



BOSCH



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

Chopper

MMR08..

MMRP1..

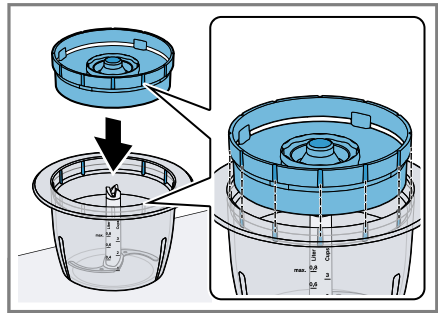
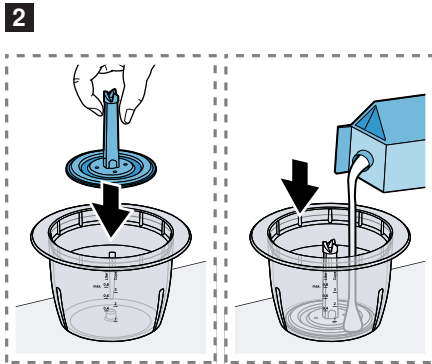
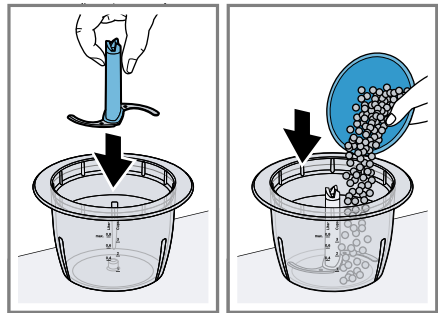
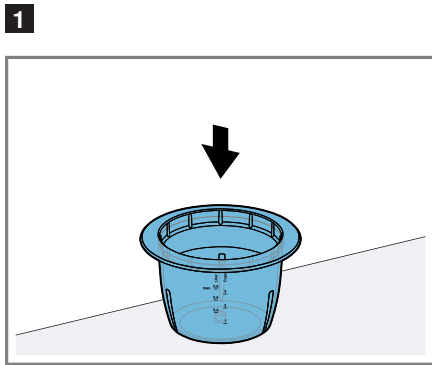
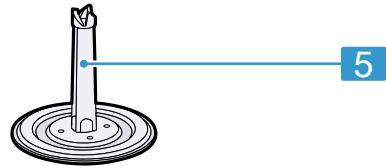
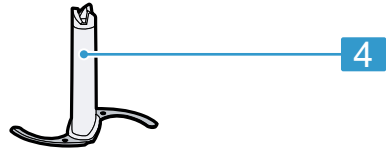
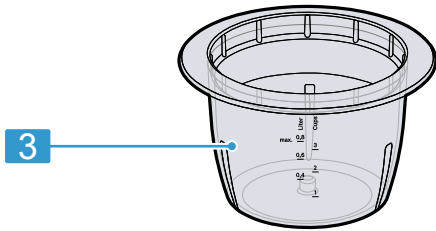
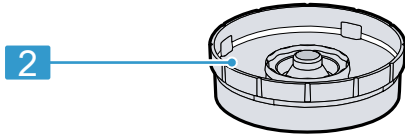
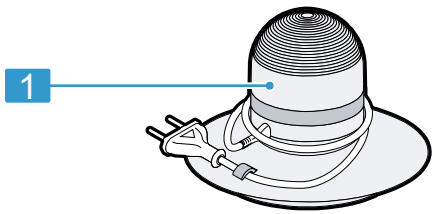
[de]	Gebrauchsanleitung	Universalzerkleinerer	6
[en]	Information for Use	Chopper	9
[fr]	Manuel d'utilisation	Hachoir	12
[it]	Manuale utente	Tritatutto	15
[nl]	Gebruikershandleiding	Universele hakker	18
[da]	Betjeningsvejledning	Minihakker	21
[no]	Bruksanvisning	Universalmikser	24
[sv]	Bruksanvisning	Minihackare	27
[fi]	Käyttöohje	Minileikkuri	30
[es]	Manual de usuario	Trituradora universal	33
[pt]	Manual do utilizador	Picador universal	36
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Πολυκόπτης	39
[tr]	Kullanım kılavuzu	Doğrayıcı	42
[pl]	Instrukcja obsługi	Rozdrabniacz	45
[uk]	Керівництво з експлуатації	Універсальний подрібнювач	48
[ru]	Руководство пользователя	Многофункциональный	51
[ar]	دليل المستخدم	مفرمة	54



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001316930>

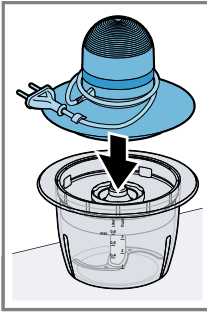


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraille internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладніші вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

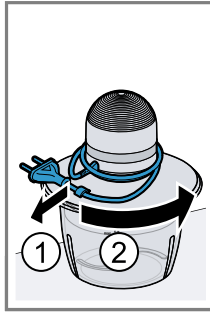


4

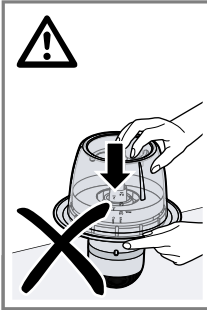
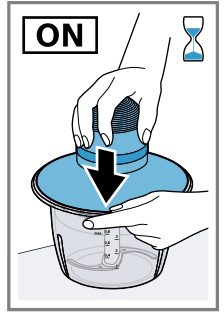
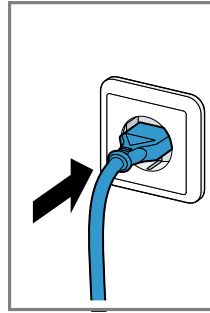
5



