Rengjøring	57
Hjelp ved feil	58
Oppskrifter og tips	58
Avfallshåndtering	59
Garanti	59

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

➔ Bilde

- 1 Basisapparat**
- 2 Strømkabel**
- 3 Turtallsregulering**
Arbeidshastigheten kan stilles inn trinnløst mellom laveste (●) og høyeste (12) turtall (kun i forbindelse med tast **4a**).
- 4 Innkoblingstast**
Stavmikseren er slått på så lenge en innkoblingstast (**a** eller **b**) er trykket.
 - a Regulerbar hastighet**
(med turtallsregulering **3**)
 - b Turbohastighet**
For å bruke apparatet med maksimalt turtall. Førstegangsinnstillingen har ingen innvirkning ved bruk av turbotasten.
- 5 Frigjøringsknapper**
For avtaking av mikserfoten må begge frigjøringsknappene trykkes samtidig.
- 6 Mikserfot**
Sett på mikserfoten og la den gå i inngrep.
- 7 Kniv på mikserfoten**
- 8 Miksebeger**
Arbeid med miksebegeret forhindrer at det spruter.
- 9 Lukk**
For oppbevaring av bearbejdet matvarer settes lokket på miksebegeret.

Visp**10 Visp****11 Drevforsats****Multifunksjonstilbehør****12 Bolle****13 Universalkniv****14 Holdeskive for skiveinnsatser****15 Skiveinnsatser**

- a Skjæreinnsats – grov
- b Skjæreinnsats – fin
- c Raspeinnsats – middels
- d Riveskive-innsats – grov

16 Løkk med drev**17 Støter**

Med universalkutteren utnytter du apparatets fulle ytelse. Dersom universalkutteren ikke følger med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 12027758).

Betjening

Obs!

Bunnen på beholderen som anvendes må ikke ha bulker eller avsatser.

- Før første gangs bruk må alle delene rengjøres.

Mikserfot

Mikserfoten er egnet for miksing av majones, sauser, miksede drikker, barnemat, kokt frukt og kokte grønnsaker. For mosing av supper.

Det anbefales å bruke det inkluderte miksebegeret under arbeidet. Det kan imidlertid også brukes andre beholdere som er egnet.

**→ Bilde **

- Strømkabelen vikles helt ut.
- Sett mikserfoten på basisapparatet og la den gå i inngrep.
- Sett i støpselet.
- Matvarene fylles på i miksebegeret eller i en annen høy beholder.

Stavmikseren fungerer bedre dersom det er litt væske i de matvarene som skal bearbeides.

- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (**bilde -5**). Ved bruk av væsker, varmt materiale og til å røre inn (f.eks. müsli i jogurt) anbefales det å bruke et lavt turtallstrinn. Høye turtallstrinn anbefales for bearbeiding av fastere matvarer.
- Hold fast stavmikseren og begeret.
- Stavmikseren slås på ved å trykke på den ønskede innkoblingstasten.

Stavmikseren holdes litt på skrått når den slås på, for å unngå at den "suger seg fast" på bunnen av miksebegeret. Stavmikseren er slått på så lenge innkoblingstasten er trykket.

For å forhindre at det spruter, trykkes innkoblingstasten først når mikserfoten er dypet ned i materialet. Stavmikseren må alltid slås av før den blir tatt ut av materialet.

- Etter arbeidet må innkoblingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet:

- Trekk ut støpselet.
- Trykk inn frigjøringsknappene og ta mikserfoten av basisapparatet.

Visp

For pisking av kremfløte, eggehvite og melkeskum av varm (maks. 70 °C) og kald melk (maks. 8 °C) samt for tilberedning av sauser og dessert.

** Fare for skålding!**

Ved arbeider med varm melk må det brukes et høyt, smalt miksebeger. Varm melk kan sprute og føre til skålding.

**→ Bilde **

- Fyll matvarer på miksebegeret.
- Sett drevforsatsen på basisapparatet og la den gå i inngrep.
- Sett vispen inn i drevforsatsen og la den gå i inngrep.

Obs!

Vispen må aldri settes inn i basisapparatet uten drevforsatsen. → **Bilde -3**

- Sett i støpselet.

- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (anbefaling: høyt turtall).
- Hold basisapparatet og miksebegeret fast og trykk inn innkoblingstasten.
- Etter arbeidet må innkoblingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet:

- Trekk ut støpselet.
- Hold begge frigjøringsastene inne og ta vispen med drevforsatsen ut av basisapparatet.
- Ta vispen av drevforsatsen.

Multifunksjonstilbehør

Multifunksjonstilbehøret er egnet for skjæring og rasping av matvarer.

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

Under drift må det aldri gripes inn i bollen. Til påfylling av ingredienser må støteren alltid brukes. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille. Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basisapparatet kun slås på når lokket er satt på og skrudd fast.

Obs!

Multifunksjonstilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!

Forsiktig!

Før kutting må brusk, ben og sener fjernes fra kjøttet. Multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne produkter (frukt e.l.).

Obs!

Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen.

➔ Bilde G

La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

Universalkniv

Til kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler.

⚠ Fare for skade på grunn av skarp kniv!

Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene.

Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket.

Bruk børste til rengjøringen.

➔ Bilde D

- Bollen stilles på en glatt og ren arbeidsflate.
- Sett inn universalkniven.
- Fyll på matvarene.

Obs!

Universalkniven må sitte rett ned i bollen, slik at lokket sitter riktig (**bilde D-3**).

- Lokket settes på bollen og dreies så langt det går mot urviseren.
Henvvisning: Hvis det går litt tungt å sette på lokket, må du vri litt på den trevingede koblingen på undersiden av forsatsen og prøve på nytt.
- Sett basisapparatet på forsatsen og la det gå i inngrep.
- Støteren settes inn.
- Sett i støpselet.
- Basisapparatet og multifunksjonstilbehøret holdes fast og apparatet slås på (turbo-hastighet).
- For å fylle på ingredienser, må innkoblingstasten slippes. Vent til verktøyet står stille.
- Støteren tas ut, og ingrediensene fylles på igjen gjennom påfyllingsåpningen.
- Etter arbeidet må innkoblingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet:

- Trekk ut støpselet.
- Trykk inn frigjøringsknappene og ta mikserfoten/drevforsatsen av basisapparatet.
- Drei lokket med urviseren og ta det av bollen.
- Universalkniven holdes fast i plasthåndtaket og tas ut

Holdeskive med skiveinnsatser

Skjæreinnsats – grov

Sett turtallsreguleringen på lavt turtall for å skjære: agurk, gulrot, potet.

Skjæreinnsats – fin

Sett turtallsreguleringen på lavt turtall for å skjære: agurk, gulrot, rødbete, squash.

Raspeinnsats – middels

Sett turtallsreguleringen på høyt turtall for å raspe: eple, gulrot, ost, hodekål.

Riveskive-innsats – grov

Still turtallsreguleringen på høyt turtall for riving av: poteter for kumle og potetkaker; frukt og grønnsaker for salater. Ikke tillatt å bruke til å rive gulrøtter.

Forsiktig!

Kutting av meget harde matvarer (parmesanost, sjokolade) er ikke tillatt med skiveinnsatsene.

For bearbeiding av matvarer med trevlet konsistens (purreløk, selleri, rabarbra) er skiveinnsatsene kun delvis egnet.

⚠ Fare for skade på grunn av skarp kniv!

Det må vises særlig forsiktighet ved håndtering av innsatsene! Ta hensyn til formen og stillingen på innsatsen når den settes inn i holdeskiven. Hold bare i de hertil tiltenkte innfelte håndtakene på holdeskiven. Grip ikke inn i påfyllingsåpningen. Bruk bare støteren når du vil skyve ned.

→ Bilde

- Bollen stilles på en glatt og ren arbeidsflate.
- Ønsket innsats settes inn i holdeskiven.

Det må tas hensyn til innsatsens form og stilling (bilde -1)!

- Hold i de innfelte håndtakene på holdeskiven og sett den inn i bollen.
- Lokket settes på bollen og dreies så langt det går mot urviseren.
- Sett basisapparatet på forsatsen og la det gå i inngrep.
- Sett i støpselet.

- Still inn ønsket turtall med turtallsreguleringen.
- Hold basisapparatet og multifunksjonstilbehøret fast og slå apparatet på.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes, fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes, skyves ned med støteren, kun med lett trykk.

Obs!

Bollen må tømmes før den er så full at de skårne eller raspede ingrediensene når opp til holdeskiven.

- Etter arbeidet må innkoblingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet:

- Trekk ut støpselet.
- Trykk inn frigjøringsknappene og ta basisapparatet av forsatsen.
- Drei lokket med urviseren og ta det av bollen.
- Hold i det innfelte håndtaket på holdeskiven og løft den ut av bollen.
- Snu holdeskiven og trykk innsatsen forsiktig ut fra undersiden (**bilde **).

Rengjøring

Apparatet og alt verktøy som brukes, må rengjøres grundig etter hver bruk.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Før rengjøring må støpselet trekkes ut. Basisapparatet må aldri dyppes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Ikke bruk damprenser!

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Tips: Når du arbeider med f.eks. rødkål og gulrøtter, oppstår det misfarging av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

- Trekk ut støpselet.
- Basisapparatet tørkes av med en fuktig klut og gnis deretter grundig tørr.

- Miksebegeret kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
- Mikserfoten kan rengjøres i oppvaskmaskinen eller med en børste under rennende vann.
- Mikserfoten må tørke i loddrett posisjon (kniven på mikserfoten vendt opp), slik at inntrengt vann kan renne ut.

Visp

Obs!

Drevforsatsen må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

- Vispen kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Drevforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Multifunksjonstilbehør

Obs!

Lokket på multifunksjonstilbehøret må aldri dyppes ned i væske og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

- Lokket må kun tørkes av med en fuktig klut eller skylles kort under rennende vann.
- Bolle, universalkniv, holdeskiver og skiveinnsatser kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Ikke klem plastdelene fast i oppvaskmaskinen, for da kan de deformeres.

Hjelp ved feil

Feil

Apparatet slår seg av under bruk.

Utbedring

Overlastvernet er aktivert.

- Slå av apparatet og trekk ut støpselet.
- Apparatet må avkjøles i ca. 1 time for å deaktivere overlastvernet.
- Slå apparatet på igjen.

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

Oppskrifter og tips

Majones

Verktøy: Mikserfot

- 1 egg (eggeplomme og eggehvite)
- 1 ss sennep
- 1 ss sitronsaft eller eddik
- 200-250 ml olje
- Smak til med salt og pepper

Ingrediensene må ha samme temperatur!

- Hell ingrediensene i begeret.
- Sett mikseren på bunnen av begeret og miks ingrediensene til blandingen emulgerer (turbobastighet).
- Løft mikseren sakte opp til randen mens den går, og senk den igjen til majonesen er ferdig.

Tips: Du kan også lage majones bare av eggeplomme etter denne oppskriften. Bruk i så fall bare halvparten av oljemengden.

Grønnsaksuppe

Verktøy: Mikserfot

- 300 g poteter
- 200 g gulrot
- 1 lite stykke selleri
- 2 tomater
- 1 løk
- 50 g smør
- 2 l vann
- Smak til med salt og pepper
- Flå tomatene og ta ut kjernene.
- Skjær de rensede og vaskede grønnsakene i stykker og damp dem i varmt smør.
- Tilsett vann og salt.
- La alt koke i 20–25 min.
- Ta gryten av komfyren.
- Mos så suppen i gryten med mikseren.
- Smak til med salt og pepper.

Deig for crêpes (tynne pannekaker)

Verktøy: Mikserfot

- 250 ml melk
- 1 egg
- 100 g mel
- 25 g smeltet, avkjølt smør
- Hell alle ingrediensene i nevnt rekkefølge i begeret og miks dem sammen til en glatt deig.

Melkedrikker

Verktøy: Mikserfot

- 1 glass melk
- 6 store jordbær, eller 10 bringebær, eller 1 banan (skåret i skiver)
- Ha ingrediensene i begeret og miks dem sammen.
- Smak til med litt sukker.

Tips: For å lage milkshake blander du i en kule med is, eller bruk helt kald melk.

Potetkaker

Kjøkkenutstyr: Multifunksjonstilbehør (riveskiveinnsats)

- 500 g poteter
- 1 stort egg
- 3 ss mel
- Smak til med salt og pepper
- Skrell potetene og riv dem.
- Bland deretter poteter, egg, mel, salt og pepper.
- Hvis massen har en for flytende konsistens, må du ha i litt mel.
- Varm opp olje i en panne. Ha en stor skje av massen i pannen og form en potetkake av den. Stek den gyllen brun på begge sider.

Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de 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.

Det tas forbehold om endringer.

Avsedd användning

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och spara den! Bifoga bruksanvisningen vid ägarbyte.

Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Apparaten är bara avsedd för privata hushåll och normal hemanvändning. Använd apparaten bara för att bearbeta mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Apparaten är enbart lämplig för finfördelning resp. blandning av matvaror. Den får inte användas för att bearbeta andra substanser eller föremål. Apparaten får bara användas med originaldelar och originaltillbehör.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under uppsikt eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått riskerna med användningen. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

Säkerhetsanvisningar

Varning

Risk för elektrisk stöt och brand

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker. Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll.

Ha alltid apparaten under uppsikt när den är igång! Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara påslagen under längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna.

Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor.

Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.

Sänk aldrig ned motordelen i vatten och maskindiska den inte. Använd inte apparaten med våta händer och låt den inte gå på tomgång. Sänk inte ned apparaten i matvarorna längre än till skarven mellan mixerfoten och motordelen.

Ta alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

Varning

Risk för personskador

Var försiktig när du hanterar de vassa skärknivarna, när du tömmer skålen och vid rengöring. Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och ta ut nätkabeln ur eluttaget. Du får bara sätta på och ta bort tillbehör när apparaten står stilla. Rör aldrig mixerfotskniven. Rengör aldrig mixerfotskniven med bara händer. Använd en borste.

Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den medföljande påmataren! Vidrör inte universalknivens eggare med bara händer. Håll bara i plastdelen när du sätter in och tar ut universalkniven. Använd en borste för att rengöra den.

Rör aldrig finfördelarinsatsernas vassa knivar och kanter. Fatta insatserna enbart i kanten. Tänk på insatsens form och läge när du sätter in den i insatshållaren. Använd en borste för att rengöra dem. Fatta insatshållaren bara i de för ändamålet avsedda greppurtagen. Använd tillbehör bara i komplett hopsatt tillstånd. När du arbetar med multifunktionstillbehöret får du inte starta motordelen förrän locket är påsatt och åtdraget.

Varning

Risk för skållning

Var försiktig när du bearbetar varma matvaror. De kan stänka omkring under mixningen. Ställ aldrig mixerfoten på varma ytor och använd den inte till mycket varma matvaror. Låt kokande vätskor svalna till 80 °C eller lägre före bearbetningen. Om du ska använda stavmixern i en kastrull måste du först ta bort kastrullen från spisplattan.

Varning

Risk för kvävning

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Viktigt!

Mixerbägaren är inte avsedd att användas i mikrovågsugn.

Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln. Sänk aldrig ned drivaxeln i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Skålen som hör till multifunktionstillbehöret är inte lämplig för mikrovågsugn. Sänk aldrig ned locket med drivning i vätska, håll det aldrig under rinnande vatten och maskindiska det inte.

Se till att det inte finns några främmande föremål i påfyllningsröret eller i skålen. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller skålen. Arbeta aldrig med stavmixern/mixerfoten i skålen som hör till multifunktionstillbehöret.

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. ➔ *"Rengöring"* se *sidan 65*

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

Avsedd användning	60
Säkerhetsanvisningar	60
Översikt	62
Användning	62
Rengöring	65
Råd vid fel	65
Recept och tips	66
Avfallshantering	67
Konsumentbestämmelser	67

Översikt

Vik ut bilduppslaget.

➔ Figur

- 1 Motordel**
- 2 Nätkabel**
- 3 Varvtalsreglering**
Arbetshastigheten kan ställas in steglöst från lägsta (●) till högsta (12) varvtal (bara i kombination med knapp **4a**).
- 4 Startknapp**
Stavmixern är igång så länge en startknapp (**a** eller **b**) hålls intryckt.
 - a Reglerbar hastighet**
(med varvtalsreglering **3**)
 - b Turbo-hastighet**
För att använda apparaten med maximalt varvtal. Hastighetsinställningen har ingen inverkan när turboknappen används.
- 5 Frigöringsknappar**
Ta av mixerfoten genom att trycka in båda frigöringsknapparna samtidigt.

6 Mixerfot

Sätt på mixerfoten och tryck tills den snäpper fast.

7 Mixerfotskniv

8 Mixerbäggare

Om du använder mixerbägaren hindrar du blandningen från att stänka.

9 Lock

Sätt på locket på mixerbägaren om du ska förvara de bearbetade matvarorna

Visp

10 Visp

11 Drivaxel

Multifunktionstillbehör

12 Skål

13 Universalkniv

14 Insatshållare för skivinsatser

15 Skivinsatser

- a** Skärinsats – grov
- b** Skärinsats – fin
- c** Strimlingsinsats – medel
- d** Rivskivinsats – grov

16 Lock med drivaxel

17 Påmatare

Med minihackaren kan du utnyttja apparatens hela kapacitet. Om minihackaren inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänsten (beställningsnummer 12027758).

Användning

Obs.!

Bottnen i det kärl som används får inte ha några upphöjningar eller avsatser.

- Rengör alla delar före första användningen.

Mixerfot

Mixerfoten är lämplig för att mixa majonnäs, såser, mixade drycker, barnmat, kokt frukt och kokta grönsaker.

För att purea soppor.

Vi rekommenderar dig att använda den medföljande mixerbägaren vid bearbetningen. Men också andra lämpliga kärl kan användas.

→ Figur B

- Rulla ut nätkabeln helt.
- Sätt mixerfoten på motordelen och snäpp fast den.
- Sätt in stickkontakten.
- Lägg matvarorna i mixerbägaren eller i ett annat högt kärl.

Stavmixern fungerar bättre om det finns vätska bland de matvaror som ska bearbetas.

- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (**figur B-5**). För vätskor, varma matvaror och för nedrörning, (t.ex. müsli i yoghurt) rekommenderar vi dig att använda ett lågt varvtal. Använd de höga varvtalen när fastare livsmedel ska bearbetas.
- Håll stadigt i stavmixern och mixerbägaren.
- Starta stavmixern genom att trycka på önskad startknapp.

Håll stavmixern en aningen snett när du startar den så förhindrar du att den "sugs fast" i mixerbägarbotten. Stavmixern är igång så länge startknappen hålls intryckt.

Förhindra att blandningen stänker genom att inte trycka på startknappen förrän mixerfoten är nedsänkt i blandningen. Stäng alltid av stavmixern innan du tar upp den ur blandningen.

- Släpp startknappen efter bearbetningen.

Efter arbetet

- Ta ut stickkontakten.
- Tryck på frigöringsknapparna och ta av mixerfoten från motordelen.

Visp

För att vispa vispgrädde, äggvitor och mjölkskum av varm (max. 70 °C) och kall mjölk (max. 8 °C) och för att tillaga såser och desserter.

⚠ Risk för skållning!

Använd en hög och smal mixerbägare när du bearbetar varm mjölk. Varm mjölk kan stänka och orsaka skållning.

→ Figur C

- Fyll på matvaror i mixerbägaren.
- Sätt drivaxeln på motordelen och snäpp fast den.
- Stick in vispen i drivaxeln så att den snäpper fast.

Obs.!

Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln. → **Figur C-3**

- Sätt in stickkontakten.
- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (rekommendation: högt varvtal).
- Håll fast motordelen och mixerbägaren och tryck på önskad startknapp.
- Släpp startknappen efter bearbetningen.

Efter arbetet

- Ta ut stickkontakten.
- Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av vispen med drivaxeln från motordelen.
- Ta bort vispen från drivaxeln.

Multifunktionstillbehör

Multifunktionstillbehöret är lämpligt för att skära och strimla livsmedel.

⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar / roterande drivning!

Stick inte in händerna i skålen medan apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ned ingredienser. När apparaten har stängts av fortsätter drivningen att rotera en kort stund. Byt verktyg bara när drivningen står stilla. När du arbetar med multifunktionstillbehöret får du starta motordelen bara om locket är påsatt och åtdraget.

Obs.!

Använd multifunktionstillbehöret bara om det är komplett hopmonterat!

Försiktighet!

Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött. Multifunktionstillbehöret är inte lämpligt för att finfördela mycket hårda produkter (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt eller dyligt).

Obs.!

Följ ovillkorligen de största mängderna och bearbetningstiderna i tabellen. → **Figur G**
Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje användning.

Universalkniv

För finfördelning av kött, hårdost, lök, örter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel.

⚠ Risk för personskador på grund av den vassa kniven!

Vidrör inte universalknivens eggar med bara händer.

Fatta universalkniven enbart i plasthandtaget.

Använd en borste vid rengöringen.

→ Figur D

- Ställ skålen på en slät och ren arbetsyta.
- Sätt in universalkniven.
- Fyll på matvaror.

Obs.!

Universalkniven måste sitta rakt i skålen för att locket ska sitta fast på rätt sätt (**figur D-3**).

- Sätt på locket på skålen och vrid det moturs till stopp.
Anm.: Om det går litet trögt att sätta på locket kan du vrida lätt på kopplingen med tre vingar på insatsens undersida och försöka på nytt.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt in påmataren.
- Sätt in stickkontakten.
- Håll fast motordelen och multifunktionstillbehöret och starta apparaten (turbo-hastighet).

- Släpp startknappen för att fylla på ingredienser. Vänta tills verktyget står stilla.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen.
- Släpp startknappen efter bearbetningen.

Efter arbetet

- Ta ut stickkontakten.
- Tryck på frigöringsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid locket medurs och ta av det från skålen.
- Fatta universalkniven i plasthandtaget och ta ut den

Insatshållare med skivinsatser

Skärinsats – grov

Ställ in varvtalsreglaget på lågt varvtal för att skära gurka, morötter, potatis.

Skärinsats – fin

Ställ in varvtalsreglaget på lågt varvtal för att skära gurka, morötter, rödbetor, zucchini.

Strimlingsinsats – medel

Ställ in varvtalsreglaget på högt varvtal för att strimla: äpplen, morötter, ost, vitkål.

Rivskivinsats – grov

Ställ in varvtalsreglaget på högt varvtal för rivning av: potatis till kroppkakor och potatisbullar, frukt och grönsaker till sallader. Använd inte apparaten för att riva morötter.

Försiktighet!

Skivinsatserna får inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel (paresanost, choklad).

Skivinsatserna är bara begränsat lämpliga för bearbetning av fiberhaltiga matvaror (purjolök, selleri, rabarber).

⚠ Risk för personskador på grund av den vassa kniven!

Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Tänk på insatsens form och läge när du sätter in den i insatshållaren. Fatta insatshållaren bara i de för ändamålet avsedda greppurtagen. Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd enbart påmataren till nedmatningen.

→ Figur 1

- Ställ skålen på en slät och ren arbetsyta.
- Sätt in den önskade insatsen i insatshållaren. **Var noga med insatsens form och läge (figur 1-1)!**
- Fatta insatshållaren i greppurtagen och sätt in den i skålen.
- Sätt på locket på skålen och vrid det moturs till stopp.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt in stickkontakten.
- Ställ in önskat varvtal på varvtalsreglaget.
- Håll fast motordelen och multifunktionstillbehöret och starta apparaten.
- Fyll på det som ska skäras eller strimlas genom påfyllningsöppningen.
- Tryck bara lätt ned det som ska skäras eller strimlas med påmataren.

Obs.!

Töm skålen innan den blir så full att det som ska skäras eller strimlas når upp till insatshållaren.

- Släpp startknappen efter bearbetningen.

Efter arbetet

- Ta ut stickkontakten.
- Tryck på frigöringsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid locket medurs och ta av det från skålen.
- Fatta insatshållaren i greppurtagen och lyft upp den ur skålen.
- Vänd insatshållaren och tryck försiktigt ut insatsen underifrån (figur 1).

Rengöring

Rengör apparaten och de använda verktygen noggrant efter varje användning.

⚠ Risk för elektrisk stöt!

Ta ut stickkontakten före rengöringen. Sänk aldrig ned motordelen i vätska och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring!

Obs.!

