

Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



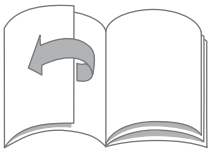


MCM3...
MultiTalent 3

BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	13
fr	Français	22
it	Italiano	33
nl	Nederlands	43
da	Dansk	54
no	Norsk	63
sv	Svenska	72
fi	Suomi	81
es	Español	90
pt	Português	102
el	Ελληνικά	112
tr	Türkçe	124
pl	Polski	136
uk	Українська	146
ru	Русский	157
ar	العربية	181



Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.
Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe Abschnitt „Rezepte / Zutaten / Verarbeitung“.
Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.
Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.
Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.
Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Generelle Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.
Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.
Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

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

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ Verletzungsgefahr

⚠ Stromschlaggefahr

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen. Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.
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.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer-Becher greifen! Mixer-Becher nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen. Universalzerkleinerer-Becher nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen. Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte angreifen! Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden. Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

⚠ Verletzungsgefahr!

Zubehör nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.
	Messereinsatz im Mixer- bzw. Universalzerkleinerer-Becher verriegeln.
	Messereinsatz aus dem Mixer- bzw. Universalzerkleinerer-Becher entnehmen.
	Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser
	Messereinsatz mit Mahlmesser

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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit 3
Auf einen Blick 5
Bedienen 6
Reinigen und Pflegen 9
Hilfe bei Störungen 9
Aufbewahrung 10
Entsorgung 10
Garantiebedingungen 10
Rezepte / Zutaten / Verarbeitung 10

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A
Grundgerät

1 Drehschalter
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
Stufe 1-2, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
2 = hohe Drehzahl – schnell.

2 Antrieb
3 Kabelfach
4 Schüssel
5 Werkzeughalter
6 Werkzeuge*
- **a** Universalmesser mit Messerschutz
- **b** Knethaken
- **c** Schlagscheibe

7 Zerkleinerungsscheiben*
- **a** Schneid-Wendescheibe – dick/dünn
- **b** Raspel-Wendescheibe – grob/fein
- **c** Schneid-/Raspel-Wendescheibe

8 Deckel
- **a** Nachfüllöffnung
- **b** Stopfer

Zubehör*

9 Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser und Dichtung
10 Messereinsatz mit Mahlmesser und Dichtung
11 Universalzerkleinerer-Becher
12 Mixer-Becher
13 Deckel für Mixer
- **a** Nachfüllöffnung
- **b** Trichter

* je nach Modell

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept auf den Bildseiten (**Bild F**).

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 12005833).

Bedienen

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel bis zur benötigten Länge aus dem Grundgerät herausziehen.

Wichtige Hinweise

– Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.
– Das Gerät niemals durch Drehen der Schüssel, des Mixers oder eines Werkzeugs ausschalten.
– Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge bzw. Zubehör vollständig montiert sind.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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.

Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Universalmesser



zum Zerkleinern, Hacken, Rühren und Kneten.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Universalmesser nur am Kunststoffgriffrand anfassen.

Knethaken



zum Kneten von Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).

Schlagscheibe



für Sahne, Eischnee und Mayonnaise.

Bild B

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät ▼●) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (▼▲).
- Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
- Universalmesser, Schlagscheibe oder Knethaken auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.
  Lage der Werkzeuge beim Einsetzen beachten! Werkzeuge bis zum Anschlag nach unten drücken.

Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

- Zutaten einfüllen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel ▼●) und im Uhrzeigersinn drehen (▼▲). Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen. Stopfer kann als Messbecher benutzt werden.

Zerkleinerungsscheiben

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte anfassen! Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

Schneid-Wendescheibe – dick/dünn



zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 1.

Bezeichnung auf der Schneid-Wendescheibe:
„grob“ für die dicke Schneidseite,
„fein“ für die dünne Schneidseite

Achtung!
Die Schneid-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Raspel-Wendescheibe – grob/fein



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 1.

Bezeichnung auf der Raspel-Wendescheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!
Die Raspel-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 2 raspeln.

Schneid-/Raspel-Wendescheibe



zum Schneiden und Raspeln von Obst, Gemüse und Käse. Verarbeitung auf Stufe 2.

Hinweis: Keine harten Lebensmittel mit der Schneid-/Raspel-Wendescheibe verarbeiten, da sonst das Messer stumpf werden kann. Dazu die Schneid-Wendescheibe (dick/dünn) verwenden.

Bild C

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät ▼●) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (▼▲).
- Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.

Je nach gewünschter Anwendung:

- Zerkleinerungsscheibe auf Werkzeugträger legen. Gewünschte Schneid-/Raspelseite nach oben wenden. Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Werkzeugträger in die Öffnung der Scheiben greifen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel ▼●) und im Uhrzeigersinn drehen (▼▲). Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben. Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

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

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen: Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser, Schlagscheibe bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
- Zerkleinerungsscheiben am Kunststoffknauf in der Mitte herausnehmen. Werkzeugträger aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Mixer

Mit dem Messereinsatz mit Mixer-/ Zerkleinerungsmesser zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/ Hacken von rohem Obst und Gemüse und zum Pürieren von Speisen.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!
Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/ aufsetzen. Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

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

Achtung!
Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

Bild D
- Dichtung auf den Messereinsatz auflegen. Darauf achten, dass die Dichtung korrekt aufliegt.

Wichtige Hinweise
Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig aufgelegt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.
- Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser in den Mixer-Becher einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln ( ).
- Mixbecher umdrehen (Messereinsatz nach unten).
- Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen ( ).
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge, flüssig = 1,0 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).
  Optimale Verarbeitungsmenge – fest = 80 Gramm.
- Deckel aufsetzen und festdrücken. Deckel während des Arbeitens festhalten.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel abnehmen.
- Messereinsatz im Uhrzeigersinn lösen ( ) und vom Mixer-Becher abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Universalzerkleinerer
Verwendung (je nach Modell):
– Mit dem Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser zum Zerkleinern und Hacken von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse.
– Mit dem Messereinsatz mit Mahlmesser zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen (z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, trockener Sternanis, Safran), Getreide (z. B. Weizen, Hirse, Leinsamen), Kaffee oder Zucker.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!
Universalzerkleinerer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen. Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Im **Bild F** sind Richtwerte für die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten bei der Arbeit mit dem Universalzerkleinerer dargestellt.

Bild E
- Universalzerkleinerer-Becher mit der Öffnung nach oben abstellen.
- Zu zerkleinernde Lebensmittel in den Becher einfüllen. Markierung **MAX** am Becher beachten!
- Dichtung auf den Messereinsatz auflegen. Darauf achten, dass die Dichtung korrekt aufliegt.

Wichtige Hinweise
Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig aufgelegt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.
- Messereinsatz (/) in den Universalzerkleinerer-Becher einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln ( ).
- Universalzerkleinerer umdrehen (Messereinsatz nach unten).

- Universalzerkleinerer aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen ( ).
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Hinweis: Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird zerkleinert. Empfehlungen zur Verwendung des Zubehörs können dem Abschnitt „Rezepte/ Zutaten/Verarbeitung“ entnommen werden.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Universalzerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Universalzerkleinerer umdrehen (Messereinsatz nach oben).
- Messereinsatz im Uhrzeigersinn lösen ( ) und vom Universalzerkleinerer-Becher abnehmen.
- Becher entleeren.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen

Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit.
Eine Übersicht zur Reinigung der Einzelteile können Sie **Bild C** entnehmen.

⚠ Stromschlaggefahr!
Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!
Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel mit Zubehör reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!
Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen. Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte anfassen!

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich ist.

Mixer/Universalzerkleinerer reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!
Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Mixbecher (ohne Messereinsatz), Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest. Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen). Dichtung zur Reinigung abnehmen.

Hilfe bei Störungen

⚠ Verletzungsgefahr!
Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Störung:
Gerät läuft nicht an oder Gerät schaltet während des Betriebes ab.

Mögliche Ursache:
Schüssel oder Deckel bzw. das Zubehör ist nicht richtig aufgesetzt oder hat sich gelöst.

Behebung:

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schüssel/Deckel bzw. Zubehör richtig aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Wichtiger Hinweis
Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Kundendienstadressen am Ende dieses Heftes).

Aufbewahrung

Bild H
Zur Aufbewahrung können die Werkzeuge platzsparend in der Schüssel verstaut werden.

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.

Rezepte / Zutaten / Verarbeitung

Werkzeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
 oder 	niedrig	ca. 1-2 Min.	**Hefeteig** – max. 500 g Mehl – 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe – 220 ml Milch (Raumtemperatur) – 1 Ei – 1 Prise Salz – 80 g Zucker – 60 g Butter – Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma) ■ Alle Zutaten (außer der Milch) in die Schüssel geben. ■ Drehschalter für 10 Sekunden auf eine niedrige Drehzahl stellen. ■ Milch hinzugeben und mit niedriger Drehzahl für ca. 1½ Minuten rühren. Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen.

Werk-zeug	Dreh-zahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	**M**		**Zwiebeln, Knoblauch** – ab 1 Zwiebel (geviertelt) bis 300 g – ab 1 Knoblauchzehe bis 300 g ■ Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		**Hartkäse (z. B. Parmesan)** – 10 g bis 200 g ■ Käse in Würfel schneiden. ■ Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		**Schokolade** – 50 g bis 200 g ■ Schokolade in Stücke schneiden oder brechen. ■ Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		**Petersilie** – ab 10 g bis 50 g ■ Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		**Fleisch, Leber** (für Hackfleisch, Tatar usw.) – 50 g bis 500 g ■ Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden. Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen: ■ Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
	hoch	ca. 1,5-2 Min.	**Erdbeersorbet** – 250 g gefrorene Erdbeeren – 100 g Puderzucker – 180 ml Sahne (knapp 1 Becher) ■ Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.
	niedrig		**Eischnee** – 2 bis 6 Eiweiß ■ Mit niedriger Drehzahl schlagen.
	hoch		**Schlagsahne** – 200 g bis 400 g ■ Mit hoher Drehzahl schlagen.

Werk-zeug	Dreh-zahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	niedrig/ hoch		**Mayonnaise** – 1 Ei – 1 TL Senf – 150 bis 200 ml Öl – 1 EL Zitronensaft oder Essig – 1 Prise Salz – 1 Prise Zucker Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. ■ Alle Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 1 mischen. ■ Gerät auf Stufe 2 schalten, Öl langsam durch die Nachfüll-öffnung gießen und so lange mischen, bis die Masse emulgiert. **Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.**
	hoch/**M**		**Nüsse, Mandeln** – 50g bis 200 g ■ Schalen restlos entfernen, Mixermesser wird sonst stumpf. ■ Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch/**M**		**Obst oder Gemüse pürieren** – Apfelmus, Spinat, Karotten, Tomaten; roh oder gekocht ■ Zutaten und Gewürze zusammen in den Mixer geben und zu Püree verarbeiten.
	hoch		**Schokoladen-Milch** – 80 g bis 100 g gekühlte Schokolade – ca. 400 ml heiße Milch ■ Schokolade im Mixer zerkleinern, heiße Milch dazugeben und kurz unterrühren.
	**M**		**Honig-Haselnuss-Brotaufstrich** – 15 g Haselnüsse – 110 g Blütenhonig (Raumtemperatur) ■ Die Nüsse in den Universalzerkleinerer-Becher geben und mit dem Mixer-/Zerkleinerungsmesser in ca. 20 Sekunden auf Stufe **M** zerkleinern. ■ Den Universalzerkleinerer-Becher abnehmen, umdrehen und den Messereinsatz herausnehmen. ■ Den Honig dazugeben. Den Universalzerkleinerer-Becher wieder mit dem Messer verschließen und auf das Grundgerät aufsetzen. ■ Abwarten, bis der Honig vollständig nach unten über das Messer gelaufen ist. Dann alles für 5 Sekunden auf Stufe **M** vermischen.
	Im **Bild F** sind Richtwerte für die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten bei der Arbeit mit dem Universalzerkleinerer-Becher und den Messereinsätzen dargestellt.		

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see "Recipes / Ingredients / Processing" section.
This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. It must not be used for processing other objects or substances.
Use the appliance with original accessories only.
Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.
Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

General safety instructions

⚠ Risk of electric shock

The appliance must not be used by children.
The appliance and its power cord must be kept away from children.
Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.
Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.
To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.
Only our customer service may repair the appliance.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury

⚠ Risk of electric shock

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.
Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher.
Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

⚠ Risk of injury from the rotating tools!

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

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never reach into the attached blender jug!
Do not remove/attach the blender jug until the drive has stopped. Do not remove/attach the universal cutter jug until the drive has stopped.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean them with a brush.
Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only!
Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients. Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,4 litres of hot or frothing liquid.

⚠ Risk of injury!

Never assemble accessories on the base unit.

Explanation of the symbols on the appliance or accessory

	Caution! Rotating tools. Do not place fingers in the feed tube.
	Lock blade insert in the blender or universal cutter jug.
	Remove blade insert from the blender or universal cutter jug.
	Blade insert with blender/cutting blade
	Blade insert with grinding blade

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

Contents

For your safety 13
Overview 15
Operation 16
Cleaning and servicing..... 18
Troubleshooting 19
Storage..... 19
Disposal..... 19
Guarantee 19
Recipes / Ingredients / Processing 20

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A
Base unit

1 Rotary switch
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
Settings 1–2, Operating speed:
1 = low speed – slow,
2 = high speed – fast.

2 Drive
3 Cord store
4 Bowl
5 Tool holder
6 Tools*
- **a** Universal blade with blade guard
- **b** Kneading hook
- **c** Beating disc

7 Cutting discs*
- **a** Slicing reversible disc – thick/thin
- **b** Shredding reversible disc – coarse/fine
- **c** Reversible slicing/shredding disc

8 Lid
- **a** Filler opening
- **b** Pusher

Accessories*

9 Blade insert with blender/cutting blade and seal
10 Blade insert with grinding blade and seal
11 Universal cutter jug
12 Blender jug
13 Lid for blender
- **a** Filler opening
- **b** Funnel-shaped stopper

* for some models

With the universal cutter use the appliance at full power (according to the recipe). You can find the recipe on the illustrated pages (**Fig. F**).

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 12005833).

Operation

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

Preparation

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

Important information

– Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.
– Never switch the appliance off by rotating the bowl, the blender or a tool.
– Do not switch the appliance on unless tools or accessories have been completely attached.

Bowl with accessories/tools

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

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

Universal blade



for cutting, mincing, mixing.

⚠ Risk of injury from sharp blades!
Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

Kneading hook



for kneading dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).

Beating disc



for cream, egg white and mayonnaise.

Fig. B

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction ( ).
- Insert tool holder into the bowl.
- Insert universal blade, whisking disc or kneading hook into the tool holder and release.
  Note position of the tools when inserting them! Press tools all the way down.

Warning!
Do not add ingredients until the tools have been inserted.

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

Cutting discs

⚠ Risk of injury from sharp blades!
Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only! Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

Slicing reversible disc – thick/thin



for slicing fruit and vegetables.
Process at setting 1.

Identification on the reversible slicing disc:
“grob” for the thick cutting side,
“fein” for the thin cutting side

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

Shredding reversible disc – coarse/fine



for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).
Process at setting 1.

Designation on the reversible shredding disc:
“2” for the coarse shredding side
“4” for the fine shredding side

Warning!
The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 2.

Reversible slicing/shredding disc



for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.
Process at setting 2.

Note: Do not process any hard foods using the slicing/grating reversible disc as this may blunt the blade. Use the slicing reversible disc (thick/thin) for this purpose.

Fig. C

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance ▼●) and rotate as far as possible in a clockwise direction (▼▲).
- Insert tool holder into the bowl.

Depending on the required use:

- Place cutting disc on tool holder. Turn required slicing/shredding side face up. Place disc on the disc holder so that the drivers on the tool holder grip the opening in the discs.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid on dot on bowl ▼●) and rotate in a clockwise direction (▼▲). Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher. Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Warning!
Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the carrier disc.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
  Take tool holder together with universal blade, whisking disc or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.
- Take out the cutting discs by the plastic stud in the centre. Take tool holder out of the bowl.
- Rotate bowl anti-clockwise and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Blender

Blade insert with blender/cutting blade for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food.

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!
Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill. Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.

⚠ Risk of scalding!
If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,4 litres of hot or frothing liquid.

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

Fig. D

- Place seal on the blade insert. Ensure that the seal is positioned correctly.

Important information
If the seal is damaged or not correctly positioned, liquid may run out.

- Insert blade insert with blender/cutting blade into the blender jug and lock anti-clockwise (🔓).
- Turn blender jug over (blade insert face down).

- Attach the blender jug (match arrow on the jug to the dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction ( ).
- Add ingredients.
  Maximum capacity, liquid = 1.0 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
  Optimal processing capacity – solids = 80 g.
- Attach lid and press firmly. Hold lid while working.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the lid and add ingredients

or

- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening

or

- pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove lid.
- Loosen blade insert clockwise ( ) and remove from the blender jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Universal cutter

Use (depending on model):

– With the blade insert with blender/cutting blade for cutting and chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables.

– With the blade insert with grinding blade for grinding and cutting fairly small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseeds), coffee and sugar.

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

Do not remove/attach the universal cutter until the drive has stopped.

Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.

Fig. F shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter.

Fig. E

- Put down universal cutter jug with the opening face up.
- Add food, which is to be cut, in the jug. Note **MAX** mark on the jug!
- Place seal on the blade insert. Ensure that the seal is positioned correctly.

Important information

If the seal is damaged or not correctly positioned, liquid may run out.

- Insert blade insert (/) into the universal cutter jug and lock anti-clockwise ( ).
- Turn universal cutter over (blade insert face down).
- Attach the universal cutter (arrow on jug on dot on the appliance) and rotate all the way clockwise ( ).
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Note: The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut. Recommendations on using the accessories can be found in the section “Recipes/ Ingredients/Processing”.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate universal cutter anti-clockwise and remove.
- Turn universal cutter over (blade insert face up).
- Loosen blade insert clockwise ( ) and remove from the universal cutter jug.
- Empty jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

An overview of cleaning the individual parts can be found in **Fig. G**.

⚠ Risk of electric shock
Never immerse the base unit in water or place under running water.

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

Note: If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the base unit

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

Cleaning the bowl and accessories

⚠ Risk of injury from sharp blades!
Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean them with a brush. Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only!

All parts are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Cleaning the blender / universal cutter

⚠ Risk of injury from sharp blades!
Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.

The blender jug (without blade insert), lid and funnel are dishwasher-proof.
Do not clean the blade insert in the dishwasher, but under running water (do not soak in water). Remove seal for cleaning.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!
Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Fault:
Appliance does not start or appliance switches off during operation.

Possible cause:
Bowl or lid or the accessory has not been attached correctly or has become detached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Correctly attach bowl/lid or accessory and screw on all the way.
- Switch the appliance on again.

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

Storage

Fig. H
The tools can be stored in the bowl to save space.

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.

Recipes / Ingredients / Processing

Tool	Speed	Time	Recipes / Ingredients / Processing
 or 	low	approx. 1-2 min	**Yeast dough** – Max. 500 g flour – 25 g yeast or 1 packet of dried yeast – 220 ml milk (room temperature) – 1 egg – 1 pinch of salt – 80 g sugar – 60 g butter – Graded rind of half a lemon ■ Add all ingredients (except the milk) to the bowl. ■ Set rotary switch to a low speed for 10 seconds. ■ Add milk and stir at low speed for about 1½ minutes. Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	**M**		**Onions, garlic** – from 1 onion, quartered, up to 300 g – from 1 clove of garlic up to 300 g ■ Process until it has been chopped to the required size.
	high		**Hard cheese (e.g. parmesan)** – 10 g to 200 g ■ Cut the cheese into cubes. ■ Process until it has been chopped to the required size.
	high		**Chocolate** – 50 g to 200 g ■ Cut or break the chocolate into pieces. ■ Process until it has been chopped to the required size.
	high		**Parsley** – 10 g to 50 g ■ Process until it has been chopped to the required size.
	high		**Meat, liver** (for mince, steak tartare, etc.) – 50 g to 500 g ■ Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat. Making sausage meat, stuffing and pâté: ■ Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.
	high	approx. 1.5-2 min	**Strawberry sorbet** – 250 g frozen strawberries – 100 g icing sugar – 180 ml cream ■ Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.
	low		**Beaten egg white** – 2 to 6 egg whites ■ Beat at a low speed.

Tool	Speed	Time	Recipes / Ingredients / Processing
	high		**Whipped cream** – 200 g to 400 g ■ Whisk at high speed.
	low/ high		**Mayonnaise** – 1 egg – 1 tsp. mustard – 150-200 ml oil – 1 tbs. lemon juice or vinegar – 1 pinch of salt – 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature. ■ Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1. ■ Switch appliance to setting 2, slowly pour oil through the feed tube and mix until the mixture emulsifies. **Eat the mayonnaise immediately, do not store.**
	high/**M**		**Nuts, almonds** – 50 g to 200 g ■ Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. ■ Process until it has been chopped to the required size.
	high/**M**		**Puréeing fruit or vegetables** – Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked ■ Put ingredients and spices into the blender and purée.
	high		**Chocolate-milk** – 80 g–100 g cooled chocolate – approx. 400 ml hot milk ■ Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.
	**M**		**Honey and hazel nut spread** – 15 g hazelnuts – 110 g blossom honey (room temperature) ■ Put the nuts in the universal cutter jug and cut with the blender/ cutting blade for 20 seconds on setting **M**. ■ Remove the universal cutter jug, turn it over and take out the blade insert. ■ Add the honey. Close the universal cutter jug again with the blade and put on the base unit. ■ Wait until all the honey has run down over the blade. Then mix everything for 5 seconds on setting **M**.
			**Fig. F** shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter jug and the blade inserts.

Pour votre sécurité

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

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter. Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales, voir la section « Recettes / Ingrédients / Préparation ». Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

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

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes générales de sécurité

⚠ Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite. Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement. Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil. Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écarter tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

Consignes de sécurité pour cet appareil

⚠ Risque de blessures

⚠ Risque d'électrocution

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.
Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

⚠ Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir. Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !
Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement. Ne retirez / posez le gobelet du broyeur universel qu'après avoir arrêté l'entraînement.

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du couteau universel avec les mains nues.Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.
N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire.
Ne saisissez les disques que par la pièce en plastique au milieu !
N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.
Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.
Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

⚠ Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.
Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.
Risque de blessures !
N'assemblez jamais les accessoires sur l'appareil de base.

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires

	Prudence ! Accessoires rotatifs. N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.
	Verrouillez l'accessoire porte-lames dans le bol mixeur ou le gobelet du broyeur universel.
	Retirez l'accessoire porte-lames du bol mixeur ou du gobelet du broyeur universel.
	Insert avec couteau mixeur / couteau broyeur
	Accessoire porte-lames de mouture

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

Pour votre sécurité 22
Vue d'ensemble 24
Utilisation 25
Nettoyage et entretien 28
Dérangements et remèdes 29
Rangement 29
Mise au rebut 29
Garantie 29
Recettes / Ingrédients / Préparation 30

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A

Appareil de base

1 Interrupteur rotatif
0/off = Arrêt
M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.
Positions 1–2, vitesses de travail :
1 = vitesse basse – marche lente,
2 = vitesse élevée – marche rapide.

2 Entraînement

3 Rangement du cordon

4 Bol mélangeur

5 Porte-accessoire

6 Accessoires*
- **a** Lame universelle avec fourreau
- **b** Crochet pétrisseur
- **c** Disque-fouet

7 Disques à réduire*
- **a** Disque réversible à émincer – épais / mince
- **b** Disque réversible à râper – grossier / fin
- **c** Disque réversible à émincer / râper

8 Couvercle
- **a** Ouverture pour ajout
- **b** Pilon-poussoir

Accessoires*

9 Accessoire porte-lames pour mixeur / couteau broyeur et joint.

10 Accessoire porte-lames de mouture et joint

11 Gobelet du broyeur universel

12 Bol mixeur

13 Couvercle de mixeur
- **a** Ouverture pour ajout
- **b** Entonnoir

* Selon le modèle

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil (à condition de respecter les instructions de la recette). Vous trouverez la recette sur les pages illustrées (**fig. F**).

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 12005833).

Utilisation

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

Préparatifs

- Placez l'appareil de base sur une surface lisse, robuste et propre.
- De l'appareil de base, sortez la longueur de cordon requise.

Consignes importantes

– Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.
– Pour éteindre l'appareil, ne tournez jamais le bol mélangeur, le mixeur ou un accessoire.
– N'allumez l'appareil qu'après avoir entièrement monté ses différents accessoires.

Bol mélangeur avec accessoires / Outils

⚠ Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir. Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

Attention !

Si vous travaillez avec le bol mélangeur, vous ne pourrez allumer l'appareil qu'après avoir mis le bol mélangeur en place, posé et tourné le couvercle à fond jusqu'en position fermée.

Lame universelle



Pour réduire, hacher, mélanger et pétrir.

Crochet pétrisseur



pour pétrir la pâte épaisse et incorporer les ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisons secs, les plaquettes de chocolat).

Disque-fouet



Pour monter la crème, les blancs d'œuf en neige et la mayonnaise.

Figure B

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil ▼●) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (▼▲).
- Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
- Posez la lame universelle, le disque-fouet ou le crochet à pétrir sur le porte-accessoires puis lâchez-le.
  Veillez à la bonne position des accessoires lors de leur mise en place ! Poussez les outils vers le bas jusqu'à la butée.

Attention !

N'ajoutez les produits à traiter qu'après avoir monté les accessoires.

- Ajoutez des ingrédients.
- Montez le couvercle avec le pilon-poussoir (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol ▼●) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre (▼▲). La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout. Le pilon poussoir peut être utilisé comme gobelet de mesure.

Disques à réduire

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre. N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

Disque réversible à émincer – épais / mince



pour émincer les fruits et légumes.
Travaillez les aliments sur la position 1.

Marquage sur le disque à émincer réversible :
« grob » pour le côté coupe épaisse,
« fein » pour le côté coupe mince.

Attention !
Le disque à émincer réversible convient pour couper le fromage dur, le pain, les petitspains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.

Disque réversible à râper – grossier / fin



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple).
Travaillez les aliments sur la position 1.

Chiffre « 2 » sur le disque réversible à râper, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin.

Attention !
Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais sur la position 2.

Disque réversible à émincer / râper



pour émincer et râper les fruits, les légumes et le fromage.
Travaillez les aliments sur la position 2.

Remarque : ne pas travailler d'aliments durs avec le disque réversible à émincer / râper, car la lame risque de s'émousser. Utiliser le disque réversible à émincer (épais / mince).

Figure C

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil ▼) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (▲).
- Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.

Suivant l'application souhaitée :

- Posez le disque de broyage sur le porte-accessoire. Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets du porte-accessoire engrènent dans les orifices que comporte le disque.
- Monter le pilon-poussoir sur le couvercle (la flèche sur le bol pointe vers le point sur le bol ▼) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (▲). La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Versez les aliments à émincer ou râper.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon poussoir. Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.

Attention !
Pensez à vider le bol mélangeur avant qu'il ne se remplisse au point que les aliments émincés ou râpés atteignent le disque-support.

Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez l'accessoire :
  Du bol, sortez le porte-accessoires avec la lame universelle, le disque-fouet et le crochet à pétrir. Retirez l'accessoire du porte-accessoires.

- Retirez les disques de broyage par leur pommeau central en plastique. Sortez le porte-accessoire du bol.
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Mixeur

Avec l'accessoire porte-lames pour mixeur / broyeur, pour mélanger des aliments liquides ou mi-fermes, pour broyer / hacher des fruits et légumes crus, et pour réduire des aliments en purée.

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement. Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

⚠ Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !

Vous risquez d'endommager le mixeur ! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Figure D

- Posez le joint sur l'accessoire porte-lames. Veillez à ce que le joint soit correctement en applique.

Consignes importantes

Si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé, du liquide risque de couler.

- Mettez l'accessoire porte-lames pour mixeur / broyeur dans le bol du mixeur et verrouillez en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (🔓).
- Retournez le bol mixeur (accessoire porte-lames tourné vers le bas).
- Posez le bol du mixeur (flèche du bol sur le point situé sur l'appareil ▼●) puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (▼▲).
- Ajoutez des ingrédients.
  Quantité maximum de liquide = 1,0 litre (0,4 litre maximum de liquide moussant ou chaud).
  Quantité optimale si l'aliment est ferme = 80 grammes
- Mettez le couvercle en place puis appuyez bien. Tenez fermement le couvercle pendant le travail.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients

ou

- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture

ou

- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Enlevez le couvercle.
- Desserrez l'accessoire porte-lames dans le sens des aiguilles d'une montre (🔓) et détachez-le du bol mixeur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Broyeur universel

Utilisation (selon le modèle) :

– Avec l'accessoire porte-lames pour mixeur / broyeur pour broyer et hacher de la viande, du fromage dur, des oignons, herbes culinaires, de l'ail, des fruits et légumes.

– Avec l'accessoire porte-lames de mouture : pour moudre et broyer de petites quantités d'épices (p.ex. poivre, cumin, genévrier, cannelle, anis sec, safran), des céréales (p.ex. blé, millet, graines de lin), du café ou du sucre

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

Ne retirez / posez le broyeur universel qu'après que le moteur se soit immobilisé. Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

La **figure F** contient des valeurs indicatives pour les quantités maximales et durées de traitement lors du travail avec le couteau universel.

Figure E

- Déposez le gobelet du broyeur universel avec l'orifice tourné vers le haut
- Versez les aliments à broyer dans le gobelet. Respectez le repère **MAX** sur le bol !
- Posez le joint sur l'accessoire porte-lames. Veillez à ce que le joint soit correctement en applique.

Consignes importantes

Si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé, du liquide risque de couler.

- Introduisez l'accessoire porte-lames (/) dans le gobelet du broyeur universel et verrouillez-le en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre ( ).
- Retournez le broyeur universel (porte-lames tourné vers le bas)
- Mettez le broyeur universel en place (la flèche du gobelet doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée( ).
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Remarque : Plus l'appareil reste allumé longtemps et plus il broie fin. Des recommandations sur l'utilisation des accessoires sont disponibles dans le paragraphe « Recettes / Ingrédients / Préparation ».

Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le broyeur universel en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retournez le broyeur universel (porte-lames tourné vers le haut).
- Desserrez l'accessoire porte-lames dans le sens des aiguilles d'une montre ( ) et détachez-le du bol du broyeur universel.
- Videz le gobelet.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel. Vous trouverez un aperçu du nettoyage des pièces détachées dans la **figure G**.

⚠ Risque d'électrocution !

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

Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de détergent abrasif.

Remarque : Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Nettoyage de l'appareil de base

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

Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du couteau universel avec les mains nues. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau. Pour les nettoyer, utilisez une brosse. N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre.

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

Nettoyer le mixeur / le broyeur universel

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

Le bol mixeur (sans porte-lames), le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle. Ne nettoyez pas le porte-lame au lave-vaisselle mais sous l'eau du robinet (ne le laissez pas tremper dans l'eau). Pour le nettoyage, retirez le joint.

Dérangements et remèdes

⚠ Risque de blessures !

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

Dérangement :

L'appareil ne démarre pas ou il s'éteint pendant le fonctionnement.

Cause possible :

Le bol ou le couvercle et/ou l'accessoire n'est pas correctement posé ou s'est desserré.

Remède :

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Posez correctement le bol / couvercle et/ou l'accessoire et tournez à fond jusqu'à la butée.
- Remettez l'appareil en service.

Remarque importante

Si le dérangement persiste, veuillez vous adresser au service après-vente (voir les adresses du service après-vente à la fin de la présente.

Rangement

Figure H

Il est possible de ranger les accessoires dans le bol pour économiser ainsi de la place.

Mise au rebut



Eliminez 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.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Recettes / Ingrédients / Préparation

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
 ou 	faible	env. 1–2 minutes	**Pâte à la levure de boulanger** – 500 g de farine maxi. – 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre – 220 ml de lait (à la température ambiante) – 1 œuf – 1 pincée de sel – 80 g de sucre – 60 g de beurre – Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron) ■ Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, sauf le lait. ■ Réglez le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur une vitesse réduite. ■ Ajoutez du lait et mélangez à vitesse réduite pendant environ 1 minute et demie. Les ingrédients devront se trouver à la même température. Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud.
	**M**		**Oignons, ail** 1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre. 1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g ■ Reduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.
	élevé		**Fromage dur (par ex. parmesan par exemple)** – 10 à 200 g ■ Coupez le fromage en dés. ■ Reduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.
	élevé		**Chocolat** – 50 à 200 g ■ Coupez ou brisez le chocolat en petits morceaux. ■ Reduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.
	élevé		**Persil** – de 10 à 50 g ■ Reduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.
	élevé		**Viande, foie** (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) – 50 à 500 g ■ Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés. Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés : ■ Dans le bol, versez la viande (de bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	élevé	env. 1,5–2 minutes	**Sorbet aux fraises** – 250 g de fraises congelées – 100 g de sucre glace – 180 ml de crème (juste le contenu d'un pot). ■ Versez tous les ingrédients dans le bol. Enclenchez immédiatement l'appareil sinon des grumeaux vont se former. Mélangez tout le temps nécessaire à l'obtention d'une glace crémeuse.
	faible		**Œufs en neige** – 2 à 6 blancs d'œuf ■ Battez au fouet à petite vitesse.
	élevé		**Crème Chantilly** – 200 à 400 g ■ Fouettez à une vitesse élevée.
	faible / élevé		**Mayonnaise** – 1 œuf – 1 c. à café de moutarde – 150 à 200 ml d'huile – 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre – 1 pincée de sel – 1 pincée de sucre Les ingrédients devront se trouver à la même température. ■ Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1. ■ Réglez l'appareil sur le niveau 2, versez l'huile lentement par l'ouverture d'ajout et mélangez jusqu'à ce que masse s'émulsionne. **La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.**
	élevé/**M**		**Noix, amandes** – 50 à 200 g ■ Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émoussent. ■ Reduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.
	élevé/**M**		**Réduire les fruits ou les légumes en purée** – Compote de pomme, purée d'épinards, de carottes, de tomates ; cuits ou crus ■ Versez les ingrédients et les épices dans le mixeur et transformez-les en purée.
	élevé		**Lait au chocolat** – 80 à 100 g de chocolat refroidi – env. 400 ml de lait très chaud ■ Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement.