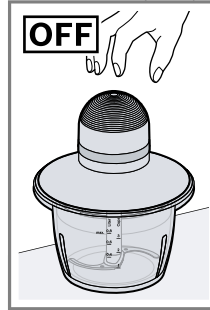
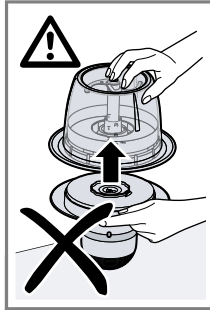
6



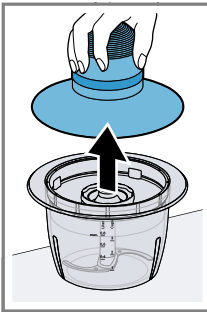
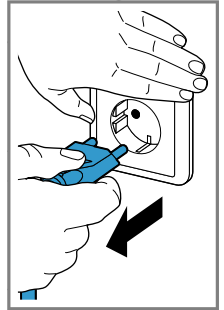
7



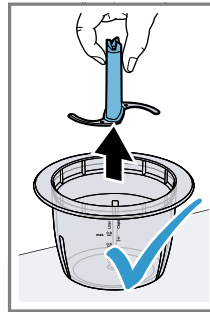
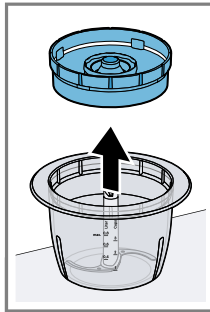
8



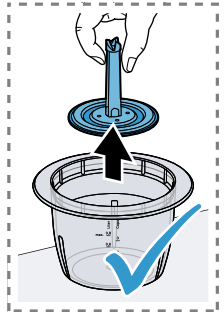
9



10


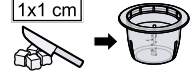






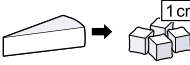
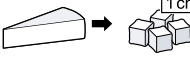












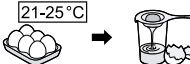





11








	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

12

	 			
	 1 cm		200 g	15-25 s
	 1 cm		150 g	20-30 s
			20 x 	5-10 s
	 1 cm		150 g	(5-10) x 1 s
			30 g	5-15 s
			200 g	20-30 s
	 4-8 °C		200 ml	15-20 s
	 21-25 °C		4 x 	40-90 s

13

	  5 °C	 1 cm	 
CNCM13ST1	80 g	20 g	2 s

14



Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- zum Zerkleinern, Hacken, Mixen und Schlagen von Lebensmitteln.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Die Motoreinheit erst abnehmen, wenn die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind.

- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Keine heißen Lebensmittel über 50 °C verarbeiten.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Das Gerät nur mit den zugelassenen Originalteilen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät betreiben oder auseinanderbauen, wenn es auf dem Kopf steht.

Kennenlernen

Übersicht

→ Abb. **1**

1	Motoreinheit
2	Schutzdeckel
3	Mixbecher
4	Messer
5	Schlagscheibe ¹

¹ Je nach Modell

Universalzerkleinerer verwenden

→ Abb. **2** - **11**

Hinweise

- Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Mandeln.
- Die Schlagscheibe ist geeignet zum Aufschlagen von flüssigen Lebensmitteln, z. B. Schlagsahne oder Eiweiß.
- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.

- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Rettich, Zucker oder gefrorenen Lebensmitteln, z. B. Obst oder Eiswürfel.
- Maximal 0,5 l schäumende oder heiße Flüssigkeiten einfüllen und verarbeiten.
- Das Gerät kann keine Mayonnaise herstellen.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **12**

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **13**

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

→ Abb. **14**

Kuchen

Zutaten

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 EL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel

Zubereitung

- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

de Altgerät entsorgen

- Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die weiche Butter und die zubereitete **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Die übrigen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen, zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren.
- Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Kuchen-Mischung einfüllen.
- Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

 **Safety**

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- for cutting up, chopping, mixing and whipping (beating) food.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

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

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or 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.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Only remove the motor unit once the rotating parts have come to a standstill.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Do not process food that is hotter than 50 °C.

en Avoiding material damage

- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Only use the appliance with approved genuine parts.
- ▶ Never operate or disassemble the appliance when turned upside down.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

→ Fig. **1**

1	Motor unit
2	Cover
3	Blender jug
4	Knife
5	Whipping (beating) disc ¹

¹ Depending on the model

Using the chopper

→ Fig. **2** - **11**

Notes

- The chopper is suitable for cutting up food, e.g. meat, hard cheese, onions, garlic, fruit, vegetables, herbs, nuts or almonds.
- The whipping (beating) disc is suitable for whipping (beating) food in liquid form, e.g. whipping cream or egg white.
- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The chopper is not suitable for cutting up very hard food, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes, sugar or frozen food, e.g. fruit or ice cubes.
- Add and process max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.
- The appliance cannot be used to make mayonnaise.

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **12**

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. **13**

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

→ Fig. **14**

Cakes

Ingredients

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

Preparation

- Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.
- Beat the egg yolk with the sugar until light and fluffy. Add the soft butter and the prepared **honey-apple mixture**.
- Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.
- Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.
- Line a rectangular loaf tin (35 x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared cake mixture.
- Peel the apple, cut into slices and arrange on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.



Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour broyer, hacher, mixer et émulsionner des produits alimentaires.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.

- ▶ Retirez le moteur uniquement lors que les pièces rotatives sont à l'arrêt.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 50 °C.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement avec les pièces d'origine homologuées.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil ni le démonter lorsqu'il est l'envers.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Description de l'appareil

Aperçu

→ Fig. **1**

1	Bloc moteur
2	Couvercle de protection
3	Bol mixeur
4	Lame
5	Disque-fouet ¹

¹ Selon le modèle

Utiliser le mini-hachoir

→ Fig. **2** - **11**

Remarques

- Le mini-hachoir convient pour broyer les aliments suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, ail, fruits, légumes, herbes aromatiques, noix ou amandes.

- Le disque-fouet est conçu pour battre des aliments liquides, par ex. de la crème ou des blancs d'œufs.
- Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.
- Le mini-hachoir ne convient pas pour hacher les aliments très durs comme les grains de café, la noix de muscade, le raifort, le sucre ou les aliments surgelés tels que les fruits ou les glaçons.
- Verser et traiter au maximum 0,5 l de liquide très chaud ou moussant.
- L'appareil ne permet pas de préparer de la mayonnaise.

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **12**

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **13**

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme

→ Fig. **14**

Gâteau

Ingrédients

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)

fr Mettre au rebut un appareil usagé

- 60 g de noix en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 c. à s. de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme

Préparation

- Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre mou et le **mélange miel-pomme** déjà préparé.
- Mélanger les ingrédients restants dans un saladier séparé, ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger.
- Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à l'aide d'une spatule.
- Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser la pâte préparée.
- Éplucher la pomme, la couper en tranches et répartir les tranches sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Mettre au rebut un appareil usagé

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.



Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per sminuzzare, tritare, frullare e sbattere alimenti.
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Rimovere l'unità motore solo se i componenti rotanti si sono arrestati.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.

it Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 50 °C.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio soltanto con le parti originali autorizzate.
- ▶ Mai azionare o smontare l'apparecchio quando è a testa in giù.

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

→ Fig. **1**

1	Motore
2	Coperchio di sicurezza
3	Bicchiera frullatore
4	Lama
5	Disco sbattitore ¹

¹ A seconda del modello

Utilizzo del mini tritatutto

→ Fig. **2 - 11**

Note

- Il mini tritatutto è adatto per sminuzzare alimenti, quali ad es. carne, formaggio stagionato, cipolle, aglio, frutta, verdura, erbe aromatiche, noci o mandorle.
- Il disco sbattitore è adatto per sbattere alimenti liquidi, ad es. panna o albumi.
- Rimuovere le parti dure degli alimenti prima della lavorazione, ad es. cartilagini, ossa, tendini o noccioli della frutta.
- Il mini tritatutto non è adatto per sminuzzare alimenti molto duri, ad es. chicchi di caffè, noce moscata, rafano, zucchero o alimenti surgelati, ad es. frutta o cubetti di ghiaccio.

- Versare al massimo 0,5 l di liquido che produce schiuma o molto caldo e lavorare.
- L'apparecchio non può fare la maionese.

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui. Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **12**

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **13**

Torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele

→ Fig. **14**

Torta

Ingredienti

- 3 uova
- 60 g di burro
- 100 g di farina bianca (tipo 00)
- 60 g di noci tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 mela

Preparazione

- Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve.
- Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro morbido e la **miscela di miele e mele** preparata.
- Mescolare gli altri ingredienti in una ciotola separata, aggiungerli agli ingredienti umidi e incorporare.

- Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.
- Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versare la miscela preparata.
- Sbucciare la mela, tagliarla a fette e distribuirle sulla torta.
- Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.

Rottamazione di un apparecchio dismesso

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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.

Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.



Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- voor het fijnmaken, hakken, mixen en kloppen van levensmiddelen.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ De motoreenheid pas verwijderen als de roterende delen tot stilstand zijn gekomen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.

- ▶ Geen hete levensmiddelen heter dan 50 °C verwerken.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend met de toegestane originele onderdelen.
- ▶ Het apparaat nooit in werking stellen of uit elkaar nemen als het ondersteboven staat.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

→ Fig. **1**

1	Motorblok
2	Veiligheidsdeksel
3	Mixkom
4	Mes
5	Slagschijf ¹

¹ Afhankelijk van het model

Universele fijnsnijder gebruiken

→ Fig. **2** - **11**

Opmerkingen

- De universele fijnsnijder is geschikt voor het fijnmaken van levensmiddelen, bijv. vlees, harde kaas, uien, knoflook, fruit, groente, kruiden, noten of amandelen.
- De slagschijf is geschikt voor het opkloppen van vloeibare levensmiddelen, zoals slagroom of eiwit.
- Harde ingrediënten van levensmiddelen vóór de verwerking verwijderen, bijv. kraakbeen, botjes, zenen of pitten van steenvruchten.

- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het verkleinen van zeer harde levensmiddelen, zoals koffiebonen, muskaatnoten, rammenas, suiker of bevroren levensmiddelen zoals fruit of ijsblokjes.
- Maximaal 0,5 l schuimende of hete vloeistoffen toevoegen en verwerken.
- Het apparaat kan geen mayonaise maken.