Du kan skada ytorna. Använd inga repande rengöringsmedel.

Tips Vid bearbetning av t.ex. rödkål och morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.

- Ta ut stickkontakten.
- Torka av motordelen med en fuktig trasa och torka den därefter torr.
- Mixerbägaren kan maskindiskas.
- Maskindiska mixerfoten eller rengör den med borste under rinnande vatten.
- Låt mixerfoten torka i upprätt läge (mixerfotkniven uppåt) så att vatten som har trängt in kan rinna ut.

Visp**Obs.!**

Sänk aldrig ned drivaxeln i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Vispen kan maskindiskas.
- Torka bara av drivaxeln med en fuktig trasa.

Multifunktionstillbehör**Obs.!**

Doppa aldrig multifunktionstillbehörets lock i vätska och maskindiska det inte.

- Torka bara av locket med en fuktig trasa duk eller skölj det kortvarigt under rinnande vatten.
- Skålen, universalkniven, insatshållaren och skivinsatserna kan maskindiskas.
- Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen. De kan bli deformerade.

Råd vid fel**Fel**

Apparaten stängs av under användningen.

Åtgärd

Överlastskyddet har aktiverats.

- Stäng av apparaten och ta ut stickkontakten.
- Låt apparaten svalna omkring 1 timme så att överlastskyddet avaktiveras.
- Starta om apparaten.

Om felet inte går att åtgärda måste du vända dig till kundtjänsten.

Recept och tips

Majonnäs

Verktyg: Mixerfot

- 1 ägg (gula och vita)
 - 1 msk senap
 - 1 msk citronsaft eller ättika
 - 200-250 ml olja
 - Salt och peppar efter behag
- Ingredienserna måste ha samma temperatur!
- Håll ingredienserna i bägaren.
 - Sätt stavmixern mot bägarens botten och blanda ingredienserna (med turbohastighet) tills blandningen emulgerar.
 - Håll mixern igång, lyft den sakta upp till blandningens yta och sänk ned den igen. Upprepa detta tills majonnäsen är färdig.

Tips: Du kan göra majonnäs efter samma recept med enbart äggula. Använd då bara halva mängden olja.

Grönsakssoppa

Verktyg: Mixerfot

- 300 g potatis
- 200 g morötter
- 1 liten bit selleri
- 2 tomater
- 1 lök
- 50 g smör
- 2 l vatten
- Salt och peppar efter behag
- Skala tomaterna och kärna ur dem.
- Putsa och skölj grönsakerna, skär dem i bitar och bryn dem i det heta smöret.
- Tillsätt vattnet och salta.
- Låt allting koka 20–25 minuter.
- Ta av kastrullen från spisen.
- Mixa soppan i kastrullen till puré.
- Smaka av med salt och peppar.

Crêpessmet

Verktyg: Mixerfot

- 250 ml mjölk
- 1 ägg
- 100 g mjöl
- 25 g smält, svalnat smör
- Håll alla ingredienserna i bägaren i angiven ordningsföljd och mixa till en slät smet.

Mjölkdirkar

Verktyg: Mixerfot

- 1 glas mjölk
- 6 stora jordgubbar, eller 10 hallon, eller 1 banan (skivad)
- Håll ingredienserna i bägaren och mixa.
- Sockra efter behag.

Tips: Om du vill ha en milkshake tillsätter du en glasskula eller använder mycket kall mjölk.

Potatisbullar

Köksapparat: Multifunktionstillbehör (rivskivinsats)

- 500 g potatis
- 1 stort ägg
- 3 msk mjöl
- Salt och peppar efter behag
- Skala och riv potatisen.
- Blanda sedan potatis, ägg, mjöl, salt och peppar.
- Tillsätt litet mer mjöl om massan blir för lättflytande.
- Hetta upp olja i en stekpanna, lägg i en stor sked i sänder av massan och forma till bullar. Stek dem gyllenbruna på båda sidor.

Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

Määräyksenmukainen käyttö

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Jos luovutat laitteen eteenpäin, muista antaa sen mukana myös nämä ohjeet.

Jos laitteen oikeaa käyttöä koskevat ohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Laite soveltuu vain elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

Turvallisuusohjeet

Varoitus

Sähköisku- ja palovaara

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enintään 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuusyriä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohton, vain valtuutettu huoltoliike. Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan.

Valvo laitetta aina käytön aikana! Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset ainesten sekoittamiseen.

Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen.

Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.

Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä laitetta märin käsin tai tyhjäkäynnillä.

Varo käytön aikana, ettei sekoitusvarren ja peruslaitteen liitoskohta uppoa sekoitettaviin aineksiin. Laitte on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

Varoitus

Loukkaantumisvaara

Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta. Katkaise laitteesta virta ja irrota laite verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Irrota ja kiinnitä varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Älä missään tapauksessa koske sauvasekoittimen terään. Älä koskaan puhdistaa terää paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa.

Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta! Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Kun kiinnität ja irrotat yleisterän, tartu terään vain sen muoviosasta. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Pidä kiinni vain terien reunasta. Huomioi terien muoto ja asento, kun kiinnität niitä pidikelevyyn. Käytä puhdistamiseen harjaa. Tartu pidikelevyyn vain sitä varten tarkoitetuista syvennyksistä. Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun vaihteisto-osa on kunnolla paikallaan.

Varoitus

Palovammavaara

Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana. Älä koskaan aseta sekoitusvartta kuumille pinnoille tai käytä sitä hyvin kuumien aineiden sekoittamiseen. Anna kiehuvien aineiden jäähtyä ennen sekoittamista vähintään 80 °C:seen. Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

Varoitus

Tukehtumisvaara

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Tärkeää!

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

Älä koskaan upota adapteria veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Monitoimiosan kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Älä upota kantta ja vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Varmista, ettei täyttösuppilossa tai kulhossa ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai kulhoon mitään esineitä (esim. veitsiä, lusikoita). Älä koskaan käytä sauvasekoitinta/sekoitusvartta monitoimiosan kulhossa.

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➔ *"Puhdistus"* katso sivu 73

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.
Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	68
Turvallisuusohjeet.....	68
Yhdellä silmäyksellä	70
Käyttö	71
Puhdistus.....	73
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	74
Ruokaohjeita ja vinkkejä.....	74
Jätehuolto	75
Takuu	75

Yhdellä silmäyksellä

Käännä kuvasivut esiin.

➔ Kuva

1 Peruslaite

2 Verkkajohto

3 Kierrosnopeuden valitsin

Voit säätää käyttönopeuden portaattomasti pienimmän (●) ja suurimman (12) tehon välillä (vain käytettäessä painiketta 4a).

4 Käynnistyskytkin

Sauvasekoitin on toiminnassa niin kauan kuin käynnistyskytkin (a tai b) on painettuna.

a Nopeus säädettävissä

(kierrosnopeuden valitsimella 3)

b Turbonopeus

Laitteen käyttöön maksimikierrosnopeudella. Nopeuden valitsimen säädöllä ei ole vaikutusta, kun käytetään turbopainiketta.

5 Avaamispainikkeet

Irrota sekoitusvarsi painamalla yhtä aikaa avaamispainikkeita.

6 Sekoitusvarsi

Aseta sekoitusvarsi paikoilleen ja lukitse.

7 Sekoitusvarren terä

8 Kulho

Käyttämällä kulhoa vältät roiskumista.

9 Kansi

Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät kulhoa valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Pallovispilä**10 Pallovispilä****11 Adapteri****Monitoimiosa****12 Kulho****13 Yleisterä****14 Terien pidikelevy****15 Terät**

- a Viipalointiterä – karkea
- b Viipalointiterä – hieno
- c Raastinterä – keskikarkea
- d Raastinterä – karkea

16 Kansi ja vaihteisto-osa**17 Syöttöpainin**

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon. Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilausnro 12027758).

Käyttö

Huomio!

Astian pohjan tulee olla tasainen.

- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Sekoitusvarsi

Sekoitusvarsi soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien ja marjojen sekä vihannesten sekoittamiseen. Se soveltuu myös keittojen soseuttamiseen.

Työskenneltäessä on suositeltavaa käyttää laitteen mukana tulevaa kulhoa. Voit kuitenkin käyttää myös muita tarkoitukseen sopivia astioita.

**→ Kuva **

- Kelaä verkkojohto kokonaan auki.
- Aseta sekoitusvarsi peruslaitteeseen ja lukitse.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Laita elintarvikkeet kulhoon tai muuhun korkeareunaiseen astiaan.

Sauvasekoitin toimii paremmin, kun käsittelet sekoitettavat ainekset yhdessä nesteen kanssa.

- Sääda kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (**kuva -5**). Kun sekoitat nesteitä, kuumia aineksia ja lisää joukkoon aineksia (esim. myslin jogurttiin), valitse pieni tehoalue. Suuremmat nopeudet on tarkoitettu kiinteämmille elintarvikkeille.
- Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta.
- Käynnistä sauvasekoitin painamalla haluamaasi käynnistyskytkintä.

Kun käynnistät sauvasekoittimen, pitele sitä hieman viistossa. Näin sauvasekoitin ei imeydy kiinni kulhon pohjaan. Sauvasekoitin on toiminnassa niin kauan kuin käynnistyskytkin on painettuna.

Jotta vältät roiskeita, paina sekoitusvarsi ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä. Kytke sauvasekoitin aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.

- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota sekoitusvarsi peruslaitteesta.

Pallovispilä

Pallovispilä soveltuu kerma- ja valkuaisvaahdon sekä maitovaahdon vatkaamiseen kuumasta (maks. 70 °C) ja kylmästä maidosta (maks. 8 °C) sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen.

** Palovammavaara!**

Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä korkeaa ja kapeaa sekoitusastiaa. Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

**→ Kuva **

- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta adapteri peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä pallovispilä adapteriin ja lukitse paikoilleen.

Huomio!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen. → **Kuva G-3**

- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina haluamaasi käynnistyskytkintä.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota pallovispilä adapterineen peruslaitteesta.
- Irrota pallovispilä adapterista.

Monitoimiosa

Monitoimiosa soveltuu elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.

⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöliittaintä – loukkaantumisvaara!

Älä koske kulhon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Paina aineksia aina syöttöpainimella. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.

Huomio!

Käytä monitoimiosaa vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!

Varo!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet. Monitoimiosa ei sovellu kovien ainesten (kavvipapujen, retikan, muskottipähkinöiden) eikä jäisten aineiden (hedelmien, marjojen tms.) hienontamiseen.

Huomio!

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja. → **Kuva G**
Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

Yleisterä

Lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien ja marjojen, kasvien, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin.

Tartu yleisterään vain sen muovikahvasta. Käytä puhdistamiseen harjaa.

→ **Kuva D**

- Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä yleisterä.
- Täytä elintarvikkeet.

Huomio!

Yleisterän tulee olla suorassa, jotta kansi menee oikein paikoilleen (**kuva D-3**).

- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
Huomautus: Jos kansi on vaikea saada paikoilleen, käännä hieman yläosan alapuolella olevaa kolmisakaraista kytkinosaa ja yritä uudelleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Aseta syöttöpainin paikoilleen.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja monitoimiosasta ja käynnistä laite (turbonopeus).
- Kun haluat lisätä aineksia, vapauta käynnistyspainike. Odota, että varuste pysähtyy.
- Poista syöttöpainin ja lisää aineksia täyttöaukon kautta.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä kantta myötäpäivään ja irrota se kulhosta.
- Tartu yleisterään muovikahvasta ja nosta se pois.

Pidikelevy ja terät

Viipalointiterä – karkea

Aseta kierrosnopeuden säädin alhaiselle käyttönopeudelle kurkun, porkkanan ja perunan viipalointia varten.

Viipalointiterä – hieno

Aseta kierrosnopeuden säädin alhaiselle käyttönopeudelle kurkun, porkkanan, punajuuren, kesäkurpitsan viipalointia varten.

Raastinterä – keskikarkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suuri nopeus, kun raastat: omenoita, porkkanoita, juustoa, valkokaalia.

Raastinterä – karkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suuri nopeus, kun raastat: perunoita knöödeli- tai röstiperunataikinaan; hedelmiä ja vihanneksia salaattiin. Ei sallittu porkkanoiden raastamiseen.

Varo!

Terillä ei saa hienontaa erittäin kovia elintarvikkeita (parmesaanijuustoa, suklaata). Terät soveltuvat säikeisten elintarvikkeiden (purjo, selleri, raparperi) käsittelyyn vain varauksin.

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Käsittele teräosia erittäin varovasti! Kiinnitä huomiota teräosan muotoon ja asentoon, kun kiinnität sen pidikelevyyn. Tartu pidikelevyyn vain sitä varten tarkoitetuista syvennyksistä. Älä koske täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

→ Kuva

- Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä tarvittava teräosa pidikelevyyn.

Huomioi teräosan muoto ja asento (kuva -1)!

- Tartu pidikelevyyn siinä olevista syvennyksistä ja kiinnitä se paikoilleen.
- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.

- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja monitoimiosasta ja käynnistä laite.
- Lisää viipaloitavat tai raastettavat ainekset täyttöaukon kautta.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.

Huomio!

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

- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä kantta myötäpäivään ja irrota se kulhosta.
- Tartu pidikelevyyn siinä olevista syvennyksistä ja nosta pois kulhosta.
- Käännä pidikelevy toisinpäin ja irrota teräosa varovasti alhaalta päin painaen (kuva ).

Puhdistus

Laite ja käytetyt varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

⚠ Sähköiskun vaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.

Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta!

Huomio!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Vinkki: Jos esimerkiksi punakaalista tai porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

- Irrota pistoke pistorasiasta.

- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Kulhon voit pestä astianpesukoneessa.
- Pese sekoitusvarsi astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
- Anna sekoitusvarren kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisään päässyt vesi valuu ulos.

Pallovispilä

Huomio!

Älä koskaan upota adapteria veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi adapteri puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.

Monitoimiosa

Huomio!

Älä upota monitoimiosan kantta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Pyyhi kansi puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä tai huuhto se nopeasti juoksevan veden alla.
- Kulhon, yleisterän, pidikelevyt ja terät voit pestä astianpesukoneessa.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Häiriö

Laite kytkeytyy käytön aikana pois päältä.

Toimenpide

Ylikuormitusuoja on aktivoitunut.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä noin 1 tunnin ajan, jotta ylikuormitusuoja palautuu normaaliilaan.
- Kytke laite taas päälle.

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

Ruokaohjeita ja vinkkejä

Majoneesi

Varuste: sekoitusvarsi

- 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
 - 1 rkl sinappia
 - 1 rkl etikkaa tai sitruunamehua
 - 200–250 ml öljyä
 - Suolaa ja pippuria maun mukaan
- Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä!

- Laita ainekset kulhoon.
- Aseta sauvasekoitin kulhon pohjalle ja sekoita aineksia (turbonopeudella), kunnes seos emulgoituu.
- Nosta käynnistetty sauvasekoitin hitaasti seoksen yläreunaan ja laske taas alas, kunnes majoneesi on valmista.

Vinkki: Tällä ruokaohjeella voit valmistaa myös majoneesin, jossa käytetään vain keltuaista. Mittaa tällöin öljyä kulhoon vain puolet ohjeessa annetusta määrästä.

Kasviskeitto

Varuste: sekoitusvarsi

- 300 g perunoita
- 200 g porkkanaita
- 1 pieni pala selleriä
- 2 tomaattia
- 1 sipuli
- 50 g voita
- 2 l vettä
- Suolaa ja pippuria maun mukaan
- Kalttaa tomaatit ja poista siemenet.
- Pilko puhdistetut ja pestyt vihannekset ja hauduta niitä voissa.
- Lisää vesi ja suola.
- Keitä aineksia 20–25 minuuttia.
- Nosta kattila liedeltä.
- Soseuta keitto kattilassa sekoittimella.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

Crêpes-taikina

Varuste: sekoitusvarsi

- 250 ml maitoa
- 1 kananmuna
- 100 g jauhoja
- 25 g sulatettua, jäähtynyttä voita
- Laita kaikki ainekset kulhoon annetus-
järjestyksessä ja sekoita sileäksi
taikinaksi.

Maitojuomat

Varuste: sekoitusvarsi

- 1 lasi maitoa
- 6 suurta mansikkaa tai 10 vadelmaa tai
1 banaani (viipaleina)
- Laita ainekset kulhoon ja sekoita.
- Lisää sokeria maun mukaan.

Vinkki: Jos haluat valmistaa maitopirtelön, lisää joukkoon jäätelöä tai käytä hyvin kylmää maitoa.

Perunaletut

Varuste: monitoimiosa (raastinterä)

- 500 g perunoita
- 1 iso kananmuna
- 3 rkl jauhoja
- Suolaa ja pippuria maun mukaan
- Kuori ja raasta perunat.
- Sekoita sitten perunat, kananmuna,
jauhot, suola ja pippuri.
- Jos seos on liian kosteaa, lisää vielä
hieman jauhoja.
- Kuumenna öljyä pannulla, annostele
siihen iso lusikallinen taikinaa ja
muotoile letuksi. Paista kummaltakin
puolelta kullanuskeaksi.

Jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

¡Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior! No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso privado en el ámbito doméstico. No sobrepasar las cantidades de elaboración ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

Este aparato solo es apto para triturar o mezclar alimentos. No deberá usarse para procesar otro tipo de sustancias o productos.

Utilizar el aparato sólo con piezas y accesorios originales.

Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación y, además, no deben manejar el aparato. No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

Indicaciones de seguridad

Advertencia

Peligro de electrocución y de incendio

Utilizar el aparato solo en recintos interiores y a temperatura ambiente, así como no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica. No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos.

¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando! Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos.

No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes como, p. ej., placas eléctricas.

Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.

No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. No utilizar nunca el aparato con las manos húmedas ni hacerlo funcionar en vacío. No sumergir el aparato en los alimentos más allá del punto de unión entre el pie de la batidora y la unidad motriz. El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

Advertencia **Peligro de lesiones**

Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente de mezcla. Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el servicio, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Montar y desmontar los accesorios solo con el aparato parado. Montar y desmontar los accesorios solo con el aparato parado. No tocar nunca la cuchilla. No limpiar nunca la cuchilla con las manos sin protección. Utilizar siempre un cepillo.

No introducir nunca las manos en la boca de llenado. ¡Utilizar solo el empujador suministrado con el aparato! No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Sujetar la cuchilla universal solo por la parte de plástico para montarla o retirarla. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.

No tocar nunca las cuchillas y los bordes afilados de los accesorios cortadores/picadores. Sujetar los accesorios solo por los bordes. Tener en cuenta la forma y la posición de los accesorios al montarlos en el disco porta-accesorios. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas. Sujetar el disco porta-accesorios solo en las cavidades previstas a tal efecto. Usar el accesorio solo completamente armado. En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la base motriz solo podrá conectarse con la tapa de accionamiento colocada y bien enroscada.

Advertencia **¡Peligro de quemaduras!**

Tener cuidado al trabajar con alimentos calientes. Los alimentos calientes podrían salpicar. No colocar nunca el pie de la batidora sobre superficies calientes ni procesar con él tampoco alimentos muy calientes. Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 80 °C antes de procesarlos. En caso de usar la batidora en el interior de una cacerola, retirar primero la cacerola de la zona de cocción.

Advertencia **Peligro de asfixia**

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

¡Importante!

El vaso de la batidora no es apto para usarlo en el horno microondas.

No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora. No sumergir nunca en líquidos la pieza acopladora, ni lavarla bajo el grifo ni en el lavavajillas.

El recipiente de mezcla del accesorio multifunción no es apto para el microondas. No sumergir nunca la tapa con accionamiento en líquidos o lavarla debajo del grifo con agua ni tampoco en el lavavajillas. Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la boca de llenado o en el recipiente de mezcla. No introducir objetos (p.ej., cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en el recipiente de mezcla. No trabajar nunca con la batidora/el pie de la batidora en el recipiente de mezcla del accesorio multifunción.

Es imprescindible limpiar a fondo el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado.

➔ «Limpieza» véase la página 82

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	76
Indicaciones de seguridad.....	76
Descripción del aparato.....	78
Usar el aparato.....	79
Limpieza.....	82
Localización de averías.....	83
Recetas y sugerencias.....	83
Eliminación.....	84
Garantía.....	84

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

➔ **Figura**

1 Base motriz

2 Cable de conexión a la red

3 Regulador de velocidad

La velocidad de trabajo se puede ajustar en modo continuo entre la velocidad de giro más baja (●) y la más alta (12) (solo en combinación con la tecla 4a).

4 Tecla de conexión

La batidora está conectada mientras esté pulsada la tecla de conexión (a o b).

a Velocidad regulable

(con regulador de velocidad de giro 3)

b Velocidad turbo

Para utilizar el aparato con la velocidad de giro máxima. El ajuste de la velocidad no tiene ninguna influencia cuando se utiliza la tecla turbo.

5 Teclas de desbloqueo

Pulsar simultáneamente ambas teclas de desbloqueo para extraer el pie de la batidora.

6 Pie de batidora

Montar y encajar el pie de la batidora.

7 Pie con cuchilla**8 Vaso de la batidora**

Elaborando los alimentos en el vaso se evitan las salpicaduras.

9 Tapa

Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el vaso de la batidora

Varilla montaclaras**10 Varilla montaclaras****11 Pieza acopladora****Accesorio multifunción****12 Recipiente de mezcla****13 Cuchilla universal****14 Disco porta-accesorios para accesorios cortadores y ralladores****15 Accesorios para cortar y rallar**

- a Accesorio para cortar: grueso
- b Accesorio para cortar: fino
- c Accesorio para rallar: medio
- d Accesorio para rallar – grueso

16 Tapa con pieza acopladora**17 Empujador**

Con el picador universal se puede aprovechar toda la potencia del aparato. En caso de que el picador universal no esté incluido en el equipo de serie, puede adquirirse como accesorio opcional en el servicio de asistencia técnica (n.º de pedido 12027758).

Usar el aparato

¡Atención!

El fondo del recipiente deberá ser plano, no presentando elevaciones ni escalones.

- Limpiar todos los elementos del aparato antes de su primer uso.

Pie de la batidora

El pie de la batidora es apto para preparar mayonesas, salsas, batidos y alimentos para bebés, así como para batir frutas y verduras cocidas.

También se pueden triturar sopas.

Se aconseja emplear la batidora dentro del vaso suministrado con la misma. Aunque también se puede utilizar cualquier otro recipiente adecuado.

→ Figura 3

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Montar y encajar el pie de la batidora en la base motriz.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Poner los alimentos en el vaso de la batidora o en un recipiente alto.

La batidora funciona mejor si los alimentos que se desean procesar incluyen un poco de líquido.

- Ajustar la velocidad de giro con el regulador de velocidad (**figura 3-5**). Para procesar líquidos o alimentos calientes, así como para mezclar diferentes alimentos (por ejemplo, cereales con yogur), deberá emplearse una velocidad de giro más baja. Se aconseja utilizar las velocidades de giro más altas para procesar alimentos sólidos.
- Sujetar bien la batidora y el vaso.
- Conectar la batidora presionando la tecla de conexión deseada.

Al conectar la batidora, prestar atención a que se encuentre en posición ligeramente inclinada a fin de evitar que se adhiera al fondo del vaso. La batidora está conectada mientras se esté pulsando la tecla de conexión.

Para evitar las salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, pulsar la tecla de conexión solo una vez que se ha sumergido el pie de la batidora en los alimentos.

Desconectar siempre la batidora antes de extraerla del alimento elaborado.

- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de accionamiento.

Tras concluir el trabajo:

- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar el pie de la base motriz.

Varilla montaclaras

Para montar nata, claras a punto de nieve y espuma de leche a partir de leche caliente (máx. 70 °C) o leche fría (máx. 8 °C), así como para elaborar salsas y postres.

¡Peligro de quemaduras!

Usar un recipiente alto y estrecho para batir leche caliente. La leche caliente podría salpicar y provocar escaldaduras.

→ **Figura G**

- Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.
- Montar y encajar la pieza acopladora en la base motriz.
- Montar y encajar la varilla montaclaras en la pieza acopladora.

¡Atención!

No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora.

→ **Figura G-3**

- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Ajustar la velocidad de giro deseada con el regulador de velocidad (se recomienda seleccionar la velocidad más alta).
- Sujetar la base motriz y el vaso de la batidora. Pulsar la tecla de accionamiento que corresponda a la velocidad de trabajo deseada.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de accionamiento.