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	**M**		**Pâte à tartiner au miel et aux noisettes** – 15 g de noisettes – 110 g de miel de fleurs (à la température ambiante) ■ Versez les noix dans le gobelet du broyeur universel puis broyez-les en 20 secondes environ, appareil réglé sur **M**. ■ Retirez le gobelet du broyeur universel, retournez-le et retirez l'accessoire porte-lames. ■ Ajoutez le miel. Refermez le gobelet du broyeur universel avec la lame puis posez-le sur l'appareil de base. ■ Attendez que le miel ait entièrement coulé jusqu'en bas via la lame. Ensuite, mélangez le tout pendant 5 secondes en réglant l'appareil sur **M**.
	La **figure F** contient des valeurs indicatives pour les quantités maximales et durées de traitement lors du travail avec le goblet du broyeur universel et avec les accessoires porte-lames.		

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico.
Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia, vedi capitolo "Ricette / ingredienti / lavorazione".
Questo apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. I l suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. Nel caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme il libretto d'istruzioni per l'uso.
Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Avvertenze di sicurezza generali

⚠ Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.
Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.
Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensorali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.
Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!
Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.
Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.
Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

⚠ Pericolo ferite

⚠ Pericolo di scariche elettriche

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.
Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo nella lavastoviglie.
Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani 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.

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

Non introdurre mai le mani nel bicchiere-frullatore applicato! Rimuovere/applicare il bicchiere-frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo. Rimuovere/applicare il bicchiere mini-tritatutto solo quando l'ingranaggio è fermo.

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del coltello universale.
In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama. Per la pulizia usare una spazzola.
Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Prendere i dischi solo al centro, sull'elemento in materiale sintetico! Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello. Non toccare a mani nude le lame dell'inserto lame. Per la pulizia usare una spazzola.

⚠ Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

⚠ Pericolo di ferite!

Non assemblare mai l'accessorio quando è montato sull'apparecchio base.

Spiegazione dei simboli sull’apparecchio o sugli accessori

	Attenzione: Utensili rotanti. Non introdurre le mani nell’apertura di aggiunta ingredienti.
	Bloccare l’inserto lame nel frullatore o nel bicchiere minitritatutto.
	Rimuovere l’inserto lame dal frullatore o dal bicchiere minitritatutto.
	Inserto lama con lama di miscelazione/triturazione
	Inserto lame con lama di macinazione

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

Indice

Per la vostra sicurezza 33
Guida rapida 35
Uso 36
Pulizia e cura 39
Rimedio in caso di guasti 40
Conservazione 40
Smaltimento 40
Garanzia 40
Ricette / ingredienti / lavorazione 40

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A
Apparecchio base

1 Interruttore rotante
0/off = spento
M = Funzionamento “pulse” alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata. Grado 1–2, velocità di lavoro:
1 = basso numero di giri – lento,
2 = alto numero di giri – veloce.

2 Ingranaggio
3 Vano portacavo
4 Ciotola
5 Portautensile
6 Utensili*
- **a** Lama universale con coprilama
- **b** Braccio impastatore
- **c** Disco sbattitore

7 Disco sminuzzatore*
- **a** Disco doppia funzione taglio – spesso / sottile
- **b** Disco doppia funzione grattugia – grosso / fine
- **c** disco doppia funzione taglio / grattugia

8 Coperchio
- **a** Apertura di aggiunta
- **b** Pestello

Accessorio*

9 Inserto lama con lama frullatore / di triturazione e guarnizione
10 Inserto lame con lama di macinazione e guarnizione
11 Bicchiere mini tritatutto
12 Bicchiere-frullatore
13 Coperchio per frullatore
- **a** Apertura di aggiunta
- **b** Imbuto

* A seconda del modello

Con il mini-tritatutto si sfrutta tutta la potenza dell’apparecchio (rispettando le indicazioni della ricetta). La ricetta si trova nelle pagine illustrate (**figura F**).

Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 12005833).

Uso

Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo “Pulizia e cura”.

Preparazione

- Disporre l’apparecchio base su una superficie resistente e pulita.
- Estrarre il cavo dall’apparecchio base fino alla lunghezza necessaria.

Avvertenze importanti

– Accendere e spegnere l’apparecchio solo con la manopola.
– Non spegnere mai l’apparecchio mediante rotazione della ciotola, del frullatore o di un attrezzo.
– Accendere l’apparecchio solo se gli attrezzi o accessori sono completamente montati.

Ciotola con accessori / Utensili

⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili 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.

Attenzione!

Per lavori nella ciotola, l’apparecchio può essere acceso solo con ciotola applicata e coperchio applicato e fissato.

Lama universale



per sminuzzare, macinare, miscelare ed impastare.

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del coltello universale. In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama. Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.

Braccio impastatore



per impastare pasta pesante e per incorporare ingredienti, che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato).

Disco sbattitore



per panna, albume montato a neve e maionese.

Figura B

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull’apparecchio ▼●) e ruotare in senso orario fino all’arresto (▼▲).
- Applicare il portautensile.
- Disporre la lama universale, il disco sbattitore o il gancio impastatore sul portautensile e rilasciare.
  Nell’applicazione tenere presente la posizione degli utensili! Spingere in basso gli utensili fino all’arresto.

Attenzione!

Immettere alimenti da lavorare solo dopo avere applicato gli utensili.

- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio con il pestello (freccia sul coperchio sopra il punto sulla ciotola ▼●) e ruotare in senso orario (▼▲). Il nasello del coperchio deve entrare fino all’arresto nella fessura dell’impugnatura della ciotola.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l’apertura d’introduzione. Il pestello può essere utilizzato come misurino.

Dischi per sminuzzare

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi soltanto dalla parte di plastica al centro. Non introdurre le mani nell’apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.

Disco doppia funzione taglio – spesso / sottile



per tagliare frutta e verdura.
Lavorazione alla velocità 1.

Riferimento sul disco doppia funzione per affettare:
“grob” per il lato di taglio spesso,
“fein” per il lato di taglio sottile

Attenzione!
Il disco doppia funzione taglio non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.

Disco doppia funzione grattugia – grosso / fine



per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).
Lavorazione alla velocità 1.

Indicazione sul disco doppia funzione grattugiare:
“2” per il lato grattugia grossa
“4” per il lato grattugia fine

Attenzione!
Il disco doppia funzione grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 2.

Disco doppia funzione taglio / grattugia



per tagliare e grattugiare frutta, verdura e formaggio.
Lavorazione alla velocità 2.

Avvertenza: non lavorare alimenti duri con il disco doppia funzione taglio/grattugia in quanto la lama potrebbe danneggiarsi. Per fare ciò usare il disco doppia funzione taglio (spesso/sottile).

Figura C

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull’apparecchio ▼●) e ruotare in senso orario fino all’arresto (▼▲).
- Applicare il portautensile.

A seconda dell’impiego desiderato:

- Mettere il disco sminuzzatore sul portautensile. Ruotare verso l’alto il disco grattugia/di taglio desiderato. Deporre il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portautensile entrino nell’apertura delle lame.
- Applicare il coperchio con il pestello (freccia sul coperchio in corrispondenza del punto sulla ciotola ▼●) e ruotarlo in senso orario (▼▲). Il nasello del coperchio deve entrare fino all’arresto nella fessura dell’impugnatura della ciotola.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare solo con leggera pressione. Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l’apertura d’introduzione.

Attenzione!
Vuotare la ciotola prima che sia piena al punto che gli alimenti tagliati o grattugiati raggiungano il disco portante.

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre l’utensile:
  Estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale, il disco sbattitore o il gancio impastatore. Staccare l’utensile dal portautensile.
- Estrarre i dischi sminuzzatori prendendoli al centro sul pomello di plastica. Estrarre il portautensile dal contenitore.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Pulire tutte le parti, vedi “Pulizia e cura”.

Frullatore

Con l’inserto lame con lama frullatore/di triturazione per miscelare alimenti liquidi o semisolidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e per fare passate di alimenti.

⚠ Pericolo di ferite a causa di lame taglienti / ingranaggio in rotazione!
Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo. Non toccare a mani nude le lame dell'inserto lame. Per la pulizia usare una spazzola.

Pericolo di scottature!
Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!
Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.

Figura D
- Mettere la guarnizione dal gruppo lame. Attenzione alla corretta posizione della guarnizione.

Avvertenze importanti
Possibile la fuoriuscita di liquido, se la guarnizione è danneggiata o non è stata applicata correttamente.

- Inserire l'inserto lame con lama frullatore / di triturazione nel bicchiere-frullatore e bloccarlo ruotando in senso antiorario ( ).
- Capovolgere il bicchiere frullatore (inserto lame in basso).
- Applicare il bicchiere frullatore (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto ( ).
- Introdurre gli ingredienti.
  Quantità massima, liquido = 1,0 litro (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,4 litri).
  Quantità ottimale di lavorazione – solidi = 80 grammi.
- Applicare il coperchio e premerlo forte. Durante il funzionamento mantenere fermo il coperchio.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti

oppure
- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

Dopo il lavoro
- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il coperchio.
- Sbloccare l'inserto lame ruotando in senso orario ( ) e rimuoverlo dal bicchiere-frullatore.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

Mini tritatutto
Utilizzo (a seconda del modello):
– Con l'inserto lame con lama frullatore/di triturazione per sminuzzare e tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura.
– Con l'inserto lame con lama di macinazione per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie (ad es. pepe, cumino, ginepro, cannella, anice stellato secco, zafferano), cereali (ad es. frumento, miglio, semi di lino), caffè o zucchero.

⚠ Pericolo di ferite a causa di lame taglienti / ingranaggio in rotazione!
Rimuovere/applicare mini-tritatutto solo quando il motore è fermo. Non toccare a mani nude le lame dell'inserto lame. Per la pulizia usare una spazzola.

Nella **figura F** si riportano i valori indicativi per le quantità massime ed i tempi di lavorazione nel lavoro con il mini-tritatutto.

Figura E
- Deporre il bicchiere mini-tritatutto con l'apertura rivolta in alto.
- Introdurre nel bicchiere gli alimenti da tritare. Osservare il riferimento **MAX** sul bicchiere!
- Mettere la guarnizione dal gruppo lame. Attenzione alla corretta posizione della guarnizione.

Avvertenze importanti
Possibile la fuoriuscita di liquido, se la guarnizione è danneggiata o non è stata applicata correttamente.

- Inserire l'inserto lame (/) nel bicchiere mini-tritatutto e bloccarlo ruotando in senso antiorario ().
- Capovolgere il mini-tritatutto (inserto lame in basso).
- Applicare il mini-tritatutto (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto ().
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Avvertenza: Quanto più a lungo l'apparecchio resta acceso, tanto più fine diventa l'alimento tritato. Leggere i consigli per l'impiego dell'accessorio nel capitolo "Ricette / ingredienti/lavorazione".

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il mini tritatutto in senso antiorario e rimuoverlo.
- Capovolgere il mini-tritatutto (inserto lame in alto).
- Sbloccare l'inserto lame ruotando in senso orario () e rimuoverlo dal bicchiere mini-tritatutto.
- Vuotare il bicchiere.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

Pulizia e cura

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione. La pulizia scrupolosa protegge l'apparecchio da danni e ne conserva l'efficienza.

Per una panoramica del lavaggio dei singoli pezzi si rimanda alla **figura C**.

⚠ Pericolo di scossa elettrica!
Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

Attenzione!
Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

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

Pulire l'apparecchio base

- Staccare la spina.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola con gli accessori

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!
Non toccare a mani nude le lame del coltello universale. In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama. Per la pulizia usare una spazzola. Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi soltanto dalla parte di plastica al centro.

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

Pulizia del frullatore / mini-tritatutto

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!
Non toccare a mani nude le lame dell'inserto lame. Per la pulizia usare una spazzola.

Il bicchiere frullatore (senza gruppo lame), il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare l'inserto lame in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua). Per la pulizia rimuovere la guarnizione.

Rimedio in caso di guasti

⚠ Pericolo di ferite!
Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Guasto:
L'apparecchio non si avvia o si spegne durante il funzionamento.

Causa possibile:
Il contenitore di miscelazione, il coperchio o l'accessorio non è applicato correttamente o si è sbloccato.

Rimedio:
- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare correttamente il contenitore di miscelazione/coperchio o l'accessorio ruotandolo fino all'arresto.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

Avvertenza importante
Se questo non bastasse per eliminare il malfunzionamento, preghiamo di rivolgersi al servizio assistenza clienti (vedi indirizzi alla fine di questo fascicolo).

Conservazione

Figura H
Gli utensili possono essere conservati con risparmio di spazio nel contenitore di miscelazione.

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.

Ricette / ingredienti / lavorazione

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette / ingredienti / lavorazione
 oppure 	bassa	ca. 1-2 min.	**Pasta con lievito per dolce** – max 500 g farina – 25 g lievito o 1 confezione di lievito secco – 220 ml latte (a temperatura ambiente) – 1 uovo – 1 pizzico sale – 80 g zucchero – 60 g burro – buccia di ½ limone (aroma di limone) ■ Introdurre nella ciotola tutti gli ingredienti (tranne il latte). ■ Regolare la manopola per 10 secondi su una bassa velocità. ■ Aggiungere latte e miscelare a bassa velocità per ca. 1½ minuti. Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo.

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette / ingredienti / lavorazione
	**M**		**Cipolle, aglio** – da 1 cipolla divisa in quattro a 300 g – da 1 spicchio d'aglio a 300 g ■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		**Formaggio duro (per es. parmigiano)** – da 10 g a 200 g ■ Tagliare il formaggio a dadini. ■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		**Cioccolato** – da 50 g a 200 g ■ Tagliare o rompere il cioccolato in pezzetti. ■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		**Prezzemolo** – da 10 g a 50 g ■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		**Carne, fegato** (per carne macinata, tartara ecc.) – da 50 g a 500 g ■ Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti. Preparare impasti di carne, farcie e pasticci: ■ Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche il pesce ecc.) insieme con altri ingredienti e spezie e lavorare fino a farne un impasto.
	alta	ca. 1,5-2 min.	**Sorbetto di fragole** – 250 g di fragole congelate – 100 g di zucchero a velo – 180 ml panna (1 bicchiere scarso) ■ Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. Agitare finché si forma un gelato cremoso.
	bassa		**Albumi montati a neve** – da 2 a 6 chiare d'uovo ■ Mescolare a bassa velocità.
	alta		**Panna montata** – da 200 g a 400 g ■ Battere ad alta velocità.

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette / ingredienti / lavorazione
	bassa/ alta		**Maionese** – 1 uovo – 1 cucchiaino di senape – da 150 a 200 ml olio – 1 cucchiao succo di limone o aceto – 1 pizzico sale – 1 pizzico di zucchero Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. ■ Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio) per alcuni secondi a livello 1. ■ Accendere l'apparecchio alla velocità 2, introdurre olio lentamente attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti e miscelare fino ad emulsionare la massa. **Consumare la maionese subito. Non conservarla.**
	alta/**M**		**Noci, mandorle** – da 50 g a 200 g ■ Eliminare completamente tutti i gusci, che possono danneggiare la lama mixer. ■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta/**M**		**Purea di frutta o verdura** – passato di mele, purea di spinaci, carote, pomodori; crudi o cotti ■ Introdurre insieme nel frullatore ingredienti e condimenti e lavorarli a purea.
	alta		**Latte al cioccolato** – Da 80 g a 100 g cioccolata raffreddata – ca. 400 ml latte molto caldo ■ Sminuzzare la cioccolata nel frullatore, aggiungere il latte molto caldo e mescolare brevemente.
	**M**		**Crema spalmabile di miele e nocciole** – 15 g nocciole – 110 g miele millefiori (a temperatura ambiente) ■ Introdurre le noci nel bicchiere mini-tritatutto e sminuzzarle con la lama frullatore/di triturazione per ca. 20 secondi alla velocità **M**. ■ Rimuovere il bicchiere mini-tritatutto, capovolgerlo ed estrarre il gruppo lame. ■ Aggiungere il miele. Richiudere il bicchiere mini-tritatutto con la lama ed applicarlo sull'apparecchio base. ■ Attendere che il miele sia colato completamente in basso sulla lama. Frullare poi il tutto per 5 secondo alla velocità **M**.
	Nella **figura F** si riportano i valori indicativi per le quantità massime ed i tempi di lavorazione nel lavoro con il bicchiere mini-tritatutto e gli inserti lame.		

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.
Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving.
Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden, zie paragraaf “Recepten / ingrediënten / verwerking”.
Dit apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.
Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Algemene veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.
Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysische, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.
Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

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

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

⚠ Verwondingsgevaar

⚠ Gevaar van een elektrische schok

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.
Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasautomaat.
Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen.
Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken.
Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstuk uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in de aangebrachte mixkom grijpen!
De kom van de mixkom alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. De kom van de universele fijnsnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

De klingen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt. Voor het reinigen een borstel gebruiken.
Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Schijven alleen vastpakken aan het kunststof gedeelte in het midden! Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken. De klingen van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

⚠ Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

⚠ Verwondingsgevaar!

Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren

	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Niet in de vulopening grijpen.
	Mesinzetstuk vergrendelen in de mixkom resp. in de kom van de universele fijnsnijder.
	Mesinzetstuk verwijderen uit de mixkom resp. de kom van de universele fijnsnijder.
	Mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes
	Mesinzetstuk met maalmes

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

Inhoud

Voor uw veiligheid....43
In één oogopslag....45
Bedienen....46
Reiniging en onderhoud....49
Hulp bij storingen....50
Opbergen....50
Afval....50
Garantie....50
Recepten / ingrediënten / verwerking....51

In één oogopslag

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

Afb. A

Basisapparaat

1 Draaischakelaar
0/off = stop
M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.
Stand 1–2, draaisnelheid:
1 = laag toerental – langzaam,
2 = hoog toerental – snel.

2 Aandrijving

3 Snoeropbergvak

4 Kom

5 Hulpstukhouder

6 Hulpstuk*
- **a** Universeel mes met meshouder
- **b** kneedhaak
- **c** Slagschijf

7 Fijnmaakschijven*
- **a Snijschijf – dik/dun**
- **b Raspschijf – grof/fijn**
- **c Snij-/raspschijf**

8 Deksel
- **a** Vulopening
- **b** Stopper

Toebehoren*

9 Mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes en afdichting

10 Mesinzetstuk met maalmes en afdichting
11 Universele fijnsnijderbeker
12 Mixkom
13 Deksel voor mixer
a Vulopening
b Trechter

* afhankelijk van het model

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat (bij naleving van de receptgegevens). U vindt het recept op de pagina's met afbeeldingen (**afb. F**)

Als de universele fijnsnijder niet standaard bij het apparaat geleverd wordt, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 12005833).

Bedienen

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

Voorbereiden

- Basisapparaat op een gladde, stevige en schone ondergrond zetten.
- Snoer tot de gewenste lengte uit het basisapparaat trekken.

Belangrijke aanwijzingen

– Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.
– Het apparaat nooit uitschakelen door de kom, de mixer of een hulpstuk te draaien.
– Het apparaat alleen inschakelen wanneer hulpstukken resp. toebehoren volledig zijn gemonteerd.

Mengkom met toebehoren/ hulpstukken

⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

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.

Attentie!

Bij gebruik van de kom kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht en het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

Universeel mes



voor fijnmaken, hakken, roeren en kneden.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

De klingen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt. Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.

Kneedhaak



voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijngemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).

Gardeschijf



voor slagroom, geklopt eiwit en mayonaise.

Afb. B

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat ⏷●) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien (⏷▲).
- Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
- Het universele mes, de gardeschijf of de kneedhaak op de hulpstukhouder plaatsen en loslaten.
  Bij het aanbrengen letten op de positie van de hulpstukken! Hulpstukken tot aan de aanslag omlaag drukken.

Attentie!

De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.

- De ingrediënten toevoegen.
- Het deksel met de stopper aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom ⏷●) en met de klok mee draaien (⏷▲). De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening. De stopper kan worden gebruikt als maatbeker.

Fijnmaakschijven

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. De schijven uitsluitend in het midden aan het kunststof gedeelte vastpakken. Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

Snijschijf – dik / dun



voor het snijden van fruit en groente. Verwerking op stand 1.

Aanduiding op de snij-draaischijf:
“grob” voor de dikke snijzijde,
“fein” voor de dunne snijzijde.

Attentie!

De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte vastkokende aardappels in koude toestand snijden.

Raspschijf – grof/fijn



voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas). Verwerking op stand 1.

Aanduiding op de rasp-draaischijf:
“2” voor de grove raspzijde
“4” voor de fijne raspzijde

Attentie!

De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde raspen op stand 2.

Snij-/raspschijf



voor het snijden en raspen van fruit, groente en kaas.
Verwerking op stand 2.

N.B.: Geen harde levensmiddelen verwerken met de snij-/raspschijf, anders kan het mes bot worden. Hiervoor de snijschijf (dik/dun) gebruiken.

Afb. C

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat ▼●) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien (▼▲).
- Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.

Afhankelijk van de gewenste toepassing:

- Fijnmaakschijf op de hulpstukhouder leggen. Gewenste snij-/raspzijde naar boven keren. De schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemer van de hulpstukhouder in de opening van de schijf grijpt.
- Het deksel met de stopper aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom ▼●) en met de klok mee draaien (▼▲). De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgoed toevoegen.
- Snij- of raspgoed slechts met lichte druk aanduwen met de stopper. De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

Attentie!

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

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen: Hulpstukhouder samen met het universele mes, de gardeschijf of de kneedhaak uit de kom nemen. Het hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
- Fijnmaakschijven verwijderen door ze aan de kunststof knop in het midden vast te pakken. Hulpstukhouder uit de kom nemen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie “Reiniging en onderhoud”.

Mixer

Met het mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes voor het mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, het fijnmaken/hakken van rauw fruit en rauwe groente en voor het pureren van gerechten.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. De klingen van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

⚠ Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!

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

Afb. D

- Afdichting aanbrengen op de mesinzetstuk. Ervoor zorgen dat de afdichting goed ligt.

Belangrijke aanwijzingen

Als de afdichting beschadigd is of niet goed wordt aangebracht, kan er vloeistof vrijkomen.

- Mesinzetstuk met mixer- / fijnmaakmes in de mixkom aanbrengen en tegen de klok in vergrendelen (🔓).
- Mixkom omdraaien (mesinzetstuk naar onderen).
- De mixkom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat ▼●) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien (▼▲).
- De ingrediënten toevoegen.
  Maximum hoeveelheid vloeistof = 1,0 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,4 liter).
  Optimale verwerkingshoeveelheid vaste stof = 80 gram.
- Deksel aanbrengen en vastdrukken. Deksel vasthouden tijdens het gebruik.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixer tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel verwijderen.
- Mesinzetstuk met de klok mee losdraaien (🔓) en van de mixkom nemen.
- Alle onderdelen reinigen, zie “Reiniging en onderhoud”.

Universele fijnsnijder

Gebruik (afhankelijk van het model):

– Met het mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes voor het fijnmaken en hakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente.
– Met het mesinzetstuk met maalmes voor het malen en fijnmaken van kleine hoeveelheden kruiden (bijv. peper, komijn, jeneverbessen, kaneel, droge steranijs, saffraan), graan (bijv. tarwe, gierst, lijnzaad), koffie of suiker.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen / roterende aandrijving!

De universele fijnsnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. De klingen van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

In **afbeelding F** vindt u richtwaarden voor de maximumhoeveelheden en verwerkingstijden bij gebruik van de universele fijnsnijder.

Afb. E

- De kom van de universele fijnsnijder met de opening naar boven neerzetten.
- De fijn te maken levensmiddelen in de kom doen. De **MAX**-markering op de kom in acht nemen!
- Afdichting aanbrengen op de mesinzetstuk. Ervoor zorgen dat de afdichting goed ligt.

Belangrijke aanwijzingen
Als de afdichting beschadigd is of niet goed wordt aangebracht, kan er vloeistof vrijkomen.

- Mesinzetstuk (/) aanbrengen in de kom van de universele fijnsnijder en tegen de klok in vergrendelen ().
- Universele fijnsnijder omdraaien (mesinzetstuk naar onderen).
- De universele fijnsnijder aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien ().
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

N.B.: hoe langer het apparaat ingeschakeld blijft, hoe fijner er wordt gesneden. Adviezen over het gebruik van het toebehoren vindt
u in de paragraaf “Recepten/ingrediënten/verwerking”.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Universele fijnsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Universele fijnsnijder omdraaien (mesinzetstuk naar boven).
- Mesinzetstuk met de klok mee losdraaien () en van de universele fijnsnijderbeker nemen.
- Kom leegmaken.
- Alle onderdelen reinigen, zie “Reiniging en onderhoud”.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat behoeft geen verzorging. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het apparaat goed blijft werken.
In **afbeelding C** vindt u een overzicht van de reiniging van de verschillende onderdelen.

⚠ Gevaar van een elektrische schok!
Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Attentie!
De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

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

Basisapparaat reinigen

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

Mengkom en toebehoren reinigen

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!
De klingen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt. Voor het reinigen een borstel gebruiken. Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. De schijven uitsluitend in het midden aan het kunststof gedeelte vastpakken.

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

Mixer / universele fijnsnijder reinigen

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

De klingen van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

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

Hulp bij storingen

⚠ Verwondingsgevaar!

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

Storing:

Het apparaat gaat niet lopen of het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.

Mogelijke oorzaak:

Kom, deksel of toebehoren is niet goed aangebracht of is losgeraakt.

Oplossing:

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Kom, deksel of toebehoren goed aanbrengen en tot de aanslag vastdraaien.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

Opbergen

Afb.

Om ruimte te sparen kunnen de hulpstukken in de kom worden opgeborgen.

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 garantievoor-waarden 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.

Recepten / ingrediënten / verwerking

Hulpstuk	Toerental	Tijd	Recepten / ingrediënten / verwerking
 of 	laag	ca. 1-2 min.	**Gistdeeg** – max. 500 g meel – 25 g gist of 1 pakje droge gist – 220 ml melk (kamertemperatuur) – 1 ei – 1 snufje zout – 80 g suiker – 60 g boter – ½ citroenschil (citroenaroma) ■ Alle ingrediënten (behalve de melk) in de kom doen. ■ Draaischakelaar 10 seconden inschakelen op een laag toerental. ■ Melk toevoegen en op een laag toerental ca. 1½ minuut mixen. De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uitziet, het laten rijzen op een warme plaats.
	**M**		**Uien, knoflook** – vanaf 1 ui, in 4 stukken max. 300 g – vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g ■ Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		**Harde kaas (bijv. parmezaan)** – 10 g tot 200 g ■ Kaas in blokjes snijden. ■ Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		**Chocolade** – 50 g tot 200 g ■ Chocolade in stukjes snijden of breken. ■ Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		**Peterselie** – 10 g tot 50 g ■ Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		**Vlees, lever** (voor gehakt, tartaar enz.) – 50 g tot 500 g ■ Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden. Vleesdeeg, vulling en pasteien maken: ■ Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte, vis enz.) samen met de ingrediënten in de mengkom doen en er deeg van maken.

Hulpstuk	Toerental	Tijd	Recepten / ingrediënten / verwerking
	hoog	ca. 1,5-2 min.	**Aardbeiensorbet** – 250 g koude aardbeien – 100 g poedersuiker – 180 ml slagroom (1 beker) ■ Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.
	laag		**Geklopt eiwit** – eiwit van 2 tot 6 eieren ■ Met laag toerental mixen.
	hoog		**Slagroom** – 200 g tot 400 g ■ Kloppen op een hoog toerental.
	laag/hoog		**Mayonaise** – 1 ei – 1 theelepel mosterd – 150 tot 200 ml olie – 1 eetlepels citroensap of azijn – 1 snufje zout – beetje suiker De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. ■ Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden op stand 1 mengen. ■ Het apparaat op stand 2 schakelen, de olie langzaam in de vulopening gieten en mixen tot de massa emulgeert. **De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.**
	hoog/**M**		**Noten, amandelen** – 50g tot 200 g ■ Schalen geheel verwijderen, anders wordt het mixermes bot. ■ Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog/**M**		**Fruit of groente pureren** – appelmoes, spinazie, wortel- of tomatenpuree; rauw of gekookt ■ Ingrediënten en kruiden samen in de mixer doen en er puree van maken.
	hoog		**Chocolademelk** – 80 g tot 100 g gekoelde chocolade – ca. 400 ml hete melk ■ Chocolade klein maken in de mixer, hete melk toevoegen en kort roeren.

Hulpstuk	Toerental	Tijd	Recepten / ingrediënten / verwerking
	**M**		**Honing-hazelnoot-broodbeleg** – 15 g hazelnoten – 110 g bloemenhoning (kamertemperatuur) ■ De noten in de kom van de universele fijnsnijder doen en met het mixer-/fijnmaakmes in ca. 20 seconden fijnmaken op stand **M**. ■ De kom van de universele fijnsnijder nemen, omdraaien en de mesinzetstuk eruit nemen. ■ De honing erbij doen. De kom van de universele fijnsnijder weer sluiten met de mes en op het basisapparaat plaatsen. ■ Wachten tot de honing volledig over het mes omlaag is gelopen. Dan alles 5 seconden mengen op de stand **M**.
	In **afbeelding F** vindt u richtwaarden voor de maximumhoeveelheden en verwerkingstijden bij gebruik van de kom van de universele fijnsnijder en de mesinzetstukken.		

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet.
Benyt kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen, se afsnittet ”Opskrifter / ingredienser / forarbejdning”. Dette apparat er egnet til røring, ældtning, piskning, skæring og raspning af fødevarer. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.
Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Generelle sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.
Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug.
Børn må ikke få lege med apparatet.
Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.
Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet. Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.
Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare. Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

⚠ Kvæstelsesfare

⚠ Fare for elektrisk stød

I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.
Motorenheden må aldrig dyppes i væsker, aldrig holdes ind under rindende vand og ikke sættes i opvaskemaskinen.
Forinden en fejl afhjælpes skal netstikket trækkes ud.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med.
Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i blenderbægeret!
Blenderbægeret må kun tages af/sættes på, når drevet står stille.
Minihakker-bægeret må kun tages af/sættes på, når drevet står stille.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke universalknivens klinger med de bare hænder. Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen.
Benyt en børste til rengøring.
Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i kunststofdelen i midten på skiverne!
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.
Berør ikke knivindsatsens klinger med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

⚠ Fare for skoldning!

Ved forarbejdning af varme fødevarer kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

⚠ Fare for kvæstelser!

Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.

Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør

	Vær forsigtig! Roterende redskaber. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.		Knivindsats med blender-/ finhakningskniv
	Lås knivindsatsen i blender- hhv. minihakker-bægeret.		Knivindsats med malekniv
	Tag knivindsatsen ud af blender- hhv. minihakker-bægeret.		

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

Indhold

For din egen sikkerheds skyld 54
Overblik 56
Betjening 56
Rengøring og pleje..... 59
Hjælp i tilfælde af fejl..... 60
Opbevaring..... 60
Bortskaffelse..... 60
Reklamationsret 60
Opskrifter / ingredienser / forarbejdning 61

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede A
Motorenhed

1 Drejekontakt
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
Trin 1–2, arbejdshastighed:
1 = lavt omdrejningstal – langsom,
2 = højt omdrejningstal – hurtig.
2 Drev
3 Kabelrum
4 Skål
5 Redskabsholder
6 Redskaber*
a Universalkniv med knivbeskyttelse
b Æltekrog
c Piskeskive
7 Finhakningsskiver*
a Vendbar skæreskive – tyk/tynd
b Vendbar raspeskive – grov/fin
c Vendbar skære-/raspeskive
8 Låg
a Påfyldningsåbning
b Stopper

Tilbehør*
9 Knivindsats med blender-/ finhakningskniv og pakning
10 Knivindsats med malekniv og pakning
11 Minihakkerbæger
12 Blender-bæger
13 Låg til blender
a Påfyldningsåbning b Tragt

* afhængigt af model

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse (ved overholdelse af opskriften). Opskriften findes på billedsiderne (**billede F**).

Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 12005833).

Betjening

Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se ”Rengøring og pleje”.

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat, stabilt og rent underlag.
- Træk kablet ud af motorenheden i den ønskede længde.

Vigtige henvisninger

– Apparatet må udelukkende tændes og slukkes med drejekontakten.
– Apparatet må aldrig slukkes ved at dreje på skålen, blenderen eller et redskab.
– Apparatet må kun tændes, hvis redskaber hhv. tilbehør er helt monteret.

Skål med tilbehør/redskab

⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med. Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.

OBS!

Når der arbejdes i skålen kan apparatet kun tændes med påsat skål samt med påsat og fastdrejet låg.

Universalkniv



til finhakning, hakning, røring og ældtning.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke universalknivens klinger med de bare hænder. Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen. Tag kun fat i kunststofkanten på universalkniven.

Ældtekrog



til ældtning af dej og til iblandning af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).

Piskeskive



til fløde, piskede æggehvider og majonnaise.

Billede B

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat ⏷●) og drej den til højre indtil stop (⏷▲).
- Sæt redskabsholderen ind i skålen.
- Sæt universalkniven, piskeskiven eller ældtekrogen på redskabsholderen og slip den.
  Overhold redskabernes position, når de sættes i! Tryk redskaberne ned indtil stop.

OBS!

Tilsæt altid først ingredienserne som skal forarbejdes, når redskaberne er sat i.

- Fyld ingredienserne i.
- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for punkt på skål ⏷●) og drej til højre (⏷▲). Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- For at påfylde ingredienserne stil drejekontakten på **0/off**.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen. Stopperen kan anvendes som målebæger.

Finhakningsskiver

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i plastikdelen i midten på skiverne. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

Vendbar skæreskive – tyk/tynd



til skæring af frugt og grønt.
Forarbejdning på trin 1.

Betegnelse på den vendbare skæreskive:
"grob" for den tykke skæreside,
"fein" for den tynde skæreside

OBS!

Den vendbare skæreskive er ikke egnet til skær af hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte, fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Vendbar raspeskive – grov/fin



til raspning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).
Forarbejdning på trin 1.

Betegnelse på den vendbare raspeskive:
"2" for den grove raspeside
"4" for den fine raspeside

OBS!

Den vendbare raspeskive er ikke egnet til rivning af nødder. Blød ost må kun raspes med den grove side på trin 2.

Vendbar skære-/raspeskive



til skæring og raspning af frugt, grønt og ost.
Forarbejdning på trin 2.