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **12**

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. **13**

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling

→ Fig. **14**

Gebak

Ingrediënten:

- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 tl kaneel
- 2 el vanillesuiker
- 1 tl bakpoeder
- 1 appel

Bereiding

- Splits de eieren en klop het eiwit stijf.
- Klop het eiwit met de suiker tot schuim. Voeg de zachte boter en het bereide **honing-appelmengsel** toe.

nl Afvoeren van uw oude apparaat

- Meng de overige ingrediënten in een aparte kom, voeg ze toe aan de vochtige ingrediënten en roer ze erdoor.
- Roer het geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel door.
- Bekleed een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) met bakpapier en doe het voorbereide cakemengsel erin.
- Schil de appel, snijd hem in plakjes en verdeel hem over de cake.
- Verwarm de bakoven voor op 180 °C en bak de cake 30 minuten.

Afvoeren van uw oude apparaat

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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.

ServiceDienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.



Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Anvend kun apparatet:

- til finhakning, hakning, blanding og piskning af fødevarer.
- til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før apparatet samles, adskilles eller rengøres samt i tilfælde af fejl.

Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Tag først motorenheden af, når de roterende dele står stille.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 50 °C.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.

da Forhindring af materielle skader

- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Anvend kun apparatet med godkendte originaldele.
- ▶ Apparatet må aldrig anvendes eller skilles ad, når det står på hovedet.

Lær apparatet at kende

Oversigt

→ Fig. 1

1	Motorenhed
2	Beskyttelseslåg
3	Blenderbæger
4	Kniv
5	Piskeskive ¹

¹ Afhængigt af model

Anvendelse af minihakkeren

→ Fig. 2 - 11

Bemærkninger

- Minihakkeren er egnet til at småhakke fødevarer, f.eks. kød, hård ost, løg, hvidløg, frugt, grønt, krydderurter, nødder og mandler.
- Piskeskiven er egnet til at piske flydende madvarer, f.eks. piskefløde eller æggehvide.
- Fjerne hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusk, knogler, sener eller kerner i stenfrugt, før forarbejdningen.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhake meget hårde madvarer, f.eks. kaffebønner, muskatnødder, peberrod, sukker eller frosne madvarer såsom frugt eller isterninger.
- Påfyld og forarbejd maksimalt 0,5 l skummende eller varm væske.
- Der kan ikke laves mayonnaise med apparatet.

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 12

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 13

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding

→ Fig. 14

Kager

Ingredienser

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g maledede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 spsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble

Tilberedning

- Skil æggene, og pisk æggehviderne stive.
- Pisk æggeblommerne skummende med sukkeret. Tilsæt det bløde smør og den tilberedte **honning-æble-blanding**.
- Bland de øvrige ingredienser i en separat skål, tilsæt dem til de fugtige ingredienser, og rør rundt.
- Rør forsigtigt de piskede æggehvider i med en spatel.
- Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og hæld den forberedte kageblanding i.
- Skræl æblet, skær det i skiver, og fordel dem på kagen.
- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

Bortskaffelse af udtjent apparat

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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.

Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.



Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

Apparatet må kun brukes:

- til kutting, hakking, miksing og pisking av matvarer.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Vent med å ta av motorenheten til de roterende delene har stan- set helt.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer behol- deren og ved rengjøring.
- ▶ Varme matvarer på over 50 °C må ikke tilberedes.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.

- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Apparatet må kun brukes med godkjente originaldeler.
- ▶ Du må aldri bruke eller demontere apparatet hvis det står på hodet.

Bli kjent med

Oversikt

→ Fig. **1**

1	Motorblokk
2	Beskyttelseslokk
3	Miksebeger
4	Kniv
5	Piskeskive ¹

¹ Avhengig av modell

Bruk av universalkutter

→ Fig. **2 - 11**

Merknader

- Universalkutteren er egnet for kutting av matvarer, f.eks. kjøtt, hard ost, løk, hvitløk, frukt, grønnsaker, urter, nøtter eller mandler.
- Piskeskiven er egnet til å piske flytende matvarer, f.eks. kremfløte eller eggehvite.
- Fjern harde deler av matvarene før bearbeidningen, f.eks. brus, bein, sener eller kjerner fra steinfrukt.
- Universalkutteren er ikke egnet til kutting av svært harde matvarer, f.eks. kaffebønner, muskatnøtt, nepe, sukker eller frosne matvarer, f.eks. frukt eller isbiter.
- Det må maksimalt fylles på og bearbeides 0,5 liter skummende eller varm væske.
- Det kan ikke lages majones med apparatet.

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.

→ Fig. **12**

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **13**

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler

→ Fig. **14**

Kake

Ingredienser

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 ss vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple

Tilberedning

- Skill eggene og stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplommen med sukkeret til den skummer. Tilsett det myke smøret og den tilberedte **blandingen av honning/epler**.
- Bland de øvrige ingrediensene i en separat bolle, tilsett dem de fuktige ingrediensene og rør dem inn.
- Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte kakeblandingen på.
- Skrell eplet, skjær det i skiver og fordel det på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og stek kaken i 30 minutter.

no Avfallsbehandling av gammelt apparat

Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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.

Kundeservice

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.



Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

Använd bara enheten för:

- för att finfördela, hacka, mixa och vispa matvaror,
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000 °möh.

Dra alltid ur sladden efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och vid fel.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Ta inte av motorenheten förrän de roterande delarna står stilla.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Bearbeta inte matvaror som är varmare än 50 °C.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.

- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd bara enheten med godkända originaldelar.
- ▶ Använd aldrig apparaten och ta inte isär den om den står upp och ned.