Tras concluir el trabajo:

- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar de la base motriz la varilla montaclaras con la pieza acopladora.
- Retirar la varilla montaclaras de la pieza acopladora.

Accesorio multifunción

El accesorio multifunción es apto para cortar y raspar o rallar alimentos.

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

No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado. En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la base motriz solo podrá conectarse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada.

¡Atención!

¡Usar el accesorio multifunción solo estando completamente armado!

¡Atención!

Antes de picar la carne, sacar los cartílagos, los tendones y los huesos. El accesorio multifunción no es adecuado para picar alimentos muy duros (granos de café, rábanos, nuez moscada) ni productos congelados (fruta o similares).

¡Atención!

Observar estrictamente las cantidades máximas admisibles y tiempos de elaboración máximos de los alimentos indicados en la tabla. → **Figura G**

Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente después de cada ciclo de funcionamiento.

Cuchilla universal

para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

¡Peligro de lesiones! ¡La cuchilla está muy afilada!

No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas.

Sujetar la cuchilla universal sólo por el asa de plástico.

Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

→ Figura D

- Colocar el recipiente sobre una base lisa y limpia.
- Montar la cuchilla universal.
- Introducir los alimentos.

¡Atención!

La cuchilla universal tiene que estar montada en posición vertical en el recipiente de mezcla a fin de asegurar la posición correcta de la tapa (**figura D-3**).

- Colocar la tapa en el recipiente y girarla en sentido antihorario hasta el tope.
Nota: Si no se puede colocar la tapa con facilidad, girar ligeramente el acoplamiento de tres hojas de la parte inferior del conjunto e intentarlo de nuevo.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Montar el empujador.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Sujetar la base motriz y el accesorio multifunción y conectar el aparato (velocidad turbo).
- Para agregar ingredientes, soltar la tecla de conexión. Aguardar a que el accesorio se detenga.
- Extraer el empujador e incorporar los ingredientes por la abertura.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de accionamiento.

Tras concluir el trabajo:

- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del adaptador.
- Girar la tapa en sentido horario y retirarla del recipiente de mezcla.
- Sujetar la cuchilla universal por el asa de plástico y retirarla.

Disco porta-accesorios con accesorios para cortar y rallar**Accesorio para cortar – grueso**

Regulador de velocidad a velocidad de giro mínima para cortar pepinos, zanahorias, patatas.

Accesorio para cortar – fino

Regulador de velocidad a velocidad de giro mínima para cortar pepinos, zanahorias, remolacha, calabacín.

Accesorio para rallar – medio

Ajustar el regulador de velocidad a una alta velocidad de giro para rallar manzanas, zanahorias, queso, repollo.

Accesorio para rallar – grueso

Ajustar el regulador de velocidad a una velocidad de trabajo elevada para rallar: patatas para albóndigas y tortilla de patatas ralladas, fruta y ensaladas. No apto para rallar zanahorias.

¡Atención!

No se debe picar alimentos muy duros (queso parmesano, chocolate). con los accesorios para cortar o rallar.

Para el procesamiento de alimentos fibrosos (puerros, apio, ruibarbo), los accesorios para cortar y rallar solo son adecuados hasta cierto punto.

⚠ ¡Peligro de lesiones!**¡La cuchilla está muy afilada!**

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios! ¡Tener en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco porta-accesorios! Sujetar el disco porta-accesorios solo en las cavidades previstas a tal efecto. No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

→ Figura E

- Colocar el recipiente sobre una base lisa y limpia.
- Montar el accesorio correspondiente en el disco porta-accesorios. **Prestar atención a la forma y posición del accesorio (figura E-1)!**
- Sujetar el disco porta-accesorios en las superficies de agarre y colocarlo en el recipiente.
- Colocar la tapa en el recipiente y girarla en sentido antihorario hasta el tope.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.

- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Ajustar la velocidad de giro deseada con el regulador de velocidad.
- Sujetar firmemente la base motriz y el accesorio multifunción, y conectar el aparato.
- Agregar los alimentos que se desean cortar o rallar por la abertura para incorporar ingredientes.
- Agregar los alimentos empujándolos sólo levemente con el empujador.

¡Atención!

Vaciar el recipiente de mezcla antes de que los ingredientes cortados o picados entren en contacto con el disco porta-accesorios.

- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de accionamiento.

Tras concluir el trabajo:

- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del adaptador.
- Girar la tapa en sentido horario y retirarla del recipiente de mezcla.
- Coger el disco porta-accesorios por las empuñaduras empotradas y levantarlo del recipiente de mezcla.
- Dar la vuelta al disco porta-accesorios y expulsar cuidadosamente el accesorio de la parte inferior (**figura 9**).

Limpieza

Limpiar a fondo el aparato y los accesorios utilizados después de cada uso.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Extraer el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.

No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.

¡No utilizar limpiadoras de vapor!

¡Atención!

Las superficies podrían dañarse. No emplear productos de limpieza abrasivos.

Sugerencia: Al procesar alimentos como, p. ej., zanahorias y col lombarda, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, que puede eliminarse aplicando varias gotas de aceite y frotando con un paño.

- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo y secarla.
- El vaso de la batidora se puede lavar en el lavavajillas.
- Lavar el pie de la batidora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.
- Dejar secar el pie de la batidora en posición vertical (cuchilla hacia arriba), de modo que el agua que pudiera haber penetrado, pueda salir con facilidad.

Varilla montaclaras

¡Atención!

No sumergir nunca en líquidos la pieza acopladora ni lavarla bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas.

- La varilla montaclaras se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpiar la pieza acopladora solo con un paño húmedo.

Accesorio multifunción

¡Atención!

No sumergir nunca en líquidos la tapa del accesorio multifunción ni lavarla en el lavavajillas.

- Limpiar la tapa solo con un paño húmedo o enjuagarla brevemente bajo el grifo de agua.
- El recipiente, la cuchilla universal, los discos porta-accesorios para cortar y rallar se pueden lavar en el lavavajillas.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Localización de averías

Avería

El aparato se desconecta durante la marcha.

Ayuda

La protección contra sobrecarga se ha activado.

- Desconectar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Dejar enfriar el aparato durante aprox. 1 hora, a fin de desactivar el seguro contra sobrecarga.
- Volver a conectar el aparato.

En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

Recetas y sugerencias

Mayonesa

Accesorio: pie de la batidora

- 1 huevo (yema y clara)
- 1 cucharada sopera de mostaza
- 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
- 200–250 ml de aceite
- Sal y pimienta al gusto

¡Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura!

- Introducir los ingredientes en el vaso de la batidora.
- Apoyar la batidora sobre el fondo del vaso y mezclar los ingredientes hasta que emulsionen (velocidad turbo).
- Elevar la batidora en funcionamiento lentamente hasta el borde superior de la mezcla y desplazarla nuevamente hacia abajo, hasta que la mayonesa esté lista.

Sugerencia: Con esta receta la mayonesa también se puede preparar solo con yema de huevo. En tal caso se deberá emplear la mitad del aceite de la receta normal.

Sopa de verduras

Accesorio: pie de la batidora

- 300 g de patatas
- 200 g de zanahorias
- 1 trozo pequeño de apio
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 50 g de mantequilla
- 2 litros de agua
- Sal y pimienta al gusto
- Pelar los tomates y quitarles las pepitas.
- Limpiar y lavar la verdura, cortándola a continuación en trozos. Rehogarla en la mantequilla caliente.
- Agregar el agua y poner sal a gusto.
- Cocer durante 20–25 minutos.
- Retirar la cacerola del fuego.
- Introducir la batidora en el recipiente y hacer puré la sopa.
- Salpimentar.

Masa para crêpes

Accesorio: pie de la batidora

- 250 ml de leche
- 1 huevo
- 100 g de harina
- 25 g de mantequilla derretida y enfriada
- Poner todos los ingredientes en el orden señalado en el vaso de la batidora y mezclarlos con la batidora hasta formar una masa homogénea y sin grumos.

Batidos

Accesorio: pie de la batidora

- 1 vaso de leche
- 6 fresas grandes, o 10 frambuesas, o 1 plátano (cortado en rodajas)
- Poner los ingredientes en el vaso y mezclarlos con la batidora.
- Poner azúcar al gusto.

Sugerencia: Para preparar un batido de helado, agregar una bola de helado o emplear leche muy fría.

Panqueques de patatas

Utensilios: accesorio multifuncional (accesorio para rallar)

- 500 g de patatas
- 1 huevo grande
- 3 cucharadas de harina
- Sal y pimienta al gusto
- Pelar las patatas y rallarlas.
- Seguidamente mezclar las patatas, el huevo, la harina, la sal y pimienta.
- Si la masa está demasiado aguada, agregar un poco más de harina.
- Calentar aceite en una sartén, agregar una cucharada grande de la masa y formar un panqueque. Freírlas por ambos lados hasta que queden doradas.

Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Garantía

Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un 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 de 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 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.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Utilização correta

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo.

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

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.

O aparelho é apenas adequado para triturar ou misturar alimentos. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

Indicações de segurança

Aviso

Perigo de choque elétrico e de incêndio

Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação e o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelos nossos Serviços de Assistência Técnica, para se evitem situações de perigo. Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas.

Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento! É recomendado nunca deixar o aparelho ligado durante mais tempo do que o necessário para processar os alimentos.

Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como, por exemplo, placas de fogão.

Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem puxá-lo sobre arestas vivas.

Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de lavar loiça. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas e não pôr o aparelho a trabalhar em vazio. Não mergulhar o ponto de união do pé triturador e do aparelho base nos alimentos a preparar. Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

Aviso

Perigo de ferimentos

Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar as tigelas e ao limpar. O aparelho tem de ser desligado e desconectado da corrente elétrica antes da troca de acessórios ou de complementos, que estejam em movimento durante o funcionamento. Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho imobilizado. Nunca tocar na lâmina do pé triturador. Nunca limpar a lâmina do pé triturador com as mãos desprotegidas. Utilizar uma escova.

Nunca tocar no canal de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento! Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Para colocar e retirar a lâmina universal, segurar apenas pela peça de plástico. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

Nunca pegar nas lâminas afiadas nem nas arestas das peças de encaixe para triturar. Pegar nas peças de encaixe apenas pelo bordo. Ter em atenção a forma e a posição ao colocar no disco de suporte. Para a sua limpeza, utilizar uma escova. Pegar no disco de suporte apenas pelos puxadores integrados. Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com o suporte da engrenagem colocado e bem apertado.

Aviso

Perigo de queimaduras

Cuidado ao processar alimentos quentes. Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento. Nunca colocar o pé triturador sobre superfícies quentes nem o utilizar com alimentos quentes. Deixar os alimentos ferventes arrefecer até uma temperatura de 80 °C ou menos. Para utilizar a varinha trituradora dentro da panela, retirar primeiro a panela da zona de cozinhar.

Aviso

Perigo de asfixia

Não permitir a crianças brincar com o material de embalagem.

Importante!

O copo misturador não é adequado para utilização no micro-ondas. Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base sem que esteja colocada a engrenagem adaptável. Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

A tigela do acessório multifunções não é adequada para micro-ondas. Nunca mergulhar a tampa com engrenagem em líquidos, não colocar sob água corrente nem lavar na máquina de lavar loiça. Certificar-se de que não há objetos estranhos no canal de enchimento nem na tigela. Não utilizar quaisquer utensílios (p. ex., facas, colheres) no interior do canal de enchimento nem na tigela. Nunca trabalhar com a varinha/o pé triturador na tigela do acessório multifunções.

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização.

→ “*Limpeza*” ver página 91

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correta.....	85
Indicações de segurança.....	85
Panorâmica do aparelho	87
Utilização do aparelho.....	88
Limpeza.....	91
Ajuda em caso de anomalia	91
Receitas e sugestões	91
Eliminação do aparelho	92
Garantia.....	92

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.

→ Fig. 

1 Aparelho base

2 Cabo elétrico

3 Regulador de rotações

Velocidade de funcionamento regulável sem escalonamento entre a rotação mais baixa (●) e mais alta (12) (apenas em conjugação com a tecla 4a).

4 Tecla de ligação

A varinha está ligada enquanto a tecla de ligação (a ou b) estiver premida.

a Velocidade regulável

(com regulador de rotações 3)

b Velocidade turbo

Para utilizar o aparelho com a rotação máxima. A regulação da velocidade não tem qualquer influência na utilização da tecla Turbo.

5 Teclas de destravamento

Para retirar o pé triturador, premir simultaneamente as duas teclas de destravamento.

6 Pé triturador

Montar e encaixar o pé triturador.

7 Lâmina do pé triturador

8 Copo misturador

Ao trabalhar-se com o copo misturador, evitam-se os salpicos durante a mistura dos alimentos.

9 Tampa

Colocar a tampa para conservação de alimentos processados no copo misturador

Batedor de claras

10 Batedor de claras

11 Engrenagem adaptável

Acessório multifunções

12 Taça

13 Lâmina universal

14 Disco de suporte para peças de encaixe

15 Peças de encaixe

- a Peça de encaixe para cortar – grossa
- b Peça de encaixe para cortar – fina
- c Peça de encaixe para ralar – média
- d Peça de encaixe para raspar – grossa

16 Tampa com engrenagem

17 Calçador

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento do aparelho. Se o picador universal não fizer parte do material fornecido, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica (ref.^a 12027758).

Utilização do aparelho

Atenção!

O fundo do recipiente utilizado não pode apresentar saliências nem irregularidades.

- Antes da primeira utilização, limpar todos os componentes.

Pé triturador

O pé triturador é adequado para misturar maionese, molhos, batidos, comida para bebé, fruta e legumes cozidos.

Para passar sopas.

Recomenda-se a utilização do copo misturador fornecido com o aparelho. Porém, também podem ser utilizados outros recipientes adequados.

→ Fig. 3

- Desenrolar completamente o cabo elétrico.
- Montar e encaixar o pé triturador no aparelho base.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador ou em outro recipiente alto.

A varinha funciona melhor se existir um líquido misturado com os alimentos a preparar.

- Regular a rotação pretendida com o regulador de rotações (**Fig. 3-5**). No caso de líquidos, alimentos quentes e misturar (p. ex., Muesli no iogurte), recomenda-se que seja utilizada uma velocidade mais baixa. As velocidades mais elevadas devem ser utilizadas na preparação de alimentos mais rijos.
- Segurar bem na varinha e no copo.
- Ligar a varinha mágica exercendo pressão na tecla de ligação pretendida.

Ao ligar a varinha, deve-se mantê-la ligeiramente inclinada, para evitar uma «sucção» do fundo do copo misturador. A varinha está ligada enquanto a tecla de ligação estiver premida.

Para evitar salpicos dos alimentos a preparar, ativar a tecla de ligação somente depois de a varinha estar mergulhada nos alimentos.

Desligar sempre a varinha antes de a retirar de dentro dos alimentos.

- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho:

- Retirar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de destravamento e separar o pé triturador do aparelho base.

Batedor de claras

Para bater natas, claras em castelo e leite em espuma com leite quente (máx. 70 °C) e frio (máx. 8 °C), bem como para a preparação de molhos e sobremesas.

⚠ Perigo de queimaduras!

Para processar leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito. O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.

→ Fig. G

- Colocar os alimentos no copo misturador.
- Montar e encaixar a engrenagem adaptável no aparelho base.
- Montar e encaixar o batedor de claras na engrenagem adaptável.

Atenção!

Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base sem que esteja colocada a engrenagem adaptável. **→ Fig. G-3**

- Ligar a ficha à tomada.
- Regular a rotação desejada como o regulador de rotações (recomendação: rotação elevada).
- Segurar bem o aparelho base e o copo misturador e premir a tecla de ligação desejada.
- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho:

- Retirar a ficha da tomada.
- Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o batedor com a engrenagem adaptável do aparelho base.
- Retirar o batedor de claras da engrenagem adaptável.

Acessório multifunções

O acessório multifunções é adequado para cortar e raspar alimentos.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos acionamentos em rotação!

Durante o funcionamento, nunca inserir as mãos na tigela. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador. Depois de se desligar o aparelho, os acionamentos continuam a funcionar durante algum tempo. Trocar a ferramenta apenas com os acionamentos parados. No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com a tampa colocada e bem apertada.

Atenção!

Utilizar o acessório multifunções apenas no estado totalmente montado!

Cuidado!

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

O acessório multifunções não é adequado para triturar alimentos muito duros (grãos de café, rábano, noz-moscada) nem congelados (p. ex., fruta).

Atenção!

Ter impreterivelmente em atenção as quantidades máximas e os tempos de preparação na tabela. **→ Fig. G**

Após cada ciclo de funcionamento, deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.

Lâmina universal

Para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas.

Segurar a lâmina universal apenas pelo cabo de plástico.

Para a limpeza, utilizar uma escova.

→ Fig. D

- Colocar a tigela sobre uma superfície lisa e limpa.
- Inserir a lâmina universal.
- Adicionar os alimentos.

Atenção!

A lâmina universal deve assentar diretamente na tigela para que a tampa encaixe corretamente (**Fig. D-3**).

- Colocar a tampa na tigela e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.

Nota: se a colocação da tampa se revelar um pouco difícil, rodar ligeiramente o acoplamento de três abas na parte inferior do suporte e tentar novamente.

- Colocar o aparelho base no suporte e encaixar.
- Colocar o calcador.

- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho base e o acessório multifunções e ligar o aparelho (velocidade turbo).
- Para adicionar ingredientes, soltar a tecla de ligação. Aguardar até a ferramenta ficar parada.
- Retirar o calcador e adicionar os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho:

- Retirar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base do suporte.
- Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-la da tigela.
- Segurar a lâmina universal pelo cabo de plástico e retirá-la

Disco de suporte com peças de encaixe

Peça de encaixe para cortar – grossa

Colocar o regulador de rotações na rotação baixa para cortar: pepinos, cenouras, batatas.

Peça de encaixe para cortar – fina

Colocar o regulador de rotações na rotação baixa para cortar: pepinos, cenouras, beterrabas, curgetes.

Peça de encaixe para ralar – média

Colocar o regulador de rotações na rotação alta para ralar maçãs, cenouras, queijo, couve branca.

Peça de encaixe para raspar – grossa

Colocar o regulador de rotações numa rotação elevada para ralar: batatas para fazer bolinhos e panquecas de batata; fruta e legumes para saladas. Utilização não permitida para raspar cenouras.

Cuidado!

Não é permitido triturar alimentos muito duros (queijo parmesão, chocolate) com as peças de encaixe.

A adequabilidade das peças de encaixe para processar alimentos fibrosos (alho-francês, aipo, ruibarbo) é limitada.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Ter especial cuidado ao manusear as peças de encaixe! Ter em atenção a forma e a posição da peça de encaixe ao colocar no disco de suporte. Pegar no disco de suporte apenas pelos puxadores integrados. Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os alimentos utilizar apenas o calcador.

→ Fig. 13

- Colocar a tigela sobre uma superfície lisa e limpa.
- Colocar a peça de encaixe pretendida no disco de suporte. **Ter em atenção a forma e a posição da peça de encaixe (Fig. 13-1)!**
- Pegar no disco de suporte pelos puxadores integrados e colocá-lo na tigela.
- Colocar a tampa na tigela e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Colocar o aparelho base no suporte e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular as rotações pretendidas com o regulador de rotações.
- Segurar bem o aparelho base e o acessório multifunções e ligar o aparelho.
- Introduzir os alimentos a cortar e ralar através da abertura de enchimento.
- Empurrar os alimentos a cortar e ralar apenas com uma ligeira pressão com o calcador.

Atenção!

Esvaziar a tigela antes de esta estar tão cheia que os alimentos cortados ou ralados cheguem ao disco de suporte.

- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho:

- Retirar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base do suporte.
- Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-la da tigela.

- Pegar no disco de suporte pelos puxadores integrados e retirá-lo da tigela.
- Virar o disco de suporte e retirar cuidadosamente a peça de encaixe da parte inferior (**Fig. 5**).

Limpeza

O aparelho e as ferramentas utilizadas têm de ser bem limpos após cada utilização.

⚠ Perigo de choque elétrico!

Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Sugestão: Ao preparar, p. ex., couve roxa e cenouras, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

- Retirar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- O copo misturador pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Lavar o pé triturador na máquina de lavar loiça ou com uma escova, em água corrente.
- Deixar o pé triturador secar em posição vertical (lâmina do pé triturador para cima), de modo que a água infiltrada possa escorrer para fora.

Batedor de claras

Atenção!

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

- O batedor de claras pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Limpar a engrenagem adaptável apenas com um pano húmido.

Acessório multifunções

Atenção!

Nunca mergulhar a tampa do acessório multifunções em líquidos nem lavá-la na máquina de lavar loiça.

- Limpar a tampa apenas com um pano húmido ou enxaguar brevemente sob água corrente.
- A tigela, a lâmina universal, o disco de suporte e as peças de encaixe são resistentes à lavagem na máquina de lavar loiça.
- Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Ajuda em caso de anomalia

Avaria

O aparelho desliga durante o funcionamento.

Solução

A proteção contra sobrecarga foi ativada.

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Deixar o aparelho arrefecer durante cerca de 1 hora para desativar a proteção contra sobrecarga.
- Ligar o aparelho novamente.

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se à assistência técnica.

Receitas e sugestões

Maionese

Ferramenta: pé triturador

- 1 ovo (gema e clara)
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre
- 200–250 ml de óleo
- Sal e pimenta a gosto

Os ingredientes têm que estar todos à mesma temperatura!

- Colocar os ingredientes no copo.
- Assentar a varinha mágica na base do copo e misturar os ingredientes (velocidade turbo) até a mistura emulsionar.

- Elevar, lentamente, a varinha mágica a funcionar, até ao bordo superior da mistura e baixá-la de novo, até a maionese estar pronta.

Sugestão: Segundo esta receita, poderá utilizar apenas a gema do ovo para a confeção de maioneses. Mas, neste caso, adicionar apenas metade da quantidade de óleo.

Sopa de legumes

Ferramenta: pé triturador

- 300 g de batatas
- 200 g de cenouras
- 1 pedaço pequeno de aipo
- 2 tomates
- 1 cebola
- 50 g de manteiga
- 2 l de água
- Sal e pimenta a gosto
- Tirar a pele e as grainhas aos tomates.
- Cortar em pedaços os legumes depois de limpos e lavados e estufá-los na manteiga quente.
- Juntar a água e o sal.
- Deixar cozer durante 20 – 25 min.
- Retirar a panela do lume.
- Passar tudo com a varinha mágica, até ficar em puré.
- Temperar com sal e pimenta.

Massa para crepes

Ferramenta: pé triturador

- 250 ml de leite
- 1 ovo
- 100 g de farinha
- 25 g de manteiga derretida
- Colocar todos os ingredientes no copo, pela ordem indicada e bater até formar uma massa uniforme.

Batido de leite

Ferramenta: pé triturador

- 1 copo de leite
- 6 morangos grandes ou 10 framboesas ou 1 banana (cortar às rodelas)
- Colocar os ingredientes no copo e bater.
- Adoçar a gosto.

Sugestão: Para um batido de leite, juntar um cubo de gelo ou utilize leite muito frio.

Panquecas de batata

Aparelho de cozinha: Acessório multifunções (peça de encaixe para ralar)

- 500 g de batatas
- 1 ovo grande
- 3 colheres de sopa de farinha
- Sal e pimenta a gosto
- Descascar e ralar as batatas.
- Em seguida, misturar as batatas com o ovo, a farinha, o sal e a pimenta.
- Se a massa obtida estiver demasiado líquida, adicionar um pouco de farinha.
- Aquecer o óleo numa frigideira, adicionar uma colherada da massa anterior e formar panquecas. Deixar dourar dos dois lados.

Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia. Contactar o revendedor especializado para mais informações.

Garantia

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

Salvo alterações técnicas.

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τες! Σε περίπτωση παραχώρησης της συσκευής σε τρίτους πρέπει να δώσετε μαζί και αυτές τις οδηγίες.

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και για οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για την κοπή ή την ανάμειξη τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξάρτητα και προσαρτήματα.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά.

Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά.

Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή τηλεχειριζόμενες πρίζες.

Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!

Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των αναμιγνυόμενων τροφίμων.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών.

Μη φέρετε το καλώδιο του δικτύου σε επαφή με ζεστά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.

Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με υγρά χέρια και μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).