Bemærk: Der må ikke forarbejdes hårde fødevarer med den vendbare skære-/raspskive, da kniven ellers kan blive sløv. Brug i den forbindelse den vendbare skæreskive (tyk/tynd).

Billede C

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat ⏷●) og drej den til højre indtil stop (⏷▲).
- Sæt redskabsholderen ind i skålen.

Afhængigt af den ønskede anvendelse:
- Læg finhakningsskiven på redskabsholderen. Vend den ønskede skære-/raspeside opad. Læg skiven på skiveholderen på en sådan måde, at medbringerne på redskabsholderen griber ind i åbningen på skiverne.
- Sæt låget med stopper på (pilen på låget skal være ud for punktet på skålen), og drej det i retning med uret ( ). Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Påfyld fødevarerne som skal skæres eller raspes.
- Skub fødevarerne, der skal skæres eller raspes, efter kun med et let tryk på stopperen. Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.

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

Efter arbejdet
- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Udtagning af redskab:
  Tag redskabsholder sammen med universalkniv, piskeskive hhv. ælte-krog ud af skålen. Tag redskabet af redskabsholderen.
- Tag finhakningsskiverne ud ved at tage fat i plastduppen i midten. Tag redskabsholderen ud af skålen.
- Drej skålen mod venstre og tag den af.
- Rengør alle dele, se ”Rengøring og pleje”.

Blender
Med knivindsatsen med blender-/finhakningskniv til blandning af flydende hhv. halvfaste fødevarer, til finhakning/hakning af rå frugt og grønt og til purering af madvarer.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive / roterende drev!
Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Berør ikke knivindsatsens klinger med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

⚠ Fare for skoldning!
Ved forarbejdning af varme fødevarer kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

OBS!
Blenderen kan beskadiges. Forarbejd ikke dybfrossede ingredienser (undtagen isterninger). Brug ikke blenderen, hvis den er tom.

Billede D
- Læg pakningen på knivindsatsen. Sørg for, at pakningen er lagt korrekt på.

Vigtige henvisninger
Er pakningen beskadiget, eller er den ikke lagt rigtigt på, kan væske løbe ud.
- Sæt knivindsatsen med blender-/finhakningskniv i blenderbægeret og lås den fast mod venstre ( ).
- Vend blenderbægeret om (knivindsats nedad).
- Sæt blenderbægeret på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej det til højre indtil stop ( ).
- Fyld ingredienserne i.
  Maksimal mængde, flydende konsistens = 1,0 liter (skummende eller varme væsker maks. 0,4 liter).
  Optimal forarbejdningsmængde, fast konsistens = 80 gram.
- Sæt låget på og tryk det fast. Hold fast på låget under arbejdet.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- For at påfylde ingredienserne stil drejekontakten på **0/off**.
- Tag låget af og fyld ingredienserne i

eller
- tag tragten ud og fyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen

eller
- fyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen mod venstre indtil stop og tag den af.
- Tag låget af.
- Løsn knivindsatsen til højre (🔓) og tag den af blenderbægeret.
- Rengør alle dele, se ”Rengøring og pleje”.

Minihakker

Formål (afhængigt af model):

– Med knivindsatsen med blender-/finhakningskniv til finhakning og hakning af kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt.

– Med knivindsatsen med malekniv til maling og finhakning af mindre mængder krydderier (f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tør stjerneanis, safran), korn (f.eks. hvede, hirse, hørfrø), kaffe eller sukker.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive / roterende drev!

Minihakkeren må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Berør ikke knivindsatsens klinger med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

På **billede F** findes vejledende værdier for de maks. mængder og forarbejdningstider, når der arbejdes med minihakkeren.

Billede E

- Stil minihakker-bægeret fra med åbningen opad.
- Fyld fødevarerne, der skal finhakkes, ind i bægeret. Overhold markeringen **MAX** på bægeret!
- Læg pakningen på knivindsatsen. Sørg for, at pakningen er lagt korrekt på.

Vigtige henvisninger

Er pakningen beskadiget, eller er den ikke lagt rigtigt på, kan væske løbe ud.

- Sæt knivindsatsen (/) ind i minihakker-bægeret og lås den fast mod venstre (🔓).
- Vend minihakkeren om (knivindsats nedad).
- Sæt minihakkeren på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop ( ).
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

Henvisning: Jo længere apparatet forbliver tændt, desto finere hakkes der. Anbefalinger mht. brug af tilbehøret fremgår af afsnit ”Opskrifter/ingredienser/forarbejdning”.

Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej minihakkeren mod venstre og tag den af.
- Vend minihakkeren om (knivindsats opad).
- Løsn knivindsatsen til højre (🔓) og tag den af minihakker-bægeret.
- Tøm bægeret.
- Rengør alle dele, se ”Rengøring og pleje”.

Rengøring og pleje

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.
Grundig rengøring beskytter apparatet mod skader og sikrer en god funktion.
En oversigt over rengøring af de enkelte dele fremgår af **billede G**.

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

OBS!

Overfladerne kan beskadiges. Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

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

Rengøring af motorenhed

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Derefter tør apparatet af med en tør klud.

Rengøring af skål med tilbehør

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke universalknivens klinger med de bare hænder. Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen. Benyt en børste til rengøring. Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i plastikdelen i midten på skiverne.

Alle dele tåler opvaskemaskine. Klem ikke kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Rengøring af blender / minihakker

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke knivindsatsens klinger med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

Blenderbæger (uden knivindsats), låg og tragt kan tåle opvaskemaskine. Knivindsatsen må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke blive liggende i vand). Tag pakningen af til rengøring.

Hjælp i tilfælde af fejl

⚠ Fare for kvæstelser!

Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

Fejl:

Apparatet går ikke i gang, eller apparatet slukker under brug.

Mulig årsag:

Skål eller låg hhv. tilbehør er ikke sat rigtigt på eller har løsnet sig.

Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Sæt skål/låg hhv. tilbehør rigtigt på og drej det fast indtil stop.
- Tag apparatet i brug igen.

Vigtig henvisning

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte kundeservice (se kundeserviceadresser bag i dette hæfte).

Opbevaring

Billede H

Redskaberne kan opbevares pladsbesparende i skålen.

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.

Opskrifter / ingredienser / forarbejdning

Redskab	Omdrejningstal	Tid	Opskrifter / ingredienser / forarbejdning
 eller 	lavt	ca. 1-2 min	**Gærdej** – maks. 500 g mel – 25 g gær eller 1 pakke tørgær – 220 ml mælk (rumtemperatur) – 1 æg – 1 knivspids salt – 80 g sukker – 60 g smør – skal af en ½ citron (citronaroma) ■ Kom alle ingredienserne (undtagen mælk) i skålen. ■ Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal i 10 sekunder. ■ Tilsæt mælk og rør i ca. 1½ minut ved lavt omdrejningstal. Ingredienserne skal have samme temperatur. Når dejen er glat, stilles den til hævning på et varmt sted.
	**M**		**Løg, hvidløg** – fra 1 løg, skåret i kvarte, il 300 g – fra 1 fed hvidløg til 300 g ■ Fortsæt forarbejdningen, indtil den ønskede konsistens er nået.
	højt		**Hård ost (f.eks. parmesan)** – 10 g til 200 g ■ Skær osten i tern. ■ Fortsæt forarbejdningen, indtil den ønskede konsistens er nået.
	højt		**Chokolade** – 50 g til 200 g ■ Skær eller bræk chokoladen i små stykker. ■ Fortsæt forarbejdningen, indtil den ønskede konsistens er nået.
	højt		**Persille** – 10 g til 50 g ■ Fortsæt forarbejdningen, indtil den ønskede konsistens er nået.
	højt		**Kød, lever** (til hakket kød, tartar osv.) – 50 g til 500 g ■ Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger. Fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer: ■ Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, men også fisk osv.) sammen med øvrige ingredienser og krydderier i skålen og forarbejd det hele til en dej.
	højt	ca. 1,5-2 min	**Jordbærsorbet** – 250 g frossede jordbær – 100 g puddersukker – 180 ml fløde (ca. 1 bæger) ■ Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da der ellers dannes klumper. Rør til der dannes en cremet is.
	lavt		**Piskede æggehvider** – 2 til 6 æggehvider ■ Pisk med lav hastighed.

Red-skab	Omdrej-ningstal	Tid	Opskrifter / ingredienser / forarbejdning
	højt		**Piskefløde** – 200 g til 400 g ■ Pisk med et højt omdrejningstal.
	lavt/højt		**Mayonnaise** – 1 æg – 1 tsk sennep – 150 til 200 ml olie – 1 spsk citronsaft eller eddike – 1 knivspids salt – 1 knivspids sukker Ingredienserne skal have samme temperatur. ■ Bland alle ingredienser (undtagen olie) i nogle sekunder på trin 1. ■ Stil apparatet på trin 2, hæld langsomt olie gennem påfyldnings-åbningen og bliv ved med at blande, til massen emulgerer. **Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid og ikke opbevares.**
	højt/**M**		**Nødder, mandler** – 50 g til 200 g ■ Fjern alle skaller, da blenderkniven ellers bliver uskarp. ■ Fortsæt forarbejdningen, indtil den ønskede konsistens er nået.
	højt/**M**		**Purering af frugt eller grønt** – æblemos, spinat, gulerods-, tomatpure; rå eller kogt ■ Kom ingredienser sammen med krydderier i blenderen og forarbejd det hele til puré.
	højt		**Chokolademælk** – 80 g til 100 g kølet chokolade – ca. 400 ml varm mælk ■ Finhak chokoladen i blenderen, tilsæt den varme mælk og ibland den kort.
	**M**		**Honning-hasselnød-smørepålæg** – 15 g hasselnødder – 110 g blomsterhonning (rumtemperatur) ■ Kom nødderne i minihakker-bægeret og finhak det hele i ca. 20 sekunder på trin **M** med blender-/finhakningskniven. ■ Tag minihakker-bægeret af, vend det om og tag knivindsatsen ud. ■ Tilsæt honningen. Luk igen minihakker-bægeret med kniven og sæt det på motorenheden. ■ Vent, til honningen er løbet helt ned over kniven. Bland så alt i 5 sekunder på trin **M**.
	På **billede F** findes vejledende værdier for de maks. mængder og forarbejdnings-tider, når der arbejdes med minihakker-bægeret og knivindsatserne.		

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.
Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger.
Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider, se avsnitt ”Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding”.
Dette apparatet er egnet for røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.
Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Generelle sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.
Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn. Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk.
Barn må ikke få leke med apparatet. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømnettet. Apparatet må alltid skilles fra strømnettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

⚠ Fare for skade

⚠ Fare for strømstøt

Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake. Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. For å trykke ned ingrediensene må det alltid brukes støteren. Etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.

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

Det må aldri gripes inn i det påsatte miksebegeret!
Miksebegeret må kun tas av/settes på når drevet står stille. Begeret på universalkutteren må kun tas av/settes på når drevet står stille.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Klingene på universalkniven må ikke berøres med bare hender. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. For rengjøring brukes en børste. Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Skivene må kun holdes ved plastdelen i midten! Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren. Klingene på knivinnsatsen må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.

⚠ Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut igjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,4 liter varm eller skummende væske.

⚠ Fare for skade!

Tilbehøret må aldri settes sammen på basismaskinen.

Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret

	Vær forsiktig! Roterende verktøy. Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.
	Fastlåsing av knivinnsatsen i miksebegeret hhv. begeret på universalkutteren.
	Uttak av knivinnsatsen fra miksebegeret hhv. begeret på universalkutteren.
	Knivinnsats med mikser-/kuttekniv
	Knivinnsats med malekniv

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra Bosch. Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

For din egen sikkerhet 63
En oversikt 65
Betjening 65
Rengjøring og pleie 68
Hjelp ved feil 69
Oppbevaring 69
Avfallshåndtering 69
Garanti 69
Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding ... 70

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde A

Basismaskin

1 Dreiebryter
0/off = Stopp
M = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.
Trinn 1–2, arbeidshastighet:
1 = lavt turtall – langsomt,
2 = høyt turtall – hurtig.

2 Drev

3 Kabelrom

4 Bolle

5 Verktøyholder

6 Verktøy*
- **a** Universalkniv med knivbeskyttelse
- **b** Eltekrok
- **c** Piskeskive

7 Kutteskiver*
- **a** Skjære-vendeskive – tykk/tynn
- **b** Raspe-vendeskive – grov/fin
- **c** Skjære-/raspe-vendeskive

8 Lokk
- **a** Påfyllingsåpning
- **b** Støter

Tilbehør*

9 Knivinnsats med mikser-/kuttekniv og pakning

10 Knivinnsats med malekniv og pakning

11 Beger på universalkutter

12 Miksebeger

13 Lokk for mikseren
- **a** Påfyllingsåpning
- **b** Trakt

* alt etter modell

Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet (når anvisningene i oppskriften blir overholdt). Du finner oppskriften på sidene med bilder (**bilde F**).

Dersom universalkutteren ikke hører med i leveringsomfanget, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 12005833).

Betjening

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

Forberedning

- Basismaskinen stilles på et glatt, stabilt og rent underlag.
- Kabelen trekkes ut av basismaskinen inntil nødvendig lengde.

Viktige henvisninger

– Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren.
– Apparatet må aldri slås av ved å dreie på bollen, på mikseren eller på et verktøy.
– Apparatet må kun slås på når verktøyene hhv. tilbehøret er fullstendig montert.

Bolle med tilbehør/verktøy

⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. For å trykke ned ingrediensene må det alltid brukes støteren. Etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.

Obs!

Under arbeider i bollen kan apparatet kun slås på når bollen er satt på og når lokket er satt på og skrudd fast.

Universalkniv



for kutting, hakking, røring og elting.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Klingene på universalkniven må ikke berøres med bare hender. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.

Eltekrok



for elting av deig og for innblanding av ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter).

Piskeskive



for fløte, stivpisket eggehvite og majones.

Bilde B

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet ▼●) og dreies i klokkens retning inntil anslag (▼▲).
- Verktøyholderen settes inn i bollen.
- Universalkniven, piskeskiven eller eltekroken settes på verktøyholderen og slippes.
  Ta hensyn til stillingen av verktøyene når de settes inn! Verktøyene trykkes ned inntil anslag.

Obs!

De ingrediensene som skal bearbeides må alltid først fylles på etter at verktøyene er satt inn.

- Ingrediensene fylles på.
- Lokket med støteren settes på (pilen på lokket ved punktet på bollen ▼●) og dreies i klokkens retning (▼▲). Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Støteren tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen. Støteren kan brukes som målebeger.

Kutteskiver

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip bare tak i plastdelen i midten av skivene. Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.

Skjære-vendeskive – tykk/tynn



for skjæring av frukt og grønnsaker.
Bearbeiding på trinn 1.

Betegnelse på skjære-vendeskiven:
”grob” for den tykke skjæresiden,
”fein” for den tynne skjæresiden

Obs!

Skjære-vendeskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Raspe-vendeskive – grov/fin



for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f.eks. Parmesan).
Bearbeiding på trinn 1.

Betegnelse på raspe-vendeskiven:
”2” for den grove raspesiden
”4” for den fine raspesiden

Obs!

Raspe-vendeskiven er ikke egnet for rasping av nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 2.

Skjære-/raspe-vendeskive



for skjæring og rasping av frukt, grønnsaker og ost.
Bearbeiding på trinn 2.

Merk: Ikke bearbeid harde næringsmidler med skjære-/raspe-vendeskiven, for da kan knivene bli sløve. Bruk skjære-vendeskive (tykk/tynn) til dette.

Bilde C

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet ▼●) og dreies i klokkens retning inntil anslag (▼▲).
- Verktøyholderen settes inn i bollen.

Alt etter ønsket bruk:
- Kutteskiven legges oppå verktøyholderen. Den ønskede skjære-/ raspesiden vendes oppover. Skiven legges slik oppå skiveholderen at medbringere på verktøyholderen griper inn i åpningen på skivene.
- Sett på lokket med støteren (pilen på lokket ved punktet på bollen ▼●) og drei med urviseren (▼▲). Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes fylles på.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves kun med et lett trykk ned med støteren. Støteren tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.

Obs!
Bollen må tømmes før denne er så full at de skårete eller raspete tingene når opp til holdeskiven.

Etter arbeidet
- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket dreies imot klokkens retning og tas av.
- Uttak av verktøy:
  Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven, piskeskiven hhv. eltekroken. Verktøyet tas av fra verktøyholderen.
- Kutteskivene tas ut ved å holde i plastknappen på midten. Verktøyholderen tas ut av bollen.
- Bollen dreies imot klokkens retning og tas av.
- Alle delene rengjøres, se ”Rengjøring og pleie”.

Mikser
Med knivinnsatsen med mikser-/kuttekniven for blanding av flytende hhv. halvfaste matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker og for mosing av mat.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver / roterende drev!
Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille. Klingene på knivinnsatsen må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.

⚠ Fare for skolding!
Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut igjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,4 liter varm eller skummende væske.

Obs!
Mikseren kan bli skadet. Det må ikke bearbeides dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Mikseren må ikke brukes når den er tom.

Bilde D
- Pakningen legges på knivinnsatsen. Det må passes på at pakningen ligger skikkelig på.

Viktige henvisninger
Dersom pakningen er skadet, eller ikke er lagt skikkelig på, kan det renne ut væske.
- Knivinnsatsen med mikser-/kuttekniven settes inn i miksebegeret og låses fast imot klokkens retning (🔒).
- Miksebegeret dreies om (knivinnsatsen peker nedover).
- Miksebegeret settes på (pilen på begeret ved punktet på apparatet ▼●) og dreies i klokkens retning inntil anslag (▼▲).
- Ingrediensene fylles på.
  Maksimal mengde, flytende = 1,0 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).
  Optimal arbeidsmengde, fast = 80 gram.
- Lokket settes på og trykkes fast. Lokket må holdes fast under arbeidet.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.

■ Lokket tas av og ingrediensene fylles på
eller
■ trakten tas ut og faste ingredien-sene fylles etter hverandre ned i påfyllingsåpningen
eller
■ flytende ingrediensene fylles på igjennom trakten.

Etter arbeidet

■ Dreiebryteren settes på **0/off**.
■ Støpselet trekkes ut.
■ Mikseren dreies imot klokkens retning og tas av.
■ Lokket tas av.
■ Knivinnsatsen løsnes i klokkens retning (🔓) og tas av miksebegeret.
■ Alle delene rengjøres, se ”Rengjøring og pleie”.

Universalkutter

Bruk (alt etter modell):
– Med knivinnsatsen med mikser-/kutteknivfor kutting og hakking av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker.
– Med knivinnsatsen med malekniv for maling og kutting av mindre mengder krydder (f.eks. pepper, karve, enebær, kanel, tørr stjerneanis, safran), korn (f.eks. hvete, hirse, linkorn), kaffe eller sukker.

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

Universalkutteren må kun tas av/settes på når drevet står stille. Klingene på knivinnsatsen må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.

På **bildet F** er retningsverdiene framstilt for de maksimale mengdene og bearbeidelsestidene under arbeidet med universalkutteren.

Bilde E

■ Begeret på universalkutteren stilles opp med åpningen opp.
■ De matvarene som skal kuttes fylles ned i begeret. Ta hensyn til markeringen **MAX** på begeret!
■ Pakningen legges på knivinnsatsen. Det må passes på at pakningen ligger skikkelig på.

Viktige henvisninger

Dersom pakningen er skadet, eller ikke er lagt skikkelig på, kan det renne ut væske.

■ Knivinnsatsen (/) settes inn i begeret på universalkutteren og låses fast imot klokkens retning (🔓).
■ Universalkutteren dreies om (knivinnsatsen nedover).
■ Universalkutteren settes på (pilen på begeret ved punktet på apparatet) og dreies i klokkens retning inntil anslag ().
■ Støpselet stikkes inn.
■ Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

Henvisning: Jo lenger apparatet forblir påslått, desto finere blir det som kuttes. Anbefalinger for bruk av tilbehøret finnes i avsnittet ”Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding”.

Etter arbeidet

■ Dreiebryteren settes på **0/off**.
■ Støpselet trekkes ut.
■ Universalkutteren dreies imot klokkens retning og tas av.
■ Universalkutteren dreies om (knivinnsatsen oppover).
■ Knivinnsatsen løsnes i klokkens retning (🔓) og tas av begeret på universalkutteren.
■ Begeret tømmes.
■ Alle delene rengjøres, se ”Rengjøring og pleie”.

Rengjøring og pleie

Apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.
På **bildet G** finner du en oversikt over rengjøring av de enkelte delene.

⚠ Fare for strømstøt!

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

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

Henvisning: Ved bearbeiding av f.eks. gulrøtter og rødkål oppstår det misfarginger på kunststoffdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

Rengjøring av basismaskinen

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

Rengjøring av bollen med tilbehør

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Klingene på universalkniven må ikke berøres med bare hender. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. For rengjøring brukes en børste. Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip bare tak i plastdelen i midten av skivene.

Alle delene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

Rengjøring av mikseren/ universalkutteren

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Klingene på knivinnsatsen må ikke berøres med bare hender. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. For rengjøring brukes en børste.

Miksebeger (uten knivinnsats), lokk og trakt kan rengjøres i oppvaskmaskin. Knivinnsatsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (må ikke bli liggende i vannet). Pakningen tas av for rengjøring.

Hjelp ved feil

⚠ Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Feil:

Apparatet starter ikke eller apparatet slås av under driften.

Mulig årsak:

Bollen eller lokket, hhv. tilbehøret er ikke satt riktig på eller er løsnet.

Utbedring:

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Bollen/lokket hhv. tilbehøret må settes riktig på og dreies fast inntil anslag.
- Apparatet tas i drift igjen.

Viktig henvisning

Dersom feilen ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice (se adressene for kundeservice på slutten av dette heftet).

Oppbevaring

Bilde H

For oppbevaring kan verktøyene legges ned i bollen for å spare plass.

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.

Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding
 eller 	lavt	ca. 1-2 min	**Gjærdeig** – maks. 500 g mel – 25 g gjær eller 1 pakke torrgjær – 220 ml melk (romtemperatur) – 1 egg – 1 klype salt – 80 g sukker – 60 g smør – skall av ½ sitron (sitronaroma) ■ Alle ingrediensene (unntatt melk) legges i bollen. ■ Dreiebryteren settes på et lavt turtall i 10 sekunder. ■ Melken tilsettes og det hele røres med lavt turtall i ca. 1½ minutter. Ingrediensene bør ha samme temperatur. Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted.
	**M**		**Løk, hvitløk** – fra 1 løk, delt i fire biter, til 300 g – fra 1 fedd hvitløk, til 300 g ■ Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt		**Hard ost (f.eks. parmesan)** – 10 g til 200 g ■ Skjær osten i terninger. ■ Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt		**Sjokolade** – 50 g til 200 g ■ Skjær eller bryt sjokoladen i små biter. ■ Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt		**Persille** – 10 g til 50 g ■ Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt		**Kjøtt, lever** (for kjøttdeig, biff tartar osv.) – 50 g til 500 g ■ Knoker, brusk, skinn og sener fjernes. Kjøttet skjæres i terninger. Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier: ■ Kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, men også fisk osv.) legges sammen med andre ingredienser og krydder i bollen og bearbeides til en deig.
	høyt	ca. 1,5-2 min	**Jordbærsorbet** – 250 g frosne jordbær – 100 g melis – 180 ml fløte (ca. 1 beger) ■ Alle ingrediensene legges ned i bollen. Apparatet må straks slås på, da det ellers danner seg klumper. Det må røres så lenge inntil det dannes en kremaktig is.

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding
	lavt		**Stivpisket eggehvite** – 2 til 6 eggehviter ■ Visp med lavt turtall.
	høyt		**Stivpisket kremfløte** – 200 g til 400 g ■ Piskes med høyt turtall.
	lavt/ høyt		**Majones** – 1 egg – 1 ts sennep – 150 til 200 ml olje – 1 ss sitronsaft eller eddik – 1 klype salt – 1 klype sukker Ingrediensene bør ha samme temperatur. ■ Alle ingrediensene (unntatt oljen) blandes sammen i noen sekunder på trinn 1. ■ Apparatet slås på trinn 2, oljen helles langsomt igjennom påfyllingsåpningen og det hele blandes så lenge til massen emulgerer. **Majonesen må brukes opp snart, ikke oppbevares.**
	høyt/**M**		**Nøtter, mandler** – 50 g til 200 g ■ Skallene fjernes helt, ellers blir mikserkniven sløv. ■ Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt/**M**		**Mosing av frukt eller grønnsaker** – Eplemos, spinat, gulrot-, tomatpuré; rå eller kokt ■ Ingrediensene og krydder legges sammen i mikseren og bearbeides til puré.
	høyt		**Varm sjokolade** – 80 g til 100 g kald sjokolade – ca. 400 ml varm melk ■ Sjokoladen kuttes i mikseren, den varme melken tilsettes og røres inn kort.
	**M**		**Honning-hasselnøtter-pålegg** – 15 g hasselnøtter – 110 g blomsterhonning (romtemperatur) ■ Nøttene legges i begeret på universalkutteren og kuttes med mikser-/kuttekniven i ca. 20 sekunder på trinn **M**. ■ Begeret på universalkutteren tas av, dreies om og knivinnsatsen tas ut. ■ Honningen tilsettes. Begeret på universalmikseren lukkes igjen med kniven og settes på basismaskinen. ■ Det må ventes til honningen renner fullstendig ned over kniven. Deretter blandes alt i 5 sekunder på trinn **M**.
	På **bildet F** er det framstilt retningsverdier for den maksimale mengden og bearbeidelsestidene under arbeidet med begeret på universalkutteren og knivinnsatsene.		

För din säkerhet

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

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, utesluter det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.
Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för sådana bearbetningsmängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Se avsnittet ”Recept / ingredienser / bearbetning”.
Denna apparat är lämplig för att blanda, knåda, vispa, skära, riva och strimla livsmedel. När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden.
Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.
Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.
Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.
Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Allmänna säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.
Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.
Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning. Barn får ej leka med apparaten.
Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på typskylten.
Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet. Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras.
Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor.
Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker.
Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

Säkerhetsanvisningar för denna apparat

⚠ Risk för skada

⚠ Risk för elektriska stötar

Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter att arbeta när strömmen åter slås på. Doppa aldrig motordelen i vätskor, håll den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

⚠ Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser.
Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.
Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag! Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixerbägaren!
Lossa/sätt på mixerbägaren endast när drivuttaget står stilla. Lossa/sätt på bägaren till minihackaren endast när drivuttaget står stilla.

⚠ Risk för skada pga vassa knivar!

Berör inte universalknivens klingor med bara händerna.
Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.
Använd en borste för rengöring. Ta inte i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Fatta skivorna bara i plastdetaljen i mitten! Stick inte ned fingrarna i påfyllningsöppningen.
Använd bara påmataren för att mata ner. Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

⚠ Risk för skållskador!

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

⚠ Risk för skada!

Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen.

Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören

	Varning! Roterande verktyg. Stick inte ned fingrarna i påfyllningsöppningen.
	Lås fast knivinsatsen i mixerbägaren resp bägaren till minihackaren.
	Ta ut knivinsatsen ur mixerbägaren resp bägaren till minihackaren.
	Knivinsats med mixer-/finfördelningskniv
	Knivinsats med malkniv

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från Bosch. Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

För din säkerhet....72
Kort översikt....74
Användning....74
Rengöring och skötsel....77
Råd vid fel....78
Förvaring....78
Avfallshantering....78
Konsumentbestämmelser....78
Recept / ingredienser / bearbetning....79

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild A
Motordel

1 Strömvred
0/off = stop
M = momentläge med högsta varvtal, håll vredet fast för önskad mixningstid.
Läge 1–2, arbetshastighet:
1 = lågt varvtal – långsamt,
2 = högt varvtal – snabbt.

2 Drivuttag
3 Kabelfack
4 Blandarskål
5 Verktygshållare
6 Verktyg*
- **a** Universalkniv med knivskydd
- **b** Degkrok
- **c** Vispskiva

7 Riv- och skärskivor*
- **a** Vändbar skärskiva – tjockt / tunt
- **b** Vändbar riv- och strimmelskiva – grov / fin
- **c** Vändbar skär / riv- och strimmelskiva

8 Lock
- **a** Påfyllningsöppning
- **b** Påmatare

Tillbehör*

9 Knivinsats med mixer-/ finfördelningskniv och tätning
10 Knivinsats med malkniv och tätning
11 Bägare till minihackaren
12 Mixerbägare
13 Lock till mixer
- **a** Påfyllningsöppning
- **b** Tratt

* Beroende på modell

Med minihackaren utnyttjar du till fullo apparatens kapacitet (om uppgifter i receptet överhålls). Receptet hittar du på bildsidorna (**bild F**).

Om minihackaren inte följer med leveransen kan den beställas via kundtjänst (best.nr. 12005833).

Användning

Rengör apparaten och tillbehören grundligt före första användningen, se ”Rengöring och skötsel”.

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant, stabilt och rent underlag.
- Dra ut kabeln ur motordelen till önskad längd.

Viktiga anvisningar

– Använd uteslutande strömvredet för att slå på och stänga av apparaten.
– Stäng aldrig av apparaten genom att vrida på blandarskålen, mixern eller något av verktygen.
– Starta först apparaten när verktyg resp tillbehör är ordentligt påmonterade.

Blandarskål med tillbehör/ verktyg

⚠ Risk för skada pga roterande verktyg!
Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund.
Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.

⚠ Var försiktig!
Vid arbeten i blandarskålen kan apparaten bara startas med blandarskålen påsatt samt med locket påsatt och åtdraget.

Universalkniv



för att finfördela, hacka, blanda och knåda.

⚠ Risk för skada pga vassa knivar!
Berör inte universalknivens klingor med bara händerna. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används. Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast.

Degkrok



för att knåda deg och för att blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar).

Vispskiva



för grädde, vispad äggvita och majonnäs.

Bild B

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten ⏷●) och vrid medurs till stoppet (⏷▲).
- Sätt in verktygshållaren i blandarskålen.
- Sätt universalkniven, vispskivan eller degkroken på verktygshållaren och släpp den.
  Observera verktygens läge när de sättas in! Tryck verktygen nedåt tills de sitter fast.

⚠ Var försiktig!
Tillsätt livsmedel som ska bearbetas först efter det att verktygen satts in.

- Fyll på ingredienserna.
- Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot punkten på blandarskålen ⏷●) och vrid medurs (⏷▲). Kilen på locket ska sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till **0/off**.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom påfyllningsöppningen. Påmataren kan användas som mätbägare.

Riv- och skärskivor

⚠ Risk för skada pga vassa knivar!
Ta inte i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Fatta skivorna enbart i plastdelen i mitten. Stick inte ned fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd bara påmataren för att mata ner.

Vändbar skärskiva – tjockt/tunt



för att skära frukt och grönsaker.
Bearbeta i läge 1.

Beteckning på den vändbara skärskivan:
”grob” för den tjocka skärsidan,
”fein” för den tunna skärsidan

⚠ Var försiktig!
Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hård ost, bröd, småfranska och choklad. Kokta potatisar med fast konsistens skärs först när de kallnat.

Vändbar riv- och strimmelskiva – grov / fin



för att riva/strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).
Bearbeta i läge 1.

Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:
”2” för den grova riv- och strimmelsidan
”4” för den fina riv- och strimmelsidan

⚠ Var försiktig!
Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva nötter. Mjuk ost rivs endast med den grova sidan i läge 2.

Vändbar skär / riv- och strimmelskiva



för att skära och riva/strimla frukt, grönsaker och ost.
Bearbeta i läge 2.

Observera: Bearbeta inga hårda livsmedel med skär- och rivskivan, eftersom eggen då kan bli slö. Använd istället den vändbara skärskivan (tjockt/tunt).

Bild C

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten ⏷●) och vrid medurs till stoppet (⏷▲).
- Sätt in verktygshållaren i blandarskålen.

Beroende på önskad användning:
- Lägg riv- och skärskivan på verktygshållaren. Vänd skivan med önskad skär eller riv-/strimmelsida uppåt.
  Placera skivan på skivhållaren så pass att medbringaren på verktygshållaren griper in i öppningen på skivorna.
- Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid det medurs ( ). Kilen på locket ska sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- Fyll på det som ska skäras eller rivas/strimlas.
- Tryck bara lätt ned det som ska skäras eller rivas/strimlas med påmataren. Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom påfyllningsöppningen.

⚠ Var försiktig!
Töm blandarskålen innan den blir så full att det som skärs eller rivs/strimlas når ända upp till insatshållaren.

Efter arbetet
- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Uttagning av verktyget:
  Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven, vispskivan resp degkroken ur blandarskålen. Lossa verktyget från verktygshållaren.
- Fatta riv- och skärskivorna i plastknoppen i mitten och ta ut dem. Ta ut verktygshållaren ur blandarskålen.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Rengör alla delar, se ”Rengöring och skötsel”.

Mixer
Med knivinsatsen med mixer-/finfördelningskniv för att blanda flytande resp halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker och för att puréa maträtter.

⚠ Risk för skada pga vassa knivar / roterande drivuttag!
Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Lossa/sätt på mixern endast när drivuttaget står stilla. Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

⚠ Risk för skållskador!
Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,4 liter het eller skummande vätska.

⚠ Var försiktig!
Mixern kan skadas. Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (undantaget isbitar). Starta inte en tom mixer.

Bild D
- Lägg tätningen på knivinsatsen. Kontrollera att tätningen ligger på rätt sätt.

Viktiga anvisningar
Om tätningen är skadad eller inte placerats på rätt sätt kan vätska rinna ut.
- Sätt in knivinsatsen med mixer-/ finfördelningskniven i mixerbägaren och lås fast den genom att vrida den moturs ( ).
- Vänd på mixerbägaren (knivinsatsen nedåt).
- Sätt på mixerbägaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet ( ).
- Fyll på ingredienserna.
  Max mängd vätska = 1,0 liter (skummande eller heta vätskor max 0,4 liter).
  Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 80 gram.
- Sätt på locket och tryck fast det ordentligt. Håll fast locket under arbetet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till **0/off**.
- Lossa locket och fyll på ingredienser

eller
- ta ut tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen

eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern moturs och lossa den.
- Lossa locket.
- Lossa knivinsatsen genom att vrida den medurs (🔓) och ta av den från mixerbägaren.
- Rengör alla delar, se ”Rengöring och skötsel”.