Lär känna

Översikt

→ Fig. 1

1	Motorenhet
2	Skyddslock
3	Mixerbägare
4	Kniv
5	Vispskiva ¹

¹ Beroende på modell

Användning av minihackaren

→ Fig. 2 - 11

Anmärkningar

- Minihackaren är lämplig för finfördelning av matvaror, t.ex. kött, hårdost, lök, vitlök, frukt, grönsaker, nötter eller mandel.
- Vispskivan är lämplig för vispning av flytande livsmedel, t.ex. vispgräddor eller äggvitor.
- Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben, senor eller stenfruktkärnor, från matvarorna före bearbetningen.
- Minihackaren är inte lämplig för att finfördela mycket hårda livsmedel, t.ex. kaffe-bönor, muskotnöt, rättika, socker eller frysta livsmedel, t.ex. frukt eller istärningar.
- Fyll på maximalt 0,5 liter skummande eller heta vätskor och bearbeta.
- Det går inte att tillaga majonnäs med apparaten.

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 12

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 13

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning

→ Fig. 14

Kaka

Ingredienser

- 3 ägg
- 60 g smör
- 100 g vetemjöl (typ 405)
- 60 g malda valnötter
- 1 tsk kanel
- 2 msk vanillinsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 äpple

Tillagning

- Separera äggen och vispa äggvitan till fast skum.
- Vispa äggulan och sockret till skum. Till-sätt det mjuka smöret och den tillagade **honungs-/äppelblandningen**.
- Blanda de övriga ingredienserna i en separat skål och tillsätt dem sedan till de fuktiga ingredienserna och rör om.
- Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en avlång bakform (35 x 11 cm) och håll i den tillagade kaksmeten.
- Skala äpplet, skär det i skivor och fördela det över kakan.
- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

Omhändertagande av begagnade apparater

- ▶ Omhändertar enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

Käytä laitetta vain:

- elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, tehosekoittamiseen ja vatkaamiseen.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laitte on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähettäviltä.

- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Irrota moottoriyksikkö vasta, kun pyörivät osat ovat pysähtyneet.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, joiden lämpötila on yli 50 °C.

- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Käytä laitetta vain hyväksytyjen alkuperäisosien kanssa.
- ▶ Älä koskaan käytä tai pura laitetta, kun se on ylösalaisin.

Tutustuminen

Yleiskatsaus

→ Kuva 1

1	Moottoriosia
2	Suojakansi
3	Sekoituskulho
4	Terä
5	Vatkainkiekko ¹

¹ Mallista riippuen

Minileikkurin käyttö

→ Kuva 2 - 11

Huomautukset

- Minileikkuri soveltuu elintarvikkeiden, esim. lihan, kovan juuston, sipulien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, yrttien, pähkinöiden tai mantelien hienontamiseen.
- Vatkainkiekko soveltuu nestemäisten elintarvikkeiden (esim. kuohukerma tai munanvalkuainen) vatkaamiseen.
- Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat kuten rustot, luut, jänteet tai hedelmien kivet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden kuten kahvinpapujen, muskottipähkinöiden, retikan, sokerin tai jäisten aineiden kuten esim. marjojen/ hedelmien tai jääpalojen hienontamiseen.
- Täytä ja käsittele enintään 0,5 litraa kuohuvaa tai kuumaa nestettä.
- Laitteella ei voi valmistaa majoneesia.

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva 12

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva 13

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos

→ Kuva 14

Kakku

Ainekset

- 3 kananmunaa
- 60 g voita
- 100 g vaaleita jauhoja (405)
- 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä
- 1 tl kanelia
- 2 rkl vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 omena

Valmistus

- Erottele keltuaiset ja valkuaiset ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
- Vatkaa keltuainen ja sokeri vaahdoksi. Lisää pehmyt voi ja valmistamasi **omena-hunajaseos**.
- Sekoita muut ainekset eri kulhossa, lisää ne kosteiden aineiden joukkoon ja sekoita.
- Kääntelevä valkuaisvaahdo varovasti joukkoon lastalla.
- Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada kakkuseos vuokaan.
- Kuori omena, leikkaa se viipaleiksi ja levitä ne kakun päälle.

fi Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme. Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.



Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.

Utilizar el aparato únicamente:

- para triturar, picar, mezclar y batir alimentos.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ No retirar la unidad motriz hasta que las piezas giratorias se hayan detenido completamente.

es Evitar daños materiales

- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ No procesar alimentos muy calientes por encima de 50 °C
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ Utilizar el aparato solo con las piezas originales adecuadas.
- ▶ No utilizar nunca el aparato ni desmontarlo cuando se encuentre invertido.

Familiarizándose con el aparato

Vista general

→ Fig. **1**

1	Motor
2	Tapa protectora
3	Vaso de la batidora
4	Cuchilla
5	Disco para batir ¹

¹ En función del modelo

Utilizar el accesorio picador universal

→ Fig. **2** - **11**

Notas

- El accesorio picador universal es adecuado para picar alimentos como carne, queso duro, cebollas, ajo, fruta, verdura, hierbas aromáticas, nueces o almendras.
- El disco para batir es adecuado para batir alimentos líquidos como nata o clara de huevo.
- Antes de procesar los alimentos, retirar antes sus partes duras, por ejemplo, cartílagos, huesos, tendones o los huesos de la fruta.

- El accesorio picador universal no es apropiado para picar alimentos muy duros, como granos de café, nuez moscada, rábano, azúcar o alimentos congelados, como fruta o cubitos de hielo.
- Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente o espumoso en la batidora y procesarlo.
- No pueden prepararse mayonesas con el aparato.