Μη βυθίζετε τη συσκευή πάνω από το σημείο σύνδεσης του ποδιού μίξερ και της βασικής συσκευής μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα. Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

⚠ Προειδοποίηση Κίνδυνος τραυματισμού

Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής καθώς και κατά το άδειασμα του μπλντ και κατά τον καθαρισμό. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή. Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στο μαχαίρι του ποδιού μίξερ. Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι του ποδιού μίξερ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης! Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού γενικής χρήσης πιάστε το μόνο από το πλαστικό μέρος. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.

Μην πιάνετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των ένθετων εξαρτημάτων τεμαχισμού. Πιάνετε τα ένθετα εξαρτήματα μόνο από την άκρη. Προσέξτε τη μορφή και τη θέση κατά την τοποθέτηση στο δίσκο στήριξης. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα. Πιάνετε το δίσκο στήριξης μόνο από τις προβλεπόμενες εσοχές λαβής. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης.

⚠ Προειδοποίηση Κίνδυνος ζεματίσματος

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών αναμιγνυόμενων τροφίμων. Τα καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα μπορεί κατά την επεξεργασία να πιτσιλίσουν. Μην τοποθετείτε το πόδι μίξερ ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες ή μην το χρησιμοποιείτε ποτέ σε πάρα πολύ καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα. Αφήστε τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 80 °C ή χαμηλότερα. Σε περίπτωση χρήσης του μπλέντερ χειρός στην κατσαρόλα απομακρύνετε προηγουμένως την κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.

⚠ Προειδοποίηση Κίνδυνος ασφυξίας

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

⚠ Σημαντικό!

Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.

Μην τοποθετείτε το χτυπητήρι στη βασική συσκευή ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης. Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Το μπολ του πολυλειτουργικού εξαρτήματος δεν είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων. Μη βυθίσετε ποτέ το καπάκι με τον μηχανισμό μετάδοσης σε υγρά ή μην το κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην το καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων.

Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στο μπολ. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο μπολ. Μην εργάζεστε ποτέ με το μπλέντερ χειρός/πόδι μίξερ μέσα στο μπολ του πολυλειτουργικού εξαρτήματος.

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. ➔ «Καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 100

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού	93
Υποδείξεις ασφαλείας	93
Με μια ματιά	96
Χειρισμός	96
Καθαρισμός	100
Αντιμετώπιση βλαβών	100
Συνταγές και Συμβουλές	100
Απόσυρση	101

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

→ Εικ. Α

- 1 Βασική συσκευή**
- 2 Ηλεκτρικό καλώδιο**
- 3 Ρύθμιση του αριθμού στροφών**
Η ταχύτητα εργασίας μπορεί να ρυθμιστεί αδιαβάθμητα μεταξύ χαμηλότερου (●) και υψηλότερου (12) αριθμού στροφών (μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο 4a).
- 4 Πλήκτρο ενεργοποίησης**
Το μπλέντερ χειρός είναι ενεργοποιημένο, όσο το πλήκτρο ενεργοποίησης (a ή b) είναι πατημένο.
 - a Ρυθμιζόμενη ταχύτητα**
(με ρύθμιση του αριθμού στροφών 3)
 - b Ταχύτητα Turbo**
Για τη χρήση της συσκευής με το μέγιστο αριθμό στροφών. Η ρύθμιση της ταχύτητας δεν έχει καμία επιρροή στη χρήση του πλήκτρου Turbo.
- 5 Πλήκτρα απασφάλισης**
Για την αφαίρεση του ποδιού μίξερ πιάστε ταυτόχρονα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.
- 6 Πόδι μίξερ**
Τοποθετήστε το πόδι μίξερ και αφήστε το να ασφαλίσει.
- 7 Μαχαίρι ποδιού μίξερ**

8 Δοχείο ανάμειξης

Η εργασία στο δοχείο ανάμειξης εμποδίζει το πιτσίσλισμα των αναμειγνυόμενων υλικών.

9 Καπάκι

Τοποθετήστε το καπάκι για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων πάνω στο δοχείο ανάμειξης

Χτυπητήρι

10 Χτυπητήρι

11 Προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

12 Μπολ

13 Μαχαίρι γενικής χρήσης

14 Δίσκος στήριξης για ένθετους δίσκους

15 Ένθετοι δίσκοι

- Ένθετο εξάρτημα κοπής – χοντρό
- Ένθετο εξάρτημα κοπής – ψιλό
- Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος – μέτριο
- Ένθετος δίσκος τριψίματος – χοντρό

16 Καπάκι με μηχανισμό μετάδοσης

17 Εξάρτημα ώθησης

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύστε την πλήρη ισχύ της συσκευής. Σε περίπτωση που ο κόφτης γενικής χρήσης δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί να παραγγελθεί μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 12027758).

Χειρισμός

Προσοχή!

Ο πυθμένας του χρησιμοποιούμενου δοχείου δεν επιτρέπεται να εμφανίζει εξογκώματα ή βαθουλώματα.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.

Πόδι μίξερ

Το πόδι μίξερ είναι κατάλληλο για την ανάμειξη μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ, βρεφικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

Για την πολτοποίηση σούπας.

Για την εργασία συνίσταται η χρήση του συμπαραδιδόμενου δοχείου ανάμειξης. Μπορεί να χρησιμοποιηθούν όμως και άλλα κατάλληλα δοχεία.

→ **Εικ. 3**

- Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε το πόδι μίξερ πάνω στη βασική συσκευή και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φως στην πρίζα.
- Βάλτε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης ή σ' ένα άλλο ψηλό δοχείο.

Το μπλέντερ χειρός λειτουργεί καλύτερα, όταν στα επεξεργαζόμενα τρόφιμα υπάρχει ένα υγρό.

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση του αριθμού στροφών (**Εικ. 3-5**). Στα υγρά, στα καυτά αναμειγνυόμενα υλικά και για το ανακάτεμα (π.χ. μούσλι σε γιαούρτι) συνίσταται, να χρησιμοποιήσετε μια χαμηλή βαθμίδα αριθμού στροφών. Οι υψηλές βαθμίδες αριθμού στροφών συνιστανται για την επεξεργασία σκληρότερων τροφίμων.
- Κρατήστε το μπλέντερ χειρός και το δοχείο σταθερά.
- Ενεργοποιήστε το μπλέντερ χειρός, πιέζοντας το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.

Κατά την ενεργοποίηση κρατήστε το μπλέντερ χειρός ελαφρά λοξά, για να αποφύγετε να "κολλήσει" στον πάτο του δοχείου ανάμειξης. Το μπλέντερ χειρός είναι ενεργοποιημένο, όσο το πλήκτρο ενεργοποίησης είναι πατημένο.

Για να αποφύγετε το πισίλισμα των αναμειγνυόμενων τροφίμων, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης, αφού πρώτα βυθιστεί το πόδι μίξερ μέσα στα αναμειγνυόμενα τρόφιμα.

Απενεργοποιείτε πάντοτε το μπλέντερ χειρός, προτού το βγάλετε από τα αναμειγνυόμενα υλικά.

- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.

Μετά την εργασία

- Αποσυνδέστε το φως.
- Πιέστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το πόδι μίξερ από τη βασική συσκευή.

Χτυπητήρι

Για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας και αφρόγαλου από ζεστό (μέγιστο 70 °C) και κρύο γάλα (μέγιστο 8 °C) καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά την επεξεργασία ζεστού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμειξης. Τα τυχόν πισίλισματα του ζεστού γάλακτος μπορεί να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

→ **Εικ. 4**

- Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και αφήστε το να ασφαλίσει.

Προσοχή!

Μην τοποθετείτε το χτυπητήρι στη βασική συσκευή ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης. → **Εικ. 4-3**

- Συνδέστε το φως στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (σύσταση: μεγάλος αριθμός στροφών).
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και το δοχείο ανάμειξης σταθερά και πατήστε το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.

Μετά την εργασία

- Αποσυνδέστε το φως.
- Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το χτυπητήρι μαζί με το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από τη βασική συσκευή.
- Αφαιρέστε το χτυπητήρι από το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

Το πολυλειτουργικό εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια / τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα ώθησης. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένο τον κινητήρα. Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε το πολυλειτουργικό εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

Προσοχή!

Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκκαλα και τους τένοντες. Το πολυλειτουργικό εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για το κόψιμο και τρίψιμο πολύ σκληρών αγαθών (κόκκοι καφέ, ράπανα, μοσχοκάρυδα) και κατεψυγμένων αγαθών (φρούτα ή παρόμοια).

Προσοχή!

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα. → **Εικ. 6**

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Μαχαίρι γενικής χρήσης

Για τον τεμαχισμό κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών βοτάνων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια.

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

→ Εικ. 10

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Για να εφαρμόζει σωστά το καπάκι, το μαχαίρι γενικής χρήσης πρέπει να βρίσκεται ίσια μέσα στο μπολ (**Εικ. 10-3**).

- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
- **Υπόδειξη:** Όταν η τοποθέτηση του καπακιού είναι κάπως δύσκολη, γυρίστε ελαφρά την σύνδεσμο τριών πτερυγίων στην κάτω πλευρά του επιθέματος και δοκιμάστε ξανά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο προσάρτημα και αφήστε την να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης.
- Συνδέστε το φως στην πρίζα.
- Κρατήστε τη βασική συσκευή και το πολυλειτουργικό εξάρτημα σταθερά και ενεργοποιήστε τη συσκευή (ταχύτητα Turbo).
- Για να συμπληρώσετε υλικά, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε να ακινητοποιηθεί το εργαλείο.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης και προσθέστε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης.
- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.

Μετά την εργασία

- Αποσυνδέστε το φως.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα.

- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το μπολ.
- Πιάστε το μαχαίρι γενικής χρήσης στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.

Δίσκος στήριξης με ένθετους δίσκους

Ένθετο εξάρτημα κοπής – χοντρό

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε χαμηλό αριθμό στροφών για την κοπή: αγγουριών, καρότων, πατατών.

Ένθετο εξάρτημα κοπής – φιλό

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε χαμηλό αριθμό στροφών για την κοπή: αγγουριών, καρότων καθώς και πανζάρια και κολοκυθάκια.

Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος – μέτριο

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε υψηλό αριθμό στροφών για το τρίψιμο: μήλων, καρότων, τυριού, λάχανου.

Ένθετος δίσκος τριψίματος – χοντρό

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε υψηλό αριθμό στροφών για το τρίψιμο: πατατών για μπαλάκια πατάτας και τηγανιτών από τριμμένες πατάτες, φρούτων και λαχανικών για σαλάτες. Δεν επιτρέπεται για τρίψιμο καρότων.

Προσοχή!

Το τρίψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (παρμεζάνα, σοκολάτα) με τους ένθετους δίσκους δεν επιτρέπεται.

Για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων (πράσα, σέλινο, ραβέντι) οι ένθετοι δίσκοι είναι μόνον εν μέρει κατάλληλοι.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση των ένθετων εξαρτημάτων! Προσέξτε τη μορφή και τη θέση του ένθετου εξαρτήματος κατά την τοποθέτηση στον δίσκο στήριξης. Πιάνετε τον δίσκο στήριξης μόνο από τις προβλεπόμενες εσοχές λαβής. Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.

→ Εικ. 13

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα στον δίσκο στήριξης. **Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου (Εικ. 13-1)!**
- Πιάστε τον δίσκο στήριξης από τις εσοχές λαβής και τοποθετήστε τον στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο προσάρτημα και αφήστε την να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φισ στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών.
- Κρατήστε τη βασική συσκευή και το πολυλειτουργικό εξάρτημα σταθερά και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Προσθέστε το υλικό για κοπή ή ξύσιμο μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Σπρώχνετε μέσα το υλικό για κοπή ή ξύσιμο, πιέζοντας μόνο ελαφρά το εξάρτημα ώθησης.

Προσοχή!

Αδειάστε το μπολ προτού να γεμίσει τόσο, ώστε το κομμένο ή ξυσμένο υλικό να φθάσει στο δίσκο στήριξης.

- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.

Μετά την εργασία

- Αποσυνδέστε το φισ.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το μπολ.
- Πιάστε το δίσκο στήριξης από τις εσοχές λαβής και αφαιρέστε τον από το μπολ.
- Αναποδογυρίστε τον δίσκο στήριξης και σπρώξτε έξω προσεκτικά το ένθετο εξάρτημα από την κάτω πλευρά (Εικ. 13).

Καθαρισμός

Η συσκευή και τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Πριν τον καθαρισμό τραβήξτε το φως από την πρίζα.

Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή!

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά.

Συμβουλή: Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου και καρότων δημιουργούνται αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, οι οποίες μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

- Αποσυνδέστε το φως.
- Σκουπίστε υγρά τη βασική συσκευή και στη συνέχεια στεγνώστε την.
- Το δοχείο ανάμειξης μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο των πιάτων.
- Καθαρίστε το πόδι μίξερ στο πλυντήριο των πιάτων ή με μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήστε το πόδι μίξερ να στεγνώσει σε όρθια θέση (το μαχαίρι του ποδιού μίξερ προς τα επάνω), για να μπορεί να τρέξει έξω το νερό, που ενδεχομένως έχει εισχωρήσει.

Χτυπητήρι

Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- Το χτυπητήρι μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίζετε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μόνο με βρεγμένο πανί.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μέσα σε υγρά ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Σκουπίζετε το καπάκι μόνο με βρεγμένο πανί ή το ξεπλένετε για λίγο κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Το μπολ, το μαχαίρι γενικής χρήσης, ο δίσκος στήριξης και οι ένθετοι δίσκοι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί υπάρχει κίνδυνος για παραμορφώσεις.

Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβη

Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη χρήση.

Αντιμετώπιση

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης είναι ενεργοποιημένη.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 1 ώρα, ώστε να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.
- Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε τη βλάβη, απευθυνθείτε παρακαλώ στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Συνταγές και Συμβουλές

Μαγιονέζα

Εργαλείο: Πόδι μίξερ

- 1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
 - 1 κουταλιά μουστάρδα
 - 1 κουταλιά χυμός λεμονιού ή ξύδι
 - 200-250 ml λάδι
 - Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση
- Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου και αναμείξτε τα υλικά (ταχύτητα Turbo), μέχρι να γαλακτοποιηθεί το μείγμα.
- Σηκώστε το ενεργοποιημένο μπλέντερ χειρός αργά μέχρι την επάνω επιφάνεια του μείγματος και κατεβάστε το ξανά, μέχρι να ετοιμαστεί η μαγιονέζα.

Συμβουλή: Σύμφωνα με αυτή τη συνταγή μπορείτε να παρασκευάσετε επίσης μαγιονέζα μόνο με κρόκους αυγών. Σε αυτή την περίπτωση χρησιμοποιείτε όμως μόνο τη μισή ποσότητα λαδιού.

Σούπα λαχανικών

Εργαλείο: Πόδι μίξερ

- 300 γρ. πατάτες
- 200 γρ. καρότα
- 1 μικρό κομμάτι σέλινο
- 2 ντομάτες
- 1 κρεμμύδι
- 50 γρ. βούτυρο
- 2 λίτρα νερό
- Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση
- Ξεφλουδίστε τις ντομάτες και αφαιρέστε τους σπόρους.
- Κόψτε τα καθαρισμένα και πλυμένα λαχανικά σε κομμάτια και σοτάρετέ τα στο καυτό βούτυρο.
- Προσθέστε νερό και αλατίστε.
- Αφήστε τα να βράσουν όλα μαζί για 20-25 λεπτά.
- Απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία.
- Πολτοποιήστε τη σούπα με το μπλέντερ χειρός μέσα στην κατσαρόλα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

Ζύμη για κρέπες

Εργαλείο: Πόδι μίξερ

- 250 ml γάλα
- 1 αυγό
- 100 γρ. αλεύρι
- 25 γρ. λειωμένο κρύο βούτυρο
- Βάλτε όλα τα υλικά με την αναφερόμενη σειρά σε ένα δοχείο και αναμείξτε τα σε μια λεία ζύμη.

Ροφήματα με γάλα (Μιλκσέικ)

Εργαλείο: Πόδι μίξερ

- 1 ποτήρι γάλα
- 6 μεγάλες φράουλες, ή 10 φραμπούζ, ή 1 μπανάνα (κομμένη σε φέτες)
- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο και αναμείξτε τα.
- Προσθέστε ζάχαρη κατά βούληση.

Συμβουλή: Για ένα μιλκσέικ προσθέστε ένα μπαλάκι παγωτό ή χρησιμοποιήστε πολύ κρύο γάλα.

Μικρές τηγανίτες από τριμμένες πατάτες

Συσκευή κουζίνας: Πολυλειτουργικό εξάρτημα (ένθετος δίσκος τριψίματος)

- 500 γρ. πατάτες
- 1 μεγάλο αυγό
- 3 κουταλιές αλεύρι
- Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση
- Ξεφλουδίστε τις πατάτες και τρίψτε τις.
- Μετά αναμείξτε τις πατάτες, το αυγό, το αλεύρι, το αλάτι και το πιπέρι.
- Σε περίπτωση που το μείγμα είναι πολύ υγρό, προσθέστε ακόμη λίγο αλεύρι.
- Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι, βάλτε μέσα μια μεγάλη κουταλιά του μείγματος και σχηματίστε μια μικρή τηγανίτα. Ψήστε τις από τις δύο πλευρές μέχρι να αποκτήσουν ένα καφεκίτρινο χρώμα.

Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Όροι Εγγύησης

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 πλημμελή 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 Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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 κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
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 έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
 - 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 πτώσης 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 εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αθήνα 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά
Θεσ/νίκη Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.Θ. 60017 Θέρμη
Πάτρα Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια
Ηράκλειο – Κρήτης Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο
Κύπρος Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Amaca uygun kullanım

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verdiğiniz zaman, bu kullanma kılavuzunu da veriniz.

Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz. Bu cihaz sadece evde ve ev benzeri ortamlarda kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece eviniz için hazırlayacağınız miktarda ürünler ve süreler için kullanınız.

Cihaz sadece besin doğramak veya karıştırmak için uygundur. Başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Cihazı sadece orijinal parçalar ve aksesuarlar ile birlikte kullanınız. Bu cihaz fiziksel, duysal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Güvenlik uyarıları

Uyarı

Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir. Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız.

Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz! Cihazın, karıştırılacak malzemelerin işlenmesi için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez.

Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız.

Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.

Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Cihazı ıslak veya nemli elle tutmayınız ve boşta çalışmaya bırakmayınız. Cihazı, karıştırılacak malzeme içine karıştırma ayağının ve ana cihaz bağlantı noktasının üzerinden geçirerek daldırılmayınız. Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

Uyarı

Yaralanma tehlikesi

Keskin kesme bıçaklarının kullanılması, kapların boşaltılması ve temizlenmesi sırasında dikkatli olunuz. Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Aksesuarları sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkartınız. Kesinlikle karıştırma ayağı bıçağına müdahalede bulunmayınız. Karıştırma ayağı bıçağını kesinlikle çıplak elle tutmayınız. Temizleme için fırça kullanınız.

Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Mutlaka sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız! Doğrama bıçağı ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Doğrama bıçağının takılması ve çıkarılması için bıçağı sadece plastik kısımdan tutunuz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Keskin bıçakları ve parçalayıcı ünitelerin kenarlarını kesinlikle tutmayınız. Üniteleri sadece kenar yüzeylerinden kavrayınız. Üniteyi tutucu diske takarken, şekline ve konumuna dikkat ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız. Tutucu diski sadece öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz. Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı ile çalışırken, dişli düzeneğin mutlaka ana cihaz üzerine yerleştirilmiş ve döndürölerek sabitlenmiş olması gerekir.

Uyarı

Haşlanma tehlikesi

Karıştırılacak sıcak malzemeler ile çalışırken dikkatli olunuz. Sıcak malzemeler karıştırılmaları sırasında dışarı sıçrayabilir. Karıştırma ayağını kesinlikle sıcak yüzeyler üzerine koymayınız veya çok sıcak karıştırma maddeleri içinde kullanmayınız. Pişen sıcak malzemeler, işlenmeden önce en az 80°C seviyesine kadar soğutulmalıdır. El blenderini tencere içinde kullanacaksanız öncelikle tencereyi ocaktan alınız.



Uyarı

Boğulma tehlikesi

Çocukların ambalaj malzemesiyle oynamasına izin vermeyiniz.



Önemli!

Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir.

Çırpma telini, dişli düzeneği ön parçası olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz. Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Çok fonksiyonlu aksesuar kabı mikrodalga fırınlar için uygun değildir. Dişli düzenekli kapağı kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Dolum kanalının ve kabın içinde yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Herhangi bir cisim (örn. bıçak, çatal) ile dolum ağzına veya kaba müdahalede etmeyiniz. Kesinlikle blender / karıştırma ucu ile çok fonksiyonlu aksesuar kabı içinde çalışmayınız. Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizleme” bkz. sayfa 109

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri aşağıdaki internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	103
Güvenlik uyarıları.....	103
Genel Bakış.....	105
Kullanım.....	106
Temizleme	109
Arıza durumunda yardım	109
Tarifler ve yararlı bilgiler.....	110
Elden çıkartılması	111
Garanti.....	111

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

→ Resim

- Ana cihaz**
- Elektrik şebekesi kablosu**
- Devir sayısı ayarı**
Çalışma hızı en düşük (●) ve en yüksek (12) devir sayısı arasında kademesiz olarak ayarlanabilir (sadece **4a** tuşu ile birlikte).
- Açma tuşu**
Açma tuşu (**a** veya **b**) basılı olduğu sürece el blenderi açıktır.
a Ayarlanabilir hız
(devir sayısı ayarı **3** ile)
b Turbo hız
Cihazın maksimum devir sayısı ile kullanılması içindir. Hız ayarının Turbo tuşunun kullanımına bir etkisi yoktur.
- Kilit açma tuşları**
Karıştırma ayağını çıkartmak için iki kilit açma tuşuna da aynı anda basınız.

6 Karıştırma ayağı

Karıştırma ayağını takınız ve yerine oturtunuz.

7 Karıştırma ayağı bıçağı

8 Karıştırma kabı

Karıştırma kabı içinde çalışılması, karıştırılan maddenin etrafa sıçramasını önler.

9 Kapak

Kapağı, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için karıştırma kabının üzerine kapatınız

Çırpma teli

10 Çırpma teli

11 Dişli düzeneğin ön parçası

Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı

12 Kap

13 Doğrama bıçağı

14 Disk üniteleri için tutucu disk

15 Disk üniteleri

- a Dilimleme parçası – kalın
- b Dilimleme parçası – ince
- c Rendeleme parçası – orta
- d Rendeleme parçası – kalın

16 Dişli düzenekli kapak

17 Tıkaç

Genel doğrayıcı ile cihazınızın tüm gücünü ve performansını kullanmış olursunuz.

Genel doğrayıcı teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz (sipariş no. 12027758).

Kullanım

Dikkat!

Kullanılan kabın tabanı çıkıntılı veya kademeli olmamalıdır.

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce tüm parçaları temizleyiniz.

Karıştırma ayağı

Karıştırma ayağı mayonez, sos, karışık içecek, bebek maması, pişmiş meyve ve sebze karıştırmaya elverişlidir.

Çorbaların püre haline getirilmesi için kullanılabilir.

Cihaz ile çalışmak için, teslimat kapsamındaki karıştırma kabının kullanılması tavsiye edilir. Fakat başka uygun kaplar da kullanılabilir.

→ Resim 3

- Elektrik kablосunu tamamen açınız.
- Karıştırma ayağını ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına veya başka bir derin kaba doldurunuz.

İşlenecek besinlerde bir sıvı mevcut olduğu zaman el blenderi daha iyi çalışır.

- Devir sayısı ayarı ile istediğiniz devir sayısını ayarlayınız (**Resim 3-5**). Sıvılarda ve karıştırılacak sıcak malzemelerde ve ek maddelerin mevcut malzemelere karıştırılmasında (örn. (örn. kahvaltılık tahıl gevreğinin yoğurda karıştırılması), düşük bir devir sayısı kademesi kullanılması tavsiye edilir. Yüksek devir sayısı kademelerinin katı besinlerin işlenmesi için kullanılması tavsiye edilir.
- El blenderini ve kabı sabit tutunuz.
- İsteddiğiniz açma tuşuna basarak el blenderini açınız.