Minihackare

Användning (beroende på modell):

– Med knivinsats med mixer-/finfördelningskniv för att finfördela och hacka kött, hård ost, gul lök, örter, vitlök, frukt, grönsaker.

– Med knivinsats med malkniv för att mala och finfördela mindre mängder kryddor (t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, torkad stjärnanis, saffran), säd (t.ex. vete, hirs, linfrö), kaffe eller socker.

⚠ Risk för skada pga vassa knivar/ roterande drivuttag!

Lossa/sätt på minihackaren endast när drivuttaget står stilla. Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

På **bilden F** anges riktvärdena för maximala bearbetningsmängder och bearbetningstider för arbete med minihackaren.

Bild E

- Ställ bägaren till minihackaren med öppningen uppåt.
- Fyll på de livsmedel som ska finfördelas i bägaren. Observera markeringen **MAX** på bägaren!
- Lägg tätningen på knivinsatsen. Kontrollera att tätningen ligger på rätt sätt.

Viktiga anvisningar

Om tätningen är skadad eller inte placerats på rätt sätt kan vätska rinna ut.

- Sätt in knivinsatsen (/) i bägaren till minihackaren och lås fast den genom att vrida den moturs (🔒).
- Vänd på minihackaren (knivinsatsen nedåt).
- Sätt på minihackaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet ( ).
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Obs: Ju längre apparaten förblir påslagen, desto mera finfördelat blir livsmedlen. Rekommendationer om användning av tillbehöret framgår av avsnittet ”Recept/ ingredienser/bearbetning”.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid minihackaren moturs och lossa den.
- Vänd på minihackaren (knivinsatsen uppåt).
- Lossa knivinsatsen genom att vrida den medurs (🔓) och ta av den från bägaren till minihackaren.
- Töm bägaren.
- Rengör alla delar, se ”Rengöring och skötsel”.

Rengöring och skötsel

Apparaten är underhållsfri.
Grundlig rengöring skyddar apparaten mot skador och bevarar funktionsförmågan.
En översikt över hur de enskilda detaljerna ska rengöras framgår av **bild C**.

⚠ Risk för elektriska stötar!

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

⚠ Var försiktig!

Apparatens ytor kan skadas.
Använd inga repande rengöringsmedel.

Obs! Vid bearbetning av t.ex. morötter och rödkål uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.

Rengöra motordelen

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

Rengöra blandarskålen med tillbehör

⚠ Risk för skada pga vassa knivar!
Berör inte universalknivens klingor med bara händerna. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används. Använd en borste för rengöring. Ta inte i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Fatta skivorna enbart i plastdelen i mitten.

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

Rengöra mixern/minihackaren

⚠ Risk för skada pga vassa knivar!
Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Mixerbägaren (utan knivinsats), locket och tratten kan rengöras i diskmaskin. Rengör inte knivinsatsen i diskmaskin utan under rinnande vatten (låt den inte ligga i blöt). Lossa tätningen för rengöring.

Råd vid fel

⚠ Risk för skada!
Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Fel:
Apparaten startar inte eller apparaten stänger av sig under arbetet.

Möjlig orsak:
Blandarskålen eller locket resp tillbehöret sitter inte fast på rätt sätt eller har lossnat.

Åtgärd:
- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Sätt på blandarskålen/locket resp tillbehöret på rätt sätt och vrid fast till stoppet.
- Starta åter apparaten.

Viktig anvisning
Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till kundtjänst (se adresser till kundtjänst i slutet av detta häfte).

Förvaring

Bild H
Verktygen kan förvaras i blandarskålen för att spara utrymme.

Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med der 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.

Recept / ingredienser / bearbetning

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept / ingredienser / bearbetning
 eller 	lågt	ca 1-2 min	**Jäsdeg** – max 500 g vetemjöl – 25 g jäst eller 1 pkt torrjäst – 220 ml mjölk (rumsvarmt) – 1 ägg – 1 krm salt – 80 g socker – 60 g smör – skalet från ½ citron (citronaroma) ■ Häll alla ingredienser (utom mjölken) i blandarskålen. ■ Vrid strömvredet till lågt varvtal för 10 sekunder. ■ Tilsätt mjölken och blanda på lågt varvtal under ca 1½ minut. Ingredienserna bör ha samma temperatur. När degen ser slät ut, låt den jäsa på varm plats.
	**M**		**Gul lök, vitlök** – minst 1 lök, delad i fyra bitar, till 300 g – minst 1 vitlöksklyfta, till 300 g ■ Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.
	högt		**Hårdost (t.ex. parmesan)** – 10 g till 200 g ■ Skär osten i tärningar. ■ Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.
	högt		**Choklad** – 50 g till 200 g ■ Skär eller bryt chokladen i bitar. ■ Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.
	högt		**persilja** – 10 g till 50 g ■ Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.
	högt		**Kött, lever** (till köttfärs, råbiff osv) – 50 g till 500 g ■ Avlägsna ben, brosk, skinn och senor. Skär köttet i tärningar. Tillverka färser, fyllningar och pastejer: ■ Lägg köttet (nöt, gris, kalv, fågel, men även fisk osv) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i blandarskålen och bearbeta till en deg.
	högt	ca 1,5-2 min	**Jordgubbssorbet** – 250 g frysta jordgubbar – 100 g florsocker – 180 ml grädde (ca 1 bägare) ■ Häll alla ingredienser i blandarskålen. Slå genast på apparaten så att inte klumpar hinner bildas. Blanda så länge tills det bildas en krämig glass.
	lågt		**Vispad äggvita** – 2 till 6 äggvitor ■ Vispa med lågt varvtal.

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept / ingredienser / bearbetning
	högt		**Vispgrädde** – 200 g till 400 g ■ Vispa på högt varvtal.
	lågt/ högt		**Majonnäs** – 1 ägg – 1 tsk senap – 150 till 200 ml matolja – 1 msk citronsaft eller vinäger – 1 krm salt – 1 krm socker Ingredienserna bör ha samma temperatur. ■ Blanda alla ingredienser (utom oljan) några sekunder i läge 1. ■ Vrid apparaten till läget 2, häll långsamt oljan genom påfyllningsöppningen och blanda så länge tills massan emulgerar. **Majonnäsen ska inte förvaras utan konsumeras snart.**
	högt/**M**		**Nötter, mandlar** – 50 g till 200 g ■ Avlägsna skal helt och hållet, annars blir mixerkniven slö. ■ Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.
	högt/**M**		**Puréa frukt eller grönsaker** – äppelmos, spenat, morotspuré, tomatpuré; råa eller kokta ■ Lägg ingredienserna och kryddorna tillsammans i mixern och bearbeta till puré.
	högt		**Mjölkchoklad** – 80 g till 100 g kall choklad – ca 400 ml het mjölk ■ Finfördela chokladen i mixern, tillsätt den heta mjölken och blanda ner kort.
	**M**		**Honungs-hasselnötspålägg** – 15 g hasselnötter – 110 g blomsterhonung (rumsvarmt) ■ Häll nötterna i bägaren till minihackaren och finfördela dem med mixer-/finfördelningskniven under ca 20 sekunder i läge **M**. ■ Lossa bägaren till minihackaren, vänd den och ta ut knivinsatsen. ■ Tillsätt honungen. Stäng åter bägaren till minihackaren med kniven och sätt den på motordelen. ■ Vänta tills honungen fullständigt runnit ner över kniven. Blanda sedan allt under 5 sekunder i läge **M**.
	På **bild F** anges riktvärdena för maximala bearbetningsmängder och bearbetningstider för arbete med bägaren till minihackaren och knivinsatserna.		

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.
Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä.
Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja, katso kappale ”Ruokaohjeet / ainekset / käsittely”.
Tämä laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.
Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin.
Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.
Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.
Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.
Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Yleiset turvallisuusohjeet

⚠ Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.
Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.
Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.
Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

⚠ Loukkaantumisvaara

⚠ Sähköiskun vaara

Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.
Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin, pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

⚠ Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

⚠ Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimen kulhoon! Irrota ja kiinnitä tehosekoittimen kulho vain, kun toiminta on pysähtynyt. Irrota ja kiinnitä minileikkurin kulho vain, kun toiminta on pysähtynyt.

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän teräosaan paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa. Käytä puhdistamiseen harjaa.
Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin.
Tartu teriin vain keskeltä muoviosaa! Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
Älä koske teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

⚠ Palovamman vaara!

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

⚠ Loukkaantumisvaara

Kokoa aina ensin lisäosa ja kiinnitä se vasta sitten yleiskoneeseen.

Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset

	Varoitus! Pyörivä varuste. Älä tartu täyttöaukkoon.		Teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä
	Lukitse teräosa tehosekoittimen tai minileikkurin kulhoon.		Teräosa, jossa on jauhinterä
	Irrota teräosa tehosekoittimen tai minileikkurin kulhosta.		

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa 81
Laitteen osat 83
Käyttö 83
Puhdistus 86
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle 87
Säilytys 87
Jätehuolto 87
Takuu 87
Ruokaohjeet / ainekset / käsittely 88

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A
Peruslaite

1 Valitsin
0/off = seis
M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
Tehoalueet 1–2, käyttönopeudet:
1 = alhainen käyttönopeus – hidas,
2 = suuri käyttönopeus – nopea.
2 Käyttöliitäntä
3 Liitäntäjohdon säilytystila
4 Kulho
5 Varusteen pidike
6 Varusteet*
a Yleisterä ja teränsuojus
b Taikinakoukku
c Vatkainterä
7 Hienonnusterät*
a Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut
b Käännettävä raastinterä – karkea / hieno
c Käännettävä viipalointi- ja raastinterä
8 Kansi
a Täyttöaukko
b Syöttöpainin Varuste*
9 Teräosa, jossa on sekoitus-/ hienonnus-terä ja tiiviste
10 Teräosa, jossa on sekoitusterä ja tiiviste
11 Minileikkurin kulho
12 Tehosekoittimen kulho
13 Tehosekoittimen kansi
a Täyttöaukko
b Suppilo

* mallista riippuen

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä). Ohjeet löytyvät kuvasivuilta (**kuva F**).

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilaus nro 12005833).

Käyttö

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

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä johtoa ulos yleiskoneesta, kunnes se on sopivan pituinen.

Tärkeitä ohjeita

– Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.
– Älä pysäytä laitetta koskaan kääntämällä kulhoa, tehosekoitinta tai jotain varustetta.
– Käynnistä laite vain, kun lisäosa tai varuste on kiinnitetty paikalleen valmiiksi koottuna.

Kulho varusteineen / varusteet

⚠ Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!
Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

Huomio!
Kun käytät kulhoa, laite käynnistyy vain, kun kulho on paikallaan ja kansi on kiinnitetty kunnolla paikalleen.

Yleisterä



hienontaa, silppuaa, sekoittaa ja vaivaa jopa taikinat.

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän teräosaan paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa. Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

Taikinakoukku



vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).

Vatkainkiekko



vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja valmistaa majoneesin.

Kuva B

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten ▼●) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti (▼▲).
- Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
- Aseta yleisterä, vatkainterä tai taikinakoukku paikalleen varusteenpitimeen ja päästä irti.
  Kun kiinnität varustetta, huomioi sen asento! Kiinnitä varuste painamalla alaspäin vasteeseen asti.

Huomio!

Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitettynä.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen syöttöpainimen kanssa (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten ▼●) ja käännä myötäpäivään (▼▲). Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta. Voit käyttää syöttöpaininta mittana.

Hienonnusterät

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Koske teriin vain niiden keskellä olevasta muoviosasta. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut



viipaloi hedelmät ja kasvikset.
Käyttönopeus 1.

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:
”grob” paksuille viipaleille,
”fein” ohuille viipaleille

Huomio!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea/hieno



raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).
Käyttönopeus 1.

Käännettävän raastinterän merkinnät:
”2” karkealle raasteelle
”4” hienolle raasteelle

Huomio!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 2.

Käännettävä viipalointi- ja raastinterä



viipaloi ja raastaa hedelmät, kasvikset ja juuston.
Käyttönopeus 2.

Huomautus: Älä käsittele käännettävällä viipalointiterällä kovia elintarvikkeita, sillä terä voi muuten tylsyä. Käytä tähän käännettävää viipalointiterää (paksu/ohut).

Kuva C

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten ▼●) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti (▼▲).
- Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.

Käyttötarkoituksen mukaan:
- Aseta hienonnusterä paikoilleen varusteenpitimeen haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. Aseta terä teränpitimeen niin, että varusteenpitimen vääntiöt tarttuvat terässä olevaan reikään.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten ▼●) ja käännä myötäpäivään (▼▲). Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen. Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.

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

Käytön jälkeen
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista varuste:
  Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä yleisterän, vatkainterän tai taikinakoukun kanssa. Irrota varuste pitimestä.
- Poista teränpidin ja hienonnusterä kulhosta. Poista varusteenpidin kulhosta.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus”.

Tehosekoitin
Sekoitus- ja hienonnusterällä varustettu teräosa sekoittaa nestemäiset ja puolikovat elintarvikkeet, hienontaa ja pilkkoo hedelmät ja vihannekset sekä soseuttaa ruoat.

⚠ Varo terävää terää / pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!
Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt! Älä koske teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

⚠ Palovamman vaara!
Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.

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

Kuva D
- Kiinnitä tiiviste paikoilleen teräosaan. Varmista, että tiiviste on kunnolla paikoillaan.

Tärkeitä ohjeita
Jos tiiviste vioittuu tai ei ole oikein paikoillaan, nestettä voi vuotaa ulos.
- Kiinnitä teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä tehosekoittimen kulhoon ja lukitse kääntämällä vastapäivään (🔓).
- Käännä kulho ylösalaisin (teräosa alaspäin).
- Aseta tehosekoittimen kulho paikalleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten ▼●) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti (▼▲).
- Täytä ainekset.
  Maksimimäärä nesteitä = 1,0 litraa;
  (maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä 0,4 litraa)
  Optimaali käsittelymäärä, kiinteitä aineksia = 80 grammaa
- Aseta kansi paikoilleen ja paina kiinni. Pidä kiinni kannesta käytön aikana.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin vastapäivään kääntäen.
- Irrota kansi.
- Avaa teräosa kääntämällä myötäpäivään (🔓) ja irrota tehosekoittimen kulhosta.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus”.

Minileikkuri

Käyttö (laitemallin mukaan)

– Sekoitus- ja hienonnusterällä varustettu teräosa hienontaa ja pilkkoo lihan, kovan juuston, sipulit, yrtit, valkosipulin, hedelmät ja vihannekset.

– Jauhinterällä varustettu teräosa hienontaa pienemmät määrät mausteita (esim. pippuri, kumina, katajanmarjat, kaneli, tähtianis, sahrami) ja sokeria sekä jauhaa viljan (esim. vehnän, hirssin, pellavansiemenet).

⚠ Varo terävää terää / pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Irrota ja kiinnitä minileikkuri vain, kun toiminta on pysähtynyt. Älä koske teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Kuvassa F on annettu maksimimäärien ja käyttöaikojen ohjeelliset arvot käytettäessä minileikkuria.

Kuva E

- Aseta minileikkurin kulho työtasolle aukkopuoli ylöspäin.
- Laita hienonnettavat elintarvikkeet kulhoon. Huomioi merkki **MAX** kulhossa!
- Kiinnitä tiiviste paikoilleen teräosaan. Varmista, että tiiviste on kunnolla paikoillaan.

Tärkeitä ohjeita

Jos tiiviste vioittuu tai ei ole oikein paikoillaan, nestettä voi vuotaa ulos.

- Kiinnitä teräosa (/) minileikkurin kulhoon ja lukitse kääntämällä vastapäivään (🔓).
- Käännä minileikkuri ylösalaisin (teräosa alaspäin).
- Aseta minileikkuri paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti ().
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Huomautus: Mitä kauemmin laite on käynnistettynä, sitä hienomman lopputuloksen saat. Lisälaitteiden käyttösuositukset voit katsoa kohdasta ”Ruokaohjeet/ainekset/käsittely”.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä minileikkuria vastapäivään ja irrota.
- Käännä minileikkuri toisin päin (teräosa ylöspäin).
- Avaa teräosa kääntämällä myötäpäivään (🔓) ja irrota minileikkurin kulhosta.
- Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus”.

Puhdistus

Laite on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoidu ja toimii hyvin. Katso **kuvasta G**, miten eri osat puhdistetaan.

⚠ Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huomio!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

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

Peruskoneen puhdistus

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

Kulhon ja varusteiden puhdistus

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän teräosaan paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa. Käytä puhdistamiseen harjaa. Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Koske teriin vain niiden keskellä olevasta muoviosasta.

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

Tehosekoittimen ja minileikkurin puhdistus

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske teräosaan paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Tehosekoittimen kulho (ilman teräosaa), kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä. Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa, vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä likoamaan veteen). Irrota tiiviste puhdistamista varten.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

⚠ Loukkaantumisvaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Häiriö:

Laite ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.

Mahdollinen syy:

Kulho tai kansi ja/tai lisäosa ei ole oikein paikoillaan tai on löystynyt.

Toimenpide:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta kulho/kansi ja/tai lisäosa oikein paikoilleen ja käännä kiinni vasteeseen asti.
- Käynnistä laite uudelleen.

Tärkeä ohje

Jos vika ei korjaannu ohjeiden avulla, ota yhteys huoltopalveluun (katso huoltoliikkeiden osoitteet vihkon lopusta).

Säilytys

Kuva H

Varusteita voit säilyttää kulhossa tilan säästämiseksi.

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 takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Ruokaohjeet / ainekset / käsittely

Työväline	Nopeus	Käyttöaika	Ruokaohjeet / ainekset / käsittely
 tai 	alhainen	n. 1-2 min	**Hiivataikina** – max. 500 g jauhoja – 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa – 220 ml maitoa (huoneenlämpöisenä) – 1 muna – ripaus suolaa – 80 g sokeria – 60 g voita – ½ sitruunankuorta (sitruuna-aromaa) ■ Laita kulhoon kaikki ainekset (paitsi maito). ■ Valitse alhainen nopeus 10 sekunniksi. ■ Lisää maito ja sekoita alhaisella nopeudella noin 1½ minuuttia. Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. Kun taikina näyttää sileältä, anna sen nousta lämpimässä paikassa.
	**M**		**Sipulit, valkosipuli** – 1 sipuli, neljään osaan paloiteltuna – 300 g – 1 valkosipuli – 300 g ■ Rouhi sopivan hienoksi.
	korkea		**Kova juusto (esim. parmesaani)** – 10-200 g ■ Leikkaa juusto kuutioiksi. ■ Rouhi sopivan hienoksi.
	korkea		**Suklaa** – 50-200 g ■ Leikkaa tai murenna suklaa pieniksi paloiksi. ■ Rouhi sopivan hienoksi.
	korkea		**Persilja** – 10-50 g ■ Rouhi sopivan hienoksi.
	korkea		**Liha, maksa** (jauhelihaan, tartarpihviin jne.) – 50-500 g ■ Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Paloittele liha. Lihataikinan, täytteen ja pasteijan valmistus: ■ Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu, mutta myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa ja alusta taikinaksi.
	korkea	n. 1,5-2 min	**Mansikkasorbetti** – 250 g pakastemansikoita – 100 g tomusokeria – 180 ml kermaa ■ Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muutoin ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes syntyy kermaista jäätelöä.

Työväline	Nopeus	Käyttöaika	Ruokaohjeet / ainekset / käsittely
	alhainen		**Valkuaisvaahto** – 2-6 munanvalkuaista ■ Käytä alhaista kierroslukua.
	korkea		**Kermavaahto** – 200-400 g ■ Vatkaa suurella nopeudella.
	alhainen/ korkea		**Majoneesi** – 1 muna – 1 tl sinappia – 150-200 ml öljyä – 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua – ripaus suolaa – ripaus sokeria Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. ■ Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 1. ■ Kytke päälle nopeusalue 2, lisää öljy joukkoon hitaasti täyttöaukosta ja sekoita niin kauan, kunnes seos emulgoituu. **Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.**
	korkea/**M**		**Pähkinät, mantelit** – 50-200 g ■ Poista kuoret, muuten terä tylsyy. ■ Rouhi sopivan hienoksi.
	korkea/**M**		**Hedelmien tai vihannesten soseuttaminen** – omenasose, pinaatti, porkkana-, tomaattisose; raakoina tai keitettynä ■ Laita ainekset ja mausteet yhdessä tehosekoittimeen ja soseuta.
	korkea		**Suklaamaito** – 80-100 g kylmää suklaata – noin 400 ml kuumaa maitoa ■ Hienonna suklaa tehosekoittimessa, kaada sekaan kuuma maito ja sekoita hetken.
	**M**		**Hunaja-hasselpähkinä-levite** – 15 g hasselpähkinöitä – 110 g kukkaishunajaa (huoneenlämpöisenä) ■ Mittaa pähkinät minileikkurin kulhoon ja hienonna sekoitus- ja hienonnusterällä noin 20 sekuntia valitsin asennossa **M**. ■ Poista minileikkurin kulho, käännä ylösalaisin ja irrota teräosa. ■ Lisää joukkoon hunaja. Sulje minileikkurin kulho teräosalla ja aseta leikkuri paikoilleen yleiskoneeseen. ■ Odota, kunnes hunaja on valunut kokonaan terän päälle. Valitse sitten asento **M** ja sekoita 5 sekuntia.
	**Kuvassa F** on annettu maksimimäärien ja käyttöaikojen ohjeelliset arvot käytettäessä minileikkurin kulhoa ja teräosia.		

Observaciones para su seguridad

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

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

Véanse a este respecto los ejemplos que se facilitan en el apartado «Recetas / Ingredientes / Elaboración».

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

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

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

Advertencias de seguridad de carácter general

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.

Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

Impida que los niños jueguen con el aparato.

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

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos. Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo. No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

Advertencias de seguridad para este aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones!

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!
En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente. No sumergir nunca la unidad motriz en líquidos. No lavarla debajo del grifo de agua ni tampoco en el lavavajillas. Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!
¡No introducir nunca las manos 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.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!
¡No introducir las manos en la jarra batidora estando montada en la base motriz! Montar o desmontar la jarra batidora solo con el accionamiento parado. Montar o desmontar el recipiente de la picadora universal solo con el accionamiento parado.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!
¡No tocar las cuchillas de la picadora universal con las manos! Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!
No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar los discos cortadores solo por la pieza de plástico central! No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.
¡No tocar ni manipular las cuchillas con las manos!
¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

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

⚠ ¡Peligro de lesiones!
No armar los accesorios encima de la base motriz.

Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios

	¡Atención! ¡Accesorios giratorios. No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.
	Bloquear la cuchilla de la jarra de la batidora o del recipiente de la picadora universal.
	Retirar la cuchilla de la jarra de la batidora o del recipiente de la picadora universal.
	Cuchilla para batir y triturar
	Cuchilla para moler

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Contenido

Observaciones para su seguridad 90
Descripción del aparato 92
Manejo del aparato 93
Cuidados y limpieza 97
Localización de averías 98
Guardar el aparato 98
Eliminación 98
Garantía 98
Recetas / Ingredientes / Elaboración 99

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

Base motriz

1 Mando giratorio
0/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
Posición 1–2 = la velocidad de trabajo:
1 = velocidad de trabajo lenta,
2 = velocidad de trabajo rápida.

2 Accionamiento
3 Compartimento recogecables
4 Recipiente
5 Soporte porta accesorios
6 Accesorios*
- **a** Cuchilla universal con funda protectora
- **b** Garfio amasador
- **c** Disco para batir

7 Cuchillas picadoras*
- **a** Cuchilla reversible para cortar – gruesa/fina
- **b** Cuchilla reversible para rallado – grueso/fino
- **c** Disco reversible para cortar y rallar

8 Tapa
- **a** Abertura para incorporar ingredientes
- **b** Empujador

Accesorios*

9 Cuchilla para batir/picar, con junta
10 Cuchilla para moler, con junta
11 Vaso del accesorio picador universal
12 Jarra batidora
13 Tapa para la batidora
- **a** Abertura para incorporar ingredientes
- **b** Embudo

* Según modelo

Con el accesorio picador universal puede usted aprovechar toda la potencia de su aparato (si se observan las indicaciones de la receta correspondiente). Las recetas figuran en las páginas con las ilustraciones (**Fig. F**).

En caso de no estar incluido el picador universal en el equipo de serie de su aparato, lo puede adquirir como accesorio opcional en el Servicio de Asistencia Técnica (nº de pedido 12005833).

Manejo del aparato

Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de la base motriz en la longitud necesaria.

Advertencias importantes

Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio.
No desconectar nunca el aparato girando el recipiente, la batidora o un accesorio.
Conectar el aparato sólo con las cuchillas o accesorios completamente montados.

Recipiente de mezcla con accesorios

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡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.

¡Atención!

Para procesar alimentos en el recipiente de mezcla, el aparato sólo se podrá conectar si el recipiente está montado y la tapa de éste colocada y enroscada.

Cuchilla universal



para picar, batir y amasar.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

¡No tocar las cuchillas de la picadora universal con las manos! Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use. Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.

Garfio amasador



para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate).

Disco para batir



para preparar nata, claras de huevo a punto de nieve y mayonesa.

Fig. B

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato ▼●) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope (▼▲).
- Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.

- Montar la cuchilla universal, el disco para batir o el garfio amasador en el soporte porta-accesorios y soltarlo.
  ¡Al colocar los accesorios, prestar atención a su posición correcta! Presionar los accesorios hacia abajo, hasta el tope.

¡Atención!
Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.

- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa con empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la marca en forma de punto del recipiente de mezcla ⏷) y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj (⏶). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «**0/off**».
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura. El empujador se puede usar como vaso graduado.

Cuchillas y discos para rallar, picar y cortar

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!
No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. Tocar los discos solo por la parte de plástico, en el centro. No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

Cuchilla reversible para cortar – gruesa / fina



para cortar frutar y verdura.
Procesar en el escalón 1.

Identificación del disco reversible para cortar: «grob» caracteriza el lado de corte grueso, «fein» caracteriza el lado de corte delgado del disco.

¡Atención!
El disco reversible para cortar no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas sólo estando frías.

Cuchilla reversible para rallado – grueso / fino



para rallar verdura, fruta y queso, excepto queso duro curado (tipo parmesano).
Procesar en el escalón 1.

Denominación en el disco reversible para rallar: «2» designa la cara más gruesa, «4» para la cara más fina.

¡Atención!
El disco reversible para rallar no es adecuado para rallar nueces. Rallar los quesos blandos sólo con la cara gruesa en el escalón 2.

Disco reversible para cortar y rallar



para cortar y rallar fruta, verdura y queso.
Procesar en el escalón 2.

Advertencia: No procesar alimentos duros con el disco reversible para cortar y rallar, ya que de lo contrario la cuchilla podría desafilarse. Para ello, utilizar la cuchilla reversible para cortar (gruesa/fina).

Fig. C

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato ⏷) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope (⏶).
- Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.

Según la aplicación concreta que desee hacer:

- Colocar el disco para picar en el porta accesorios. Colocar el disco reversible para cortar y rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba. Colocar el disco de tal modo en el portadiscos que los arrastradores del porta accesorios enganchen en la abertura de los discos.
- Montar la tapa con empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la marca en forma de punto del recipiente de mezcla) y girarla en sentido horario ( ). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Incorporar los ingredientes que se desean cortar o rallar.
- Agregar los alimentos empujándolos sólo levemente con el empujador. Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.

¡Atención!
Vaciar el recipiente de mezcla antes de que los ingredientes cortados o picados entren en contacto con el disco porta-accesorio.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar los accesorios:
  Retirar el porta-accesorios conjuntamente con la cuchilla universal, la cuchilla para batir o el garfio amasador del recipiente de mezcla. Retirar los accesorios del portaaccesorios.
- Extraer el disco picador sujetándolo por la pieza de plástico central. Retirar el portaaccesorios del recipiente de mezcla.
- Girar el recipiente de mezcla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Batidora

Con la cuchilla para batir/picar montada se pueden batir alimentos líquidos o semisólidos, picar fruta y verdura crudas y triturar alimentos para hace purés.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!
¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado. ¡No tocar ni manipular las cuchillas con las manos! ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

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

¡Atención!
La batidora puede sufrir daños. ¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)! No hacer funcionar la batidora en vacío.

Fig. D

- Poner la junta sobre la cuchilla. ¡Cerciorarse del asiento correcto de la junta!

Advertencias importantes
Si la junta estuviera defectuosa o no se hubiera colocado correctamente, pueden producirse fugas de líquido durante el trabajo.

- Colocar la cuchilla para batir/picar en la jarra batidora. Bloquearla girándola hacia la izquierda .
- Dar la vuelta a la jarra batidora (cuchilla hacia abajo).
- Montar la jarra batidora (la flecha de la jarra debe coincidir con la marca en forma de punto en el aparato). Girarla hacia la derecha, hasta el tope ( ).

- Poner los ingredientes en la jarra batidora. Máxima cantidad de líquido admisible = 1,0 litro (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,4 litro). Optima cantidad de elaboración para productos sólidos = 80 gramos.
- Montar la tapa sobre el vaso y apretarla. Sujetar la tapa durante el trabajo con la máquina.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «**0/off**».
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes

o

- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura

o

- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la jarra batidora hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar la tapa.
- Soltar la cuchilla (🔓) girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarla de la jarra batidora.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Accesorio picador universal

Uso (según modelo):

– Con la cuchilla para batir/picar: Triturar y picar pequeñas cantidades de carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura.

– Con la cuchilla para moler: Moler y triturar pequeñas cantidades de especias (por ejemplo pimienta, comino, enebro, canela, anís seco, azafrán), cereales (por ejemplo trigo, mijo, linaza).

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

Desmontar/montar el accesorio picador universal solo con el accionamiento parado. ¡No tocar ni manipular las cuchillas con las manos! ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

En la **figura F** se facilitan los valores de referencia relativos a las máximas cantidades admisibles y los tiempos de elaboración con la picadora universal.

Fig. E

- Colocar el recipiente de la picadora universal con la abertura hacia arriba.
- Poner los ingredientes que se desean picar en el vaso. ¡Prestar atención a la marca de máximo llenado «**MAX**» del vaso!
- Poner la junta sobre la cuchilla. ¡Cerciorarse del asiento correcto de la junta!

Advertencias importantes

Si la junta estuviera defectuosa o no se hubiera colocado correctamente, pueden producirse fugas de líquido durante el trabajo.

- Colocar la cuchilla (/) en el recipiente de la picadora universal. Bloquearlo (🔒) girándolo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al las agujas de reloj).
- Dar la vuelta a la picadora universal (cuchilla hacia abajo).
- Montar la picadora universal en la base motriz (la flecha del recipiente debe coincidir con el punto en el cuerpo de la base motriz) y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope ().
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Consejo práctico: Cuanto más tiempo permanezca conectado el aparato, más finamente pica los alimentos. Los consejos relativos al uso del accesorio figuran en el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».

Tras concluir el trabajo
- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la picadora universal hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarla del aparato.
- Dar la vuelta a la picadora universal (cuchilla hacia arriba).
- Soltar la cuchilla (🔓) girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarla del recipiente de la picadora universal.
- Vaciar el recipiente.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza

El aparato no requiere un mantenimiento especifico. Una limpieza cuidadosa y a fondo del accesorio evitará daños en el mismo y conservará su capacidad de funcionamiento.
En la **figura C** se muestra un cuadro sinóptico relativo al modo de lavado adecuado de las distintas piezas y componentes del aparato.

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

¡Atención!
Las superficies pueden resultar dañadas. No emplear agentes agresivos o abrasivos.

Consejo práctico: Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

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

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!
¡No tocar las cuchillas de la picadora universal con las manos! Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas! No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. Tocar los discos solo por la parte de plástico, en el centro.

Todas las piezas 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.

Limpiar la batidora/la picadora universal

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!
¡No tocar ni manipular las cuchillas con las manos! ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

La jarra (sin cuchilla), la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas. ¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas! Limpiarla siempre bajo el chorro de agua del grifo. ¡No sumergirla nunca en el agua! Retirar la junta para lavarla.

Localización de averías

⚠ ¡Peligro de lesiones!
Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Avería:
El aparato no se conecta o se desconecta durante su funcionamiento.

Posible causa:
El recipiente de mezcla, la tapa o el accesorio no se han colocado correctamente o se han soltado.

Forma de subsanarla:
- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar el recipiente de mezcla, la tapa o el accesorio correctamente, apretándolos hasta el tope.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Advertencia importante
En caso de no poder subsanar la avería deberá ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca (las direcciones figuran al final del presente manual de instrucciones).

Guardar el aparato

Fig. H
Para ahorrar sitio se pueden guardar los accesorios en el recipiente de mezcla.

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

CONDICIONES DE GARANTIA PAE 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.

Recetas / Ingredientes / Elaboración

Accesorio necesario	Velocidad de trabajo	Duración	Recetas / Ingredientes / Elaboración
 o 	baja	aprox. 1-2 min	**Masa de levadura** – 500 gramos de harina – 25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca – 220 ml de leche (a temperatura ambiente) – 1 huevo – 1 pizca de sal – 80 gramos de azúcar – 60 gramos de mantequilla – La cáscara de ½ limón (o aroma de cáscara de limón) ■ Poner todos los ingredientes (excepto la leche) en el recipiente. ■ Ajustar con el mando giratorio durante 10 segundos una velocidad de trabajo lenta. ■ Agregar leche y batir durante aprox. 1½ minuto a baja velocidad. Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar (‚levar') la masa en un lugar templado.
	**M**		**Cebollas, ajo** – A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 gramos – A partir de un diente, hasta 300 gramos ■ Procesar hasta alcanzar el grado de troceado deseado.
	alta		**Queso curado (por ejemplo parmesano)** – 10 hasta 200 gramos ■ Cortar el queso en dados. ■ Procesar hasta alcanzar el grado de troceado deseado.
	alta		**Chocolate** – 50 hasta 200 gramos ■ Cortar o desmenuzar el chocolate en trozos. ■ Procesar hasta alcanzar el grado de troceado deseado.
	alta		**Perejil** – 10 hasta 50 gramos ■ Procesar hasta alcanzar el grado de troceado deseado.
	alta		**Carne, hígado** (para preparar carne picada, tartar, etc.) – 50 hasta 500 gramos ■ Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados. Para masas, pasteles y rellenos de carne: ■ Poner la carne (vacuno, cerdo, ternera, ave, pescado, etc.) conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias, en el bol. Elaborar todo hasta formar una masa.

Accesorio necesario	Velocidad de trabajo	Duración	Recetas / Ingredientes / Elaboración
	alta	aprox. 1,5-2 min	**Helado (sorbete) de fresa** – 250 gramos de fresas congeladas – 100 gramos de azúcar glas – 180 ml de nata (1 vaso aprox.) ■ Poner todos los ingredientes en el bol. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos. Batir hasta obtener un helado cremoso.
	baja		**Claras de huevo a punto de nieve** – 2 hasta 6 claras de huevo ■ Procesar a una velocidad baja.
	alta		**Nata montada** – 200 hasta 400 gramos ■ Batir con una velocidad de trabajo rápida.
	baja/ alta		**Mayonesa** – 1 huevo – 1 cucharillas de mostaza – 150-200 ml de aceite – 1 cucharadas sopera de zumo de limón o vinagre – 1 pizca de sal – 1 pizca de azúcar Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. ■ Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición 1. ■ Ajustar la velocidad de trabajo 2; agregar lentamente el aceite a través de la abertura para incorporar ingredientes y batir hasta que la masa emulsione. **Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!**
	alta/**M**		**Nueces, almendras** – 50 gramos hasta 200 gramos ■ Eliminar completamente las cáscaras, de lo contrario, la cuchilla puede perder su afilado. ■ Procesar hasta alcanzar el grado de troceado deseado.
	alta/**M**		**Triturar frutas o verduras** – Preparar purés de manzana, de espinacas o de tomates, con productos crudos o cocidos ■ Poner los ingredientes y las especias en la batidora; triturarlos hasta alcanzar el grado deseado.
	alta		**Batido de leche** – 80 hasta 100 gramos de chocolate frío – aprox. 400 ml de leche caliente ■ Triturar el chocolate, agregar la lecha caliente y mezclar brevemente.

Accesorio necesario	Velocidad de trabajo	Duración	Recetas / Ingredientes / Elaboración
	**M**		**Crema de miel y avellana para untar en el pan** – 15 gramos de avellanas – 110 gramos de miel de flores (a temperatura ambiente) ■ Colocar las avellanas en el recipiente de la picadora universal y picar las avellanas con la cuchilla para batir/picar durante 20 segundos en la posición «**M**» (accionamiento momentáneo). ■ Retirar el recipiente de la picadora universal, darle la vuelta y extraer la cuchilla. ■ Agregar la miel. Cerrar el recipiente de la picadora universal con la cuchilla y colocarlo sobre la base motriz. ■ Aguardar a que la miel haya fluido completamente hacia abajo, pasando por encima de la cuchilla. Batir los ingredientes durante 5 segundos en la posición «**M**».
	En la **figura F** se facilitan los valores de referencia relativos a las máximas cantidades admisibles y los tiempos de elaboración en el recipiente de la picadora universal con las cuchillas.		

Para sua segurança

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

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes. Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho apenas para as quantidades e tempos usuais no sector doméstico. Ver capítulo “Receitas / Ingredientes / Confecção”. Este aparelho é adequado para mexer, amassar, bater, cortar e raspar alimentos. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.
Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.
Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.
Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

Indicações gerais de segurança

⚠ Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.
Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
Crianças não podem brincar com o aparelho. O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica. Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.
Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo. As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

Indicações de segurança para este aparelho

⚠ Perigo de ferimentos

⚠ Perigo de choque eléctrico

No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.
Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.
Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.

⚠ Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador. Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes. Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca inserir a mão no copo do misturador já montado! Só desmontar/montar o copo do misturador com o accionamento completamente imobilizado. Só desmontar / montar o copo do picador universal com o accionamento completamente imobilizado.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar nas arestas cortantes da lâmina universal com as mãos desprotegidas. Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respectiva protecção. Para a sua limpeza, utilizar uma escova. Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Só pegar nos discos pela parte de plástico no meio! Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador. Não tocar nas arestas cortantes do elemento de lâminas com as mãos desprotegidas.
Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

⚠ Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,4 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

⚠ Perigo de ferimentos

Nunca montar o acessório no aparelho base.

Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios

	Cuidado: Ferramentas em rotação. Não tocar na abertura de enchimento.		Elemento com lâmina para misturador / triturar
	Encaixar o elemento de lâminas no copo do misturador ou do picador universal.		Elemento com lâmina de moer
	Retirar o elemento de lâminas do copo do misturador ou do picador universal.		

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Para sua segurança 102
Panorâmica do aparelho 104
Utilização 105
Limpeza e manutenção 108
Ajuda em caso de anomalia 108
Arrumação 109
Eliminação do aparelho 109
Garantia 109
Receitas / Ingredientes / Confecção 109

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

Aparelho base

1 Selector rotativo
0/off = Stop
M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.
Fase 1–2, Velocidade de funcionamento:
1 = Rotação baixa – lento,
2 = Rotação elevada – rápido.

2 Accionamento

3 Compartimento do cabo

4 Tigela

5 Suporte de ferramentas

6 Ferramenta*
- **a** Lâmina universal com protecção
- **b** Vara para massas grossas
- **c** Disco de bater

7 Discos de triturar*
- **a** Disco reversível de cortar – grosso / fino
- **b** Disco reversível de ralar – grosso / fino
- **c** Disco reversível de cortar / ralar

8 Tampa
- **a** Abertura de enchimento
- **b** Calcador

Acessório*

9 Elemento com lâmina para misturador / triturar e vedante

10 Elemento com lâmina de moer e vedante

11 Copo do picador universal

12 Copo do misturador

13 Tampa para o misturador
- **a** Abertura de enchimento
- **b** Funil

* Dependente do modelo

Com o picador universal usufrui de todo o potencial do aparelho (cumprindo as especificações da receita). A receita está nas páginas de figuras (**figura F**).

Se o picador universal não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica é (n.º de encomenda 12005833).

Utilização

Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver capítulo “Limpeza e manutenção”.

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície inferior lisa, resistente e limpa.
- Puxar o comprimento necessário do cabo para fora do aparelho base.

Indicações importantes

– Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.
– Nunca desligar o aparelho através da rotação da tigela, do misturador ou de uma ferramenta.
– Só ligar o aparelho, quando ferramentas ou acessórios estiverem completamente montados.

Tigela com acessórios/ Ferramentas

⚠ Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador. Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes. Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

Atenção!

Ao trabalhar com a tigela, o aparelho só pode ser ligado com a tigela montada, bem como com a tampa montada e bem apertada.

Lâmina universal



para ralar, picar, bater e amassar

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar nas arestas cortantes da lâmina universal com as mãos desprotegidas. Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respectiva protecção. Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.

Vara para massas pesadas



para amassar massas pesadas e para misturar ingredientes que não devam ser triturados (p. ex. passas de uvas, pedaços de chocolate em folha).

Disco de bater



para natas, claras em castelo e maionese.

Fig. B

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho ▼●) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente (▼▲).
- Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.
- Montar e libertar a lâmina universal, o disco de batidos ou as varas para massas pesadas no suporte de ferramentas. **Ter em atenção a posição das ferramentas ao montá-las! Pressionar as ferramentas para baixo até ao batente.**

Atenção!

Adicionar os ingredientes a tratar só depois de aplicadas as ferramentas.

- Introduzir os ingredientes.
- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com o ponto da tigela ▼●) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio (▼▲). O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tigela.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento. O calcador pode ser usado como copo medidor.

Discos de fragmentação

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Agarrar nos discos apenas pelo elemento de plástico central. Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

Disco reversível de cortar – grosso / fino



Para cortar frutos e legumes. Processamento na fase 1.

Designação no disco reversível de cortar: “grob” para o lado de corte grosso, “fein” para o lado de corte fino

Atenção!
O disco reversível de cortar não é adequado para cortar queijo duro, pão, pãezinhos nem chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

Disco reversível de ralar – grosso / fino



Para ralar legumes, fruta e queijo, excepto queijo rijo (p. ex. Parmesão). Processamento na fase 1.

Designação no disco reversível de ralar:
“2” para o lado de raspar mais grosso
“4” para o lado de ralar mais fino

Atenção!
O disco reversível de ralar não é adequado para ralar nozes. Queijo mole só deve ser ralado com o lado grosso na fase 2.

Disco reversível de cortar / ralar



Para cortar e ralar frutos, legumes e queijo.
Processamento na fase 2.

Indicação: Não processar alimentos duros com o disco reversível de cortar/ralar, pois, caso contrário, a lâmina pode desgastar-se e ficar romba. Para esse fim, utilizar o disco reversível de cortar (grosso/fino).

Fig. C
- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho ▼●) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente (▼▲).
- Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.

Conforme a utilização pretendida:
- Colocar o disco de triturar no suporte de ferramentas. Virar para cima a face de corte/ralar pretendida. Colocar o disco no suporte de discos de modo que os arrastadores do suporte de ferramentas entrem na abertura dos discos.
- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com o ponto da tigela ▼●) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio (▼▲). O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tigela.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Adicionar o produto para cortar ou para ralar.
- Com o calcador, empurrar suavemente o produto para cortar ou ralar. Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.

Atenção!
Esvaziar a tigela antes desta estar demasiado cheia e o produto para cortar ou ralar alcançar o disco de suporte.

Depois do trabalho
- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Desmontar a ferramenta:
  Retirar da tigela o suporte de ferramenta juntamente com a lâmina universal, disco de batidos ou varas para massas pesadas. Desmontar a ferramenta do suporte de ferramentas.
- Retirar os discos de triturar pelo punho de plástico no meio. Retirar o suporte de ferramentas da tigela.
- Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Limpar todos os componentes, ver “Limpeza e manutenção”.

Misturador
Usando o elemento com lâmina para misturador/triturar, pode-se misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, triturar/picar fruta crua e legumes e passar alimentos cozinhados.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!
Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. Não tocar nas arestas cortantes do elemento de lâminas com as mãos desprotegidas. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

⚠ Perigo de queimaduras!
Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,4 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!
O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo). Não utilizar o misturador vazio.

Fig. D

- Colocar o vedante no elemento de lâminas. Assegurar que o vedante está correctamente colocado.

Indicações importantes
Se o vedante estiver danificado ou não estiver bem colocado, pode derramar líquido.

- Colocar o elemento com lâmina para misturador/triturar no copo do misturador e apertar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ( ).
- Virar o copo misturador ao contrário (elemento de lâminas para baixo).
- Montar o copo misturador (a seta no copo tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente ( ).
- Introduzir os ingredientes.
  Quantidade máxima, líquida = 1,0 litros (Líquidos que desenvolvam espuma ou quentes, máximo 0,4 litros). Quantidade ideal para trabalhar sólidos = 80 gramas.
- Montar a tampa e fixá-la bem. Segurar bem a tampa durante o trabalho.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes **ou**
- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento **ou**
- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o misturador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Retirar a tampa.
- Desapertar o elemento de lâminas no sentido dos ponteiros do relógio ( ) e retirá-lo do copo do misturador.
- Limpar todos os componentes, ver “Limpeza e manutenção”.

Picador universal

Utilização (em função do modelo):
– Usando o elemento com lâmina para misturador/triturar , pode-se triturar e picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta e legumes.
– Usando o elemento com lâmina de moer , pode-se moer e triturar quantidades menores de especiarias (p. ex., pimenta, cominhos, zimbro, canela, estrelas de anis secas, açafrão), cereais (p. ex., trigo, painço, sementes de linho), café ou açúcar.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada / aos accionamentos em rotação!

Só desmontar/montar o picador universal com o accionamento completamente imobilizado. Não tocar nas arestas cortantes do elemento de lâminas com as mãos desprotegidas. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

Na **figura F** são apresentados valores de referência para as quantidades máximas e tempos de preparação no trabalho com o picador universal.

Fig. E

- Pousar o copo do picador universal com a abertura virada para cima.
- Inserir os alimentos a triturar no copo. Respeitar a marcação **MAX** inscrita no copo!
- Colocar o vedante no elemento de lâminas. Assegurar que o vedante está correctamente colocado.

Indicações importantes
Se o vedante estiver danificado ou não estiver bem colocado, pode derramar líquido.

- Colocar o elemento de lâminas (/) no copo do picador universal e apertar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ( ).
- Virar o picador universal ao contrário (elemento de lâminas para baixo).

- Montar o picador universal (a seta no copo tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente ( ).
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

Indicação: Quanto mais tempo o aparelho estiver ligado, mais fino fica o alimento triturado. É possível consultar recomendações para utilização do acessório na secção “Receitas/Ingredientes/Confecção”.

Depois do trabalho

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o picador universal em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Virar o picador universal ao contrário (elemento de lâminas para cima).
- Desapertar o elemento de lâminas no sentido dos ponteiros do relógio ( ) e retirá-lo do copo do picador universal.
- Esvaziar o copo.
- Limpar todos os componentes, ver “Limpeza e manutenção”.

Limpeza e manutenção

O aparelho não carece de manutenção. Uma limpeza cuidadosa evita danos no aparelho e preserva a sua funcionalidade. Consulte a **figura C** para conhecer os detalhes relativos à limpeza de cada uma das peças.

⚠ Perigo de choque eléctrico!
Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

Atenção!
As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas. Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos.

Indicação: Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpar o aparelho base

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

Limpeza da tigela com os acessórios

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!
Não tocar nas arestas cortantes da lâmina universal com as mãos desprotegidas. Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respectiva protecção. Para a sua limpeza, utilizar uma escova. Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas do disco de picar. Agarrar nos discos apenas pelo elemento de plástico central.

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

Limpar o picador universal/ misturador

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!
Não tocar nas arestas cortantes do elemento de lâminas com as mãos desprotegidas. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

O copo misturador (sem as lâminas), a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Não lavar o adaptador da lâmina na máquina de lavar loiça, mas sim, sob água corrente (não deixar este componente mergulhado na água). Retirar o vedante para proceder à limpeza.

Ajuda em caso de anomalia

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

Anomalia:
O aparelho não começa a funcionar ou o aparelho desliga-se durante o seu funcionamento.

Causa possível:
A tigela, a tampa ou o acessório não estão correctamente montados ou desapertaram-se.

Como remediar:
- Posicionar o selector em **0/off**.
- Montar correctamente a tigela, a tampa ou o acessório e apertá-los até ao batente.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Indicação importante!
Se não for possível eliminar a anomalia, contactar os serviços técnicos (consultar os respectivos endereços no final deste caderno).

Arrumação
Fig. H
Para poupar espaço ao guardar, pode-se colocar as ferramentas dentro da tigela.

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 for 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.

Receitas / Ingredientes / Confecção

Ferramenta	Velocidade	Tempo	Receitas / Ingredientes / Confecção
 ou 	baixa	ca. 1-2 min	**Massa levedada** – máx. 500 g de farinha – 25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco – 220 ml de leite (temperatura ambiente) – 1 ovo – 1 pitada de sal – 80 g de açúcar – 60 g de manteiga – Casca de ½ limão (aroma de limão) ■ Colocar todos os ingredientes (excepto leite) na tigela. ■ Colocar o selector numa velocidade de rotação baixa durante 10 segundos. ■ Adicionar leite e mexer durante cerca de 1½ minutos a uma velocidade baixa. Os ingredientes devem estar à mesma temperatura. Quando a massa tiver um aspecto liso, coloque-a num local quente, para levedar.

Ferramenta	Velocidade	Tempo	Receitas / Ingredientes / Confecção
	**M**		**Cebolas, alhos** – a partir de 1 cebola, partida em quartos, até 300 g – a partir de 1 dente de alho até 300 g. ■ Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	elevada		**Queijo rijo (p. ex. Parmesão)** – 10 g a 200 g ■ Cortar o queijo em cubos. ■ Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	elevada		**Chocolate** – 50 g a 200 g ■ Cortar ou partir o chocolate em pedaços. ■ Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	elevada		**Salsa** – 10 g a 50 g ■ Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	elevada		**Carne, fígado** (para rolo de carne, bife tártaro, etc.) – 50 a 500 g ■ Limpar a carne de ossos, cartilagens, pele e nervos. Partir a carne em cubos. Massas com carne, recheios e pastéis: ■ Deitar a carne (de vaca, porco, vitela, aves, mas também peixe) na tigela juntamente com outros ingredientes e trabalhá-los até obter uma massa.
	elevada	ca. 1,5-2 min	**Sorvete de morango** – 250 g de morangos congelados – 100 g de açúcar em pó – 180 ml de natas (cerca de 1 copo) ■ Deitar todos os ingredientes na tigela. Ligar imediatamente o aparelho, para que não se formem grumos. Bater até se obter um gelado cremoso.
	baixa		**Claras em castelo** – 2 a 6 claras ■ Bater com rotações baixas.
	elevada		**Natas batidas** – 200 a 400 g ■ Bater com velocidade de rotação elevada.

Ferramenta	Velocidade	Tempo	Receitas / Ingredientes / Confecção
	baixa / elevada		**Maionese** – 1 ovo – 1 cl. de chá de mostarda – 150-200 ml de óleo – 1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre – 1 pitada de sal – 1 pitada de açúcar Os ingredientes devem estar à mesma temperatura. ■ Misturar todos os ingredientes (menos o óleo) durante alguns segundos na fase 1. ■ Regular o aparelho para a fase 2 e deitar lentamente o óleo através da abertura de enchimento, continuando a mexer até obter uma massa emulsionada. **Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.**
	elevada / **M**		**Nozes, amêndoas** – 50 a 200 g ■ Retirar as peles, caso contrário as lâminas ficam embotadas. ■ Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	elevada / **M**		**Fazer purés de frutos e de legumes** – mousse de maçã, espinafres, cenouras, tomates; crus ou cozidos ■ Deitar os ingredientes no misturador e trabalhá-los até obter um puré.
	elevada		**Leite com chocolate** – 80 g a 100 g de chocolate frio – cerca 400 ml de leite quente ■ Partir o chocolate no misturador, juntar o leite quente e mexer um pouco.
	**M**		**Pasta de mel e avelã para barrar no pão** – 15 g avelãs – 110 g de mel de flores (temperatura ambiente) ■ Deitar as avelãs no copo do picador universal e triturar com a lâmina para misturador/triturar durante cerca de 20 segundos na fase **M**. ■ Retirar o copo do picador universal, virá-lo e retirar o elemento de lâminas. ■ Adicione o mel. Fechar novamente o copo do picador universal com a lâmina e montá-lo no aparelho base. ■ Aguarde até o mel descer completamente através da lâmina. Depois mexa tudo durante 5 segundos na fase **M**.
	Na **figura F** são apresentados valores de referência para as quantidades máximas e tempos de preparação no trabalho com o copo do picador universal e os elementos de lâminas.		

Για την ασφάλειά σας

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

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους, συνήθεις για το νυκοκοιριό, βλ. στο κεφάλαιο «Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση». Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάδευση, το ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρά, μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φις από την πρίζα.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.
Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

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

Μην πιάνετε ποτέ μέσα στο τοποθετημένο ποτήρι μίξερ! Αφαιρείτε/ Τοποθετείτε το ποτήρι μίξερ μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση. Αφαιρείτε/Τοποθετείτε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαριού γενικής χρήσης με γυμνά τα χέρια. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.
Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό τμήμα στο κέντρο!
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.
Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαριού με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ επάνω στη βασική συσκευή.

Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα

	Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία. Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
	Ασφαλίζετε το ένθετο μαχαιριού στο ποτήρι μίξερ ή αντίστοιχα στο μπολ του κόφτη γενικής χρήσης.
	Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού από το ποτήρι μίξερ ή αντίστοιχα από το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης.
	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπής
	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης

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

Για την ασφάλειά σας..... 112
Με μια ματιά..... 114
Χειρισμός..... 115
Καθαρισμός και φροντίδα..... 119
Αντιμετώπιση βλαβών..... 119
Φύλαξη..... 120
Απόσυρση..... 120
Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση..... 120

Με μια ματιά

Εικόνα A

Βασική συσκευή

1 Περιστρεφόμενος διακόπτης
0/off = Στοπ
M = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.
Βαθμίδα 1–2, ταχύτητα λειτουργίας:
1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά
2 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα

2 Κίνηση

3 Χώρος καλωδίου

4 Μπολ

5 Συγκράτηση εργαλείου

6 Εργαλεία*
- **a** Μαχαίρι γενικής χρήσης με προστασία μαχαιριού
- **b** Εργαλείο ζυμώματος c Δίσκος χτυπήματος

7 Δίσκοι κοπής*
- **a** Δίσκος κοπής διπλής όψης – χοντρό/ψιλό κόψιμο/τρίψιμο
- **b** Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- **c** Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης

8 Καπάκι
- **a** Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών
- **b** Πιεστής

Εξαρτήματα*

9 Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ / μαχαίρι κοπής και τσιμούχα

10 Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης και τσιμούχα

11 Δοχείο πολυκόφτη

12 Ποτήρι μίξερ

13 Καπάκι για το μίξερ
- **a** Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών
- **b** Χωνί

* Ανάλογα με το μοντέλο

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής (με τήρηση των προδιαγραφών της συνταγής). Θα βρείτε τη συνταγή στις σελίδες με τις εικόνες (**Εικόνα F**).

Αν ο κόφτης γενικής χρήσης δεν έχει παραδοθεί μαζί, μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας: 12005833).

Χειρισμός

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

Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος από τη βασική συσκευή.

Σημαντικές υποδείξεις

– Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
– Μη θέσετε ποτέ τη συσκευή εκτός λειτουργίας, στρέφοντας το μπολ, το μίξερ ή κάποιο εργαλείο.
– Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνον, όταν έχουν τοποθετηθεί πλήρως τα εργαλεία ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα.

Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Προσοχή!

Σε εργασίες μέσα στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο το μπολ καθώς και με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.

Μαχαίρι γενικής χρήσης



Για κόψιμο, τρίψιμο, άλεση, ανάδευση και ζύμωμα.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαριού γενικής χρήσης με γυμνά τα χέρια. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.

Εργαλείο ζυμώματος



Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας).

Δίσκος χτυπήματος



για σαντιγί, μαρέγκα και μαγιονέζα.

Εικόνα B

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή ▼●) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (▼▲).
- Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
- Τοποθετείτε το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή το εργαλείο ζυμώματος επάνω στον φορέα εργαλείου και αφήνετε το εργαλείο ελεύθερο. **Προσέχετε τη θέση των εργαλείων κατά την τοποθέτηση! Πιέζετε τα εργαλεία μέχρι το τέρμα προς τα κάτω.**

Προσοχή!
Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (το βέλος στο καπάκι να συμπίπτει με την κουκκίδα στο μπολ ⏬) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού (⏫). Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Ο πιεστής μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μεζούρα.

Δίσκοι κοπής/τριψίματος

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!
Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση. Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

Δίσκος κοπής διπλής όψης – χοντρό/ψιλό κόψιμο/τρίψιμο

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 1.

Ένδειξη στον δίσκο κοπής διπλής όψης:
«grob» για την πλευρά για χοντρό κόψιμο/ τρίψιμο,
«fein» για την πλευρά για ψιλό κόψιμο/τρίψιμο

Προσοχή!
Ο δίσκος κοπής διπλής όψης δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα).
Επεξεργασία στη βαθμίδα 1.

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:
«2» για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο
«4» για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

Προσοχή!
Ο δίσκος τριψίματος διπλής όψης δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο ξηρών καρπών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού τριψίματος στη βαθμίδα 2.

Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης

για το κόψιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού. Επεξεργασία στη βαθμίδα 2.

Υπόδειξη: Μην επεξεργάζεστε κανένα σκληρό τρόφιμο με το δίσκο κοπής/δίσκο τριψίματος διπλής όψης, επειδή διαφορετικά μπορεί να στωμώσει το μαχαίρι. Γι' αυτό χρησιμοποιείτε το δίσκο κοπής διπλής όψης (χοντρά/λεπτά).

Εικόνα C
- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή ⏬) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (⏫).
- Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.

Ανάλογα με την επιθυμητή εφαρμογή:
- Τοποθετείτε τον δίσκο κοπής/τριψίματος επάνω στον φορέα εργαλείου. Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα πάνω. Τοποθετείτε τον δίσκο επάνω στον φορέα δίσκου έτσι, ώστε το κόμπλερ στον φορέα εργαλείου να πιάνει στο άνοιγμα των δίσκων.
- Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης (βέλος στο καπάκι πάνω στην κουκκίδα στο μπολ ⏬) και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (⏫). Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή. Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Προσοχή!
Αδειάζετε το μπολ προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φέροντα δίσκο.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
  Αφαιρείτε τον φορέα εργαλείου μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή αντίστοιχα το εργαλείο ζυμώματος από το μπολ. Αφαιρείτε το εργαλείο από τον φορέα εργαλείου.
- Αφαιρείτε τους δίσκους κοπής/ τριψίματος, πιάνοντας στην πλαστική σφαιρική λαβή στο κέντρο. Βγάζετε τον φορέα εργαλείου από το μπολ.
- Στρέφετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».

Μίξερ

Με το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ/ μαχαίρι κοπής είναι δυνατή η ανάμιξη υγρών ή αντίστοιχα ημίρευστων τροφίμων, το κόψιμο/τρίψιμο φρέσκων φρούτων και η πολτοποίηση φαγητών.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!
Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαριού με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

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

Προσοχή!
Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά.
Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Εικόνα D

- Τοποθετείτε την τσιμούχα επάνω στο ένθετο μαχαιριού. Προσέχετε να είναι σωστά τοποθετημένη η τσιμούχα.

Σημαντικές υποδείξεις
Αν η τσιμούχα είναι κατεστραμμένη ή δεν τοποθετήθηκε σωστά, μπορεί να τρέξει έξω υγρό.

- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής μέσα στο ποτήρι μίξερ και το ασφαλίζετε, στρέφοντας αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (🔒).
- Αναποδογυρίζετε το ποτήρι μίξερ (ένθετο μαχαιριού προς τα κάτω).
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ(το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή ▼●) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα (▼▲).
- Ρίχνετε τα υλικά.
  Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,0 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα).
  Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 80 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε από πάνω το καπάκι και το πιέζετε γερά. Κρατάτε το καπάκι κατά την εργασία.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.

- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Στρέφετε το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Ξεβιδώνετε το ένθετο μαχαιριού, στρέφοντάς το στη φορά του ρολογιού (🔓) και το βγάζετε από το ποτήρι μίξερ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».

Κόφτης γενικής χρήσης

Χρήση (ανάλογα με το μοντέλο):

– Με το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής είναι δυνατό το κόψιμο κρέατος, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών και το τρίψιμο σκληρού τυριού.

– Με το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης είναι δυνατή ή άλεση και το τρίψιμο μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών (π. χ. πιπέρι, κύμινο, κεδρόμηλα, κανέλα, ξηρό γλυκάνισο, ζαφορά), δημητριακών (π. χ. σιτάρι, κεχρί, λιναρόσποροι), καφέ ή ζάχαρης.

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

Αφαιρείτε/Τοποθετείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση. Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαριού με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Στην **εικόνα F** δίνονται ενδεικτικές τιμές για τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας κατά την εργασία με τον κόφτη γενικής χρήσης.

Εικόνα E

- Αποθέτετε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης με το άνοιγμα προς τα πάνω.
- Ρίξτε τα τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν/τριφτούν μέσα στο ποτήρι. Προσέξτε το σημάδι **MAX** στο μπολ!
- Τοποθετείτε την τσιμούχα επάνω στο ένθετο μαχαιριού. Προσέχετε να είναι σωστά τοποθετημένη η τσιμούχα.

Σημαντικές υποδείξεις

Αν η τσιμούχα είναι κατεστραμμένη ή δεν τοποθετήθηκε σωστά, μπορεί να τρέξει έξω υγρό.

- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού (/) μέσα στο μπολ του κόφτη γενικής χρήσης και το ασφαλίζετε, στρέφοντας αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (🔓).
- Αναποδογυρίζετε τον κόφτη γενικής χρήσης (ένθετο μαχαιριού προς τα κάτω).
- Τοποθετείτε από πάνω τον κόφτη γενικής χρήσης (το βέλος στο μπολ συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και γυρίστε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα ( ).
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Υπόδειξη: Όσο περισσότερο παραμένει ενεργοποιημένη η συσκευή, τόσο ψιλότερο είναι το κόψιμο/τρίψιμο. Συστάσεις για τη χρήση των εξαρτημάτων θα βρείτε στο κεφάλαιο «Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση».

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Στρέψτε τον κόφτη γενικής χρήσης αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Αναποδογυρίζετε τον κόφτη γενικής χρήσης (ένθετο μαχαιριού προς τα πάνω).
- Ξεβιδώνετε το ένθετο μαχαιριού, στρέφοντάς το στη φορά του ρολογιού (🔓) και το βγάζετε από το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης.
- Αδειάστε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».

Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.
Ο ριζικός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας. Μια γενική άποψη για τον καθαρισμό των επιμέρους μερών μπορείτε να βρείτε στην **Εικόνα** .

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!
Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π. χ. καρότων και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!
Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαριού γενικής χρήσης με γυμνά τα χέρια. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Καθαρισμός του μίξερ/κόφτη γενικής χρήσης

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!
Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαριού με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Το ποτήρι μίξερ (χωρίς το ένθετο μαχαίρι), το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Το ένθετο μαχαιριού μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό). Αφαιρέστε την τσιμούχα για τον καθαρισμό.

Αντιμετώπιση βλαβών

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φις από την πρίζα.

Βλάβη:
Η συσκευή δεν ανάβει ή σβήνει κατά τη λειτουργία.

Πιθανή αιτία:
Το μπολ ή το καπάκι ή αντίστοιχα τα εξάρτημα δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή ξεβιδώθηκε.

Αντιμετώπιση:
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετήστε το μπολ/καπάκι ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα σωστά και βιδώστε τα γερά ως το τέρμα.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Σημαντική υπόδειξη
Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι η βλάβη, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (βλ. στις Διευθύνσεις υπηρεσιών τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών στο τέλος του παρόντος φυλλαδίου).

Φύλαξη

Εικόνα H
Για τη φύλαξη τα εργαλεία μπορούν να τοποθετούνται για οικονομία χώρου μέσα στο μπολ.

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.

Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση

Εργαλείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση
 ή 	χαμηλή	περ. 1-2 λεπτά	**Ζύμη με μαγιά** – το πολύ 500 g αλεύρι – 25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη – 220 ml γάλα (θερμοκρασία δωματίου) – 1 αβγό – 1 πρέζα αλάτι – 80 g ζάχαρη – 60 g βούτυρο – Ξύσμα 1/2 λεμονιού (ή άρωμα λεμονόφλουδας) ■ Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το γάλα) μέσα στο μπολ. ■ Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για 10 δευτερόλεπτα σε χαμηλό αριθμό στροφών. ■ Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε με χαμηλό αριθμό στριφών για περ. 1½ λεπτό. Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, την αφήνετε να «γίνει» σε ζεστό μέρος.
	**M**		**Κρεμμύδια, σκόρδο** – από 1 κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα, έως 300 g – από 1 σκελίδα σκόρδο έως 300 g ■ Επεξεργαστείτε το μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.
	υψηλή		**Σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα)** – 10 έως 200 g ■ Κόψτε το τυρί σε μικρά κομμάτια. ■ Επεξεργαστείτε το μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.

Εργαλείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση
	υψηλή		**Σοκολάτα** – 50 έως 200 g ■ Κόψτε ή σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια. ■ Επεξεργαστείτε το μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.
	υψηλή		**Μαϊντανός** – 10 έως 50 g ■ Επεξεργαστείτε το μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.
	υψηλή		**Κρέας, συκώτι** (για κιμά κλπ.) – 50 έως 500 g ■ Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κύβους. Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ: ■ Βάζετε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο, από πουλερικά, αλλά και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα καρυκεύματα μέσα στο μπολ και τα δουλεύετε σε ζύμη.
	υψηλή	περ. 1,5-2 λεπτά	**Γρανίτα από φράουλες** – 250 g κατεψυγμένες φράουλες – 100 g ζάχαρη άχνη – 180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί) ■ Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσκευή αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.
	χαμηλή		**Μαρέγκα** – 2 έως 6 ασπράδια αβγών ■ Χτυπήστε με χαμηλό αριθμό στροφών.
	υψηλή		**Σαντιγί** – 200 έως 400 g ■ Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών.
	χαμηλή/ υψηλή		**Μαγιονέζα** – 1 αβγό – 1 κ.τ. μουστάρδα – 150–200 ml λάδι – 1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι – 1 πρέζα αλάτι – 1 πρέζα ζάχαρη Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. ■ Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ■ Ενεργοποιήστε τη συσκευή στη βαθμίδα 2, ρίξτε το λάδι αργά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών και ανακατέψτε, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί η μάζα. **Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.**

Εργαλείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση
	υψηλή/**M**		**Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα** – 50 έως 200 g ■ Αφαιρείτε τις φλούδες, διότι διαφορετικά θα στομωθεί το μαχαίρι του μίξερ. ■ Επεξεργαστείτε το μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.
	υψηλή/**M**		**Πουρές φρούτων ή λαχανικών** – μους μήλων, πουρές από σπανάκι, καρότα, ντομάτες, από ωμά ή βρασμένα λαχανικά ■ Βάζετε τα υλικά και τα καρυκεύματα μαζί μέσα στο μίξερ και τα πολτοποιείτε.
	υψηλή		**Μιλκ-σέικ σοκολάτας** – 80 g έως 100 g παγωνένη σοκολάτα περ. – 400 ml καυτό γάλα ■ Τρίβετε την σοκολάτα στο μίξερ, προσθέτετε το καυτό γάλα και ανακατεύετε για λίγο.
	**M**		**Άλειμμα ψωμιού με μέλι και φουντούκι** – 15 g φουντούκια – 110 g ανθόμελο (θερμοκρασία δωματίου) ■ Βάλτε τα φουντούκια μέσα στο μπολ του κόφτη γενικής χρήσης και τρίψτε τα με το μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής σε περ. 20 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **M**. ■ Πάρτε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης, αναποδογυρίστε το και βγάλτε το ένθετο μαχαιριού. ■ Προσθέστε το μέλι. Κλείστε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης ξανά με το μαχαίρι και τοποθετήστε το επάνω στη βασική συσκευή. ■ Περιμένετε, μέχρι να τρέξει το μέλι πλήρως προς τα κάτω πάνω από το μαχαίρι. Ανακατέψτε κατόπιν το μίγμα επί 5 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **M**.
	Στην **εικόνα F** δίνονται ενδεικτικές τιμές για τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας κατά την εργασία με το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης και τα ένθετα μαχαιριού.		

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. 2407Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

01/17

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.
Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.
Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evde gerekli olan işleme miktar ve süreleri için kullanınız. Bakınız bölüm “Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi”. Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.
Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır. Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz. Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde ya da bağlantı kablosunda arıza varsa kullanmayınız. İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökülüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhagi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

⚠ Yaralanma tehlikesi

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.
Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

⚠ Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkacı kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

⚠ Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Kesinlikle cihaz üzerine takılmış mikser kabının içine elinizi sokmayınız! Mikser kabını sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken çıkarınız / takınız. Genel doğrayıcı kabını sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken çıkarınız/takınız.

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcı bıçağının ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız. Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece orta kısımdaki plastik bölüm üzerinden tutunuz! Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.
Bıçak ünitesinin bıçak ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması

	Dikkat! Dönen aletler. Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.		Mikser/ufalama bıçaklı bıçak ünitesi
	Bıçak ünitesini mikser ya da genel doğrayıcı kabı içinde kilitleyiniz.		Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi
	Bıçak ünitesini mikser ya da genel doğrayıcı kabından çıkarınız.		

EEE yönetmeliğine uygundur.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için 124
Genel bakış 126
Cihazın kullanılması 127
Cihazın temizlenmesi ve bakımı 130
Arıza durumunda yardım 131
Muhafaza edilmesi 131
Garanti 131
Elden çıkartılması 131
Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi 132

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A
Ana cihaz

1 Döner şalter
0/off = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
Kademe 1–2, Çalışma hızı:
1 = Düşük devir sayısı – Yavaş
2 = Yüksek devir sayısı – Hızlı

2 Tahrik sistemi
3 Kablo gözü
4 Karıştırma kabı
5 Alet tutucu
6 Aletler*
- **a** Bıçak koruyucu parçası ile birlikte üniversal bıçak
- **b** Yoğurma kancası
- **c** Çırpma diski

7 Doğrama diskleri*
- **a** Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince
- **b** Çevrilebilen rendeleme diski – kaba/ince
- **c** Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk

8 Kapak
- **a** Malzeme ilave etme veya doldurma ağzı
- **b** Tıkaç

Aksesuarlar*
9 Mikser bıçaklı/doğrama bıçaklı ve contalı bıçak ünitesi
10 Öğütme bıçaklı ve contalı bıçak ünitesi
11 Üniversal doğrama kabı
12 Mikser kabı
13 Mikser kapağı
- **a** Malzeme ilave etme veya doldurma ağzı
- **b** Huni

* modele bağlı olarak

Genel doğrayıcı ile cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde). Bu tarifi resim sayfalarında bulabilirsiniz (**Resim F**).

Eğer genel doğrayıcı cihazın teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (sipariş no. 12005833).

Cihazın kullanılması

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. “Temizlenmesi ve Bakımı”.

Hazırlanması

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar çekip ana cihazdan dışarı çıkarınız.

Önemli bilgiler

– Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.
– Cihazı kesinlikle kapları, mikseri veya bir aleti çevirerek kapatmayınız.
– Cihazı sadece aletler ya da aksesuarlar tamamen monte edildikten sonra devreye sokunuz.

Kap ve aksesuarlar/aletler

⚠ Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkacı kullanınız.
Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

Dikkat!

Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.

Üniversal bıçak



Doğramak, kıymak, karıştırmak ve yoğurmak için kullanılır.

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcı bıçağının ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.

Yoğurma kancası



Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.

Çırpma diski



Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.

Resim B

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı ⏬) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz (⏫).
- Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
- Üniversal bıçağı, çırpma diskini veya yoğurma kancasını alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.
  Yerleştirme işleminde aletlerin konumuna dikkat ediniz! Aletleri sonuna kadar aşağıya doğru bastırınız.

Dikkat!

İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.

- Malzemeleri miksere doldurunuz.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır ⏬) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz (⏫). Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz. Tıkaç, ölçme kabı olarak kullanılabilir.

Doğrama diksleri

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece ortalarındaki plastik bölümden tutunuz. Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.

Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince



Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 1. kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım:
Kalın kesme tarafı için “grob”,
ince kesme tarafı için “fein”

Dikkat!
Çevrilebilen kesme diski, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

Çevrilebilen rendeleme diski – kaba/ince



Sert peynir (örn. parmıcan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme 1. kademede yapılmalıdır.

Çevrilebilen raspalama diski üzerindeki tanım: Kaba raspalama tarafı için “2”
İnce raspalama tarafı için “4”

Dikkat!
Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini raspalamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 2 kademede raspalayınız.

Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk



Meyve, sebze ve peynir kesmek ve rendelemek için kullanılır.
İşleme 2. kademede yapılmalıdır.

Bilgi: Sert besinleri kesme/çevrilebilen rendeleme diski ile işlemeyiniz, aksi halde bıçak körelebilir. Bunun için çevrilebilen kesme diskini (kalın/ince) kullanınız.

Resim C

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı ▼●) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz (▼▲).
- Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.

İstenilen kullanıma göre:

- Doğrama diskini alet mesnedi üzerine yerleştiriniz. İstediğiniz kesme/raspalama tarafını üst tarafa çeviriniz. Diskleri disk mesnedi üzerine öyle yerleştiriniz ki, alet mesnedindeki kavramalar diskin deliklerine tutunsun.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır ▼●) ve saat dönüş yönünde çeviriniz (▼▲). Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.
- Kesilecek veya raspalanacak besin tıkaç ile sadece hafif bastırılarak cihazın içine itelenmelidir. Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.

Dikkat!
Kabı, kesilmiş veya raspalanmış besinler tutucu diske temas edecek kadar fazlalaşmadan önce boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
  Alet mesnedini, üniversal bıçak, çırpma diski ya da yoğurma kancası ile birlikte çanaktan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
- Doğrama disklerini orta kısımdaki plastik bölüm üzerinden tutup dışarı çıkarınız. Aleti mesnedini kabın içinden çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız “Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

Mikser

Mikser bıçaklı/doğrama bıçaklı bıçak ünitesi, sıvı ya da yarı katı besinleri karıştırmak, çiğ meyve ve sebzeleri doğramak/kıymak ve besinleri pürelemek için uygundur.

⚠ Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Bıçak ünitesinin bıçak ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi!
Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar.
En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!
Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Resim D
- Contayı bıçak ünitesi üzerine yerleştiriniz. Contanın doğru yerleşmesine dikkat ediniz.

Önemli bilgiler
Eğer conta hasarlıysa veya doğru yerleştirilmemişse, dışarıya sıvı sızabilir.

- Bıçak ünitesini mikser bıçağı/doğrama bıçağı ile birlikte mikser kabının içine yerleştiriniz ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirerek kilitleyiniz ( ).
- Mikser kabını ters çeviriniz (bıçak ünitesi aşağıya doğru).
- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz ( ).
- Malzemeleri miksere doldurunuz. Azami sıvı malzeme miktarı = 1,0 litre; (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre). İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 80 gram
- Kapağı takınız ve sıkıca bastırınız. Çalışma esnasında kapağı sabit tutunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya
- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağzı üzerinden ilave ediniz

veya
- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

İşiniz sona erdikten sonra
- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı çıkarınız.
- Bıçak ünitesini saatin çalışma yönünde çevirip çözünüz ( ) ve mikser kabından çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız “Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

Genel doğrayıcı
Kullanım (modele bağlı):
– Mikser bıçaklı/doğrama bıçaklı bıçak ünitesi , et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve ve sebze doğramak ve kıymak için uygundur.
– Öğütme üst parçalı bıçak ünitesi , az miktarda baharat (örn. karabiber, çemen, ardıç, tarçın, kuru anason, safran), tahıl (örn. buğday, darı, keten tohumu), kahve veya şeker öğütmek ve ufalamak için kullanılır .

⚠ Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Genel doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken çıkarınız/takınız. Bıçak ünitesinin bıçak ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Resim F, genel doğrayıcıyla çalışılırken söz konusu olan azami miktarlar ve işleme süreleri hakkında bilgiler içerir.

Resim E
- Genel doğrayıcı kabını deliği yukarıda olacak şekilde konumlandırınız.
- Doğranacak gıda maddelerini bardağa doldurunuz. Kabın üzerindeki **MAX** (AZM.) işaretini dikkate alınız!
- Contayı bıçak ünitesi üzerine yerleştiriniz. Contanın doğru yerleşmesine dikkat ediniz.

Önemli bilgiler
Eğer conta hasarlıysa veya doğru yerleştirilmemişse, dışarıya sıvı sızabilir.

- Bıçak ünitesini (/) genel doğrayıcı kabının içine yerleştiriniz ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirerek kilitleyiniz ().
- Genel doğrayıcıyı ters çeviriniz (bıçak ünitesi aşağıya doğru).
- Genel doğrayıcıyı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz ().
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Bilgi: Cihaz ne kadar uzun çalıştırılırsa, doğranan besin o kadar ince olur.
Aksesuarların kullanılması ile ilgili öneriler için “Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi” bölümüne bakabilirsiniz.
İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcıyı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Genel doğrayıcıyı ters çeviriniz (bıçak ünitesi yukarıya doğru).
- Bıçak ünitesini saatin çalışma yönünde çevirip çözünüz () ve genel doğrama kabından çıkarınız.
- Kabı boşaltınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız “Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.
İtinalı ve iyi temizleme, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur. Münferit parçaların temizlenmesine genel bir bakış için bakınız **Resim** .

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!
Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!
Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Bilgi: Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.

Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Genel doğrayıcı bıçağının ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz.
Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece ortalarındaki plastik bölümden tutunuz.

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Mikserin/genel doğrayıcının temizlenmesi

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Bıçak ünitesinin bıçak ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Karıştırma bardağı (bıçak ünitesi hariç), kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız).
Contayı temizlemek için çıkarınız.

Arıza durumunda yardım

⚠ Yaralanma tehlikesi!
Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Arıza:
Cihaz harekete geçmiyor veya çalıştırma esnasında kapanıyor.

Muhtemel nedeni:
Kap veya kapak ya da aksesuar doğru takılmamış veya çözülmüş.

Giderilmesi:
- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kabı/kapağı ya da aksesuarı doğru takınız ve sonuna kadar sıkıca çeviriniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

Önemli not
Eğer arıza bu şekilde giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise (bu kılavuzun sonundaki yetkili servislerin adreslerine bakınız) başvurunuz.

Muhafaza edilmesi

Resim H
Aletler muhafaza edilmek için ve yerden tasarruf edilerek kabın içine yerleştirilebilir.

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.

Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi

Aletler	Devir sayısı	Süre	Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi
 veya 	düşük	yakl. 1-2 dakika	**Mayalı hamur** – Azami 500 g un – 25 g maya veya 1 paket kuru maya – 220 ml süt (oda sıcaklığında) – 1 yumurta – 1 tutam tuz – 80 g şeker – 60 g tereyağı – ½ limonun kabuğu (limon aromaları) ■ Tüm malzemeleri (süt hariç) kabın içine doldurunuz. ■ Döner şalteri 10 saniye boyunca düşük bir devir sayısına ayarlayınız. ■ Sütü ilave ediniz ve düşük devir sayısı ile yakl. 1½ dakika karıştırınız. İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. Hamur düzgün bir kıvama ulaşınca, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz.
	**M**		**Soğan, sarmısak** – bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 g – kadar 1 diş sarımsak, 300 g ■ İstediğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.
	yüksek		**Sert peynir (örn. parmesan)** – 10-200 g ■ Peyniri küp şeklinde kesiniz. ■ İstediğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.
	yüksek		**Çikolata** – 50-200 g ■ Çikolatayı küçük parçalar halinde kesiniz veya kırınız. ■ İstediğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.
	yüksek		**Maydanoz** – 10-50 g ■ İstediğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.
	yüksek		**Et, ciğer** (kıyma et, tartar vs. için) – 50-500 g ■ Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz. Etli hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için: ■ Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.
	yüksek	yakl. 1,5-2 dakika	**Çilek şerbeti** – 250 g dondurulmuş çilek – 100 g pudra şekeri – 180 ml kaymak (hemen hemen bir küçük kutu dolusu) ■ Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaşıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.

Aletler	Devir sayısı	Süre	Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi
	düşük		**Yumurta akı kreması** – 2-6 yumurta akı ■ Düşük devirde çalıştırınız.
	yüksek		**Kremşanti** – 200-400 g ■ Yüksek devir sayısı ile çırpınız.
	düşük / yüksek		**Mayonez** – 1 yumurta – 1 kahve kaşığı hardal – 150-200 ml sıvı yağ – 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke – 1 tutam tuz – 1 tutam şeker İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. ■ Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 1'de bir kaç saniye karıştırınız. ■ Cihazı 2 kademesine alınız, yağı yavaşça ilave etme deliğinden içeri dökünüz ve tüm malzeme emülsiyonlaşıncaya kadar karıştırınız. **Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.**
	yüksek / **M**		**Fındık türleri, badem** – 50-200 g ■ Kabuklarını tamamen ayırınız, aksi halde mikserin bıçağı körelir. ■ İstediğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.
	yüksek / **M**		**Meyve veya sebze püresi** – elma ezmesi, ıspanak, havuç ve domates püresi; çiğ veya pişmiş ■ Malzemeleri ve baharatları birlikte miksere doldurunuz ve püre haline gelinceye kadar işleyiniz.
	yüksek		**Çikolatalı süt** – 80 g–100 g kadar soğutulmuş çikolata – yaklaşık 400 ml sıcak süt ■ Çikolatayı mikserde doğrayınız, sıcak sütü ilave ediniz ve kısa bir süre karıştırınız.
	**M**		**Ballı fındık ezmesi** – 15 g fındık – 110 g bal (oda sıcaklığında) ■ Fındıkları genel doğrayıcı kabına doldurunuz ve mikser bıçağı/doğrama bıçağı ile yakl. 20 saniye **M** kademesinde doğrayınız. ■ Genel doğrayıcı kabını çıkarınız, ters çeviriniz ve bıçak ünitesini dışarı çıkarınız. ■ Balı ilave ediniz. Genel doğrayıcı kabını tekrar bıçak ile kilitleyiniz ve ana cihaza takıp oturtunuz. ■ Balın bıçak üzerinden tamamen aşağıya akmasını bekleyiniz. Sonra hepsini 5 saniye **M** modunda karıştırınız.
	**Resim F**, genel doğrayıcı kabı ve bıçak üniteleri ile çalışılırken söz konusu olan azami miktarlar ve işleme süreleri hakkında bilgiler içerir.		



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 tarifesi 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 GARANTİ BELGESİ

- 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.
- Malın 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.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisi kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda 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- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
4. **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 malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. 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 iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6. Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın 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.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
9. 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 Istanbul	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.	:	

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane brakiem przestrzegania instrukcji w związku z prawidłowym zastosowaniem urządzenia.
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach.
Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego, patrz rozdział „Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie". Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania, ubijania, cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych. Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania.
Nie używać do przetwarzania innych artykułów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.
Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia. Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci. Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.
Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

⚠ Niebezpieczenstwo skaleczenia

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do nałożonego dzbanka miksera! Dzbanek miksera nakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy. Kubek rozdrabniacza uniwersalnego nakładać/ zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nie dotykać ostrzy noża uniwersalnego gołymi rękami. Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w osłonie. Do czyszczenia używać szczotki. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze chwytać tylko za centralną część z tworzywa sztucznego! Nie wkładać rąk do otworu wsypowego. Produkty popychać tylko popychaczem. Nie dotykać ostrzy wkładki nożowej gołymi rękami. Do czyszczenia używać szczotki.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniących się płynów.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Nigdy nie składać przystawki na module napędowym.

Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu

	Uwaga! Obracające się narzędzia. Nie wkładać rąk do otworu wsypowego.		Wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania
	Wkładkę nożową zamocować w dzbanku miksera lub w kubku rozdrabniacza uniwersalnego.		Wkładka nożowa z nożem do mielenia
	Wkładkę nożową wyjąć z dzbanka miksera lub z kubka rozdrabniacza uniwersalnego.		

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa 136
Opis urządzenia 138
Obsługa 139
Czyszczenie i pielęgnacja 142
Usuwanie drobnych usterek 142
Przechowywanie 143
Gwarancja 143
Ekologiczna utylizacja 143
Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie 143

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

Korpus urządzenia

1 Przełącznik obrotowy
0/off = stop
M = włączanie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.
Zakresy 1–2, prędkość robocza:
1 = niska liczba obrotów – powoli,
2 = wysoka liczba obrotów – szybko.

2 Napęd

3 Schowek na przewód elektryczny

4 Miska

5 Uchwyt narzędzi

6 Narzędzia*
- **a** Nóż uniwersalny z osłoną
- **b** Haki do zagniatania
- **c** Tarcza do ubijania

7 Tarcze rozdrabniające*
- **a** Dwustronna tarcza do cięcia – grubo / cienko
- **b** Dwustronna tarcza do tarcia – grubo / drobno
- **c** Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki

8 Pokrywa
- **a** Otwór wsypowy
- **b** Popychacz

Wyposażenie*

9 Wkładka nożowa wraz z nożem do miksowania/rozdrabniania i uszczelką

10 Wkładka nożowa wraz z nożem do mielenia i uszczelką

11 Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego

12 Dzbanek miksera

13 Pokrywa miksera
- **a** Otwór wsypowy
- **b** Lejek

* zależnie od modelu

Rozdrabniacz uniwersalny umożliwia wykorzystanie pełnej wydajności urządzenia (postępując zgodnie z podanym przepisem kulinarnym). Przepisy kulinarne zamieszczono na stronach z rysunkami (**rysunek F**).

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy (patrz przegląd modeli), można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 12005833).

Obsługa

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

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Z modułu napędowego wyciągnąć kabel na potrzebną długość.

Ważne wskazówki

– Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.
– Nigdy nie wyłączać urządzenia poprzez kręcenie miski, miksera lub narzędzia.
– Urządzenie włączać tylko z całkowicie zamontowanym wyposażeniem lub narzędziami.

Miska z wyposażeniem/ narzędziami

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

Uwaga!

Przy pracy z miską można włączyć urządzenie tylko wtedy, gdy miska jest założona a pokrywa miski jest założona i dokręcona.

Nóż uniwersalny



do rozdrabniania, siekania, ucierania i zagniatania.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nie dotykać ostrzy noża uniwersalnego gołymi rękami. Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w osłonie. Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).

Haki do zagniatania



do zagniatania ciast oraz mieszania składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu (np. rodzynki, płatki czekoladowe).

Tarcza do ubijania



do bitej śmietany, piany z białek i majonezu.

Rysunek B

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu ▼●) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (▼▲).
- Włożyć nośnik narzędzi do miski.
- Nóż uniwersalny, tarczę do ubijania lub hak do zagniatania nałożyć na nośnik narzędzi i puścić.

  Przy wkładaniu narzędzi uwzględnić ich położenie! Narzędzia wcisnąć w dół, aż do oporu.

Uwaga!

Produkty przeznaczone do przetwarzania wkładać dopiero po założeniu narzędzi.

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na punkt na misce ▼●) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (▼▲). Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- W celu dodawania składników przekręcić przełącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsypowy. Popychacz można także używać jako miarki do odmierzania.

Tarcze do rozdrabniania

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze chwytać tylko za część z tworzywa sztucznego w środku. Nie wkładać rąk do otworu wsypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

Dwustronna tarcza do cięcia – grubo/cienko



do cięcia owoców i warzyw. Przetwarzać na zakresie 1.

Oznaczenie na tarczy dwustronnej tnącej w plasterki:
„grob” na stronie do grubych plasterków,
„fein” na stronie do cienkich plasterków

Uwaga!
Tarcza dwustronna tnąca na plasterki nie nadaje się do cięcia twardego sera, chleba, bułek i czekolady. Ugotowane ziemniaki twardego gatunku kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia – grubo/drobno



do tarcia na wiórki warzyw, owoców i sera z wyjątkiem twardego sera (np. parmezanu). Przetwarzać na zakresie 1.

Oznaczenie na tarczy dwustronnej tnącej na wiórki:
„2” dla grubej strony tarcia
„4” dla drobnej strony tarcia

Uwaga!
Tarcza dwustronna tnąca na wiórki nie nadaje się do rozdrabniania i orzechów. Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy na zakresie 2.

Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki/wiórki



do cięcia i tarcia owoców, warzyw i sera. Przetwarzać na zakresie 2.

Wskazówka: dwustronną tarczą tnącą na plasterki/wiórki nie rozdrabniać twardych produktów spożywczych, ponieważ może to doprowadzić do stępienia noża. Do tego celu używać dwustronnej tarczy do cięcia (grubo/cienko).

Rysunek C

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu ▼) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (▲).
- Włożyć nośnik narzędzi do miski.

W zależności od wybranego zastosowania:

- Tarczę rozdrabniającą nałożyć na uchwyt narzędzi. Odwrócić tarczę odpowiednią stroną (cięcie/tarcie) do góry. Tarczę nałożyć na nośnik tarczy w taki sposób, żeby zabieraki uchwytu narzędzia znalazły się w otworach tarczy.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na punkt na misce ▼) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (▲). Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia.
- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem lekko naciskając, bez używania siły. Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsypowy.

Uwaga!
Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały nośnika wkładek.

Po pracy

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjmowanie narzędzi:
  Wyjąć z miski nośnik narzędzi wraz z nożem uniwersalnym, tarczą do ubijania, względnie hakiem do zagniatania. Zdjąć narzędzia z nośnika narzędzi.
- Tarcze rozdrabniające wyjmować chwytając za centralny uchwyt z tworzywa sztucznego. Uchwyt narzędzi wyjąć z miski.
- Przekręcić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Mikser

Z wkładką nożową do miksowania/rozdrabniania nadaje się do mieszania płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, do rozdrabniania/siekania surowych owoców i warzyw oraz do wytwarzania potraw puree.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nie dotykać ostrzy wkładki nożowej gołymi rękami. Do czyszczenia używać szczotki.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniących się płynów.

Uwaga!
Mikser może ulec uszkodzeniu. Nie wolno przetwarzać żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu). Nie włączać pustego miksera.

Rysunek D

- Nałożyć uszczelkę na wkładkę nożową. Zwrócić uwagę, żeby uszczelka prawidłowo przylegała.

Ważne wskazówki
Gdy uszczelka jest uszkodzona lub nieprawidłowo nałożona, wtedy może wypłynąć płyn.

- Wkładkę nożową wraz z nożem do miksowania / rozdrabniania włożyć do dzbanka miksera i zamocować ją przekręcając przeciwnie do ruchu wskazówek zegara ().
- Obrócić dzbanek miksera (wkładka nożowa na dole).
- Nałożyć pojemnik miksera (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ( ).
- Włożyć składniki.
  Maksymalna ilość płynnych składników = 1,0 litra (maksymalnie 0,4 litra pieniących się lub gorących płynów). Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 80 gramów.
- Nałożyć pokrywę i mocno przycisnąć. Podczas miksowania przytrzymywać pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- W celu dodawania składników przekręcić przełącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki

albo

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

albo

- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po pracy

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić mikser w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć pokrywę.
- Odłączyć wkładkę nożową przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara () i zdjąć z dzbanka miksera.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Rozdrabniacz uniwersalny

Zastosowanie (w zależności od modelu):

– Z wkładką nożową do miksowania/ rozdrabniania nadaje się do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw.
– Z wkładką nożową do mielenia nadaje się do mielenia i rozdrabniania małych ilości przypraw (np. pieprzu, kminu rzymskiego, jałowca, cynamonu, suszonego anyżu, szafranu), zboża (np. pszenicy, kaszy, nasion lnu), kawy lub cukru.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się
Rozdrabniacz uniwersalny nakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy. Nie dotykać ostrzy wkładki nożowej gołymi rękami. Do czyszczenia używać szczotki.

Na rysunku **F** podano wartości orientacyjne dla maksymalnych ilości i czasów przerabiania produktów z użyciem rozdrabniacza uniwersalnego.

Rysunek E

- Kubek rozdrabniacza uniwersalnego odstawić otworem skierowanym w góry.
- Do pojemnika włożyć produkty przeznaczone do rozdrobnienia. Przestrzegać znaku **MAX** na kubku!
- Nałożyć uszczelkę na wkładkę nożową. Zwrócić uwagę, żeby uszczelka prawidłowo przylegała.

Ważne wskazówki
Gdy uszczelka jest uszkodzona lub nieprawidłowo nałożona, wtedy może wypłynąć płyn.

- Wkładkę nożową (/) włożyć do kubka rozdrabniacza uniwersalnego i zamocować go przekręcając przeciwnie do ruchu wskazówek zegara ().

- Obrócić rozdrabniacz uniwersalny (wkładka nożowa na dole).
- Nałożyć rozdrabniacz uniwersalny (strzałka na kubku wskazuje na kropkę na module napędowym) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu ( ).
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

Wskazówka: Im dłużej urządzenie pozostaje włączone, tym drobniejsze będą produkty. Zalecenia dotyczące zastosowania przystawki podano w rozdziale „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie”.

Po pracy

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić rozdrabniacz uniwersalny w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Obrócić rozdrabniacz uniwersalny (wkładka nożowa w górze).
- Odłączyć wkładkę nożową przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ( ) i zdjąć z kubka rozdrabniacza uniwersalnego.
- Opróżnić kubek.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji. Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz utrzymuje urządzenie w sprawności technicznej. Zasady czyszczenia poszczególnych części pokazano na **rysunku C**.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

Uwaga!

Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

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

Czyszczenie korpusu urządzenia

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

Czyszczenie miski i wyposażenia

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nie dotykać ostrzy noża uniwersalnego gołymi rękami. Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w osłonie. Do czyszczenia używać szczotki. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze chwytać tylko za część z tworzywa sztucznego w środku.

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Czyszczenie miksera/ rozdrabniacza uniwersalnego

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nie dotykać ostrzy wkładki nożowej gołymi rękami. Do czyszczenia używać szczotki.

Pojemnik miksera (bez wkładu z nożami), pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń. Wkładu z nożami miksera nie wkładać do zmywarki, tylko umyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać noży w wodzie). Wyjąć uszczelkę w celu umycia.

Usuwanie drobnych usterek

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia!

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

Usterka:

Urządzenia nie da się włączyć albo podczas pracy wyłącza się.

Możliwa przyczyna:

Miska lub pokrywa względnie akcesoria nie są prawidłowo nałożone albo uległy poluzowaniu.

Usuwanie przyczyny:

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Miskę/pokrywę względnie akcesoria prawidłowo nałożyć i przekręcić, aż do oporu.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Ważna wskazówka
Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego (patrz spis adresów punktów serwisowych na końcu instrukcji).

Przechowywanie

Rysunek H
Narzędzia można przechowywać w misce, dzięki czemu nie zajmują wiele miejsca.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydane 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 gwarancyinych 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".

Zmiany zastrzeżone.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie

Narzędzie	Obroty	Czas	Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie
	**M**		**Cebula, czosnek** – od 1 cebuli, poćwiartowanej, do 300 g – od 1 ząbka czosnku do 300 g ■ Przetwarzać do żądanego stopnia rozdrobnienia.
	wysoka		**Twardy ser (np. parmezan)** – 10 g do 200 g ■ Pokroić ser w kostkę. ■ Przetwarzać do żądanego stopnia rozdrobnienia.
	wysoka		**Czekolada** – 50 g do 200 g ■ Czekoladę pokroić na kawałki lub połamać. ■ Przetwarzać do żądanego stopnia rozdrobnienia.

Narzę-dzie	Obroty	Czas	Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie
	wysoka		**Pietruszka zielona** – 10 g do 50 g ■ Przetwarzać do żądanego stopnia rozdrobnienia.
	wysoka		**Mięso, wątróbka** (na mięso siekane, tatar itd.) – 50 g do 500 g ■ Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokroić w kostkę. Ciasta mięsne, farsze i pasztety: ■ Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszać, aż do wyrobienia ciasta.
	wysoka	ok. 1,5-2 min	**Sorbet truskawkowy** – 250 g mrożonych truskawek – 100 g cukru pudru – 180 ml śmietany (prawie 1 kubek) ■ Włożyć wszystkie składniki do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym przypadku tworzą się grudki. Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.
 albo 	niska	około 1-2 min.	**Ciasto drożdżowe** – maks. 500 g mąki – 25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych – 220 ml mleka (o temperaturze pomieszczenia) – 1 jajko – 1 szczypta soli – 80 g cukru – 60 g masła – otarta skórka z ½ cytryny (aromat skórki cytrynowej) ■ Wszystkie składniki (poza mlekiem) włożyć do miski. ■ Nastawić przełącznik obrotowy na 10 sekund na niskie obroty. ■ Dolać mleko i mieszać z niską prędkością obrotową przez około 1½ minuty. Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
	niska		**Piana z białek** – 2 do 6 białek z jaj ■ Ubijać z małą prędkością.
	wysoka		**Bita śmietana** – 200 g do 400 g ■ Ubijać na wysokich obrotach.

Narzędzie	Obroty	Czas	Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie
	niska / wysoka		**Majonez** – 1 jajko – 1 łyżeczki musztardy – 150-200 ml oliwy – 1 łyżka soku cytrynowego lub octu – 1 szczypta soli – 1 szczypta cukru Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. ■ Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 1. ■ Urządzenie włączyć na 2 stopień, powoli wlewać olej przez otwór do napełniania i tak długo mieszać, aż masa ulegnie emulgowaniu. **Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.**
	wysoka / **M**		**Orzechy, migdały** – 50 g do 200 g ■ Dokładnie usunąć łupiny, w przeciwnym przypadku stępią się noże. ■ Przetwarzać do żądanego stopnia rozdrobnienia.
	wysoka / **M**		**Purée z owoców lub jarzyn** – Przecier jabłkowy, szpinak, przecier marchewkowy, pomidorowy; surowy lub gotowany ■ Produkty i przyprawy włożyć razem do miksera i miksować aż do uzyskania purée.
	wysoka		**Mleko czekoladowe** – od 80 g do 100 g chłodnej czekolady – ok. 400 ml gorącego mleka ■ Czekoladę rozdrobnić w mikserze, dodać gorące mleko i krótko zmiksować.
	**M**		**Miodowo-orzechowe smarowidło do chleba** – 15 g orzechów laskowych – 110 g miodu mniszkowego (o temperaturze pomieszczenia) ■ Orzechy wsypać do kubka rozdrabniacza uniwersalnego i przez około 20 sekund rozdrabniać nożem do miksowania/ rozdrabniania na stopniu **M**. ■ Zdjąć kubek rozdrabniacza uniwersalnego, obrócić i wyjąć wkładkę nożową. ■ Dodać miód. Zamknąć znów kubek rozdrabniacza uniwersalnego z nożem i nałożyć na moduł napędowy. ■ Poczekać, aż miód całkowicie spłynie na dół w zasięg noża. Potem wszystko razem przemieszać przez 5 sekund na stopniu **M**.
	Na **rysunku F** podano wartości orientacyjne dla maksymalnych ilości i czasów przerabiania produktów z użyciem kubka rozdrabniacza uniwersalnego i wkładek nożowych.		

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виниклі внаслідок цього. Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад можна використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу, див. розділ «Рецепти / інгредієнти / переробка». Цей прилад придатний для перемішування, замішування, збивання, нарізання і шаткування продуктів. Інші види застосування можливі завдяки приладдю, дозволеному для використання виробником приладу. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. Прилад можна використовувати тільки з оригінальним приладдям. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передати цю інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Загальні вказівки з техніки безпеки

⚠ Небзпека враження електричним током

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недоліком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв‘язку з неправильним використанням приладу. Дітям заборонено гратися з приладом. Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати тільки у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Використовувати тільки, якщо у шнура живлення і у приладу немає ніяких пошкоджень. Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від‘єднати від електромережі. Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від’єднувати від електромережі.

Не тягнути шнур живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, або його службою сервісу або відповідно кваліфікованою особою з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

⚠ Небезпека поранення

⚠ Небезпека враження електричним током

Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим та продовжує працювати далі після перерви.
Ніколи не занурювати основний блок у рідини, ніколи не тримати під проточною водою та не мити в посудомийній машині.
Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

⚠ Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.
Для підштовхування інгредієнтів користуватися завжди штовхачем. Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.
Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого келиха блендера!
Келих блендера можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу. Келих універсального подрібнювача можна знімати/ встановлювати тільки після зупинки приводу.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися лез універсального ножа голими руками.
При невикористанні універсальний ніж слід завжди зберігати в захисному кожусі. Для очищення користуватися щіткою.
Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски брати тільки за пластмасовий елемент посередині!
Не встромляти рук до завантажувального отвору. Для підштовхування користуватися тільки штовхачем. Не торкатися лез ножа-вставки голими руками. Для очищення користуватися щіткою.

⚠ Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,4 літра гарячої або пінистої рідини.

⚠ Небезпека поранення!

Ніколи не збирати приладдя на основному блоці.

Пояснення символів на приладі або приладді

	Обережно! Обертові насадки. Не встромляти рук до завантажувального отвору.		Ніж-вставка з ножем блендера/ ножем для подрібнення
	Ніж-вставку зафіксувати у келиху блендера чи універсального подрібнювача.		Ніж-вставка з ножем для перемелювання
	Ніж-вставку вийняти з келиха блендера чи універсального подрібнювача.		

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки 146
Короткий огляд 148
Управління 149
Очищення і догляд 152
Допомога при неполадках 153
Зберігання 153
Утилізація 153
Умови гарантії 153
Рецепти / інгредієнти / переробка..... 154

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок A

Основний блок

1 Поворотний перемикач
«**0/off**» = стоп
«**M**» = моментальне включення з найвищим числом оборотів, перемикач утримувати протягом часу потрібного для переробки.
Ступені 1–2, робоча швидкість:
«**1**» = низьке число оборотів – повільно,
«**2**» = високе число оборотів – швидко.

2 Привід

3 Відсік для кабелю

4 Чаша

5 Утримувач насадок

6 Насадки*
- **a** Універсальний ніж із захисним кожухом
- **b** Гачок для замішування с Диск для збивання

7 Диски для подрібнення*
- **a** Двосторонній диск для нарізання – на товсті/тонкі скибки
- **b** Двостороння шатківниця – крупно/ дрібно
- **c** Двосторонній різальний диск-шатківниця

8 Кришка
- **a** Завантажувальний отвір
- **b** Штовхач

Приладдя*

9 Ніж-вставка ножем блендера / ножем для подрібнення і ущільнювачем

10 Ніж-вставка з ножем для перемелювання і ущільнювачем

11 Келих універсального подрібнювача

12 Келих блендера

13 Кришка для блендера
- **a** Завантажувальний отвір
- **b** Воронка

* в залежності від моделі

Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті). Рецепт Ви знайдете на сторінках з малюнками (**малюнок F**).

Якщо універсальний подрібнювач не входить до комплекту, тоді Ви можете замовити його через службу сервісу (номер для замовлення: 12005833).

Управління

Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

Підготовка

- Встановити основний блок на рівній, стабільній та чистій поверхні.
- Кабель витягнути з основного блоку на необхідну довжину.

Важливі вказівки

– Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем.
– Ні в якому разі не вимикати прилад, повертаючи чашу, блендер чи насадку.
– Прилад можна тільки вмикати, якщо насадки чи приладдя повністю встановлені.

Чаша з приладдям/насадками

⚠ Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші. Для підштовхування інгредієнтів користуватися завжди штовхачем. Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.

Увага!

Під час роботи в чаші прилад можна ввімкнути тільки з установленою чашею, а також з установленою та міцно закрученою кришкою.

Універсальний ніж



для подрібнення, січення, перемішування і замішування.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися лез універсального ножа голими руками. При невикористанні універсальний ніж слід завжди зберігати в захисному кожусі. Універсальний ніж можна тримати тільки за пластмасови краї.

Гачок для замішування



для замішування тіста та для підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр.: родзинок, шоколадних пластівців).

Диск для збивання



для вершків, збитих білків та майонезу.

Малюнок B

- Встановити чашу (стрілка на чаші навпроти крапки на приладі ▼●) та повернути її за годинниковою стрілкою до упору (▼▲).
- Вставити тримач насадок в чашу.
- Встановити універсальний ніж, диск для збивання або гачок для замішування на тримач насадок і відпустити.
  Звернути увагу на розташування насадок при установці! Насадки натискати вниз до упору.

Увага!

Продукти для переробки завантажувати завжди лише після установки насадок.

- Завантажити інгредієнти.
- Встановити кришку з штовхачем (стрілка на кришці навпроти крапки на чаші ▼●) та повернути за годинниковою стрілкою (▼▲). Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докладати інгредієнти, встановити поворотний перемикач на «**0/off**».
- Вийняти штовхач та завантажити інгредієнти через завантажувальний отвір. Штовхач можна використовувати як мірний стаканчик.

Диски для подрібнення

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Торкайтеся диску тільки посередині пластмасового елемента. Не встромляти рук до завантажувального отвору. Для підштовхування користуватися тільки штовхачем.

Двосторонній диск для нарізання – на товсті / тонкі скибки



для нарізання фруктів та овочів.
Переробка на ступені «1».

Позначення на двосторонньому диску для нарізання:
«grob» – сторона для нарізання на товсті скибки,
«fein» – сторона для нарізання на тонкі скибки

Увага!
Двосторонній диск для нарізання не придатний для нарізання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду. Варену, тверду картоплю різати тільки холодною.

Двостороння шатківниця – крупно/дрібно



для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., «Пармезану»).
Переробка на ступені «1».

Позначення на двосторонній шатківниці:
«2» – сторона для крупного шаткування
«4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!
Двостороння шатківниця не придатна для натирання горіхів. М'який сир можна шаткувати тільки на стороні для крупного шаткування на ступені «2».

Двосторонній різальний дискшатківниця



для нарізання та шаткування фруктів, овочів та сиру.
Переробка на ступені «2».

Вказівка: для твердих продуктів харчування не застосовуйте двосторонній різальний диск/шатківницю, оскільки ніж може швидко притупитися. Для цього використовуйте двосторонній диск для нарізання товстими/тонкими скибками.

Малюнок C

- Встановити чашу (стрілка на чаші навпроти крапки на приладі ▼●) та повернути її за годинниковою стрілкою до упору (▼▲).
- Вставити тримач насадок в чашу.

В залежності від бажаного виду застосування:

- Диск для подрібнення покласти на тримач насадок. Повернути бажаною стороною для нарізання/шаткування догори. Диск розмістити на тримачеві дисків так, щоб захоплювачі на тримачеві насадок заходили до отвору дисків.
- Установіть кришку зі штовхачем (стрілка на кришці має опинитися навпроти позначки на чаші ▼●) та поверніть за годинниковою стрілкою (▼▲). Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.
- Завантажити продукти для нарізання чи шаткування.
- Підштовхувати продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, не натискаючи сильно. Вийняти штовхач та завантажити інгредієнти через завантажувальний отвір.

Увага!
Спустошити чашу, перш ніж нарізані чи нашатковані продукти наповнять її до диска для кріплення вставок.

Після роботи

- Встановити поворотний перемикач на «**0/off**».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки та зняти.
- Виймання насадки:
  Вийняти тримач насадок разом з універсальним ножем, диском для збивання чи гачком для замішування з чаші.
  Зняти насадку з тримача насадок.
- Диски для подрібнення вийняти, утримуючи за пластмасову ручку посередині.
  Тримач насадок вийняти з чаші.
- Повернути чашу проти годинникової стрілки та зняти.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Блендер

З ножем-вставкою з ножем блендера/ножем для подрібнення для перемішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів і овочів та для приготування пюре.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру! Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу. Не торкатися лез ножа-вставки голими руками. Для очищення користуватися щіткою.

⚠ Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,4 літра гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер може бути пошкоджений.
Не переробляти швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не експлуатувати блендер порожнім.

Малюнок D

- Розмістити ущільнювач на ножівставці. Простежити за правильним розміщенням ущільнювача.

Важливі вказівки

У разі пошкодження або неправильного розміщення ущільнювача може витікати рідина.

- Вставити ніж-вставку з ножем блендера/ножем для подрібнення у келих блендера і зафіксувати проти годинникової стрілки (🔓).
- Келих блендера перевернути (ножемвставкою донизу).
- Встановити келих блендеру (стрілка на келихові навпроти крапки на приладі ▼●) та повернути за годинниковою стрілкою до упору (▼▲).
- Завантажити інгредієнти. Максимальна кількість, рідина = 1,0 літр (пінистих або гарячих рідин максимум 0,4 літра). Оптимальна кількість для переробки твердих продуктів = 80 грам.
- Встановити кришку і притиснути її. Під час роботи кришку притримувати.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.
- Для додавання інгредієнтів встановити поворотний перемикач на «**0/off**».
- Зняти кришку і заповнити інгредієнти

або

- вийняти воронку і заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір

або

- заповнити рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Встановити поворотний перемикач на «**0/off**».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути блендер проти годинникової стрілки та зняти.
- Зняти кришку.
- Ніж-вставку відкрутити за годинниковою стрілкою (🔓) та зняти з келиха блендера.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Універсальний подрібнювач

Використання (в залежності від моделі):

– З ножем-вставкою з ножем блендера/ножем для подрібнення для подрібнення і січення м‘яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, фруктів, овочів.
– З ножем-вставкою з ножем для перемелювання для перемелювання і подрібнення невеликої кількості пряноші в (напр.: перцю, зіри, лялвцю, кориці, сушеного бад‘яну, шафрану), зернових (напр.: пшениці, пшона, насіння льону), кави або цукру.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!

Універсальний подрібнювач можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу. Не торкатися лез ножа-вставки голими руками. Для очищення користуватися щіткою.

На **малюнку F** приведені орієнтовні дані для максимальної кількості і часу переробки для роботи з універсальним подрібнювачем.

Малюнок E

- Келих універсального подрібнювача поставити отвором догори.
- Завантажити продукти, призначені для подрібнення, до келиху. Звертати увагу на позначку «**MAX**» на келихові!
- Розмістити ущільнювач на ножівставці. Простежити за правильним розміщенням ущільнювача.

Важливі вказівки

У разі пошкодження або неправильного розміщення ущільнювача може витікати рідина.

- Ніж-вставку (/) вставити у келих універсального подрібнювача і зафіксувати проти годинникової стрілки ().
- Універсальний подрібнювач перевернути (ножем-вставкою донизу).
- Універсальний подрібнювач встановити (стрілка на келихові навпроти крапки на приладі) і повернути за годинниковою стрілкою до упору ( ).
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Вказівка: Чим довше прилад залишається ввімкненим, тим дрібніше подрібнюються продукти. Рекомендації для використання приладдя приведені в розділі «Рецепти/інгредієнти/переробка».

Після роботи

- Встановити поворотний перемикач на «**0/off**».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути універсальний подрібнювач проти годинникової стрілки та зняти.
- Універсальний подрібнювач перевернути (ножем-вставкою догори).
- Ніж-вставку відкрутити за годинниковою стрілкою () та зняти з келиха універсального подрібнювача.
- Спустошити келих.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Очищення і догляд

Прилад не потребує технічного догляду. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності. Огляд для чищення окремих деталей приведений на **малюнку G**.

⚠ Небезпека враження електричним током!

Основний блок ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

Вказівка: Під час переробки, напр.: моркви та червоної капусти, на пластмасових деталях утворюються забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Очищення основного блоку

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Протерти основний блок вологою ганчіркою. За потреби скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Очищення чаші з приладдям

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися лез універсального ножа голими руками. При невикористанні універсальний ніж слід завжди зберігати в захисному кожусі. Для очищення користуватися щіткою. Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Торкайтеся диску тільки посередині пластмасового елемента.

Всі деталі можна мити в посудомийній машині. Не затискати пластмасові деталі в посудомийній машині, так як вони можуть деформуватися.

Очищення блендера/ універсального подрібнювача

⚠ **Небезпека поранення гострими ножами!**

Не торкатися лез ножа-вставки голими руками. Для очищення користуватися щіткою.

Келих блендера (без ножа-вставки), кришку та воронку можна мити в посудомийній машині. Ніж-вставку не мити в посудомийній машині, а під проточною водою (не залишати лежати в воді). Ущільнювач для чищення зняти.

Допомога при неполадках

⚠ **Небезпека поранення!**

Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

Неполадка:

Прилад не вмикається або прилад вимикається під час роботи.

Можлива причина:

Чаша або кришка чи приладдя неправильно встановлені або вийшли з кріплення.

Усунення неполадки:

- Встановити поворотний перемикач на «**0/off**».
- Чашу/кришку чи приладдя встановити правильно та щільно закрутити до упору.
- Продовжити роботу з приладом.

Важлива вказівка

Якщо Ви не можете усунути несправність таким чином, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу (дивіться адреси служб сервісу наприкінці цієї брошури).

Зберігання

Малюнок H

Для зберігання насадки можна скласти у чашу з метою економії місця.

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.

Рецепти / інгредієнти / переробка

Насадка	Число оборотів	Час	Рецепти / інгредієнти / переробка
 або 	низьке	прибл. 1-2 хв.	**Дріжджове тісто** – макс. 500 г борошна – 25 г дріжджів або 1 пакунок сухих дріжджів – 220 мл молока (кімнатної температури) – 1 яйце – 1 щіпка солі – 80 г цукру – 60 г вершкового масла – цедра ½ лимону (лимонний аромат) ■ Покласти всі інгредієнти (крім молока) в чашу. ■ Поворотний перемикач встановити на 10 секунд на низьке число оборотів. ■ Додати молока і перемішувати на низьких оборотах протягом прибл. 1½ хвилин. Інгредієнти повинні бути одної температури. Коли тісто виглядатиме гладким, йому необхідно дати піднятися в теплому місці.
	**M**		**Цибуля, часник** – від 1 цибулини, розділеною на 4 частини, до 300 г – від 1 зубчика часнику до 300 г ■ Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.
	високе		**Твердий сир (напр., пармезан)** – від 10 г до 200 г ■ Нарізати сир кубиками. ■ Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.
	високе		**Шоколад** – від 50 г до 200 г ■ Шоколад розламати або нарізати шматочками. ■ Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.
	високе		**Зелень петрушки** – від 10 г до 50 г ■ Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.
	високе		**М’ясо, печінка** (для м’ясного фаршу, фаршу тартар тощо) – 50 г до 500 г ■ Видалити кістки, хрящі, шкіру та сухожилля. Нарізати м’ясо кубиками. Приготування м’ясних фаршів, начинок та паштетів: ■ М’ясо (яловичина, свинина, телятина, птиця, а також риба тощо) разом з іншими інгредієнтами та приправами покласти в чашу та переробити у фарш.

Насадка	Число оборотів	Час	Рецепти / інгредієнти / переробка
	високе	прибл. 1,5-2 хв.	**Полуничний щербет** – 250 г замороженої полуниці – 100 г цукрової пудри – 180 мл вершків (1 неповний стакан) ■ Усі інгредієнти покласти в чашу. Відразу ж ввімкнути прилад, інакше утворяться грудочки. Перемішувати до утворення морозива кремової консистенції.
	низьке		**Збиті білки** – від 2 до 6 білків ■ Збивати при низькій частоті обертання.
	високе		**Збиті вершки** – від 200 г до 400 г ■ Збивати на високих оборотах.
	низьке/ високе		**Майонез** – 1 яйце – 1 ч. л. гірчиці – 150 до 200 мл олії – 1 ст. л. лимонного соку або оцту – 1 щіпка солі – 1 щіпка цукру Інгредієнти повинні бути одної температури. ■ Усі інгредієнти (крім олії) перемішувати декілька секунд на ступені «1». ■ Прилад переключити на ступінь «2», заливати повільно олію через завантажувальний отвір і перемішувати до тих пір, поки маса не емульгує. **Майонез використати якнайшвидше, не зберігати його.**
	високе/**M**		**Горіхи, мигдаль** – 50 г до 200 г ■ Шкаралупу слід видалити повністю, інакше ніж блендера затупится. ■ Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.
	високе/**M**		**Приготування пюре з фруктів або овочів** – яблучний мус, шпинат, пюре з моркви, помідорів; сирих або варених ■ Інгредієнти та приправи покласти разом до блендеру та переробити в пюре.
	високе		**Шоколадне молоко** – 80 г до 100 г охолодженого шоколаду – прибл. 400 мл гарячого молока ■ Подрібнити шоколад в блендері, додати гаряче молоко та коротко підмішати.

Насадка	Число оборотів	Час	Рецепти / інгредієнти / переробка
	**M**		**Бутербродна маса з медом і лісовими горіхами** – 15 г лісових горіхів – 110 г квіткового меду (кімнатної температури) ■ Горіхи покласти в келих універсального подрібнювача і подрібнювати ножем блендера/ножем для подрібнення протягом прибл. 20 секунд на ступені «**M**». ■ Келих універсального подрібнювача зняти, перевернути і вийняти ніж-вставку. ■ Додати мед. Келих універсального подрібнювача закрити знову ножем і установити на основному блоці. ■ Зачекати поки мед повністю стече донизу через ніж. Потім перемішувати все протягом 5 секунд на ступені «**M**».
	На **малюнку F** приведені орієнтовні дані для максимальної кількості і часу переробки для роботи з келихом універсального подрібнювача і ножамивставками.		

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации для данного прибора.
Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.
Этот 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, см. раздел «Рецепты / ингредиенты / переработка».
Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Не использовать для переработки других предметов или веществ. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.
Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.
Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Общие указания по технике безопасности

⚠ Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям.
Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей.
Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором. Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.
Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

Указания по технике безопасности для данного прибора

⚠ Опасность травмирования

⚠ Опасность поражения электрическим током

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Основной блок никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи/ вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный стакан блендера! Стакан блендера можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Стакан универсального измельчителя можно снимать/устанавливать только после остановки привода.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле. Для чистки использовать щетку. Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски брать только за пластмассовую деталь посередине!

Не опускать руки в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель. Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.

⚠ Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

⚠ Опасность травмирования!

Никогда не собирать принадлежности на основном блоке.

Разъяснение символов на приборе или принадлежностях

	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не опускать руки в загрузочное отверстие.
	Нож-вставку зафиксировать в стакане блендера или универсального измельчителя.
	Нож-вставку извлечь из стакана блендера или универсального измельчителя.
	Нож-вставка с ножом блендера/ножом для измельчения
	Нож-вставка с ножом для перемалывания

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Для Вашей безопасности 157
Комплектный обзор..... 159
Эксплуатация..... 160
Чистка и уход 164
Помощь при устранении неисправностей..... 164
Хранение..... 164
Утилизация 165
Условия гарантийного обслуживания .. 165
Рецепты / ингредиенты / переработка . 165

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок A
Основной блок

1 **Поворотный переключатель**
«**0/off**» = остановка
«**M**» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.
Ступени 1–2, рабочая скорость:
«**1**» = низкое число оборотов – медленно,
«**2**» = высокое число оборотов – быстро.
2 **Привод**
3 **Отсек для кабеля**
4 **Смесительная чаша**
5 **Держатель насадок**
6 **Насадки***
- **a** Универсальный нож с защитным чехлом
- **b** Месильная насадка
- **c** Диск для взбивания

7 Диски-измельчители*
- **a** Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики
- **b** Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко
- **c** Двусторонний диск-резка/шинковка

8 Крышка
- **a** Загрузочное отверстие
- **b** Толкатель Принадлежности*

9 Нож-вставка с ножом блендера / ножом для измельчения и уплотнителем

10 Нож-вставка с ножом для перемалывания и уплотнителем

11 Стакан универсального измельчителя

12 Стакан блендера

13 Крышка для блендера
- **a** Загрузочное отверстие
- **b** Воронка

* в зависимости от модели

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование полной мощности прибора (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Рецепт Вы найдете на страницах с рисунками (**рис. F**).

Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 12005833).

Эксплуатация

Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую, стабильную и чистую поверхность.
- Кабель вытянуть из основного блока на необходимую длину.

Важные примечания

– Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.

– Ни в коем случае не выключать прибор посредством поворота смесительной чаши, блендера или насадки.

– Прибор можно включать только после полной установки насадок или принадлежностей.

Смесительная чаша с принадлежностями / насадками

⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу.
Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель.
После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

Внимание!

При работах в смесительной чаше прибор может быть включен только с установленной смесительной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.

Универсальный нож



для измельчения, рубки, перемешивания и замешивания.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.
Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края.

Месильная насадка



для замешивания теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок).

Диск для взбивания



для сливок, взбитых белков и майонеза.

Рисунок B

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе ▼●) и повернуть ее по часовой стрелке до упора (▼▲).
- Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.

- Установить универсальный нож, диск для взбивания или месильную насадку на держатель для насадок и отпустить. **Обратить внимание на расположение насадок при установке! Насадки прижать вниз до упора.**

Внимание!
Продукты для переработки загружать только после установки насадок.

- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше ⏷●) и повернуть по часовой стрелке (⏷▲). Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель на «**0/off**».
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие. Толкатель можно использовать в качестве мерного стаканчика.

Диски-измельчители

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!
Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Берите диски только за пластмассовую часть посередине. Не опускать руки в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики

для нарезки фруктов и овощей. Перерабатывать на ступени «1».

Обозначения на двустороннем диске-резке: «grob» – сторона для нарезки на толстые ломтики, «fein» – сторона для нарезки на тонкие ломтики.

Внимание!
Двусторонний диск-резка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко

для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»). Перерабатывать на ступени «1». Обозначения на двустороннем диске-шинковке:
«2» – сторона для крупной шинковки
«4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!
Двусторонний диск-шинковка не пригоден для натирания орехов. Мягкий сыр шинковать только стороной для крупной шинковки на ступени «2».

Двусторонний диск-резка/-шинковка

для нарезки и шинковки фруктов, овощей и сыра. Перерабатывать на ступени «2».

Указание. Не перерабатывайте твердые продукты питания, используя двусторонний диск-резку и двусторонний диск-шинковку, так как иначе ножи могут затупиться. Используйте для этого двусторонний диск-резку (толстые/тонкие ломтики).

Рисунок C
- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе ⏷●) и повернуть ее по часовой стрелке до упора (⏷▲).
- Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.

В зависимости от желаемого применения:
- Диск-измельчитель положить на держатель насадок. Повернуть диск желаемой стороной (резка/шинковка) вверх. Диск положить на держатель дисков так, чтобы захваты на держателе насадок входили в отверстие дисков.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше ⏷●) и повернуть по часовой стрелке (⏷▲). Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

- Загрузить продукты для нарезки или шинковки.
- Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подталкивать толкателем. Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.

Внимание!
Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до диска для крепления вставок.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «**0/off**».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечение насадок:
  Извлечь из смесительной чаши держатель насадок вместе с универсальным ножом, диском для взбивания или месильной насадкой. Снять насадку с держателя для насадок.
- Извлечь диски-измельчители, удерживая за пластмассовую ручку посередине. Держатель насадок извлечь из смесительной чаши.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Блендер

С ножом-вставкой с ножом блендера/ножом для измельчения для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей и для пюрирования блюд.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!
Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.

⚠ Опасность ошпаривания!
При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!
Блендер можно повредить. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

Рисунок D

- Положить уплотнитель на нож-вставку. Проследить за правильным расположением уплотнителя.

Важные примечания
Если уплотнитель поврежден или неправильно расположен, может вытекать жидкость.

- Вставить нож-вставку с ножом блендера/ножом для измельчения в стакан блендера и зафиксировать против часовой стрелки ( ).
- Перевернуть стакан блендера (ножомвставкой вниз).
- Установить стакан блендера (стрелка на стакане блендера напротив точки на приборе) и повернуть по часовой стрелке до упора ( ).
- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости = 1,0 литр (сильнопенящихся или горячих жидкостей максимум 0,4 литра). Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 80 грамм.
- Установить крышку и плотно прижать. Во время работы придерживать крышку.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель на «**0/off**».
- Снять крышку и загрузить ингредиенты

или

- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие

или

- заполнить жидкие ингредиенты через воронку.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «**0/off**».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть блендер против часовой стрелки и снять его.
- Снять крышку.
- Нож-вставку открутить по часовой стрелке (🔓) и снять со стакана блендера.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Универсальный измельчитель

Применение (в зависимости от модели):

– С ножом-вставкой с ножом блендера/ножом для измельчения для измельчения и рубки мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей.

– С ножом-вставкой с ножом для перемалывания для перемалывания и измельчения небольшого количества пряностей (напр.: перца, зиры, можжевельника, корицы, сушеного бадьяна, шафрана), зерновых (напр.: пшеницы, пшена, семян льна), кофе или сахара.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!

Универсальный измельчитель можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.

На **рисунке F** приведены ориентировочные данные для максимального количества и времени переработки для работы с универсальным измельчителем.

Рисунок E

- Стакан универсального измельчителя поставить отверстием вверх.
- Загрузить предназначенные для измельчения продукты в стакан. Обратить внимание на маркировку «**MAX**» на стакане!
- Положить уплотнитель на нож-вставку. Проследить за правильным расположением уплотнителя.

Важные примечания

Если уплотнитель поврежден или неправильно расположен, может вытекать жидкость.

- Нож-вставку (/) вставить в стакан универсального измельчителя и зафиксировать против часовой стрелки (🔓).
- Перевернуть универсальный измельчитель (ножом-вставкой вниз).
- Универсальный измельчитель установить (стрелка на стакане напротив точки на приборе) и повернуть по часовой стрелке до упора ( ).
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Примечание: Чем дольше прибор остается включенным, тем больше измельчаются продукты. Рекомендации для использования принадлежностей приведены в разделе «Рецепты/ингредиенты/переработка».

После работы

- Установить поворотный переключатель на «**0/off**».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть универсальный измельчитель против часовой стрелки и снять его.
- Перевернуть универсальный измельчитель (ножом-вставкой вверх).
- Нож-вставку открутить по часовой стрелке (🔓) и снять со стакана универсального измельчителя.
- Опустошить стакан.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Чистка и уход

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.
Обзор для чистки отдельных деталей приведен на **рисунке C**.

⚠ Опасность поражения электрическим током!
Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и никогда не держать под проточной водой.

Внимание!
Поверхности прибора могут быть повреждены. Не использовать абразивные чистящие средства.

Примечание: При переработке, напр.: моркови и краснокочанной капусты, на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка основного блока

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши с принадлежностями

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!
Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле. Для чистки использовать щетку. Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Берите диски только за пластмассовую часть посередине.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как возможна их деформация.

Чистка блендера / универсального измельчителя

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!
Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.

Стакан блендера (без ножа-вставки), крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Нож-вставку мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой (не оставлять лежать в воде). Для чистки снять уплотнитель.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ Опасность травмирования!
Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

Неисправность:
Прибор не включается или прибор выключается во время работы.

Возможная причина:
Смесительная чаша, или крышка или принадлежность неправильно установлена или ослабла ее фиксация.

Устранение:
- Установить поворотный переключатель на «**0/off**».
- Смесительную чашу/крышку или принадлежность установить правильно и закрутить до упора.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

Важное примечание
Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

Хранение

Рисунок H
Для хранения, насадки можно сложить в смесительную чашу в целях экономии места.

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.

Рецепты / ингредиенты / переработка

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
 oder 	низкое	ок. 1 мин до 2 мин	**Дрожжевое тесто** – макс. 500 г муки – 25 г дрожжей или 1 пакетик сухих дрожжей – 220 мл молока (комнатной температуры) – 1 яйцо – 1 щепотка соли – 80 г сахара – 60 г сливочного масла – цедра с ½ лимона (лимонный ароматизатор) ■ Загрузить все ингредиенты (кроме молока) в смесительную чашу. ■ Установить поворотный переключатель на 10 секунд на низкое число оборотов. ■ Добавить молоко и перемешивать на низких оборотах в течении примерно 1½ минут. Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. Когда тесто станет гладким, дать ему подойти в теплом месте.
	**M**		**Репчатый лук, чеснок** – от 1 луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г – от 1 зубчика чеснока, до 300 г ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое		**Твердый сыр (например, пармезан)** – 10 г до 200 г ■ Нарезать сыр кубиками. ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
	высокое		**Шоколад** – 50 г до 200 г ■ Нарезать или поломать шоколад на кусочки. ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое		**Петрушка** – 10 г до 50 г ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое		**Мясо, печень** (для фарша, тартара и т.д.) – 50 г до 500 г ■ Удалить кости, хрящи, кожу и сухожилия. Нарезать мясо кубиками. Приготовление мясного фарша, начинок и паштетов: ■ Загрузить в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, а также рыбу и т.д.), вместе с другими ингредиентами и приправами и переработать в фарш.
	высокое	ок. 1,5 мин до 2 мин	**Клубничный сорбет** – 250 г замороженной клубники – 100 г сахарной пудры – 180 мл сливок (примерно 1 стаканчик) ■ Все ингредиенты положить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки. Перемешивать до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.
	низкое		**Взбитые белки** – от 2 до 6 яичных белков ■ Взбить с низким числом оборотов.
	высокое		**Взбитые сливки** – 200 г до 400 г ■ Взбивать на высоких оборотах.
	низкое/ высокое		**Майонез** – 1 яйцо – 1 ч. л. горчицы – 150 до 200 мл растительного масла – 1 ст. л. лимонного сока или уксуса – 1 щепотка соли – 1 щепотка сахара Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. ■ Все ингредиенты (кроме растительного масла) перемешивать в течение нескольких секунд на ступени «1». ■ Включить прибор на ступень «2», медленно заливать масло через загрузочное отверстие и перемешивать до тех пор, пока масса не эмульгируется. **Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.**

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
	высокое/**M**		**Орехи, миндаль** – 50 г до 200 г ■ Полностью удалить скорлупу, иначе нож блендера затупится. ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое/**M**		**Пюрирование овощей или фруктов** – яблочный мусс, шпинат, пюре из моркови, томатов; сырых или вареных ■ Ингредиенты и приправы загрузить вместе в блендер и перерабатывать их до пюреобразного состояния.
	высокое		**Шоколадное молоко** – 80 г до 100 г охлажденного шоколада – ок. 400 мл горячего молока ■ Шоколад измельчить в блендере, добавить горячее молоко и коротко вмешать.
	**M**		**Бутербродная масса с медом и лесными орехами** – 15 г лесных орехов – 110 г цветочного меда (комнатной температуры) ■ Орехи выложить в стакан универсального измельчителя и измельчать ножом блендера / ножом для измельчения в течение примерно 20 секунд на ступени «**M**». ■ Стакан универсального измельчителя снять, перевернуть и извлечь нож-вставку. ■ Добавить мед. Стакан универсального измельчителя снова закрыть ножом и установить на основной блок. ■ Подождать, пока мед полностью стечет вниз через нож. Затем все ингредиенты перемешивать в течение 5 секунд на ступени «**M**».
	На **рисунке F** приведены ориентировочные данные для максимального количества и времени переработки для работы со стаканом универсального измельчителя и ножами-вставками.		

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, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

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 сертификата 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 обезличению 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°С 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 листовке «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.

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

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Словения
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4000	CNCJ04	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
Резки					
MAS4000W	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4104W	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS6151M	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6151R	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9454M	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS9555M	AS10EH	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ22100	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210D	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210P	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210Y	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ24200	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2420B	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3030	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300D	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300I	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40301	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40302	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40303	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MMB21P0R	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB64G3M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB65G0M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MSM14000	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14100	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14200	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410D	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410P	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410Y	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2413V	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM24500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2610B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2620B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2623G	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2650B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110D	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110I	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110Y	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67166	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры, измельчители					
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
Кухонные комбайны					
MCM3100W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3110W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3200W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3201B	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3401M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3501M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4426	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4875EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54620	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54D00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54G00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54I00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54P00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54Y00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58225	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58243	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58244	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58252RU	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58420	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58K20	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58L20	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59343	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59363	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59M55	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM9A32S00	CNUM60A	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AD1S00	CNUM61A	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AE5S00	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AX5S00	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9YT5S24	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9YX5S12	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUMXX40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
Кофемолки					
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения
Мясорубки					
MFW3520G	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3520W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3540W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630I	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3640A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3850B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	منخفضة / عالية		**المايونيز** – عدد 1 بيضة – 1 ملعقة صغيرة مستردة – حولي 150 إلى 200 مليلتر زيت – 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون – قليل من الملح – قليل من السكر يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. ■ يتم خلط جميع المكونات (ماعدا الزيت) لبضع ثوانٍ على الدرجة 1. ■ يتم تشغيل الجهاز على الدرجة 2، مع وضع الزيت ببطء خلال فتحة الإضافة اللاحقة، واستمرار الخلط حتى يستحلب الخليط. **يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.**
	عالية / **M**		**المكسرات أو الجوز** – من 50 إلى 200 جرام ■ انزع القشرة بدون ترك أي بقايا وإلا سيصبح سكين الخلاط مثلمًا. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية / **M**		**لعمل مهروس الخضروات والفواكه** – مهروس التفاح، السبانخ، الجزر، الطماطم، نيئة أو مطهية ■ توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلاط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.
	عالية		**حليب بالشكولاته** – 80 إلى 100 جرام شكولاته مبردة – حوالي 400 مليلتر حليب ساخن ■ تقطع الشكولاته بالخلاط ثم يضاف إليها الحيب الساخن ويضربا معا في الخلاط فترة قصيرة.
	**M**		**معجون البندق بالعسل لدهن الخبز** – 15 جرام بندق – 110 جرام عسل (درجة حرارة الغرفة) ■ ضع البندق في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام وقم بفرمه بواسطة سكين الخلاط/التقطيع لمدة حوالي 20 ثانية على الدرجة **M**. ■ انزع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وأدره، وأخرج مثبت السكين. ■ أضف العسل. أعد إحكام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام بواسطة السكين وثبته على الجهاز الرئيسي. ■ انتظر حتى يصل العسل كاملاً إلى الأسفل عبر السكين. ثم قم بخلط جميع المكونات لمدة 5 ثوانٍ على الدرجة **M**.
	في الصورة **F** تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام ومثبات السكاكين.		

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	عالية		**الجبن الصلب (مثل جبن البارميزان)** – من 10 إلى 200 جرام ■ يقطع الجبن إلى قطع صغيرة. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		**شوكولاتة** – من 50 إلى 200 جرام ■ تُقطع أو تُفتت الشوكولاتة إلى قطع صغيرة. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		**البقدونس** – من 10 جرام إلى 50 جرام ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		**اللحم، الكبد** (للحم المفروم ، لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ (التتار)) – حوالي من 50 إلى 500 جرام ■ ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد والأوتار، ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة. عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة: ■ يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل أو الطيور بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى في الوعاء وتعجن معا
	عالية	حوالي 1.5 دقيقة إلى 2 دقيقة	**كريمة بوظة الفراولة** – 250 جرام فراولة مجمدة – 100 جرام سكر بودرة – 180 مليلتر قشدة (حوالي كوب واحد) ■ توضع كافة المكونات في الوعاء، وتخلط فورا، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.
	منخفضة		**خفق بياض البيض النيئ** – من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ ■ يتم الخفق على سرعة منخفضة.
	عالية		**القشدة:** – من 200 إلى 400 جرام ■ يتم الخفق على سرعة عالية.

التخلص من الجهاز



تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا 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 اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

وصفات / مكونات / طريقة التحضير

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
 أو 	منخفضة	حوالي 2-1 دقيقة	**العجين المخمر** – بحد أقصى 500 جرام طحين – 25 جرام خميرة أو 1 كيس صغير خميرة جافة – 220 مل حليب (درجة حرارة الغرفة) – 1 بيضة – قليل من الملح – 80 جرام سكر – 60 جرام زبد – قشرة نصف ليمونة (نكهة ليمون) ■ ضع جميع المكونات (ماعدا الحليب) في الوعاء. ■ اضبط المفتاح الدوّار على سرعة منخفضة لمة 10 ثوانٍ. ■ أضف الحليب وأكمل التشغيل على السرعة المنخفضة لمدة حوالي دقيقة ونصف. يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. عندما يبدو العجين أملسًا ضعه في مكان دافئ.
	**M**		**الثوم، البصل** – ابتداء من بصلة واحدة، يقطع البصل إلى أربع أجزاء، أقصى كمية 300 جرام; – ابتداء من فص ثوم واحد، أقصى كمية 300 جرام. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.

تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

يمكن الحصول على نظرة عامة بشأن تنظيف الأجزاء من الصورة G.

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!
يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور.

انتبه!
الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف، يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.
ملاحظة: ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجزر أو الكرنب الأحمر حدوث تلون يطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام.

تنظيف الجهاز الأساسي

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- امسح الجهاز الأساسي بفوطة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيئاً قليلاً من أحد المنظفات.
- قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة. تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!
لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.

لا تمسك الأقراص إلا من الحافة!
إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني.
تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

تنظيف الخلاط / القطاعة المتنوعة الاستخدام

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!
لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين.
يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
وعاء الخلاط (بدون مثبت السكين) والغطاء والقمع يمكن غسلهم في غسالة الأواني.
لا تغسل مثبت السكين في غسالة الأواني، ولكن تحت الماء المنساب (لا تغمره في الماء).
انزع عنصر الإحكام لتنظيفه.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠ خطر حدوث إصابات!
قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

الخلل:
الجهاز لا يدور أو يتوقف أثناء تشغيله.

السبب المحتمل:
الوعاء أو الغطاء أو الملحق غير مركب بشكل صحيح أو انفك من مكانه.

إزالة الخلل:
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- يتم تركيب الوعاء أو الغطاء أو الملحق بشكل صحيح وربطه حتى النهاية.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

تنبيه هام
في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

الحفاظ على الجهاز

الصورة H
لحفظ الجهاز يمكن تخزين أداة العمل في الوعاء لتوفير المساحة.

■ وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ **0/off**.
■ ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات،
أو
■ أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلابة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.
أو
■ أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

■ يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
■ يتم فصل التيار الكهربائي.
■ أدر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
■ إخراج الغطاء.
■ أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (🔓) ثم افصله عن وعاء الخلاط.
■ نظف سائر الأجزاء. ألقِ نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

القطاعة المتنوعة الاستخدام

الاستخدام (على حسب الطراز):
– مثبت السكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع 🍖 مناسب لتفتيت وتقطيع اللحم، والجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفاكهة والخضروات.
– مثبت السكين مع سكين الطحن ⬭ مناسب لطحن وتفتيت الكميات الصغيرة من التوابل (مثل الفلفل، والكمون، والعرعر، والقرفة، واليانسون الصيني، والزعفران)، والحبوب (مثل القمح، والدخن، وبذور الكتان)، والبن والسكر.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

يجب عدم خلع/تركيب القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.
لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين.
يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

في الصورة **F** تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام.

الصورة E

■ ركب إناء القطاعة المتنوعة الاستخدام مع جعل الفتحة نحو الأعلى.
■ قم بتعبئة المواد المراد تقطيعها في الإناء. يجب مراعاة علامة **الحد الأقصى MAX** الموجودة على الإناء!
■ ركب عنصر الإحكام على مثبت السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

تنبيه هام

إذا كان عنصر الإحكام متضررا أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

■ ركب مثبت السكين (⬭ / 🍖) في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة (🔓).
■ قم بلف القطاعة المتنوعة الاستخدام (مثبت السكين نحو الأسفل).
■ ركب القطاعة المتنوعة الاستخدام في المكان المحدد لها (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع النقطة المتواجدة على الجهاز ▼) ثم قم بإحكام تثبيتها بإدارته في اتجاها دوران عقارب الساعة حتى النهاية (▼)
■ أدخل قابس الجهاز في المقبس.
■ اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

تنبيه: كلما تم تشغيل الجهاز لفترة أطول أصبحت المواد المقطعة أكثر نعومة.
يمكن الحصول على توصيات بشأن استخدام الملحقات من الفصل «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

بعد الانتهاء من العمل

■ يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
■ يتم فصل التيار الكهربائي.
■ أدر القطاعة المتنوعة الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجها.
■ قم بلف القطاعة المتنوعة الاستخدام (مثبت السكين نحو الأعلى).
■ أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (🔓) ثم افصله عن وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
■ قم بتفريغ الوعاء.
■ نظف سائر الأجزاء. ألقِ نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

■ ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف ( ). الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
■ ادخل قابس الجهاز في المقبس.
■ اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
■ قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.
■ ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط باسطوانة الدفع. أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

تنبيه!

قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه ووصول المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.

بعد الفراغ من الاستخدام

■ اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ **0/off.**
■ افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
■ أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
■ إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:
– أخرج حامل أداة العمل مع السكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين من الوعاء. انزع أداة العمل من حامل أداة العمل.
– أخرج أقراص التفتيت بإمساكها من المقبض البلاستيكي بالمنتصف. أخرج حامل أداة العمل من الوعاء.
■ أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
■ نظف سائر الأجزاء. ألقِ نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

الخلاط

مثبت السكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع مناسب لخلط المكونات السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/قطع الفاكهة والخضروات النيئة، ولتحضير الطعام المهروس.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.
لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين.
يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

⚠ خطر الاحتراق بالسائل أو البخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

تنبيه!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

الصورة D

■ ركب عنصر الإحكام على مثبت السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

تنبيهات هامة

إذا كان عنصر الإحكام متضررا أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

■ ركب مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع في وعاء الخلاط، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة ( ).
■ قم بلف وعاء الخلاط (مثبت السكين نحو الأسفل).
■ ركب إناء الخلاط في المكان المحدد له (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع السهم المتواجد على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين سماع الطقطقة ( ).
■ قم بتعبئة المكونات.
الكمية القصوى، سائل = 1 لتر
(السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0.4 لتر)
الكمية المثالية التي يمكن إعدادها، صلب = 80 جرام
■ يتم تركيب الغطاء وتأمين تثبيته من خلال ضغطه على الوعاء. أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف.
■ أدخل قابس الجهاز في المقبس.
■ اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

■ ركب سكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين على حامل أداة العمل واتركه.
ينبغي مراعاة وضع أداة العمل عند التركيب!
اضغط أداة العمل إلى أسفل حتى النهاية.

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

■ يتم تعبئة المكونات.
■ ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء ▼●) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة (▼▲). الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
■ ادخل قابس الجهاز في المقبس.
■ اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
■ وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ **0/off**.
■ اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة. يمكن استخدام اسطوانة الدفع مثل وعاء القياس.

أقراص التقطيع

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!
لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.
لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.



قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين – سميك/رفيع
لتقطيع الفاكهة والخضروات. العمل على الدرجة 1.
يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:
«grob» لوجه التقطيع السميك
«fein» لوجه التقطيع الرفيع

انتبه!
قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين – خشن/ناعم
لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان).
العمل على الدرجة 1.
يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:
«2» لوجه البشر الخشن
«4» لوجه البشر الناعم

انتبه!
قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات. يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن فقط على الدرجة 2.



قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر
لتقطيع وبشر الفاكهة والخضروات والجبن.
العمل على الدرجة 2.

ملحوظة: يجب عدم معالجة المواد الغذائية الصلبة بواسطة القرص ذي الوجهين الوظيفيين للتقطيع/البَشر، وإلا فإن السكين ستصبح باردة.
استعمل في ذلك قرصَ التقطيع ذا الوجهين الوظيفيين (سميك/رفيع).

الصورة C

■ ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز ▼●) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف (▼▲).
■ ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.
حسب الاستخدام المطلوب:
■ ضع قرص التفتيت على حامل أداة العمل. قم بتوجيه جانب التقطيع/البشر المرغوب للأعلى. ضع القرص على حامل الأقراص بحيث يدخل اللاقط الموجود بحامل أداة العمل في فتحة الأقراص.

7 أقراص التقطيع *
a قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين – سميك/رفيع
b قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم
c قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر
8 غطاء
a فتحة إضافة المواد
b أداة الكبس
الملحقات *
9 مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع وعنصر الإحكام
10 مثبت سكين مع سكين طحن وعنصر الإحكام
11 إناء التقطيع متعدد الاستخدام
12 إناء الخلاط
13 غطاء للخلاط
a فتحة إضافة المواد
b القمع
* على حسب الطراز

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز (عند الالتزام بالوصفات). ستجد الوصفات على صفحات الصور (الصورة **F**).
إذا لم يكن جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 12005833).

استخدام الجهاز

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إعداد الجهاز

■ ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
■ اسحب سلك التوصيل الكهربائي واخرجه بالطول المطلوب.

تنبيهات هامة

– يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
– لا تقم أبدًا بإيقاف تشغيل الجهاز من خلال لف الوعاء أو الخلاط أو أداة العمل.
– لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات مثبتة تماماً.

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس.
بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

انتبه!

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

السكين المتنوعة الاستخدام



من أجل التفتيت التقطيع والتقليب والعجن.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين.
يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.

كلاب عجين



لعجن العجين وخلط المكونات التي لا يتم تقطيعها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).

قرص الخفق



للكريمة وزلال البيض والمايونيز.

الصورة B

■ ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز ▼●) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف (▼▲).
■ ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.

إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.
	يتم قفل مثبت السكين في إناء الخلاط أو إناء التقطيع متعدد الاستخدام.
	يتم إخراج مثبت السكين من إناء الخلاط أو إناء التقطيع متعدد الاستخدام.
	مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع
	مثبت سكين مع سكين طحن

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

من أجل سلامتكم ar-1
نظرة عامة ar-3
استخدام الجهاز ar-4
تنظيف الجهاز والعناية به ar-8
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-8
الحفاظ على الجهاز ar-8
التخلص من الجهاز ar-9
شروط الضمان ar-9
وصفات / مكونات / طريقة التحضير ar-9

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة A

الجهاز الرئيسي

1 المفتاح الدوار
0/off = توقف
M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.
الدرجات من **2-1**، سرعة التشغيل
الدرجة **1** = أدنى عدد من اللفات
الدرجة **2** = أقصى عدد من اللفات

2 وحدة إدارة

3 تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي

4 الوعاء

5 حامل أداة العمل

6 أدوات عمل *

a سكين متنوعة الاستخدام مع واقي سكين
b كلاب عجين
c قرص الخفق

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات

⚠ خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/دوران المحرك!

لا تدخل يدك أبدًا في إناء الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب إناء الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. يجب عدم خلع/تركيب إناء التقطيع متعدد الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها. لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

⚠ خطر الاحتراق بالسائل أو البخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا تركب الملحق أبدًا على الجهاز الرئيسي.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللتشغيل للفترات المعتادة لذلك، انظر مقطع «وصفات / مكونات / طريقة التحضير».

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية. يمكن إجراء تطبيقات أخرى بشرط استخدام الملحق المعتمد من المنتج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام، وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

تنبيهات سلامة عمومية

⚠ خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية.

كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائما إخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فنٍي على نفس المستوى تقريباً من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائماً إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا.

Kundendienst – Customer Service

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

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

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

EXPERT SERVIS
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*
Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building, 5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

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

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

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service-DK@BSHG.com
www.bosch-home.dk

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

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare 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.kodumasinate-remont.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S. A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call Tel.: 0344 892 8979*
*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
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.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
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: +36 80-200-201
mailto: BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests, Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

IL Israel, ישראל
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)
Numero verde 800 829 120
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

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

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

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.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA “General Serviss”
Bu‖u iela 70c
1067 Riga
Tel.: 06742 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 070 520; -36
Fax: 067 070 524
mailto:info@elkorserviss.lv
www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 717 060
Fax: 067 601 235
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
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
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, Maledives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

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

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm (exclude public holidays)

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

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

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

RU Russia, Россия
ООО “БСХ Бытовая техника”
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, *المملكة العربية السعودية*
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:palakkaln@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

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

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
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.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
BSH domáci spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

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

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

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

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@gama-electronics.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:

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!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

   Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14

✆ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

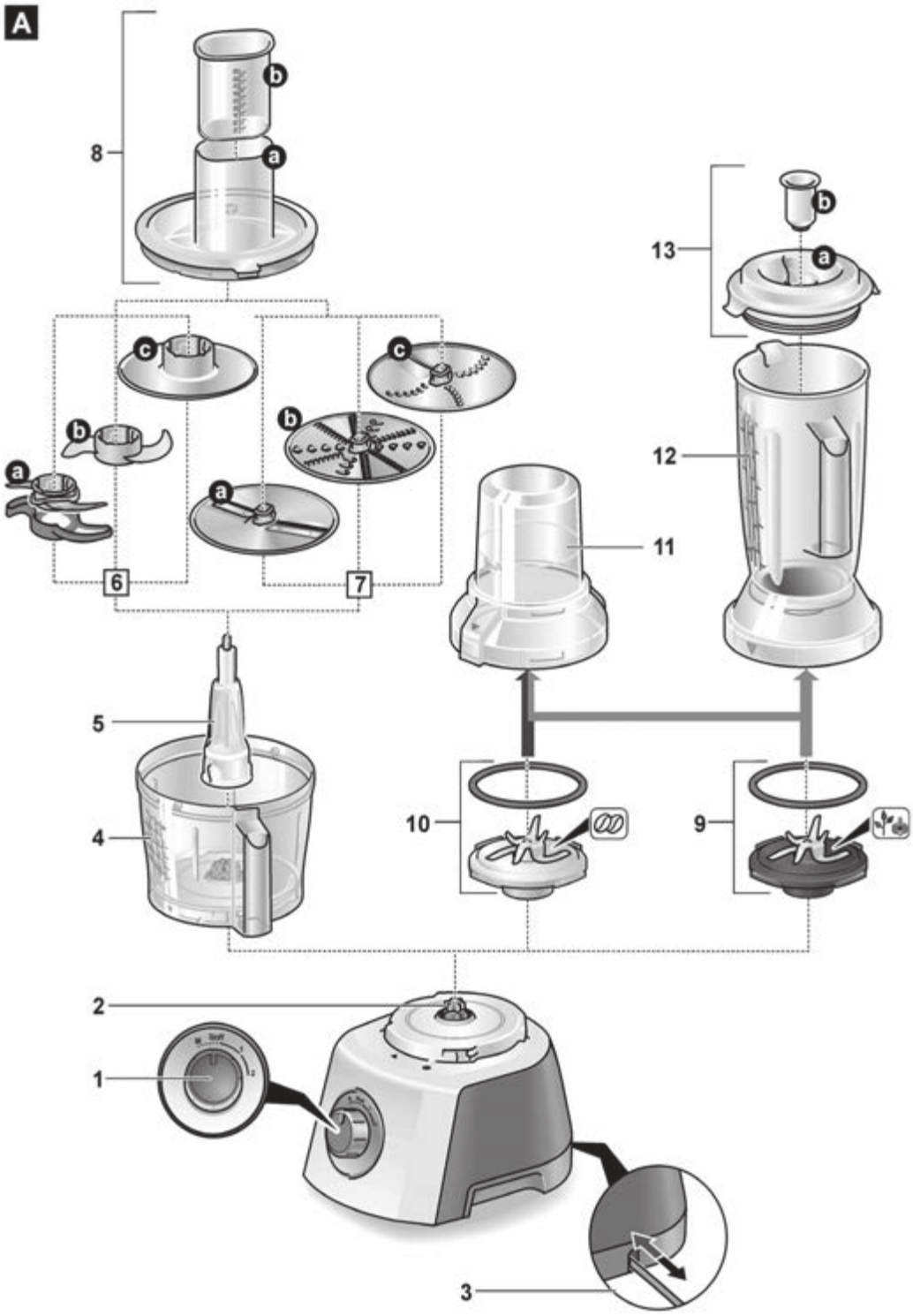
AT 0810 550 511

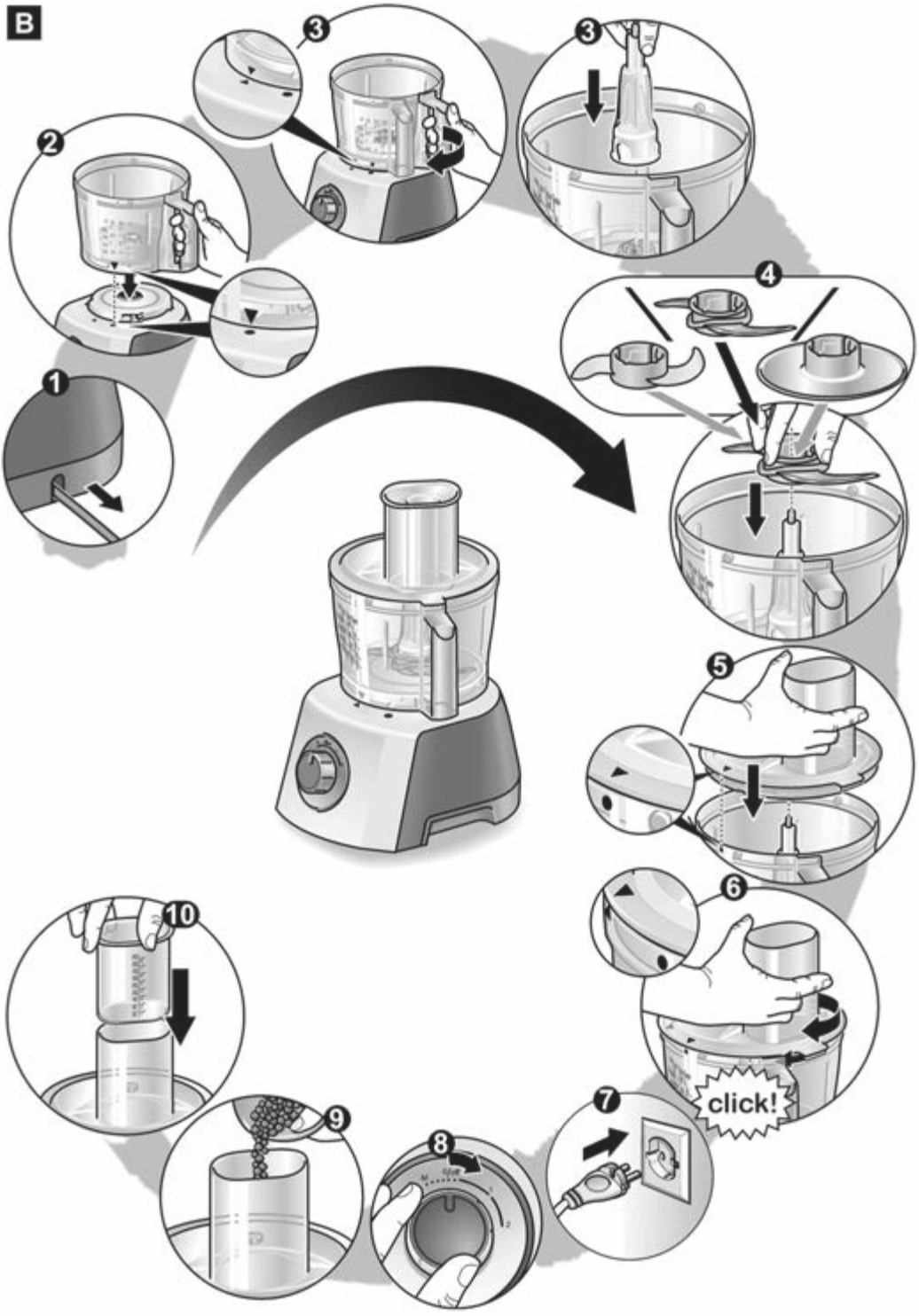
CH 0848 840 040

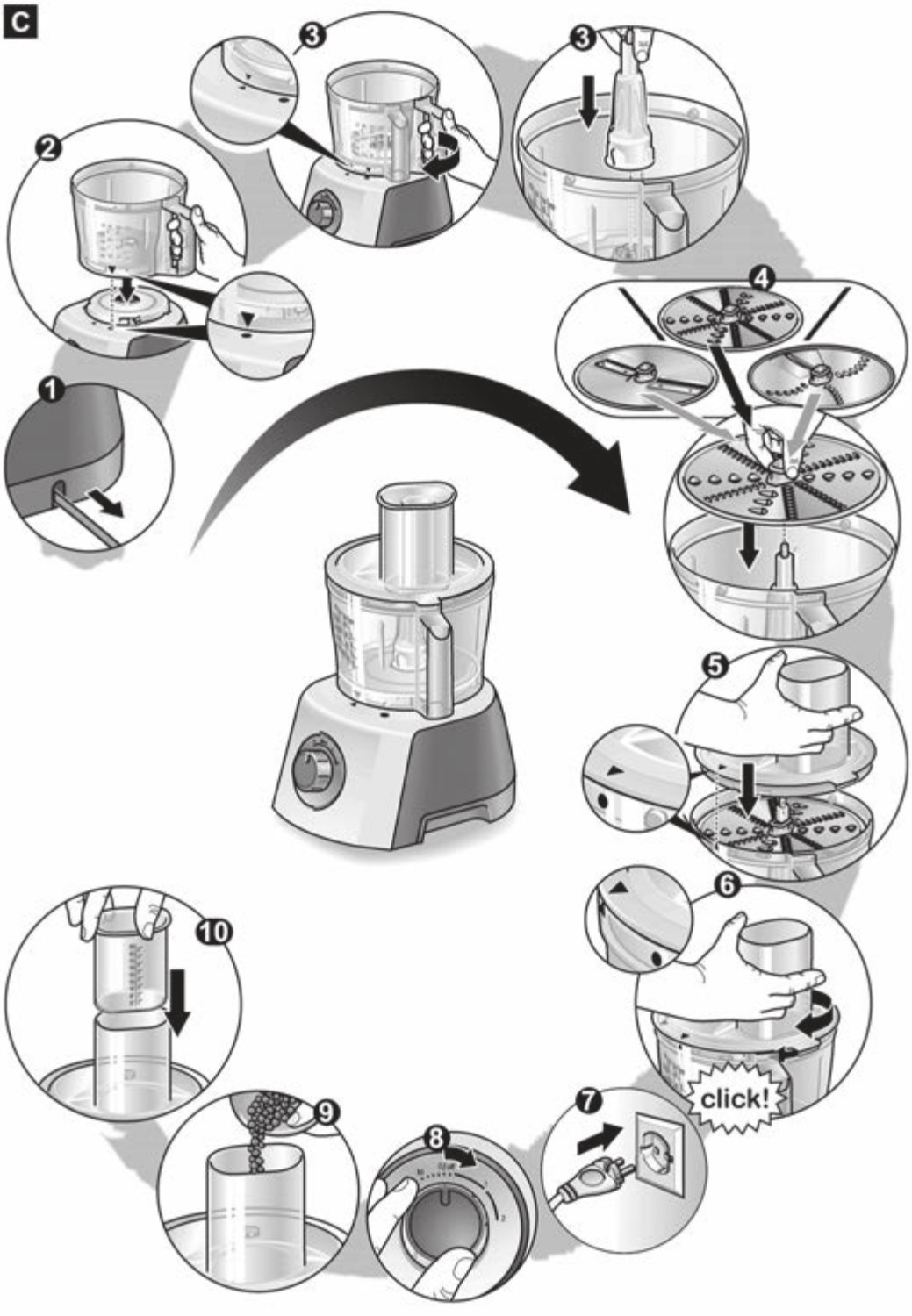
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

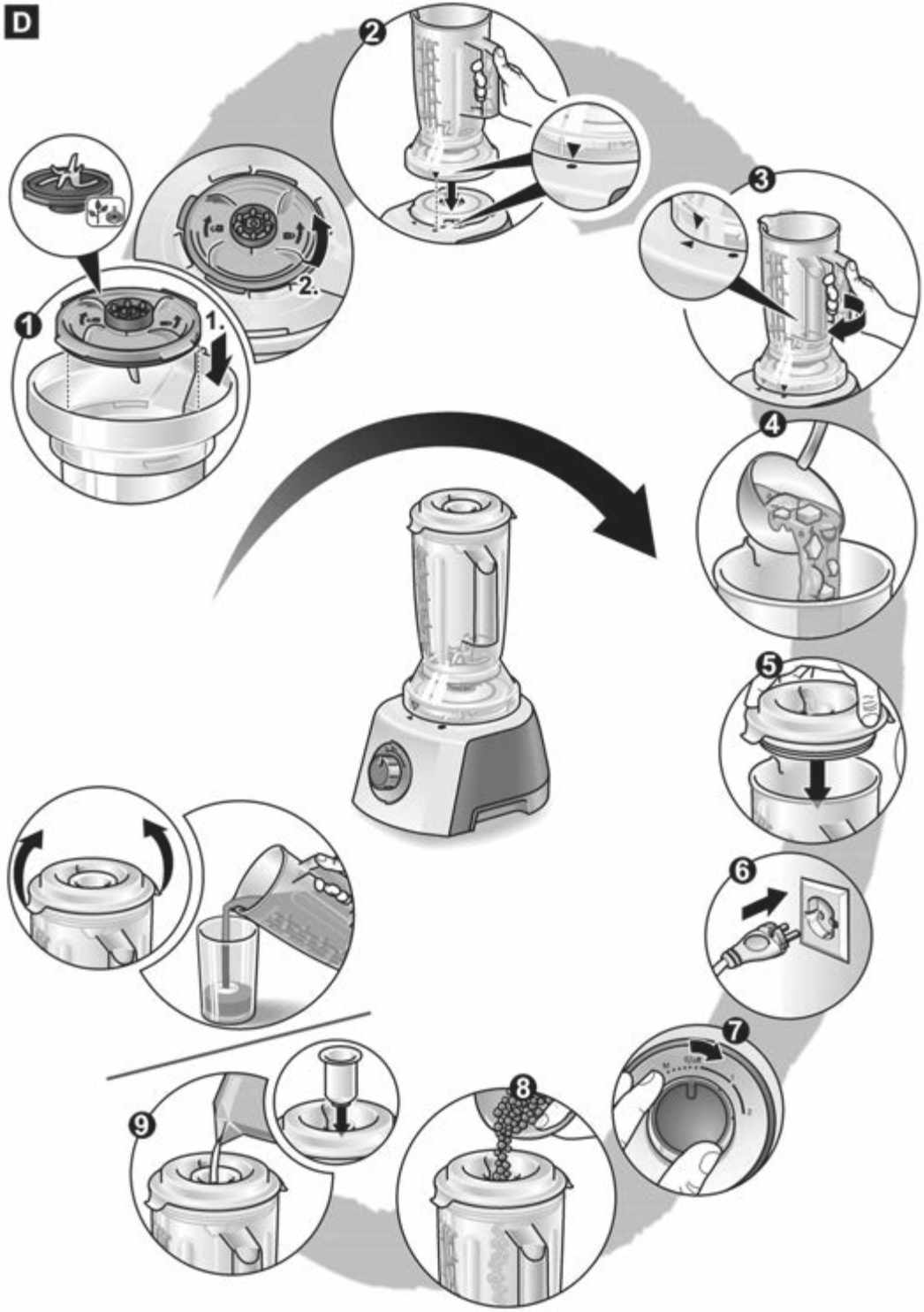
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

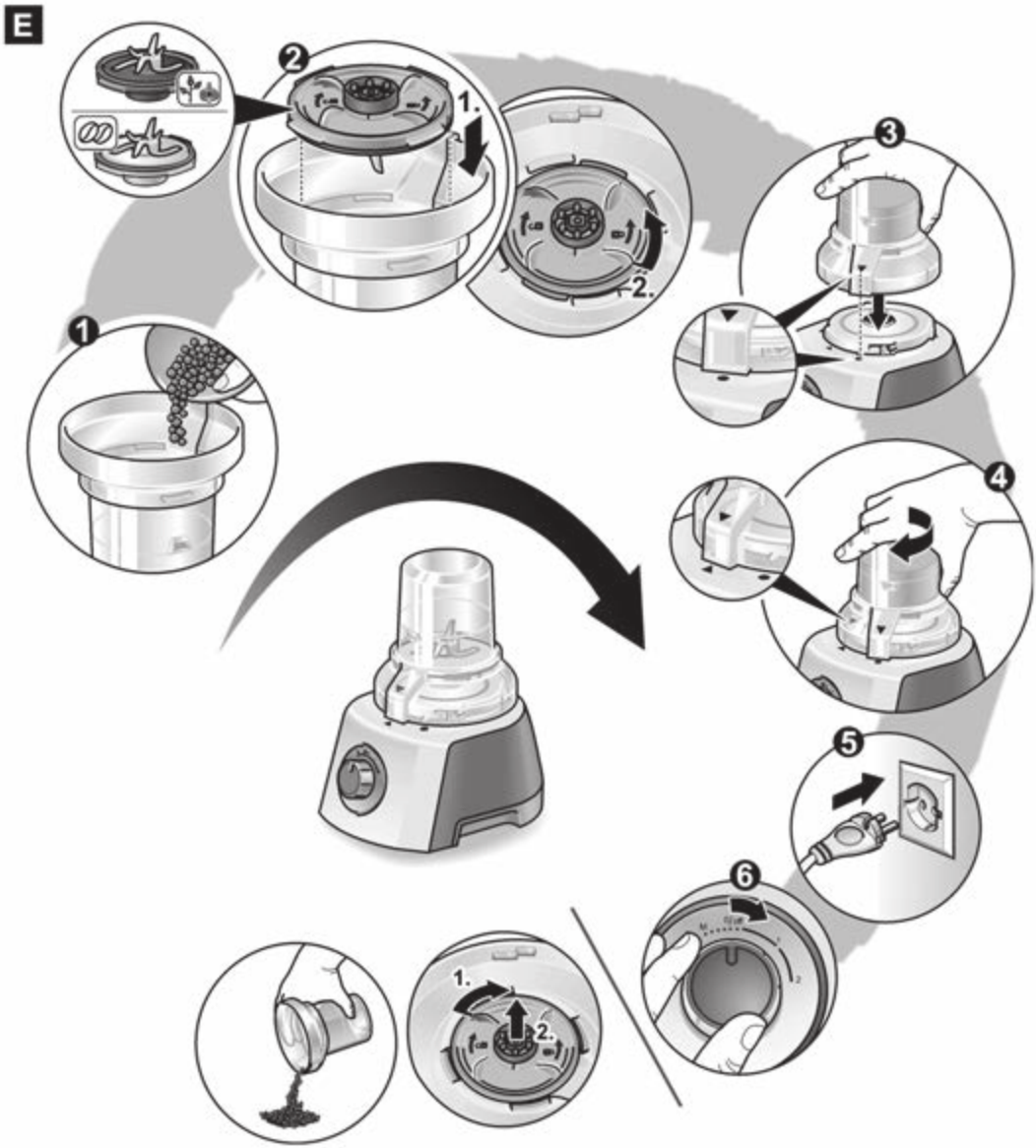
8001076881 970621


A
8
b
a
13
b
a
c
c
b
b
a
a
12
11
6
7
5
4
10
9
2
1
3


B
1
2
3
3
4
5
6
click!
7
8
9
10


C
1
2
3
3
4
5
6
click!
7
8
9
10

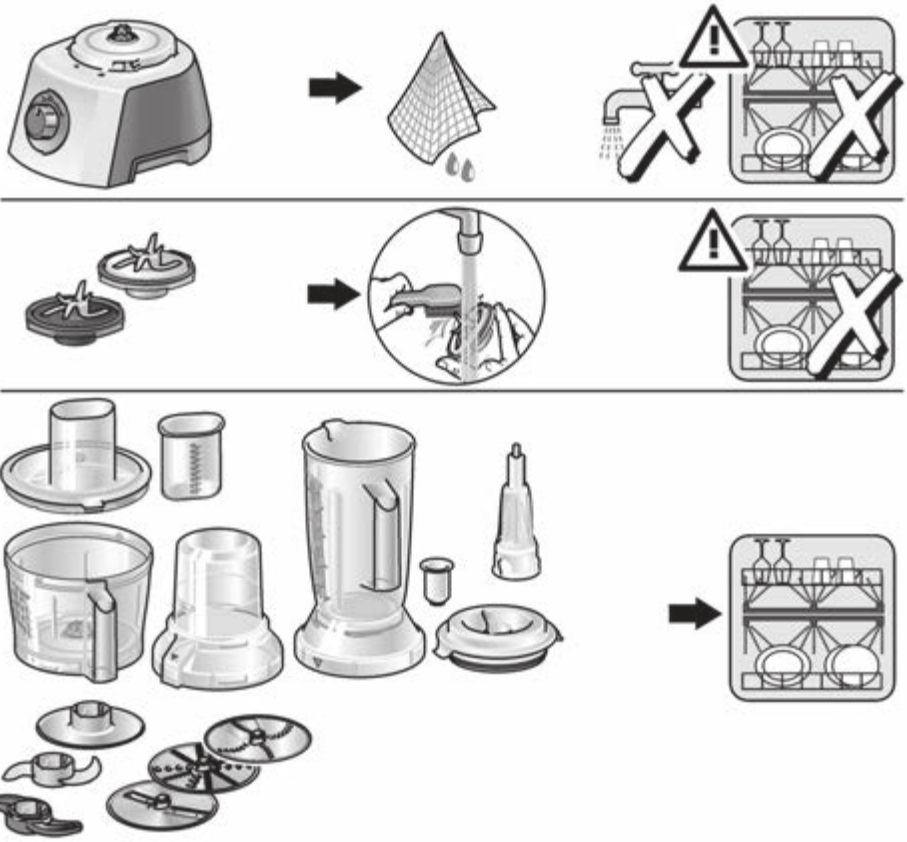

D
1
1.
2.
2
3
4
5
6
7
8
9


E
1
2
1.
2.
3
4
5
6
1.
2.

F

				MAX		M=1 sec
	(1 cm) 		X	100 g	10–20 s	2
	(1 cm) 		X	100 g	5–15 s	2
			X	50 g		(1–3)xM
			X	15x		(2–5)xM
			X	10 g		(2–5)xM
		X		60 g	40–60 s	2
		X		50 g		(5–10)xM
		X		100 g	40–60 s	2
		X		50 g	40–60 s	2

G



H