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **12**

Ejemplos prácticos

Tener en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. **13**

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana

→ Fig. **14**

Bizcocho

Ingredientes

- 3 huevos
- 60 g de mantequilla
- 100 g de harina blanca (tipo 405)
- 60 g de nuez molida
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 manzana

Preparación

- Separar los huevos y batir las claras a punto de nieve.
- Batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener espuma. Añadir la mantequilla blanda y la **mezcla de miel y manzana** preparada.
- Mezclar el resto de los ingredientes en otro recipiente y, a continuación, añadir la mezcla a los ingredientes húmedos.
- Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve.
- Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno y rellenarlo con la mezcla de bizcocho recién preparada.
- Pelar la manzana, cortarla en rodajas y repartirla sobre el bizcocho.
- Precalear el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

se en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

Eliminación del aparato usado

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase



Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

Utilize o aparelho apenas:

- para triturar, picar, misturar e bater alimentos.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.

O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Remover o bloco do motor apenas quando as peças em rotação tiverem parado.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Não processar alimentos quentes acima dos 50 °C.

- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Utilizar o aparelho apenas com as peças originais aprovadas.
- ▶ Nunca utilizar ou desmontar o aparelho quando este estiver virado de cabeça para baixo.

Familiarização

Vista geral

→ Fig. **1**

1	Bloco do motor
2	Tampa de proteção
3	Copo misturador
4	Lâmina
5	Disco de bater ¹

¹ Conforme o modelo

Utilizar o picador universal

→ Fig. **2** - **11**

Notas

- O picador universal é adequado para picar alimentos, p. ex. carne, queijo duro, cebolas, alho, fruta, legumes, ervas aromáticas, nozes ou amêndoas.
- O disco de bater é adequado para bater líquidos, como por exemplo natas ou claras de ovo.
- Antes do processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos, nervos ou caroços de fruta.
- O picador universal não é indicado para triturar alimentos muito duros, p. ex. café em grão, noz moscada, rabanetes, açúcar ou alimentos congelados, p. ex. fruta ou cubos de gelo.
- Introduzir e processar no máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

- O aparelho não consegue fazer maionese.

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **12**

Exemplos de utilização

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. **13**

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã

→ Fig. **14**

Bolos

Ingredientes

- 3 ovos
- 60 g de manteiga
- 100 g de farinha branca (tipo 405)
- 60 g de avelãs raladas
- 1 colher de chá de canela
- 2 colheres de sopa de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 maçã

Preparação

- Separar os ovos e bater as claras em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar até fazer espuma. Adicionar a manteiga amolecida e a **mistura de mel e maçã** preparada.
- Misturar os restantes ingredientes numa tigela separada, adicioná-los aos ingredientes húmidos e misturar.
- Envolver cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.

pt Eliminar o aparelho usado

- Forrar uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verter a massa de bolo preparada para dentro da mesma.
- Descascar a maçã, cortá-la em fatias e distribuir sobre o bolo.
- Preaquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

Eliminar o aparelho usado

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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.

Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.



Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη και χτύπημα τροφίμων.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

el Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ Αφαιρείτε τη μονάδα του κινητήρα μόνο, αφού πρώτα έχουν ακινητοποιηθεί τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα.
- ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από 50 °C.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα εγκεκριμένα, γνήσια εξαρτήματα.
- ▶ Μη χειρίζεστε ή αποσυναρμολογείτε ποτέ τη συσκευή, όταν στέκεται ανάποδα.

Γνωριμία

Επισκόπηση

→ Εικ. 1

1	Μονάδα κινητήρα
2	Προστατευτικό καπάκι
3	Ποτήρι μίξερ
4	Μαχαίρι
5	Δίσκος χτυπήματος ¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης

→ Εικ. 2 - 11

Υποδείξεις

- Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό τροφίμων, π.χ. κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, αρωματικών φυτών, καρυδιών ή αμυγδάλων.
- Ο δίσκος χτυπήματος είναι κατάλληλος για το χτύπημα υγρών τροφίμων, π.χ. σατιγί ή ασπράδια αυγών.

- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκκους καφέ, μοσχοκάρυδα, ραπάνια, ζάχαρη ή κατεψυγμένα τρόφιμα, π.χ. φρούτα ή παγόκυβοι.
- Ρίξτε μέσα και επεξεργαστείτε το πολύ 0,5 λίτρα υγρών, που είναι καυτά ή αφρίζουν πολύ.
- Η συσκευή δεν μπορεί να παρασκευάσει μαγιονέζα.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 12

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. 13

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων

→ Εικ. 14

Γλυκά

Υλικά συνταγής

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)

- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 2 κουταλιές βανίλια
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο

Παρασκευή

- Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια και χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη, μέχρι να αφρίσουν. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το προετοιμασμένο **μείγμα μελιού-μήλων**.
- Αναμείξτε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα ξεχωριστό μπολ, προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα.
- Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.
- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα γλυκού.
- Καθαρίστε το μήλο, κόψτε το σε φέτες και μοιράστε το επάνω στο γλυκό.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

Απόσυρση παλιάς συσκευής

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



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.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.



Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak için kullanınız.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Motor ünitesini ancak dönen parçalar durduktan sonra çıkartınız.
- ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Sıcaklığı 50°C üzerinde olan besinleri karıştırma kabında işlemeyiniz.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.

- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Cihazda sadece izin verilen orijinal parçaları kullanınız.
- ▶ Cihazı kesinlikle başınızın üzerinde bir yükseklikte çalıştırmayınız veya parçalarına ayırmayınız.

Cihazı tanıma

Genel bakış

→ Şek. 1

1	Motor ünitesi
2	Koruyucu kapak
3	Karıştırma kabı
4	Bıçak
5	Çırpma disk ¹

¹ Modele bağlı

Genel doğrayıcının kullanımı

→ Şek. 2 - 11

Notlar

- Genel doğrayıcı, örneğin et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri veya badem gibi besinleri doğramak için uygundur.
- Çırpma disk, çırpılmış krema veya yumurta akı gibi sıvı besinlerin çırpılması için uygundur.
- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kırıkta, kemik, kırıntı veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.
- Genel doğrayıcı örneğin kahve çekirdeği, muskat cevizi, turp, şeker gibi çok sert besinlerin veya örneğin meyve veya buz gibi dondurulmuş besinlerin doğranması için uygun değildir.
- En fazla 0,5 litre köpüren veya sıcak sıvı doldurunuz ve işleyiniz.
- Cihaz ile mayonez hazırlanamaz.

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 12

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ Şek. 13

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı

→ Şek. 14

Kek

Malzemeler

- 3 yumurta
- 60 g tereyağı
- 100 g beyaz un (405 tipi)
- 60 g dövülmüş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı şekerli vanilin
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 elma

Hazırlanışı

- Yumurtanın sarısını ayırınız ve akını sertleşene kadar çırpınız.
- Yumurta sarısına şeker ekleyip çırpınız. Yumuşak tereyağını ve hazırladığınız **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
- Diğer malzemeleri başka bir kapta karıştırınız, ıslak malzemelere ilave edip karıştırınız.
- Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice ekleyiniz.
- Pişirme kağıdı yerleştirdiğiniz bir kek kalıbına (35 x 11 cm) hazırladığınız kek karışımını dökünüz.
- Elmanın kabuğunu soyup dilimleyiniz ve kekin üzerine dağıtınız.
- Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



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.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizininde veya web sitemizde yer almaktadır.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania i ubijania artykułów spożywczych.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Jednostkę silnikową zdejmować dopiero po zatrzymaniu obracających się części.

pl Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
- ▶ Nie przetwarzać gorących artykułów spożywczych, których temperatura przekracza 50°C.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Eksploatacja urządzenia jest dozwolona wyłącznie z oryginalnymi, dopuszczonymi do użytku częściami.
- ▶ Nigdy nie włączać ani nie rozbierać urządzenia, gdy stoi ono "na głowie".

Poznanie urządzenia

Przegląd

→ Rys. **1**

1	Korpus urządzenia z silnikiem
2	Pokrywa ochronna
3	Pojemnik miksera
4	Nóż
5	Tarcza do ubijania ¹

¹ W zależności od modelu

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. **2** - **11**

Uwagi

- Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się do rozdrabniania artykułów spożywczych, np. mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów czy migdałów.
- Tarcza do ubijania nadaje się do ubijania płynnych artykułów spożywczych, np. śmietany lub białek.

- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych artykułów spożywczych, np. ziaren kawy, gałki muszkatolowej, cukru, chrzanu czy zamrożonych artykułów, takich jak owoce czy kostki lodu.
- Wlewać i przetwarzać maksymalnie 0,5 l spienionych lub gorących płynów.
- To urządzenie nie nadaje się do sporządzania majonezu.

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychnięcia resztek składników.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **12**

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. **13**

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa

→ Rys. **14**

Ciasto

Składniki

- 3 jaja
- 60 g masła
- 100 g białej mąki (typu 405)
- 60 g zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu

- 2 ŁS cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jabłko

Przyrządzenie

- Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę.
- Ubić żółtka z cukrem na pienistą masę. Dodać miękkie masło i przygotowaną wcześniej **mieszaninę miodowo-jabłkową**.
- Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wmieszać.
- Ubitą śmietaną ostrożnie wmieszać przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać do niej przygotowaną mieszaninę na ciasto.
- Obrąć jabłko, pokroić je w plasterki i rozmieścić na cieście.
- Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Utylizacja zużytego urządzenia

- ▶ Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do odda-

nia go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.



Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- щоб дрібнити, сікти, мішати і збивати продукти.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабелів живлення слід берегти від дітей.

- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.

- ▶ Не знімайте блок двигуна, доки обертові частини не зупиняться.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Не обробляйте гарячих продуктів з температурою понад 50 °C.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Використовуйте прилад лише зі схваленими оригінальними деталями.
- ▶ Не запускайте й не розбирайте перевернутий прилад.

Знайомство

Огляд

→ Мал. **1**

1	Блок двигуна
2	Захисна кришка
3	Чаша блендера
4	Ніж
5	Диск для збивання ¹

¹ Залежно від моделі

Застосування універсального подрібнювача

→ Мал. **2** - **11**

Вказівки

- Універсальним подрібнювачем можна подрібнювати такі продукти, як м'ясо, твердий сир, цибуля, часник, фрукти, овочі, зелень, мигдаль та інші горіхи.
- Диск для збивання можна збивати рідкі продукти, як-от вершки чи яєчні білки.

- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.
- Універсальним подрібнювачем не можна подрібнювати дуже тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатні горіхи, редьку й цукор, а також заморожені продукти, наприклад фрукти або кубики льоду.
- Щоб обробити пінисту або гарячу рідину, заливайте не більше ніж 0,5 л.
- Цей прилад не призначений готувати майонез.