El blenderini açarken, cihazın karıştırma kabının zeminine “emiş gücü nedeniyle tutulmasını” önlemek için cihazı hafifçe eğik tutunuz. El blenderi, açma tuşu basılı olduğu sürece açık kalmaya devam eder.

Karıştırılan besinlerin sıçramasını önlemek için, açma tuşuna ancak karıştırma ayağını karıştırılacak besinlerin içine soktuktan sonra basınız.

El blenderini daima, karıştırma ayağını karıştırdığınız besinlerin içinden çıkartmadan önce kapatınız.

- İşlemleriniz bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız.

Çalışma sona erdikten sonra:

- Elektrik fişini çekiniz.
- Kilit açma tuşlarına basınız ve karıştırma ayağını ana cihazdan çıkartınız.

Çırpma teli

Sıcak (azm. 70°C) ve soğuk sütün (azm. 8°C) süt köpüğü, kremşanti, çırpma yumurta akı yapmak ve soslar ve tatlılar hazırlamak için kullanılabilir.

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak süt hazırlarken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız. Sıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

→ Resim ③

- Besinleri karıştırma kabına yerleştiriniz.
- Dişli düzeneği ön parçasını ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli düzeneği ön parçasına takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.

Dikkat!

Çırpma telini, dişli düzeneği ön parçası olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz. → Resim ③-3

- Elektrik fişini prize takınız.
- İstedığınız devir sayısını, devir sayısı ayar düzeneği ile ayarlayınız (öneri: yüksek devir sayısı).
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkı tutunuz ve istediğiniz devreye sokma tuşuna basınız.
- İşlemlerin bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız.

Çalışma sona erdikten sonra:

- Elektrik fişini çekiniz.
- Her iki kilit açma tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak çırpma telini dişli düzeneğin ön parçası ile birlikte ana cihazdan çıkartınız.
- Çırpma telini dişli düzeneği ön parçasından çıkartınız.

Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı

Çok fonksiyonlu aksesuar, besinlerin kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur.

⚠ Keskin bıçaklar/dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz. Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz mutlaka kapağı yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmış şekilde devreye sokulmalıdır.

Dikkat!

Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanılmalıdır!

İkaz!

Eti doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinir bölümlerini ayırınız. Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı, çok sert besinlerin (kahve çekirdeği, turp, muskat) ve dondurulmuş besinlerin (meyve veya benzeri) doğranması için uygun değildir.

Dikkat!

Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

→ Resim ③

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz.

Doğrama bıçağı

Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve sebze, fındık, badem gibi besinlerin doğranması için kullanınız.

⚠ Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Doğrama bıçağının ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız.

Doğrama bıçağını sadece plastik tutamak üzerinden tutunuz.

Temizlik için fırça kullanınız.

→ **Resim D**

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- Doğrama bıçağını yerine takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

Dikkat!

Kapağın yerine doğru şekilde oturması için doğrama bıçağının kabın içine düzgün oturması gerekir (**Resim D-3**).

- Kapağı kabın üzerine oturtunuz ve saat dönüş yönünün tersine doğru sonuna kadar çeviriniz.

Bilgi: Kapağın yerleştirilmesi biraz zor oluyorsa, kapağın alt tarafındaki üç kanatlı bağlantıyı hafifçe döndürünüz ve yeniden deneyiniz.

- Ana cihazı üst parça üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Tıkacı yerleştiriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve çok fonksiyonlu aksesuarı sabit tutunuz ve cihazı çalıştırınız (turbo hız).
- Malzeme ilave etmek için devreye sokma tuşunu serbest bırakınız. Aletin durmasını bekleyiniz.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızlarından doldurunuz.
- İşlemlerinizi bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız.

Çalışma sona erdikten sonra:

- Elektrik fişini çekiniz.
- Kilit açma tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkartınız.
- Kapağı saat dönüş yönünde çeviriniz ve kaptan çıkartınız.
- Doğrama bıçağını plastik tutamağından tutup dışarı çıkarınız

Disk üniteleri ile tutucu disk**Dilimleme parçası – kalın**

Düşük devir sayısı ayarı salatalık ve havuç ve patates kesmek için kullanılır.

Dilimleme parçası – ince

Düşük devir sayısı ayarı salatalık, havuç, patates, kırmızı pancar ve kabak kesmek için kullanılır.

Rendeleme parçası – orta

Yüksek devir sayısında rendelenecek besinler: Elma, havuç, peynir, beyaz lahanalar.

Rendeleme parçası – kalın

Rendeleme için devir sayısını yüksek kademeye ayarlayınız: Patates mürver ve köftesi için patates; Salatalar için meyve ve sebze. Havuç rendelemek için uygun değildir.

İkaz!

Çok sert besinlerin (parmesan peyniri, çikolata) disk üniteleri ile doğranması yasaktır. Lifli besinlerin (pırasa, kereviz, ravent) işlenmesi için disk üniteleri sadece belirli koşullarda kullanılabilir.

⚠ Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutucu diske takarken şekline ve konumuna dikkat ediniz. Tutucu diski sadece öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz. Elinizi malzeme ilave etme ağzının içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.

→ **Resim E**

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- İstedığınız üniteyi tutucu diske yerleştiriniz. **Ünitenin şekline ve konumuna dikkat edilmelidir (Resim E-1)!**
- Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve kabın veya çanağın içine yerleştiriniz.
- Kapağı kabın üzerine oturtunuz ve saat dönüş yönünün tersine doğru sonuna kadar çeviriniz.
- Ana cihazı üst parça üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Devir sayısı ayarı ile istediğiniz devir sayısını ayarlayınız.
- Ana cihazı ve çok fonksiyonlu aksesuarı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz.

- Kesilecek veya rendelenecek malzemeyi besin ilave etme ağzından doldurunuz.
- Kesilecek veya rendelenecek malzemeyi tıkaç ile hafifçe bastırarak cihazın içine itiniz.

Dikkat!

Kesilmiş veya rendelenmiş besinler tutucu diske temas edecek kadar fazlalaşmadan önce kabı boşaltınız.

- İşlemlerin bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız.

Çalışma sona erdikten sonra:

- Elektrik fişini çekiniz.
- Kilit açma tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkartınız.
- Kapağı saat dönüş yönünde çeviriniz ve kaptan çıkartınız.
- Tutucu disk tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çanaktan dışarı kaldırınız.
- Tutucu disk çeviriniz ve takılı üniteyi alt taraftan dikkatlice bastırıp çıkartınız (Resim 15).

Temizleme

Cihaz ve kullanılan aletler, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Temizlik yapmadan önce elektrik fişini çekiniz.

Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız!

Dikkat!

Yüzeyler zarar görebilir. Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

Yararlı bilgi: Örneğin havuç ve kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

- Elektrik fişini çekiniz.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde temizlenebilir.

- Karıştırma ayağı bulaşık makinesinde yıkanabilir veya bir fırça ile akan suyun altında temizlenebilir.
- Karıştırma ayağını dik konumda (karıştırma ayağı bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

Çırpma teli

Dikkat!

Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Dişli düzeneği ön parçasını sadece nemli bir bez ile siliniz.

Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı

Dikkat!

Çok fonksiyonlu aksesuarın kapağı kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

- Kapağı sadece nemli bir bez ile siliniz veya musluktan akan su altında kısaca durulayınız.
- Kap, doğrama bıçağı, tutucu disk ve disk üniteleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Deformasyon söz konusu olabileceği için plastik parçalar makine içinde sıkışık şekilde durmamalıdır.

Arıza durumunda yardım

Arıza

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.

Çözüm

Aşırı yüklenme emniyeti devreye girmiş.

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Aşırı yüklenme emniyetini devreden çıkarmak için, cihazın yaklaşık 1 saat soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı tekrar açınız.

Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Tarifler ve yararlı bilgiler

Mayonez

Alet: Karıştırma ayağı

- 1 yumurta (yumurta akı ve yumurta sarısı)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 200–250 ml sıvı yağ
- İsteğe göre tuz, karabiber

Malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır!

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- El blenderini kabın zeminine temas ettiriniz ve karışım kıvam alana kadar malzemeleri (Turbo hız ile) karıştırınız.
- Çalışır haldeki mikseri yavaşça karışımın üst kenarına kadar kaldırınız ve tekrar indirerek mayonez hazır olana kadar çalıştırmaya devam ediniz.

Yararlı bilgi: Bu tarife göre mayonezi sadece yumurta sarısı kullanarak da yapabilirsiniz. Ancak bu durumda yağ miktarının sadece yarısını kullanınız.

Sebze çorbası

Alet: Karıştırma ayağı

- 300 g patates
- 200 gr havuç
- 1 küçük kereviz
- 2 domates
- 1 soğan
- 50 g tereyağı
- 2 l su
- İsteğe göre tuz, karabiber
- Domateslerin kabuğunu soyunuz ve çekirdeklerini çıkartınız.
- Temizlenmiş ve yıkanmış sebzeleri parçalara kesiniz ve sıcak tereyağı içinde pişiriniz.
- Su ilave ediniz ve tuz atınız.
- Hepsini 20-25 dakika pişmeye bırakınız.
- Tencereyi ocağın altından indiriniz.
- blenderi ile çorbayı tencere içinde eziniz.
- Tuz ve karabiber ile tatlandırınız.

Krep hamuru

Alet: Karıştırma ayağı

- 250 ml süt
- 1 yumurta
- 100 g un
- 25 g eritilmiş, soğutulmuş tereyağı
- Tüm malzemeleri belirtilen sırayla bir kap içine koyunuz ve pürüzsüz bir hamur olacak şekilde karıştırınız.

Sütlü içecekler

Alet: Karıştırma ayağı

- 1 bardak süt
- 6 büyük çilek veya 10 frambuaz veya 1 muz (dilimlenmiş)
- Malzemeleri kabın içine koyunuz ve karıştırınız.
- İsteğe göre şeker katınız.

Yararlı bilgi: Sütlü içecek (milkshake) yapmak için buna bir top dondurma ilave ediniz veya çok soğuk süt kullanınız.

Patates mücveri

Mutfak aleti: Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı (rendeleme parçası)

- 500 g patates
- 1 büyük yumurta
- 3 YK un
- İsteğe göre tuz, karabiber
- Patatesleri soyunuz ve rendeleyiniz.
- Ardından patatesleri, yumurtayı, unu, tuzu ve biberi karıştırınız.
- Karışım çok cıvık olursa biraz daha un katınız.
- Bir tavada yağ kızdırınız, her seferinde karışımdan bir büyük kaşık alarak tavaya koyunuz ve bastırarak kurabiye şekli veriniz. Her iki tarafı da altın rengine dönüp kahverengileşinceye kadar pişiriniz.

Elden çıkartılması



AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.



**Bosch Çağrı
Merkezi**

444 6 333
7/24 hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - 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

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem - Sel başkını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisindedir.
- Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılmanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketici için bu hakkın kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketici malın bedel indirimini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka

Ürün İsmi

Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca www.bosch-home.com/tr adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

www.bosch-home.com/tr

www.bosch-yetkiliservisi.com

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 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.

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı :

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Adresi :

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu :

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks :

Faks : 0216 528 91 88 E-posta :

E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı :

Yetkilinin imzası : Teslim Tarihi ve yeri :

Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi :

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli :

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. :

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie kolejnemu użytkownikowi należy do niego dołączyć niniejszą instrukcję obsługi.

Niestosowanie się do instrukcji prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe stąd szkody.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.

Urządzenie nadaje się wyłącznie do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. Nie wolno go używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji. Urządzenia używać tylko z oryginalnymi częściami i akcesoriami.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru

Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Aby uniknąć zagrożeń, należy zlecać naprawy urządzenia, jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi. Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych.

Zawsze nadzorować pracę urządzenia! Zaleca się włączanie urządzenia na czas nie dłuższy niż jest to konieczne do odpowiedniego zmiksowania produktów.

Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płytach grzewczych kuchenek, ani w ich pobliżu.

Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Urządzenia nie wolno chwytać mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym. Końcówki miksującej nigdy nie zanurzać w miksowanym produkcie powyżej miejsca jej połączenia z korpusem urządzenia. Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo zranienia

Zachować ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami oraz przy opróżnianiu miski i podczas czyszczenia. Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które wykonują ruchy podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego. Zdejmować i zakładać akcesoria tylko, gdy urządzenie jest wyłączone, a napęd zatrzymany. Nigdy nie chwytać za nóż końcówki miksującej. Noża końcówki miksującej w żadnym przypadku nie czyścić gołymi rękoma. Użyć szczoteczki. Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz! Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noża uniwersalnego chwytać go tylko za części pokryte tworzywem sztucznym. Do czyszczenia używać szczoteczki. Nigdy nie chwytać za ostre noże oraz krawędzie wkładek do rozdrabniania. Wkładki chwytać tylko za brzeg. Zwracać uwagę na kształt i pozycję wkładek przy zakładaniu na nośnik. Do czyszczenia używać szczoteczki. Nośnik wkładek chwytać tylko za przeznaczone do tego celu wgłębienie. Akcesoriów używać tylko po całkowitym zmontowaniu. Przy korzystaniu z przystawki wielofunkcyjnej włączenie korpusu urządzenia jest dozwolone tylko po założeniu i dokładnym przykręceniu nasadki przekładniowej.

Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo poparzenia

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących produktów.

Gorący produkt może się rozpryskiwać podczas miksowania.

Końcówki miksującej nigdy nie stawiać na gorących powierzchniach ani nie wkładać do bardzo gorących produktów przeznaczonych do

miksowania. Zagotowane produkty przeznaczone do miksowania najpierw schłodzić do temperatury co najmniej 80°C i dopiero potem miksować. Przed użyciem blendera w garnku zdjąć garnek z pola grzewczego.

Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo uduszenia

Dzieciom nie wolno bawić się opakowaniem urządzenia.

Ważne!

Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych. Nigdy nie wkładać końcówki do ubijania do urządzenia bez nasadki przekładniowej. Nasadki przekładniowej nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń. Miska przystawki wielofunkcyjnej nie nadaje się do podgrzewania potraw w kuchenke mikrofalowej. Pokrywy z przekładnią nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Uważać, aby w otworze do napełniania ani w misce nie znalazły się żadne ciała obce. Nie manipulować przedmiotami (np. nożem lub łyżką) w otworze do napełniania ani w misce. Nigdy nie używać blendera ani końcówki miksującej w misce przystawki wielofunkcyjnej.

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie” patrz strona 120

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	114
Zasady bezpieczeństwa	114
Opis urządzenia.....	116
Obsługa	117
Czyszczenie	120
Usuwanie usterek	121
Przepisy kulinarne i wskazówki	121
Ekologiczna utylizacja	122
Gwarancja	122

Opis urządzenia

Proszę rozłożyć składane kartki z rysunkami.

→ **Rysunek**

1 Korpus urządzenia

2 Kabel sieciowy

3 Regulator obrotów

Prędkość roboczą można ustawiać płynnie pomiędzy najniższą (●) i najwyższą (**12**) prędkością obrotową (tylko w połączeniu z przyciskiem **4a**).

4 Przycisk włącznika

Blender jest włączony tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk włącznika (**a** lub **b**).

a Prędkość regulowana

(z regulatorem prędkości obrotowej **3**)

b Prędkość Turbo

Praca urządzenia z maksymalną prędkością obrotową. Przy korzystaniu z przycisku Turbo ustawienie prędkości obrotowej nie ma znaczenia.

5 Przyciski zwalniające

W celu zdjęcia końcówki miksującej nacisnąć równocześnie oba przyciski zwalniające.

6 Końcówka miksująca

Założyć i zablokować końcówkę miksującą.

7 Nóż końcówki miksującej**8 Pojemnik do miksowania**

Miksowanie w pojemniku zapobiega rozpryskiwaniu produktów.

9 Pokrywa

W celu przechowywania przetworzonych produktów założyć pokrywkę na pojemnik do miksowania

Końcówka do ubijania**10 Końcówka do ubijania****11 Nasadka przekładniowa****Przystawka wielofunkcyjna****12 Miska****13 Nóż uniwersalny****14 Nośnik wkładek tarczowych****15 Wkładki tarczowe**

- a Wkładka do cięcia – grubo
- b Wkładka do cięcia – drobno
- c Wkładka do tarcia – średnio
- d Wkładka do tarcia – grubo

16 Pokrywa z przekładnią**17 Popychacz**

Rozdrabniacz uniwersalny pozwala na wykorzystywanie pełnego zakresu możliwości urządzenia. Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 12027758).

Obsługa

Uwaga!

Dno używanego naczynia nie może mieć żadnych nierówności lub progów.

- Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie części.

Końcówka miksująca

Końcówka miksująca nadaje się do miksowania majonezu, sosów, napojów miksowanych, potraw dla niemowląt, gotowanych owoców i warzyw. Do rozcierania zup.

Przy pracy zaleca się stosowanie dołączonego pojemnika do miksowania. Można też jednak stosować inne odpowiednie naczynia.

→ Rysunek B

- Całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Końcówkę miksującą założyć na korpus urządzenia i zablokować.
- Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Włożyć artykuły spożywcze do pojemnika lub innego wysokiego naczynia.

Blender pracuje lepiej, jeżeli wśród produktów przeznaczonych do miksowania znajdują się płynne składniki.

- Ustawić regulatorem odpowiednią prędkość obrotową (**rysunek B-5**). Przy miksowaniu płynów, gorących produktów oraz do mieszania (np. płatków zbożowych w jogurcie) zaleca się używanie niskich prędkości obrotowych. Wysokie prędkości obrotowe zaleca się przy przetwarzaniu twardszych produktów.
- Mocno trzymać blender i pojemnik.
- Włączyć blender przez naciśnięcie żądanego przycisku włącznika.

Przy włączaniu blendera trzymać go nieco ukośnie, aby uniknąć przyssania do dna pojemnika. Blender jest pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

Aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów, naciskać przycisk włącznika dopiero gdy końcówka miksująca jest zanurzona w miksowanych produktach.

Przed wyjęciem końcówki miksującej z miksowanych produktów zawsze wyłączać blender.

- Po rozdrobnieniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po zakończeniu pracy:

- Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Nacisnąć przyciski zwalniające i zdjąć końcówkę miksującą z korpusu urządzenia.

Końcówka do ubijania

Do ubijania śmietany, białek jaj i pianki z mleka gorącego (maks. 70°C) i zimnego (maks. 8°C) oraz do przygotowywania sosów i deserów.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

W przypadku gorącego mleka używać wysokiego, wąskiego naczynia. Gorące mleko może pryskać i spowodować oparzenia.

→ Rysunek 6

- Umieścić artykuły spożywcze w pojemniku do miksowania.
- Założyć nasadkę przekładniową na korpus urządzenia i zablokować.
- Włożyć końcówkę do ubijania do nasadki przekładniowej i zablokować.

Uwaga!

Nigdy nie wkładać końcówek do ubijania do urządzenia bez nasadki przekładniowej.

→ Rysunek 6-3

- Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Ustawić regulatorem żadaną prędkość obrotową (zalecenie: wysoka prędkość obrotowa).
- Mocno trzymając korpus urządzenia włączyć żądany włącznik.
- Po rozdrobnieniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po zakończeniu pracy:

- Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Wcisnąć jednocześnie i przytrzymać oba przyciski zwalniające i zdjąć z korpusu urządzenia końcówkę do ubijania razem z nasadką przekładniową.
- Zdjąć końcówkę do ubijania z nasadki przekładniowej.

Przystawka wielofunkcyjna

Przystawka wielofunkcyjna jest przeznaczona do szatkowania i wiórkowania artykułów spożywczych.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia przez ostre noże i obracający się napęd!

Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładać palców ani rąk do miski. Do popychania składników używać wyłącznie popychacza. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko, gdy napęd jest wyłączony i zatrzymany. Przy korzystaniu z przystawki wielofunkcyjnej włączenie korpusu urządzenia jest dozwolone tylko po założeniu i dokładnym przykręceniu pokrywy.

Uwaga!

Przystawki wielofunkcyjnej używać tylko po całkowitym zmontowaniu!

Ostrożnie!

Przed rozdrobnieniem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna. Przystawka wielofunkcyjna nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (ziaren kawy, rzodkwi, orzechów muszkatowych) i mrożonek (owoców itp.).

Uwaga!

Przestrzegać i maksymalnych ilości produktów i czasów rozdrabniania podanych w tabeli. **→ Rysunek 6**

Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

Nóż uniwersalny

do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!

Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma.

Nóż uniwersalny chwytać wyłącznie za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Do czyszczenia używać szczoteczki.

→ Rysunek D

- Miskę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej.
- Włożyć nóż uniwersalny.
- Włożyć produkty.

Uwaga!

Warunkiem prawidłowego założenia pokrywy jest pionowe osadzenie noża uniwersalnego w misce (**rysunek D-3**).

- Założyć pokrywę na miskę i obrócić ją do oporu w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- **Wskazówka:** jeżeli założenie pokrywy jest utrudnione, obrócić lekko złącze motylkowe na spodniej stronie nasadki i ponowić próbę.
- Założyć korpus urządzenia na nasadkę i zablokować.
- Włożyć popychacz.
- Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Mocno przytrzymując korpus urządzenia i przystawkę wielofunkcyjną włączyć urządzenie (prędkość Turbo).
- W celu dodania składników zwolnić przycisk włącznika. Zaczekać, aż narzędzie całkowicie się zatrzyma.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór do napełniania.
- Po rozdrobnieniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po zakończeniu pracy:

- Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Wcisnąć przyciski zwalniające i zdjąć korpus urządzenia z nasadki.
- Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją z miski.
- Nóż uniwersalny chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć

Tarcza nośna z wkładkami tarczowymi

Wkładka do cięcia – grubo

Ustawić urządzenie na niską prędkość obrotową do szatkowania ogórków, marchwi, ziemniaków.

Wkładka do cięcia – drobno

Ustawić urządzenie na niską prędkość obrotową do szatkowania ogórków, marchwi, czerwonych buraków, cukinii.

Wkładka do tarcia – średnio

Regulator ustawić na wysoką prędkość obrotową do wiórkowania: jabłek, marchewek, sera, białej kapusty.

Wkładka do tarcia – grubo

Regulator ustawić na wysoką prędkość obrotową do tarcia: ziemniaków na kluski i placki ziemniaczane; owoców i warzyw do surówek. Nie nadaje się do tarcia marchwi.

Ostrożnie!

Rozdrabnianie bardzo twardych produktów (parmezanu, czekolady) wkładkami tarczowymi jest niedozwolone.

Wkładki tarczowe nadają się tylko warunkowo do przetwarzania włókniстых artykułów spożywczych (por, seler, rabarbar).

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!

Zachowywać szczególną ostrożności przy zakładaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki przy jej zakładaniu na nośnik. Nośnik wkładek chwytać tylko za przeznaczone do tego celu wgłębienie. Nie wkładać palców ani rąk do otworu do napełniania. Produkty popychać tylko popychaczem.

→ Rysunek E

- Miskę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej.
- Założyć wybraną wkładkę na nośnik.
- **Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki (rysunek E-1)!**
- Nośnik wkładek chwycić za zagłębienia i włożyć do miski.
- Założyć pokrywę na miskę i obrócić ją do oporu w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Założyć korpus urządzenia na nasadkę i zablokować.
- Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.

- Ustawić regulatorem żadaną prędkość obrotową.
- Mocno przytrzymując korpus urządzenia i przystawkę wielofunkcyjną włączyć urządzenie.
- Wprowadzać przez otwór do napełniania produkty przeznaczone do szatkowania lub wiórkowania.
- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem, lekko je dociskając, bez używania siły.

Uwaga!

Miskę opróżniać przed momentem całkowitego napełnienia, aby rozdrobnione produkty nie sięgały do nośnika wkładki.

- Po rozdrobnieniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po zakończeniu pracy:

- Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Wcisnąć przyciski zwalniające i zdjąć korpus urządzenia z nasadki.
- Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją z miski.
- Chwycić nośnik wkładek za wgłębienia i wyjąć z miski.
- Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć założoną wkładkę (rysunek 13).

Czystczenie

Urządzenie i użyte narzędzia należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć wtyczkę od gniazdka.

Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w cieczach ani nie myć go w zmywarce do naczyń.

Nie stosować myjek parowych!

Uwaga!

Możliwość uszkodzenia powierzchni.

Nie stosować szorujących środków czyszczących.

Wskazówka: Przy przetwarzaniu np. czerwonej kapusty czy marchwi na elementach z tworzywa sztucznego powstają przebarwienia, które można usunąć przy użyciu kilku kropel oleju jadalnego.

- Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Pojemnik miksera można myć w zmywarce do naczyń.
- Końcówkę miksującą myć w zmywarce do naczyń albo szczoteczką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę miksującą suszyć w pionowej pozycji (z nożem skierowanym do góry), aby mogła z niej wypłynąć woda.

Końcówka do ubijania

Uwaga!

Nasadki przekładniowej nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.

- Końcówki do ubijania można myć w zmywarkach do naczyń.
- Nasadkę przekładniową wystarczy wycierać na wilgotno.

Przystawka wielofunkcyjna

Uwaga!

Pokrywy przystawki wielofunkcyjnej nigdy nie zanurzać w cieczy i nie myć w zmywarce.

- Pokrywę należy tylko wycierać wilgotną ściereczką lub krótko płukać pod bieżącą wodą.
- Miska, noż uniwersalny, tarcze nośne i wkładki tarczowe nadają się do mycia w zmywarce.
- Nie należy zaciskać elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Usuwanie usterek

Usterka

Urządzenie wyłącza się podczas pracy.

Sposób usunięcia

System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny.

- Wyłączyć urządzenie i odjąć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
- Pozostawić urządzenie na ok. 1 godziny, aby jego ochłodzenie spowodowało dezaktywację systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
- Ponownie włączyć urządzenie.

Jeżeli usterki nie można usunąć, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przepisy kulinarne i wskazówki

Majonez

Narzędzie: końcówka miksująca

- 1 jajo (żółtko i białko)
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka soku cytrynowego lub octu
- 200-250 ml oleju
- sól, pieprz do smaku

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę!

- Składniki włożyć do pojemnika.
- Włożyć końcówkę miksującą na dno pojemnika i mieszać składniki (prędkość Turbo) do momentu uzyskania masy o gładkiej konsystencji.
- Włączony blender powoli podnosić od dołu do wierzchniej warstwy mieszanki i ponownie powoli zanurzać, aż majonez będzie gotowy.

Wskazówka: Według tego przepisu można również przygotować majonez z samych żółtek. W tej sytuacji proszę użyć połowy podanej ilości oleju.

Zupa jarzynowa

Narzędzie: końcówka miksująca

- 300 g ziemniaków
- 200 g marchewek
- 1 mały kawałek selera
- 2 pomidory
- 1 cebula
- 50 g masła
- 2 l wody
- sól, pieprz do smaku
- Pomidory obrać ze skórki i usunąć pestki.
- Oczyszczone i umyte warzywa pokroić na kawałki i poddusić na gorącym maśle.
- Dodać wody i posolić.
- Wszystko gotować przez 20-25 minut.
- Zdjąć garnek z kuchenki.
- Zupę zmiksować blenderem na puree w garnku.
- Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Ciasto na naleśniki

Narzędzie: końcówka miksująca

- 250 ml mleka
- 1 jajo
- 100 g mąki
- 25 g roztopionego, schłodzonego masła
- Wszystkie składniki włożyć w podanej kolejności do pojemnika i miksować do momentu uzyskania gładkiego ciasta.

Miksowane napoje mleczne

Narzędzie: końcówka miksująca

- 1 szklanka mleka
- 6 dużych truskawek, albo 10 malin lub 1 banan (pokrojony w plasterki)
- Składniki włożyć do pojemnika i zmiksować.
- Posłodzić do smaku.

Wskazówka: aby otrzymać mleczny shake, należy dodać gałkę lodów lub bardzo zimne mleko.

Placuszki ziemniaczane

Urządzenie kuchenne: przystawka wielofunkcyjna (wkład z tarczą do tarcia)

- 500 g ziemniaków
- 1 duże jajo
- 3 łyżki mąki
- Sól, pieprz do smaku
- Ziemniaki obrać i zetrzeć.
- Następnie wymieszać ze sobą ziemniaki, jajo, mąkę, sól i pieprz.
- Jeżeli masa jest zbyt rzadka, dodać jeszcze nieco mąki.
- Rozgrzać na patelni olej, kłaść na patelni dużymi łyżkami masę i formować ją w placuszki. Usmażyć z obu stron na złoto-brązowy kolor.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) 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 jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым 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.

Zmiany zastrzeżone.

Використання за призначенням

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього й цю інструкцію.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати, тільки щоб обробляти продукти у звичайних для домашнього господарства кількостях зі звичайною тривалістю.

Прилад придатний виключно для подрібнювання або змішування продуктів. Не використовуйте його для обробки інших предметів чи речовин. Використовуйте прилад тільки з оригінальними частинами та приладдям.

Особи з фізичними, сенсорними чи ментальними вадами або особи, яким бракує знань і досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом і розуміють можливу небезпеку.

Бережіть прилад і кабель живлення від дітей, їм заборонено користуватися приладом. Дітям заборонено гратися з приладом. Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Правила техніки безпеки

Попередження

Небезпека ураження електричним струмом і пожежі

Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Прилад дозволено підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Користуватися приладом можна, лише коли він сам і кабель живлення не мають жодних пошкоджень. Щоб уникнути небезпеки, ремонтувати прилад — наприклад, замінити пошкоджений кабель живлення — дозволено лише спеціалістам нашої сервісної служби. Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням.

Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!

Категорично не рекомендовано залишати прилад увімкненим довше, ніж це потрібно для обробки продуктів.

Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад плити, або поблизу від них.

Не можна, щоб кабель живлення торкався гарячих частин або гострих країв.

Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі, і не запускайте його без продуктів.

Місце з'єднання ніжки блендера з основним блоком не можна занурювати в оброблювані продукти. Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.

⚠ Попередження

Небезпека травмування

Будьте обережні під час маніпуляцій із гострими ножами, а також під час спорожнювання чаші й чищення. Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу. Ніколи не беріться рукою за ніж ніжки блендера. Ніколи не чистьте ніж ніжки блендера голими руками. Користуйтеся щіткою.

Не вставляйте пальці й руки в горловину. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки! Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Установлюючи та виймаючи універсальний ніж, його слід тримати лише за пластмасову частину. Для очищення використовуйте щітку.

Ніколи не вставляйте пальці в гострі ножі й до гострих крайок подрібнювальних вставок. Беріть вставки тільки за краї.

Вставляючи вставку в диск-тримач, урахуйте її форму та розташування. Для очищення використовуйте щітку. Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення. Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.

Працюючи з багатофункціональним приладдям, основний блок приладу можна вмикати тільки з установленою та міцно закрученою редукторною насадкою.

⚠ Попередження

Небезпека отримання опіків

Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні. Оброблювані гарячі продукти можуть розбризкуватися. Ніжку блендера ні в якому разі не можна ставити на гарячі поверхні або занурювати в дуже гарячі продукти. Продукти, що киплять, перед обробкою слід охолодити до температури 80 °C або нижче.

Щоб працювати ручним блендером у каструлі, її слід заздалегідь зняти з плити.

⚠ Попередження

Небезпека задушення

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

⚠ Важливо!

Чаша блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі.

Віничок для збивання в жодному разі не можна вставляти в основний блок приладу без редукторної приставки. Редукторну приставку заборонено занурювати в рідини й мити під проточною водою або в посудомийній машині.

Чаша багатофункціонального приладдя не придатна для використання у мікрохвильовій печі. Кришку з редуктором категорично заборонено занурювати в рідини, тримати під проточною водою і мити в посудомийній машині. Пильнуйте, щоб у горловині й чаші не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж, ложку) в горловину або чашу. Категорично заборонено працювати ручним блендером / ніжкою блендера в чаші багатофункціонального приладдя. Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. ➔ «Очищення» див. стор. 129

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Використання за призначенням.....	123
Правила техніки безпеки	123
Стислий огляд	125
Управління.....	126
Очищення	129
Усунення несправностей	130
Рецепти та поради	130
Утилізація	131
Умови гарантії	131

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

➔ Малюнок A

1 Основний блок приладу

2 Кабель живлення

3 Регулятор частоти обертання

Робочу швидкість можна плавно регулювати від найнижчої (●) до найвищої (12) частоти обертання (лише в поєднанні з кнопкою 4a).

4 Кнопка ввімкнення

Ручний блендер працює, доки ви не відпустите кнопку ввімкнення (a або b).

a Регульована швидкість

(регулятор частоти обертання 3)

b Турбошвидкість

Для ввімкнення приладу на максимальній частоті обертання. Коли натиснуто кнопку турборежиму, установлена до цього швидкість ігнорується.

5 Кнопки розблокування

Для зняття ніжки блендера одночасно натисніть обидві кнопки розблокування.

6 Ніжка блендера

Установіть і зафіксуйте ніжку блендера.

7 Ніж ніжки блендера**8 Чаша блендера**

Обробка продуктів у чаші блендера запобігає розбризкуванню.

9 Кришка

Для зберігання оброблених продуктів накрийте чашу блендера кришкою.

Віничок для збивання**10 Віничок для збивання****11 Редукторна приставка****Багатофункціональне приладдя****12 Чаша****13 Універсальний ніж****14 Диск-тримач під вставки****15 Дискові вставки**

- a Вставка для грубого нарізання
- b Вставка для дрібного нарізання
- c Вставка для середнього шаткування
- d Вставка для грубого натирання

16 Кришка з редуктором**17 Штовхач**

Універсальний подрібнювач дає вам змогу якнайповніше використовувати потенціал приладу. Якщо універсальний подрібнювач відсутній у комплекті, його можна замовити через сервісний центр (номер для замовлення 12027758).

Управління

Увага!

Дно використовуваної посудини має бути без випуклостей або виступів.

- Перед першим використанням слід почистити всі деталі.

Ніжка блендера

Ніжка блендера придатна для перемішування майонезів, соусів, коктейлів, дитячого харчування, відварених фруктів і овочів. Для приготування супів-пюре.

Обробляти продукти рекомендовано в чаші, якою вкомплектовано блендер. Але можна використовувати й інші придатні для цього посудини.

→ Малюнок B

- Повністю розмотайте кабель живлення.
- Під'єднайте ніжку блендера до основного блока приладу так, щоб вона зафіксувалася.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Завантажте продукти в чашу блендера або іншу високу посудину.

Ручний блендер функціонує краще, якщо до оброблюваних продуктів долити трохи рідини.

- Установіть бажану частоту обертання за допомогою регулятора частоти обертання (**малюнок B-5**). Для рідин, гарячих продуктів і підмішування (наприклад, пластифікаторів до йогурту) рекомендовано низьку частоту обертання. Високу частоту обертання рекомендовано для твердіших продуктів.
- Міцно тримайте ручний блендер і чашу.
- Увімкніть ручний блендер, натиснувши потрібну кнопку ввімкнення.

Під час увімкнення дещо нахиліть ручний блендер, щоб запобігти «присмоктуванню» до дна чаші блендера. Ручний блендер працюватиме, доки ви не відпустите кнопку ввімкнення.

Щоб запобігти розбризкуванню, натискайте кнопку ввімкнення лише тоді, коли ніжка блендера занурена в оброблювані продукти.

Ручний блендер слід завжди вимикати перед тим, як вийняти його з оброблених продуктів.

- Після обробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи:

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Натисніть кнопки розблокування та від'єднайте ніжку блендера від основного блока.

Віничок для збивання

Для збивання вершків, білків і молочної піни з гарячого (макс. 70 °C) і холодного (макс. 8 °C) молока, а також для приготування соусів і десертів.

⚠ Небезпека отримання опіків!

Обробляючи гаряче молоко, слід використовувати високу вузьку посудину для змішування. Гаряче молоко може розбризкатись і призвести до опарювання.

→ **Малюнок C**

- Завантажте продукти в чашу блендера.
- Приєднайте редукторну приставку до основного блока приладу так, щоб вона зафіксувалася.
- Вставте віничок для збивання в редукторну приставку так, щоб він зафіксувався.

Увага!

Віничок для збивання в жодному разі не можна вставляти в основний блок приладу без редукторної приставки.

→ **Малюнок C-3**

- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Установіть бажану частоту обертання за допомогою регулятора частоти обертання (рекомендація: висока частота обертання).
- Міцно тримаючи основний блок приладу й чашу блендера, натисніть потрібну кнопку ввімкнення.
- Після обробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи:

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, від'єднайте віничок для збивання разом з редукторною приставкою від основного блока приладу.
- Від'єднайте віничок для збивання від редукторної приставки.

Багатофункціональне приладдя

Багатофункціональне приладдя придатне для нарізання та шаткування продуктів.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами / приводом, що обертається!

Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руку в чашу. Підштовхуйте інгредієнти лише штовхачем. Після вимкнення привод рухається ще деякий час. Знаряддя можна міняти тільки за нерухомого привода. Працюючи з багатофункціональним приладдям, основний блок можна вмикати тільки з установленою і міцно закрученою кришкою.

Увага!

Багатофункціональне приладдя можна використовувати тільки в повністю зібраному стані!

Обережно!

Перед подрібненням м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля. Багатофункціональне приладдя не придатне для подрібнювання дуже твердих продуктів (кавових зерен, редьки, мускатних горіхів) і заморожених продуктів (фруктів тощо).

Увага!

Не перевищуйте максимальної кількості продуктів і тривалості обробки, указаних у таблиці. → **Малюнок C**

Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури.

Універсальний ніж

Для подрібнювання м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

⚠ Небезпека поранення гострим ножом!

Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасову ручку. Для чищення слід користуватися щіткою.

→ **Малюнок D**

- Поставте чашу на рівну й чисту робочу поверхню.
- Вставте універсальний ніж.
- Завантажте продукти.

Увага!

Щоб кришка сіла правильно, універсальний ніж має бути розташований у чаші рівно (**малюнок D-3**).

- Установіть кришку на чашу й поверніть її проти годинникової стрілки до упору.

Вказівка: якщо, встановлюючи кришку, ви відчули певний опір, трохи поверніть трилопатевий з'єднувальний елемент знизу насадки та спробуйте знову.

- Установіть основний блок приладу на насадку й зафіксуйте його.
- Вставте штовхач.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Міцно тримаючи основний блок приладу й багатофункціональне приладдя, увімкніть прилад (на турбошвидкості).
- Щоб додати інгредієнти, відпустіть кнопку ввімкнення. Дочекайтеся, доки знаряддя повністю зупиниться.
- Вийміть штовхач і завантажте інгредієнти через завантажувальний отвір.
- Після обробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи:

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Натисніть кнопки розблокування та зніміть основний блок приладу з насадки.
- Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зніміть її з чаші.
- Візьміть універсальний ніж за пластмасову ручку й вийміть його

Диск-тримач зі вставками**Вставка для грубого нарізання**

Установіть низьку частоту обертання й нарізайте: огірки, моркву, картоплю.

Вставка для дрібного нарізання

Установіть низьку частоту обертання й нарізайте: огірки, морку, буряки, кабачки.

Вставка для середнього шаткування

Установіть високу частоту обертання й шаткуйте: яблука, моркву, сир, білоголову капусту.

Вставка для грубого натирання

Регулятор числа оборотів встановити на високе число оборотів для натирання: яблук, картоплі для кнедлів і дерунів, сирих фруктів і овочів для салатів. Не допускається для натирання моркви.

Обережно!

Подрібнювати дисковими вставками дуже тверді продукти (пармезан, шоколад) не можна.

Обробляти дисковими вставками волокнисті продукти (порей, селеру, ревінь) можна тільки за певних умов.

⚠ Небезпека поранення гострим ножем!

Будьте особливо обережні під час маніпуляцій зі вставками! Вставляючи вставку в диск-тримач, урахуйте її форму та розташування. Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення. Не засовуйте пальців у завантажувальний отвір. Для підштовхування використовуйте тільки штовхач.

→ **Малюнок E**

- Поставте чашу на рівну й чисту робочу поверхню.
- Вставте потрібну вставку в диск-тримач. **Зважайте на форму й розташування вставки (малюнок E-1)!**
- Візьміть диск-тримач за ручки-заглиблення й вставте його в чашу.
- Установіть кришку на чашу й поверніть її проти годинникової стрілки до упору.

- Установіть основний блок приладу на насадку й зафіксуйте його.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Установіть бажану частоту обертання за допомогою відповідного регулятора.
- Міцно тримаючи основний блок приладу й багатофункціональне приладдя, увімкніть прилад.
- Завантажуйте продукти для нарізання чи шаткування кризь завантажувальний отвір.
- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування, злегка натискаючи на штовхач.

Увага!

Спорожнюйте чашу, перш ніж нарізані чи наштовпані продукти наповнять її до диска-тримача.

- Після обробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи:

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Натисніть кнопки розблокування та зніміть основний блок приладу з насадки.
- Поверніть кришку за годинникову стрілкою і зніміть її з чаші.
- Візьміть диск-тримач за ручки-заглиблення й вийміть із чаші.
- Переверніть диск-тримач і обережно витисніть вставку з нижнього боку (малюнок 3).

Очищення

Прилад і використовуваний знаряддя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Перед чищенням приладу витягайте штепсельну вилку з розетки.

Ніколи не занурюйте основний блок приладу в рідини та не мийте в посудомийній машині.

Не використовуйте парочисник!

Увага!

Можливе пошкодження поверхонь. Не застосовуйте абразивні засоби для чищення.

Порада: під час обробки таких продуктів, як червона капуста й морква, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Чашу блендера можна мити в посудомийній машині.
- Ніжку блендера помийте в посудомийній машині або під проточною водою за допомогою щітки.
- Залиште ніжку блендера сохнути у вертикальному положенні (ножем догори), щоб вода, яка потрапила всередину, могла стекти.

Віничок для збивання

Увага!

Редукторну приставку заборонено занурювати в рідини та мити під проточною водою або в посудомийній машині.

- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині.
- Редукторну приставку можна лише протирати вологою ганчіркою.

Багатофункціональне приладдя

Увага!

Кришку багатофункціонального приладдя заборонено занурювати в рідини й мити в посудомийній машині.

- Кришку можна тільки протирати вологою ганчіркою або ополіскувати під проточною водою.
- Чашу, універсальний ніж, диск-тримач і дискові вставки можна мити в посудомийній машині.
- Не затискайте пластмасові деталі в посудомийній машині, оскільки вони можуть деформуватися.

Усунення несправностей

Несправність

Прилад вимикається під час використання.

Усунення

Спрацював захист від перевантаження.

- Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути приблизно 1 годину, щоб деактивувати захист від перевантаження.
- Знову ввімкніть прилад.

Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Рецепти та поради

Майонез

Знаряддя: ніжка блендера

- 1 яйце (жовток і білок)
- 1 с. л. гірчиці
- 1 с. л. лимонного соку або оцту
- 200—250 мл олії
- Сіль, перець за смаком

Температура інгредієнтів має бути однаковою!

- Завантажте інгредієнти в чашу.
- Поставте ніжку блендера на дно чаші та перемішуйте інгредієнти (на швидкості турборежиму), доки не утвориться емульсія.
- Не вимикаючи блендер, повільно піднімайте його до поверхні суміші та знов опускайте, доки майонез не буде готовий.

Порада: за цим рецептом майонез можна приготувати також лише із жовтків. У такому разі зменште кількість олії вдвічі.

Овочевий суп

Знаряддя: ніжка блендера

- 300 г картоплі
- 200 г моркви
- 1 невеликий шматок селери
- 2 помідори
- 1 цибулина
- 50 г вершкового масла
- 2 л води
- Сіль, перець за смаком
- Зніміть шкірку з помідорів та вийміть із них насіння.
- Почищені й помиті овочі наріжте шматками та протушуйте в гарячому вершковому маслі.
- Додайте воду й сіль.
- Варіть усе протягом 20—25 хв.
- Зніміть каструлю з плити.
- За допомогою блендера приготуйте суп-пюре в каструлі.
- Приправте сіллю та перцем.

Тісто для млинців

Знаряддя: ніжка блендера

- 250 мл молока
- 1 яйце
- 100 г борошна
- 25 г розтопленого охолодженого вершкового масла
- Усі інгредієнти завантажте до чаші в зазначеній послідовності та перемішайте до утворення однорідного тіста.

Молочні коктейлі

Знаряддя: ніжка блендера

- 1 склянка молока
- 6 великих полуниць, або 10 ягід малини, або 1 банан (нарізати скибками)
- Завантажте інгредієнти в чашу та перемішайте блендером.
- Додайте за смаком цукру.

Порада: для приготування молочного шейку додайте ще кульку морозива або візьміть дуже холодне молоко.

Картопляники

**Кухонний прилад:
багатофункціональне приладдя
(дискова вставка для натирання)**

- 500 г картоплі
- 1 велике яйце
- 3 ст.л. борошна
- Сіль, перець за смаком
- Почистити і натерти картоплю.
- Потім змішати картоплю, яйце, борошно, сіль і перець.
- Якщо маса занадто рідка, додати ще трохи борошна.
- Розігріти олію у великій сковороді, додати масу по одній великій ложці і надати форму оладок. Обсмажити з обох боків до золотисто-коричневого кольору.

Утилізація



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

Использование по назначению

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Данный прибор пригоден только для измельчения или перемешивания продуктов. Его запрещено использовать для переработки других предметов или веществ. Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность он в себе несет. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

Указания по технике безопасности

Предупреждение

Опасность поражения током и возгорания

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе. Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Во время эксплуатации прибор должен быть всегда под присмотром! Рекомендуются никогда не оставлять прибор

включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов.

Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них.

Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.

Ни в коем случае не погружайте основной блок в воду и не мойте его в посудомоечной машине. Не используйте прибор мокрыми руками и не давайте ему работать вхолостую. Не погружайте прибор в перерабатываемый продукт выше места соединения ножки блендера с основным блоком. После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

⚠ Предупреждение

Не исключена опасность травмирования

Соблюдайте осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения чаши и при очистке.

Перед заменой принадлежностей или комплектующих элементов, движущихся во время работы, прибор нужно выключить и отсоединить от сети. Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки прибора.

Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу на ножке блендера. Категорически запрещено очищать нож на ножке блендера голыми руками. Используйте щетку.

Ни в коем случае не вводите руки и пальцы в загрузочный патрубок. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем! Не касайтесь голыми руками лезвий универсального ножа. Вставляя и снимая универсальный нож, беритесь только за его пластмассовую часть. Для чистки используйте щетку.

Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев измельчительных насадок. Насадки можно брать только за края. При установке в диск для крепления насадок учитывайте их форму и положение. Для чистки используйте щетку. Диск для крепления насадок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде. При работе с multifunctional принадлежностями основной блок разрешается включать только с установленной и плотно привинченной редукторной приставкой.

⚠ Предупреждение **Опасность ошпаривания**

Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов. При переработке возможны брызги горячего продукта. Ни в коем случае не ставьте ножку блендера на горячие поверхности и не используйте для переработки очень горячих продуктов. Перед переработкой блендером кипящих продуктов дайте им остыть минимум до 80 °С. При использовании погружного блендера в кастрюле вначале снимите кастрюлю с плиты.

⚠ Предупреждение **Опасность удушья**

Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом.

⚠ Важно!

Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи.

Ни в коем случае не вставляйте венчик для взбивания в основной блок редукторной приставки. Ни в коем случае не погружайте редукторную приставку в жидкости и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.

Чаша многофункциональных принадлежностей не пригодна для использования в микроволновой печи. Ни в коем случае не погружайте крышку с редукторной приставкой в жидкости, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине. Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в смесительной чаше не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в смесительной чаше. Ни в коем случае не используйте погружной блендер/ножку блендера в чаше многофункциональных принадлежностей.

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.

→ «Очистка» см. стр. 138

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Bosch**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Использование по назначению	132
Указания по технике безопасности.....	132
Комплектный обзор	135
Эксплуатация.....	135
Очистка	138
Помощь при устранении неисправностей	139
Рецепты и советы.....	139
Утилизация	140
Условия гарантийного обслуживания ..	140

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ Рисунок А

- 1 **Основной блок**
- 2 **Сетевой кабель**
- 3 **Регулировка числа оборотов**
Рабочая скорость устанавливается бесступенчато от самого низкого (●) до самого высокого (12) числа оборотов (только вместе с кнопкой 4а).

- 4 **Кнопка включения**
Погружной блендер остается включенным, пока нажата кнопка включения (а или b).

- а **Регулируемая скорость**
(с регулировкой числа оборотов 3)

- б **Турбо-скорость**
Для использования прибора с максимальным числом оборотов. Установка скорости не оказывает влияния при использовании турбо-кнопки.

- 5 **Кнопки разблокировки**
Для снятия ножки блендера нажмите обе кнопки разблокировки одновременно.

- 6 **Ножка блендера**
Установите ножку блендера и зафиксируйте ее.

- 7 **Нож на ножке блендера**

- 8 **Стакан блендера**
Использование стакана блендера препятствует разбрызгиванию перерабатываемых продуктов.

- 9 **Крышка**
Для хранения переработанных продуктов установите крышку на стакан блендера.

Венчик для взбивания

- 10 **Венчик для взбивания**

- 11 **Редукторная приставка**

Многофункциональные принадлежности

- 12 **Смесительная чаша**

- 13 **Универсальный нож**

- 14 **Диск для крепления вставок**

15 Вставки в диск

- а Насадка для крупной резки
- б Насадка для мелкой резки
- с Насадка для средней шинковки
- д Насадка-терка крупная

16 Крышка с редуктором

17 Толкатель

Универсальный измельчитель обеспечит использование прибора на максимальной мощности. Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 12027758).

Эксплуатация

Внимание!

Дно используемой емкости должно быть без выпуклостей и выступов.

- Перед первым использованием очистите все части прибора.

Ножка блендера

Ножка блендера пригодна для смешивания майонезов, соусов, коктейлей, детского питания, вареных фруктов и овощей.

Для приготовления супов-пюре.

Для работы рекомендуется использовать стакан блендера, входящий в комплект поставки. Можно пользоваться и другими подходящими емкостями.

→ Рисунок В

- Полностью размотайте сетевой кабель.
- Установите ножку блендера на основной блок и зафиксируйте ее.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан блендера или другую высокую емкость.

Погружной блендер функционирует лучше, если перерабатываемые продукты находятся в жидкости.

- Установите регулятором числа оборотов нужное значение (**рисунок В-5**). При переработке жидкостей, горячих продуктов и для подмешивания (например, мюсли в йогурт) рекомендуется использовать низкое число оборотов. Высокое число оборотов рекомендуется для переработки более твердых продуктов.
- Крепко удерживайте погружной блендер и стакан.
- Включите погружной блендер нажатием на нужную кнопку включения.

При включении погружной блендер держите слегка наклоненным, чтобы избежать его «присасывания» ко дну стакана блендера. Погружной блендер остается включенным, пока нажата кнопка включения.

Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов кнопку включения нажимайте только после того, как ножка блендера будет погружена в перерабатываемые продукты. Всегда выключайте прибор перед его извлечением из переработанных продуктов.

- После переработки отпустите кнопку включения.

По окончании работы:

- Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Нажмите на кнопки разблокировки и снимите ножку блендера с основного блока.

Венчик для взбивания

Для взбивания сливок, белков и молока в пену из горячего (макс. 70 °C) и холодного молока (макс. 8 °C), а также для приготовления соусов и десертов.

⚠ Опасность ошпаривания!

Для переработки горячего молока используйте высокую узкую емкость для смешивания. Горячее молоко может брызнуть и ошпарить кожу.

→ **Рисунок В**

- Загрузите продукты в стакан блендера.
- Установите редукторную приставку на основной блок и зафиксируйте ее.
- Вставьте венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксируйте его.

Внимание!

Ни в коем случае не вставляйте венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки. → **Рисунок В-3**

- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Установите нужное значение с помощью регулятора числа оборотов (рекомендация: высокое число оборотов).
- Удерживая основной блок и стакан блендера, нажмите нужную кнопку включения.
- После переработки отпустите кнопку включения.

По окончании работы:

- Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, выньте венчик для взбивания с редукторной приставкой из основного блока.
- Снимите венчик для взбивания с редукторной приставки.

Многофункциональные принадлежности

Многофункциональные принадлежности пригодны для резки и шинковки продуктов.

⚠ Опасность травмирования острыми ножами/вращающимся приводом!

Во время эксплуатации ни в коем случае не опускайте руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда используйте толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода. Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно привинченной крышкой.

Внимание!

Многофункциональные принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде!

Осторожно!

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия. Многофункциональные принадлежности не пригодны для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).

Внимание!

Обязательно соблюдайте максимальное количество ингредиентов и время переработки, указанные в таблице.

→ Рисунок 6

После каждого рабочего цикла дайте прибору остыть до комнатной температуры.

Универсальный нож

Для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

⚠ Опасность травмирования острым ножом!

Не касайтесь голыми руками лезвий универсального ножа.

Универсальный нож следует брать только за пластмассовую ручку.

Для очистки используйте щетку.

→ Рисунок 7

- Поставьте смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставьте универсальный нож.
- Загрузите продукты.

Внимание!

Универсальный нож должен располагаться в смесительной чаше ровно, чтобы крышка сидела правильно (рисунок 7-3).

- Установите крышку на смесительную чашу и поверните против часовой стрелки до упора.
Указание: если при установке крышки имеет место тугий ход, немного поверните трехлопастную муфту с нижней стороны насадки и повторите попытку.
- Установите основной блок на насадку и зафиксируйте его.
- Вставьте толкатель.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Удерживайте основной блок и многофункциональные принадлежности и включите прибор (турбо-скорость).
- Для добавления ингредиентов отпустите кнопку включения. Дождитесь остановки насадки.
- Выньте толкатель и загрузите ингредиенты через загрузочное отверстие.
- После переработки отпустите кнопку включения.

По окончании работы:

- Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Нажмите на кнопки разблокировки и снимите основной блок с насадки.
- Поверните крышку по часовой стрелке и снимите со смесительной чаши.
- Возьмите универсальный нож за пластмассовую ручку и выньте его.

Диск для крепления вставок со вставками в диск

Насадка для крупной резки

Установите регулятором число оборотов на низкое значение для резки огурцов, моркови, картофеля.

Насадка для мелкой резки

Установите регулятором число оборотов на низкое значение для резки огурцов, моркови, свеклы, цукини.

Насадка для средней шинковки

Установите регулятором число оборотов на высокое значение для шинковки яблок, моркови, сыра, белокочанной капусты.

Насадка-терка крупная

Регулировку числа оборотов установите на высокое число оборотов для натирания: картофеля для клецок и картофельных оладий; фруктов и овощей для салатов. Не допускается для натирания моркови.

Осторожно!

Измельчение очень твердых продуктов (сыра «Пармезан», шоколада) с помощью вставок в диск недопустимо.

Вставки в диск только условно пригодны для переработки волокнистых продуктов (лук-порей, сельдерей, ревеня).

⚠ Опасность травмирования острым ножом!

Необходимо соблюдать особую осторожность в обращении со вставками! Учитывайте форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления насадок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Не вводите пальцы в загрузочное отверстие. Для подталкивания используйте только толкатель.

→ Рисунок

- Поставьте смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставьте нужную вставку в диск для крепления вставок. **Учитывайте форму и положение вставки (рисунок -1)!**
- Возьмите диск для крепления вставок за выемки для захвата и вставьте в смесительную чашу.
- Установите крышку на смесительную чашу и поверните против часовой стрелки до упора.
- Установите основной блок на насадку и зафиксируйте его.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Установите регулятором нужное число оборотов.
- Удерживайте основной блок и многофункциональные принадлежности и включите прибор.

- Загрузите продукты для нарезки или шинковки через загрузочное отверстие.
- Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подталкивайте толкателем.

Внимание!

Смесительную чашу следует опорожнять прежде, чем нарезанные или шинкованные продукты достигнут диска для крепления вставок.

- После переработки отпустите кнопку включения.

По окончании работы:

- Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Нажмите на кнопки разблокировки и снимите основной блок с насадки.
- Поверните крышку по часовой стрелке и снимите со смесительной чаши.
- Возьмите диск для крепления вставок за выемки для захвата и выньте его из смесительной чаши.
- Переверните диск для крепления вставок и осторожно выдавите вставку с нижней стороны (**рисунок **).

Очистка

После каждого применения прибор и использованные насадки следует тщательно очищать.

⚠ Опасность поражения током!

Перед очисткой отсоедините сетевой кабель от сети.

Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.

Не используйте паровые очистители!

Внимание!

Можно повредить поверхности электроприбора. Не используйте абразивные чистящие средства.

Совет: при переработке, например, краснокочанной капусты и моркови на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

- Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Протрите основной блок влажной тканью, а затем вытрите насухо.
- Стакан блендера можно мыть в посудомоечной машине.
- Ножку блендера следует мыть в посудомоечной машине или с помощью щетки под проточной водой.
- Ножку блендера поставьте сушиться вертикально (ножом вверх), чтобы проникшая внутрь вода могла вытечь.

Венчик для взбивания

Внимание!

Ни в коем случае не погружайте редукторную приставку в жидкости и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Редукторную приставку протирайте только влажной тканью.

Многофункциональные принадлежности

Внимание!

Никогда не погружайте крышку многофункциональных принадлежностей в жидкости и не мойте ее в посудомоечной машине.

- Крышку следует лишь протирать влажной тряпкой или ополаскивать под проточной водой.
- Чашу, универсальный нож, диск для крепления вставок и вставки в диск можно мыть в посудомоечной машине.
- Пластмассовые детали не зажимайте в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность

Прибор выключается во время использования.

Ремонт

Активирована защита от перегрузки.

- Отключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки.
- Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть в течение примерно 1 часа.
- Снова включите прибор.

Если устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Рецепты и советы

Майонез

Насадка: ножка блендера

- 1 яйцо (желток и белок)
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
- 200–250 мл растительного масла
- соль, перец по вкусу

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

- Загрузите ингредиенты в стакан.
- Приставьте погружной блендер ко дну стакана и перемешивайте ингредиенты (на турбо-скорости), пока смесь не превратится в эмульсию.
- Медленно поднимайте включенный блендер до поверхности смеси и снова опускайте его до тех пор, пока майонез не будет готов.

Совет: по этому рецепту можно также приготовить майонез на одних желтках. В этом случае используется лишь половина указанного количества растительного масла.

Овощной суп

Насадка: ножка блендера

- 300 г картофеля
- 200 г моркови
- 1 небольшой кусок сельдерея
- 2 помидора
- 1 луковица
- 50 г сливочного масла
- 2 л воды
- соль, перец по вкусу

- Очистите помидоры от кожуры и семян.
- Нарежьте очищенные и вымытые овощи на кусочки и потушите в растопленном сливочном масле.
- Добавьте воду и посолите.
- Варите в течение 20–25 мин.
- Снимите кастрюлю с плиты.
- С помощью блендера доведите суп в кастрюле до пюреобразного состояния.
- Приправьте солью и перцем.

Тесто на французские блинчики

Насадка: ножка блендера

- 250 мл молока
- 1 яйцо
- 100 г муки
- 25 г растопленного и охлажденного сливочного масла
- Загрузите все ингредиенты в указанной последовательности в стакан и взбивайте блендером до получения однородного теста.

Молочные коктейли

Насадка: ножка блендера

- 1 стакан молока
- 6 больших ягод клубники или 10 ягод малины или 1 банан (нарезать дольками)
- Загрузите ингредиенты в стакан и взбивайте с помощью блендера.
- По желанию можно добавить сахар.

Совет: для приготовления молочного коктейля добавьте шарик мороженого или используйте очень холодное молоко.

Драники

Кухонное оборудование: многофункциональные принадлежности (насадка-терка крупная)

- 500 г картофеля
- 1 большое яйцо
- 3 ст. л. муки
- соль, перец по вкусу

- Картофель очистите и натрите.
- Затем смешайте картофель, яйцо, муку, соль и перец.
- Если масса слишком жидкая, добавьте еще немного муки.
- Разогрейте в сковороде растительное масло, большой ложкой выкладывайте в сковороду массу, формируя из нее драники. Обжарьте с обеих сторон до темно-золотистого цвета.

Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

1. Изделие _____	2. Модель _____
Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).	

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

ЕАС 4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификации соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличиванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017



BOSCH

Разработано для жизни

**Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна
БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия
в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г.
№ 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании
и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации**

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

**Товарный знак:
Bosch**

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°C и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

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. Срок службы на продукцию указан производителем в листочке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

E-Nr. <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

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.

ЕАС Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники с даты вступления его в силу

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического 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 <http://www.bosch-home.ru>

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريته منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

عجين الكريب

أداة العمل: ذراع الخلط

- 250 مل حليب
- 1 بيضة
- 100 جم طحين
- 25 جم زبد مبرد وذائب
- ضع كل المكونات بالتتابع الموضح في الوعاء، واستمر في الخلط إلى أن يصبح العجين ناعماً.

مشروبات ميلك شيك

أداة العمل: ذراع الخلط

- 1 كوب لبن
- 6 قطع فراولة كبيرة أو 10 العليق الأحمر أو 1 ثمرة موز (مقطعة شرائح)
- ضع كل المكونات في الوعاء وقم بالخلط.
- أضف سكر كما تريد.

نصيحة: لإعداد مشروب ميلك شيك أضف كرة ثلج إلى الخليط أو خذ لبناً شديد البرودة.

شرائح البطاطس الرقيقة

جهاز المطبخ: الملحق الإضافي متعدد الوظائف (وليجة البشر)

- 500 جم بطاطس
- 1 بيضة كبيرة
- 3 ملاعق كبيرة طحين
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- تُقشر البطاطس وتُبشر.
- ثم تُخلط البطاطس والبيض والطحين والملح والفلفل.
- إذا كانت الكتلة سائلة للغاية، يُضاف المزيد من الطحين.
- يُسخن زيت في مقلاة، وتأخذ ملعقة كبيرة من الكتلة وتشكل في صورة شرائح. وتُحمّر على كلا الجانبين حتى تكتسب اللون البني الذهبي.

الوصفات والنصائح

المايونيز

أداة العمل: ذراع الخلاط

- 1 بيضة (صغار وبيض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 مل زيت
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- يجب أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي!
- ضع كل المكونات في الوعاء.
- ضع الساق الخلاط على أرضية الوعاء واستمر في خلط المكونات (السرعة الشديدة Turbo) إلى أن يتمزج الخليط.
- قم برفع الخلاط المشغل ببطء وصولاً إلى الحافة العليا للخليط وإنزاله مرة أخرى، إلى أن يجهد المايونيز.

نصيحة: يمكنك وفقاً لهذه الوصفة إعداد المايونيز أيضاً باستخدام صفار البيض فقط. ولا تستخدم عندئذٍ إلا نصف كمية الزيت.

حساء الخضروات

أداة العمل: ذراع الخلاط

- 300 جم بطاطس
- 200 جم جزر
- 1 قطعة كرفس صغيرة
- 2 ثمرة طماطم
- 1 ثمرة بصل
- 50 جم زبدة
- 2 لتر ماء
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- قم بتقشير الطماطم وإزالة قلبها.
- قم بتقطيع الخضروات بعد تنظيفها وغسلها على هيئة قطع، وضعها في الزبد الساخن.
- أضف الماء والملح.
- اترك كل المكونات تغلي لمدة 20-25 دقيقة.
- ارفع الوعاء من على الموقد.
- قم باستخدام الخلاط لهرس الحساء في الوعاء.
- أضف الملح والفلفل لإضفاء النكهة.

- اترك ذراع الخلاط تجف وهي في وضع مستقيم (تكون سكين ذراع الخلط موجهة إلى أعلى)، بحيث يمكن أن ينساب الماء الذي توغل فيها للخارج.

مضرب البيض

تنبيه!

لا تغمر مجموعة التروس في سوائل مطلقاً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.

- مضرب البيض يمكن تنظيفه في غسالة الأواني.
- لا تمسح مجموعة التروس إلا بقطعة قماش مبللة.

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

تنبيه!

لا تغمر غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف في سوائل بأي حال من الأحوال ولا تنظفه في غسالة الأطباق.

- امسح الغطاء باستخدام قطعة قماش مبللة فقط أو اشطفه تحت ماء منساب لبرهة قصيرة.
- يمكن تنظيف الغطاء والسكين المتعدد الاستخدامات والأفراس الحاملة وولانج القرص الحامل في غسالة الأطباق.
- تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك في غسالة الأطباق، إذ يمكن أن يتشوه شكلها.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.

كيفية التصرف

- تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.
- أطفئ الجهاز وانتزع القابس الكهربائي.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 1 ساعة تقريباً، كي توقف عمل تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.
- أعد تشغيل الجهاز.

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

وليجة قرص بشر - خشن

قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه ووصول المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.
■ اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.

بعد العمل:

- انزع القابس الكهربائي.
- اضغط على أزرار فك الاندماج وأخرج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- أدر الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجه من الوعاء.
- أمسك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك وأخرجه من الوعاء.
- اقلب القرص الحامل واضغط النصل من أسفل بحرص لخلعه (صورة 1F).

التنظيف

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

انزع القابس الكهربائي قبل التنظيف.

إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة أو أن تنظفه في غسالة الأطباق.
لا تستخدم جهاز التنظيف البخار!

تنبيه!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. لا تستخدم أي مواد تنظيف حادة أو خشنة.

نصيحة: عند التعامل مثلاً مع الجزر والكرنب الأحمر تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

- انزع القابس الكهربائي.
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة ثم اتركه يجف بعد ذلك.
- يمكن تنظيف وعاء الخلط بغسله في غسالة الأطباق.
- احرص على تنظيف ذراع الخلاط في غسالة الأطباق أو بالفرشاة تحت ماء منساب.

اضبط سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر البطاطس لإعداد الكبة، وفطائر البطاطس؛ والفواكه والخضروات للسلطة. ليس مسموحاً بها لبشر الجزر.

احترس!

لا يُسمح باستخدام ولائح القرص لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جداً (جبن البارميزان والشوكولاتة). ولائح القرص صالحة بصورة محدودة فقط للاستخدام في معالجة المواد الغذائية المحتوية على ألياف (الكراث، الكرفس، الراوند).

⚠ خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع الولايح! يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من فتحات الإمساك. لا تدخل يدك في فتحة إضافة المكونات. لا تستخدم إلا أداة الكبس لدفع المكونات.

← الصورة 1E

- ضع الوعاء على سطح مستو ونظيف.
- قم بتركيب النصل المرفوع في القرص الحامل.
- **ويراعى شكل ووضع النصل (الصورة 1E-1)!**
- أمسك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك وركبه في الوعاء.
- ركب الغطاء على الوعاء ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين إحكام إغلاقه.
- ضع الجهاز الأساسي على الأداء وعشقه.
- وصل القابس الكهربائي بالمقبس.
- اضبط سرعة الدوران المرغوبة بواسطة ضبط سرعة الدوران.
- أمسك بالجهاز الأساسي والملحق الإضافي متعدد الوظائف بإحكام وشغل الجهاز.
- عبئ المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها عبر فتحة إضافة المكونات.
- ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تحريكها إلى الداخل مستعيناً في ذلك بأسطوانة الدفع دفعاً خفيفاً فقط.

تنبيه!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي المتعدد الوظائف إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!

احترس!

قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.

ويراعى أن الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جداً (حبوب البن، الفجل، جوزة الطيب) ولا المواد الغذائية المتجمدة (الفاكهة وما شابه).

تنبيه!

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الصورة G

اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

السكين المتنوعة الاستخدام

لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة.

⚠ خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين.

يجب عدم إمساك السكين المتعدد الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي.

يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

← الصورة D

- يوضع الوعاء على سطح مستو ونظيف.
- ركب السكين المتنوعة الاستخدام.
- عبئ المواد الغذائية.

تنبيه!

السكين يلزم أن يكون مستقرًا في وضع مستقيم تمامًا في الوعاء، وذلك لكي يستقر الغطاء في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة D-3).

- ركب الغطاء على الوعاء ثم أدركه في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين إحكام إغلاقه.

ملحوظة: عندما يصعب عليك تركيب الغطاء، فقم

بلف القابض ثلاثي الأجنحة الموجود على الجانب السفلي للقاعدة قليلاً، ثم حاول مجدداً.

- ضع الجهاز الأساسي على الأداء وعشقه.

- أدخل أداة الكبس في موضعها.

- وصل القابض الكهربائي بالمقبس.

- أمسك بالجهاز الأساسي والملحق الإضافي

المتعدد الوظائف بإحكام وشغل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).

- لإضافة مكونات أطلق زر التشغيل. انتظر حتى تسكن أداة العمل.

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

- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.

بعد العمل:

- انزع القابض الكهربائي.

- اضغط على أزرار تحرير القفل واخلع الجهاز الأساسي من الأداة.

- أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة وأخرجه من الوعاء.

- أمسك بالسكين المتعدد الاستخدامات من المقبض البلاستيكي وأخرجه

القرص الحامل مع أنصال التقطيع**وليجة تقطيع - خشن**

ضبط سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لغرض تقطيع: الخيار والجزر والبطاطس.

وليجة تقطيع - ناعم

ضبط سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لتقطيع: الخيار والجزر والبنجر الأحمر والقرع.

وليجة بشر - متوسط النعومة

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: التفاح والجزر والجبن والكرنب الأبيض.

⚠️ خطر الإصابة باكتواء!

استخدم وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب عند معالجة حليب ساخن. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويتسبب في إحداث حروق.

← الصورة G

- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- ضع مجموعة التروس على الجهاز الأساسي واتركها تتعشق.
- ركب مضرب البيض في مجموعة التروس واتركه يتعشق.

تنبيه!

لا تتركب مضرب البيض في الجهاز الأساسي دون مجموعة التروس.

← الصورة 3-G

- وصل القابض الكهربائي بالمقبس.
- اضبط سرعة الدوران المرغوب فيها باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- أمسك بالجهاز الأساسي ووعاء الخلط بإحكام واضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.

بعد العمل:

- انزع القابض الكهربائي.
- اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع مضرب البيض مع مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.
- فك مضرب البيض من مجموعة التروس.

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف صالح لتقطيع وبشر المواد الغذائية.

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكاكين الحادة/

المحرك الدائر!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائماً استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز تظل وحدة الإدارة دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل الجهاز الأساسي إلا عندما يكون الغطاء مركباً عليه ومربوطاً بإحكام.

يُوصى باستخدام وعاء الخلط المرفق عند العمل. لكن يمكن أيضاً استخدام أوعية أخرى مناسبة.

← الصورة B

- افرد كابل الكهرباء بالكامل.
- ضع ذراع الخلط على الجهاز الأساسي واتركه يتعشق في موضعه.
- وصل القابض الكهربائي بالمقبس.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مرتفع.

يراعى أن أداء الساق الخلط يصبح أفضل في حالة وجود سائل في المواد الغذائية المراد تحضيرها.

- اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق ضبط سرعة الدوران (الصورة 5-B). لخلط السوائل والخليط الساخن والخلط أثناء الصب في حالة السوائل والخليط الساخن ومن أجل المزج (مثلاً الموسلي في الزبادي) يُوصى باستخدام درجة منخفضة من سرعة الدوران. ويوصى باستخدام الدرجات المرتفعة من سرعة الدوران من أجل إعداد المواد الغذائية الأكثر صلابة.
- احرص على تثبيت الساق الخلط والوعاء.
- قم بتشغيل الساق الخلط من خلال الضغط على زر التشغيل المرغوب.

عند التشغيل أبق على الساق الخلط مائلاً بدرجة طفيفة، من أجل تجنب حدوث امتصاص صلب في أرضية وعاء الخلط. يكون الساق الخلط مشغلاً، طالما أن زر التشغيل مضغوط.

لتجنب تطاير الخليط، لا تضغط على زر التشغيل إلا بعد إدخال ذراع الخلط في الخليط. واحرص دائماً على إيقاف الساق الخلط قبل إخراجها من الخليط.

- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.

بعد العمل:

- انزع القابض الكهربائي.
- اضغط أزرار التحرير واخلع ذراع الخلط من الجهاز الأساسي.

مضرب البيض

الجهاز مخصص لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة حليب من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية)، وكذلك لإعداد الصلصات والحلويات.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

6 ذراع الخلط

ركّب ذراع الخلط وقم بتعشيقه.

7 سكّين ذراع الخلط

8 وعاء الخلط

العمل في داخل وعاء الخلط يحول دون تطاير رذاذ من الخليط.

9 الغطاء

قم بتركيب غطاء على وعاء الخلط لحفظ الأطعمة التي تم تحضيرها.

مضرب البيض

10 مضرب البيض

11 مجموعة التروس

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

12 وعاء

13 السكين المتنوعة الاستخدام

14 قرص حامل لأنصال التقطيع

15 أنصال التقطيع

a وليجة تقطيع - خشن

b وليجة تقطيع - ناعم

c وليجة بشر - متوسط النعومة

d وليجة قرص بشر - خشن

16 غطاء بتجهيزة نقل حركة

17 الكباس

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز. إذا لم يكن جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 12027758).

الاستخدام

تنبيه!

يجب ألا تتسم أرضية الوعاء المستخدم بأية ارتفاعات أو انخفاضات.

■ قم بتنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام الأول.

ذراع الخلط

ذراع الخلط مناسب لخلط المايونيز والصوص والكوكتيلات وأطعمة الأطفال والفواكه والخضروات المسلوقة.
لتحضير أنواع الحساء.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات.....	ar-1
إرشادات الأمان.....	ar-1
نظرة عامة.....	ar-3
الاستخدام.....	ar-3
التنظيف.....	ar-6
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال.....	ar-7
الوصفات والنصائح.....	ar-7
التخلص من الجهاز.....	ar-8
شروط الضمان.....	ar-8

نظرة عامة

يرجى فرد الصفحات المحتوية على الصور.

← الصورة A

1 الجهاز الأساسي

2 كابل الكهرباء

3 ضبط سرعة الدوران

سرعة الدوران قابلة للضبط دون درجات محددة ما بين أقل (●) وأعلى (12) سرعة دوران فقط بالارتباط مع الزر (4a).

4 زر التشغيل

يظل الساق الخلط مشغلاً طالما أن أحد زري التشغيل (a أو b) مضغوط.

a سرعة قابلة للضبط

(مع ضبط سرعة الدوران 3)

b السرعة الشديدة Turbo

لتشغيل الجهاز بأقصى سرعة دوران. لا يلعب ضبط السرعة أي تأثير عند استخدام زر السرعة الشديدة التروبو.

5 أزرار فك الاندماج

اضغط على كلا زرَي فك الاندماج في الوقت نفسه من أجل انتزاع ذراع الخلط.

⚠ تحذير**خطر حدوث إصابات**

احترس عند العمل مع سكاكين التقطيع وعند تفريغ الوعاء وعند القيام بالتنظيف. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. لا تمد يدك مطلقاً في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط. لا تقم مطلقاً بتنظيف سكين ذراع الخلاط بالأيدي المجردة. استخدم الفرشاة.

لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملاء. لا تستخدم سوى الكبّاس المرفق! لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيدك مجردتين. عند تركيب وإخراج السكين المتنوع الاستخدام يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من الجزء البلاستيكي. استخدم فرشاة لإجراء التنظيف.

لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لولائج التقطيع. لا تمسك الولائج إلا من الحافة. يجب مراعاة الشكل والوضع عند التركيب في القرص الحامل. استخدم فرشاة لإجراء التنظيف. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من فتحات الإمساك. يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح. عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل الجهاز الأساسي إلا عندما تكون قاعدة مجموعة التروس مركبة عليه ومربوطة بإحكام.

⚠ تحذير**خطر الإصابة باكتواء**

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يطلق رذاذاً عند معالجته. لا تضع ذراع الخلاط على أسطح ساخنة ولا تستخدمها في خليط ساخن للغاية. اترك الخليط المغلي ليبرد ويصل إلى درجة حرارة 80° م أو أقل قبل معالجته. عند استخدام الخلاط القائم في إناء الطهي قم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي.

⚠ تحذير**خطر الاختناق**

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ هام!

وعاء الخلط غير مخصص للاستخدام في فرن المايكروويف. لا تركيب مضرب البيض في الجهاز الأساسي دون مجموعة التروس. لا تغمر مجموعة التروس في سائل مطلقاً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق. وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح للاستخدام في جهاز المايكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير). يحظر مطلقاً غمر الغطاء مع مجموعة التروس في سائل، أو وضعها تحت ماء جارٍ، أو تنظيفها في غسالة الأواني. احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملاء أو في الوعاء. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملقعة) في أنبوب الملاء أو في الوعاء. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالعمل بالخلط اليدوي/ ذراع الخلاط في وعاء الملحق الإضافي متعدد الوظائف. يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد فترة عدم استخدام طويلة.

← «التنظيف» انظر صفحة 6

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجى قراءة دليل الاستعمال هذا بعناية، والتصرف بناءً عليه، والاحتفاظ به! عند نقل الجهاز للغير أرفق هذا الدليل معه.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل الجهة المُنتجة للجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي الخاص والمحيط المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز إلا لكميات المعالجة المنزلية ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. الجهاز مصمم فقط لتفتيت أو خلط المواد الغذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. ولا يسمح بتنفيذ الأطفال لأعمال التنظيف والصيانة على جانب المستخدم.

إرشادات الأمان

⚠ تحذير

خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال كابل الكهرباء التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله! يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع الخليط.

لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحب على حواف حادة. لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في ماكينة غسل الأطباق. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان ولا تشغله دون وجود خليط. لا تغمر الجهاز في الخليط من خلال الوصلة البينية لذراع الخلاط والجهاز الأساسي. يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء 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

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 44 01*
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae
* Sun-Thu: 8.00 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
mailto:service@khalaifat.com
* Sat-Thu: 7.00 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egoimi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
Fax: 022 65 8128
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,
prodloužená záruka aj.) naleznete na webo-
vých stránkách www.bosch-home.com/cz/
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Přijem oprav
Tel.: +420 251 095 043
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee
Renerki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

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

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 500
Τηλέφωνο: 210 4277 701
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

IL Israel

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국

Dong Suh Foods Corporation
Dongsuh Bldg., 324,
Dongmak-ro, Mapo-gu
Seoul 121-730
Tel.: 080 025 9114

KZ Kazakhstan, Қазақстан

BSH Home Appliances LLP
Dostyk 117/6,
Business Center "Khan Tengri"
Almaty
Hotline: 5454*
mailto:ALA-Service@bshg.com
* Toll free from mobile only

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.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt
UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.

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

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Bulļu iela 70c
1067 Rīga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv
BALTIJAS SERVIS
Brīvības gatve 201
1039 Rīga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss

Tadaiku iela 4
1004 Rīga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments and
Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 03 010 200
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv
www.intel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
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
Grensevingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm
74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarska
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,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, n° 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-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 Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.,
P.O. Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999*
mailto:Khadeermj@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
* Sat-Thu: 8.00 am to 11.00 pm
(exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
Fax: 01 5830 889
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.)
nájdete na webových
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Prijem opráv
Tel.: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
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 ücretlendirmede,
Cep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

ТОВ «БСХ Побутова Техніка»
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgbrauch, 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 Zubehöerteilen 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-Straße 34
81739 München, GERMANY

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

Nur für Deutschland gültig!



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

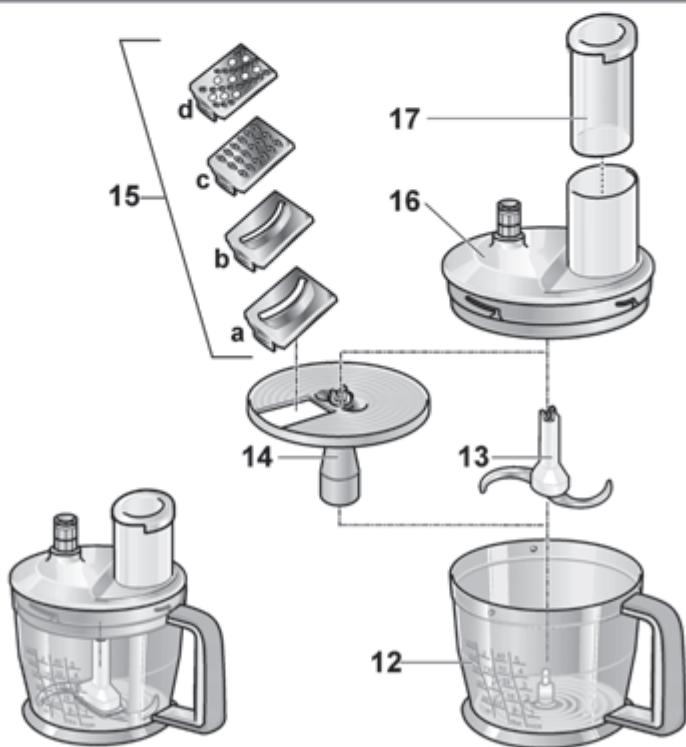
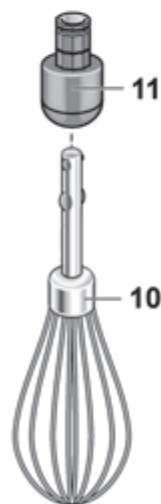
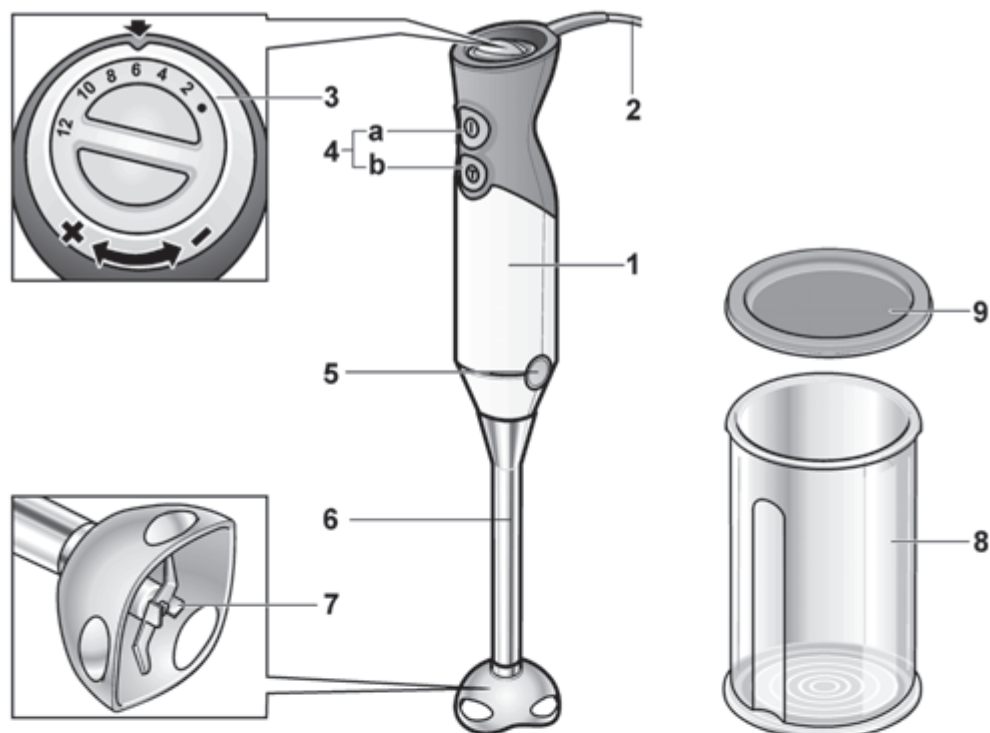
GERMANY

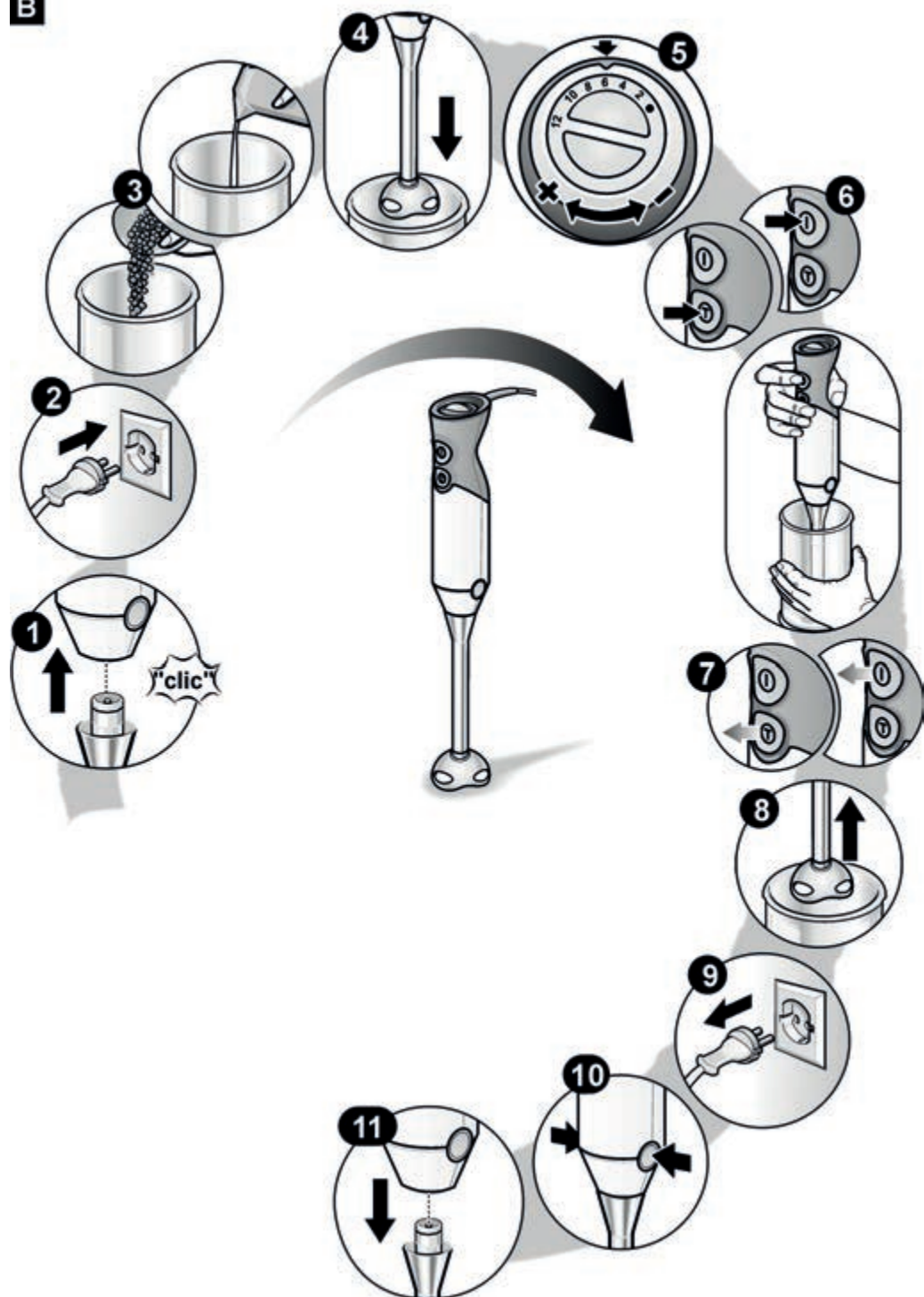
www.bosch-home.com

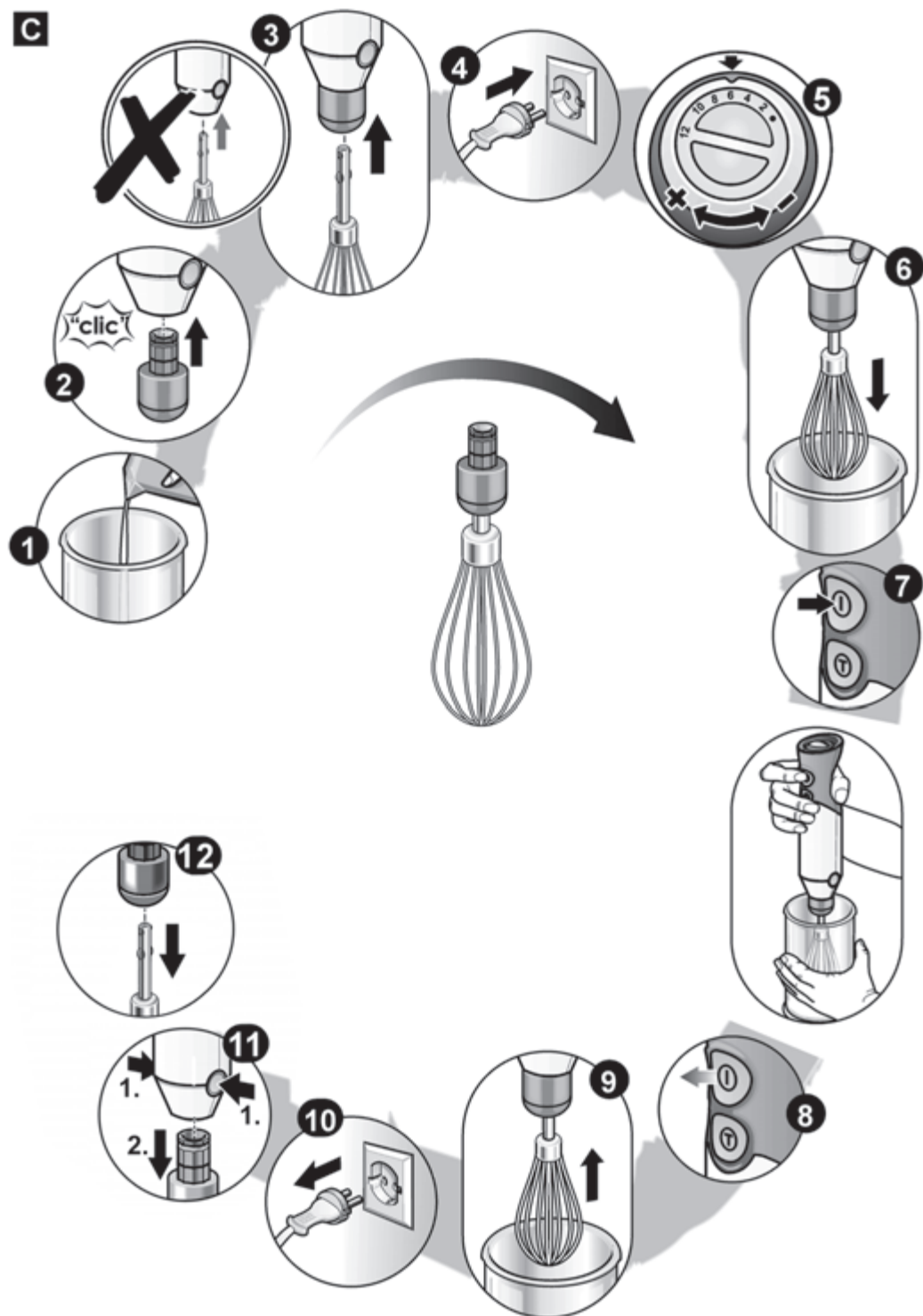


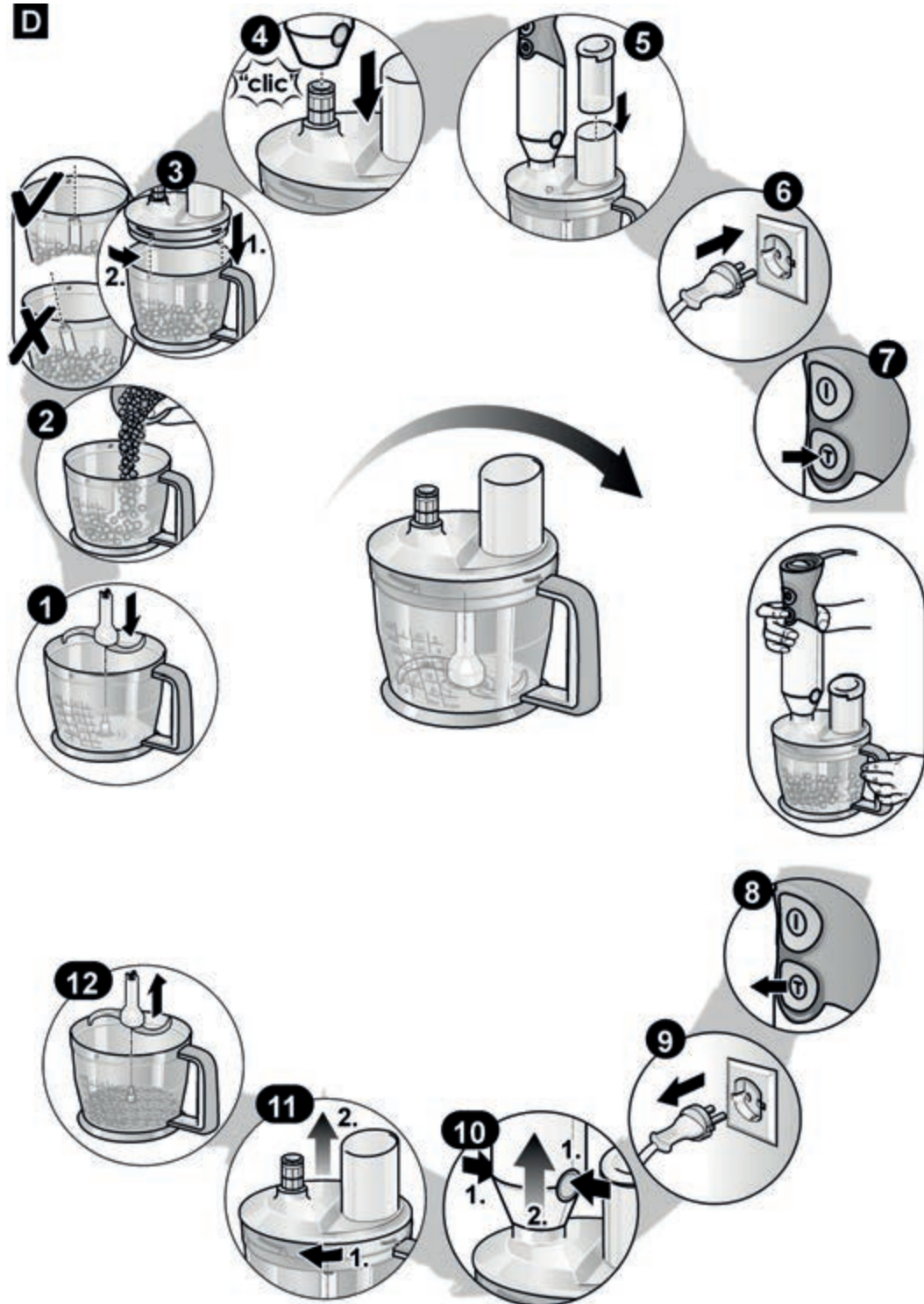
8001148038

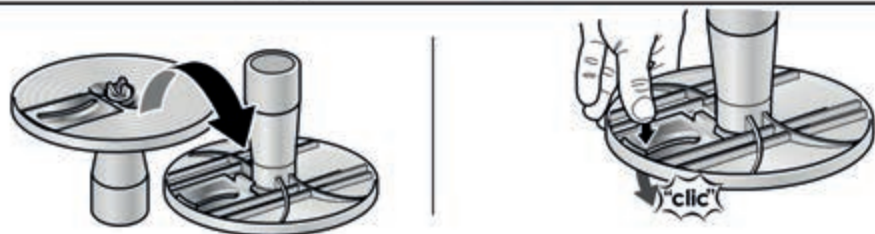
(990426)

A

B

C

D

E**F**

G

								
 →  (1 cm)	350 g	25-30 s	✓				Ⓣ	
 →  (2 cm)	250 g	30-70 s	✓				Ⓣ	
 → 	300 g			✓			Ⓢ	8-12
 → 	350 g	5-10 x 2 s	✓				Ⓣ	
 → 	20 g	4-7 x 2 s	✓				Ⓣ	
 → 	20 x 	3-8 x 1 s	✓				Ⓣ	
 → 	500 g			✓		✓	Ⓢ	8-12
 → 	500 g			✓	✓		Ⓢ	4-8 / 8-12
 → 	500 g	6-15 x 4 s	✓				Ⓣ	
	400 g				✓		Ⓢ	4-8
	500 g				✓	✓	Ⓢ	4-8 / 8-12