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали. Почистьте окремі деталі, як показано в таблиці.

→ Мал. **12**

Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **13**

Медовий пиріг із яблуками

Медово-яблучна суміш

→ Мал. **14**

Пиріг

Інгредієнти

- 3 яйця
- 60 г вершкового масла
- 100 г білого борошна (гатунок 405)
- 60 г подрібнених волоських горіхів

uk Утилізація старих приладів

- 1 ч. л. кориці
- 2 ст. л. ванільного цукру
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 яблуко

Готування

- Відділіть яєчний білок і круто збийте його.
- Збийте жовток із цукром до пінистого стану. Додайте м'яке масло й підготовлену **медово-яблучну суміш**.
- Решту інгредієнтів змішайте в окремій мисці, додайте до вологих інгредієнтів і перемішайте.
- Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки.
- Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і помістіть туди підготовану суміш на пиріг.
- Почистьте яблуко, наріжте скибками й викладіть на пиріг.
- Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте пиріг 30 хвилин.

Утилізація старих приладів

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



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.

Сервісні центри

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в додченому довіднику або на нашому сайті.



Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

- для измельчения, рубки, перемешивания и взбивания продуктов;
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Снимайте блок привода только после остановки вращающихся деталей.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.

ru Предотвращение материального ущерба

- ▶ Не перерабатывайте продукты, температура которых выше 50 °С.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Используйте прибор только с сертифицированными оригинальными принадлежностями.
- ▶ Не включайте и не разбирайте перевернутый прибор.

Знакомство с прибором

Обзор

→ Рис. **1**

- | | |
|----------|---------------------------------|
| 1 | Блок двигателя |
| 2 | Защитная крышка |
| 3 | Стакан блендера |
| 4 | Нож |
| 5 | Диск для взбивания ¹ |

¹ В зависимости от модели

Использование универсального измельчителя

→ Рис. **2** - **11**

Примечания

- Универсальный измельчитель пригоден для измельчения таких продуктов, как мясо, твердый сыр, лук, чеснок, фрукты, овощи, миндаль и другие орехи.
- Диск для взбивания пригоден для взбивания жидких продуктов, таких как сливки или яичные белки.
- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.

- Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи или редька, сахар, а также замороженных продуктов, например фруктов или кубиков льда.
- Можно заполнять и перерабатывать не более 0,5 л горячих или сильно пенящихся жидкостей.
- При помощи прибора нельзя готовить майонез.

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. **12**

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. **13**

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

→ Рис. **14**

Пирог

Ингредиенты

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего сорта (тип 405)
- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 ст. л. ванильного сахара
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко

Приготовление

- Отделить желтки от белков, яичные белки взбить в крепкую пену.
- Взбить желтки с сахаром до образования пены. Добавить размягченное масло и подготовленную **яблочно-медовую смесь**.
- Остальные ингредиенты смешать в отдельной миске, добавить к мокрым ингредиентам и перемешать.
- Осторожно подмешать белки лопаткой.
- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и поместить туда приготовленную пирожную смесь.
- Почистить яблоко, нарезать и выложить на пирог.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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.

Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Апплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж

e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Словении

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
 - لفرم وتقطيع وخط وخطق المواد الغذائية.
 - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
 - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
 - حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقاً للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين أبداً.
- ◀ لا تخلع وحدة المحرك إلا عندما تتوقف الأجزاء الدوّارة تماماً.
- ◀ توجّه الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 50 °م.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجبُّب الأضرار المادية

نظف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.
نظف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 12

أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 13

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

← الشكل 14

الكيك

المكوّنات

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة سكر فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة بيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح التحضير
- افضل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغي.
- أضف الزبد الناعم وخليط التفاح بالعسل المُحضّر.
- اخلط المكوّنات الأخرى في وعاء منفصل، وأضفها إلى المكوّنات الرطبة واخفقها معًا.
- اخفق بياض البيض من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة مسطحة.
- قم بتغطية قالب كيك مستطيل (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز، وأضف فيه خليط الكعكة المحضّر.
- قنّتر ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح وورّعها على الكعكة.
- سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

التخلص من الجهاز القديم

← تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

- ▶ لا تشغّل أبدًا دون وجود خليط.
- ▶ استخدم الجهاز فقط مع الأجزاء الأصلية المسموح بها.
- ▶ لا تشغّل الجهاز أو تفككه إذا كان موضوعًا على رأسه.

التعرّف

عرض عام

← الشكل 1

1	وحدة المُحرّك
2	غطاء الحماية
3	وعاء الخلاط
4	السكين
5	قرص الخفق ¹

1 على حسب الطراز

استخدام القطاعة متنوعة

الاستخدامات

← الشكل 2 - 11

ملاحظات

- القطاعة متنوعة الاستخدام صالحة لقطع المواد الغذائية، من قبيل اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز.
- قرص الخفق مناسبٌ لقطع المواد الغذائية السائلة، مثل القشدة المخفوقة أو بياض البيض.
- أزل المكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- القطاعة متنوعة الاستخدام غير صالحة لقطع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو والفجل، أو السكر، أو المواد الغذائية المُجمّدة، مثل الفاكهة أو مكعبات الثلج.
- عبئ 0.5 لتر بحذر أقصى من السوائل الرغوية أو الساخنة وعالجها.
- لا يمكن للجهاز إعداد صلصة مايونيز.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 7 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001316929 (040605)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom