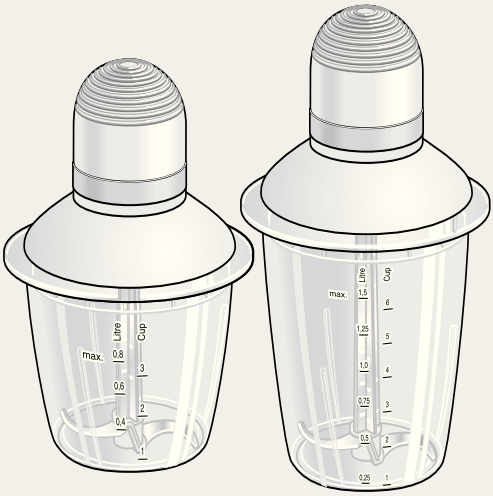


MMR08../MMR15..

BOSCH

de	Gebrauchsanleitung
en	Operating instructions
fr	Notice d'utilisation
it	Istruzioni per l'uso
nl	Gebruiksaanwijzing
da	Brugsanvisning
no	Bruksanvisning
sv	Bruksanvisning
fi	Käyttöohje
es	Instrucciones de uso
pt	Instruções de serviço
el	Οδηγίες χρήσης
tr	Kullanma talimatı
pl	Instrukcja obsługi
hu	Használati utasítás
uk	Інструкція з експлуатації
ru	Инструкция по эксплуатации
ar	تعليمات الاستخدام

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

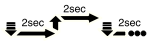
Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.
Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.
Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.
In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseite ausklappen.
Bild 1

a **Motor-Einheit**
zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Ändern der Betriebsart

 Dauer-Betrieb
= Motor-Einheit nach unten drücken

 Intervall-Betrieb (I)
= Motor-Einheit nach unten drücken, festhalten – loslassen – nach unten drücken, festhalten – loslassen

b **Schutzdeckel**
zum Verschließen des Bechers und Festriegeln des Werkzeugs – auf richtigen Sitz achten! Nicht verkanten! Das Gerät kann nur bei richtig aufgesetztem Schutzdeckel in Betrieb gesetzt werden.

Werkzeuge

c **Messer** zum Zerkleinern von z. B. Kräutern, Zwiebeln, Obst, Gemüse, Käse und Fleisch

d **Schlagscheibe** zum Schlagen von Sahne, Eischnee, Mayonnaise und Milchschaum (kalte Milch, max. 8 °C)

e **Ice-Crush-Messer** zum Zerkleinern von Eiswürfeln

Becher (Mikrowellen geeignet)

f aus **Kunststoff** (Fassungsvermögen: max. 800 ml) oder

g aus **Glas** (Fassungsvermögen: max. 1500 ml)

Sicherheitshinweise

⚠ ***Verletzungsgefahr***
Stromschlag-Gefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Kinder vom Gerät fern halten.
Kinder beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fehlerfall. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.
Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.
Ausgediente Geräte unbrauchbar machen.
Becher nicht auf heißen Untergrund stellen.
Gerät nur mit Originalzubehör betreiben.
Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen, unter fließendes Wasser halten oder in Flüssigkeiten eintauchen.
Motor-Einheit nur bei Stillstand vom Becher abnehmen. Gerät niemals leer laufen lassen.

⚠ ***Verletzungsgefahr***
Verletzungsgefahr durch scharfe Messer. Die Messer immer nur am Kunststoffgriff anfassen. Nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.

⚠ ***Verbrühungsgefahr***
Bei schäumender oder heißer Flüssigkeit maximal 0,5 Liter bei Kunststoff- oder 1,0 Liter bei Glasbecher einfüllen und verarbeiten.

Bedienen

Bilder 2–6

Achtung!

Der Zerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Rettichen oder Zucker. Vor der Verarbeitung alle Hartteile entfernen (beim Fleisch z. B. Sehnen, Knorpel oder Knochen). Tiefgefrorenes nur mit Ice-Crush-Messer zerkleinern.

Vor dem ersten Gebrauch Gerät und Werkzeuge reinigen.

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Becher auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Werkzeug in den Becher einsetzen.
- Lebensmittel in Becher einfüllen. Maßskala (**A**) beachten.
- Schutzdeckel aufsetzen – nicht verkanten!
- Motor-Einheit aufsetzen, einrasten lassen. Gerät startet nicht, wenn nicht richtig eingerastet.
- Netzstecker einstecken.
- Becher mit einer Hand festhalten, mit der anderen Hand auf die Motor-Einheit drücken:
  Dauer-Betrieb zum feinen Zerkleinern und Schlagen von Eischnee oder Sahne oder Intervall-Betrieb zum Stückeln von z. B. Zwiebeln oder Obst sowie zum Zerkleinern von Eiswürfeln.

Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Motor-Einheit und Schutzdeckel abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen, danach Lebensmittel entnehmen.

Reinigen

⚠ Stromschlag-Gefahr

Die Motor-Einheit nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Netzstecker ziehen.
- Motor-Einheit feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Werkzeuge, Becher und Schutzdeckel in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

Achtung!

Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Messer nur am Kunststoffgriff anfassen.

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

Nach dem Zerkleinern von Zwiebeln oder Knoblauch Becher sofort reinigen.

Zum Aufbewahren **Bild 7**

- Netzkabel um die Motor-Einheit wickeln.

Praktische Tipps und Rezepte

Damit das Arbeiten mit dem Gerät leichter und die Ergebnisse besser werden, können Ihnen folgende Tipps helfen.

Vor dem Einsatz des Gerätes:

- Fleisch, Käse, rohes Obst oder Gemüse vor der Verarbeitung in etwa 1 cm große Würfeln schneiden.
- Kräuter waschen, Stengel entfernen und kurz abtrocknen.
- Käse im Kühlschrank kühlen.
- Trockenes Brot in Stücke schneiden
- Vom Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.
- Becher muss fettfrei und trocken sein, bevor Eiweiß geschlagen wird.

Hinweis:

Die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, je nach Füllmenge und Feinheitsgrad.

kürzere Einschaltzeit	kleinere Menge, und/oder niedrigerer Zerkleinerungsgrad
längere Einschaltzeit	größere Menge und/oder höherer Zerkleinerungsgrad

Lebensmittel	Werkzeug	Höchstmenge		Anzahl der Intervalle (I)	Zeit/ Sekunden
		Glas-Becher	Kunststoff-Becher		
Petersilie	Messer	40 g	30 g	5–15 (I)	
Knoblauch, Zwiebeln	Messer	200 g	150 g	5–10 (I)	
Obst/Gemüse	Messer	200 g	200 g	10–15 (I)	
Mandeln, Walnüsse	Messer	250 g	200 g		20–30 s
Käse	Messer	200 g	150 g		20–30 s
Fleisch	Messer	200 g	200 g		15–25 s
Babynahrung	Messer	200 g	200 g		10–20 s
Pfannkuchenteig	Messer	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Messer	1,5 l	0,8 l		–30 s
Gestoßenes Eis	Ice-Crush-Messer	200 g oder ca. 8 Eiswürfel		4–6 (I)	
Schlagen von Eiweiß	Schlagscheibe	4 Eiweiß			60–90 s
Schlagen von Sahne	Schlagscheibe	400 ml			15–20 s

Gemüsesuppe

Zutaten

1 Karotte und jeweils ein kleines Stück Sellerie, Lauch, Zucchini, Blumenkohl oder eine andere Gemüsesorte, 1 mittelgroße gekochte Kartoffel, ¾ l Fleischbrühe, Petersilie, Basilikum (auf Wunsch), Salz, schwarzer Pfeffer, 100 g süße Sahne, 1 Eigelb

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Gemüse putzen, waschen und grob schneiden.
- Fleischbrühe mit Gemüse aufkochen.
- Gekochte Suppe und das Gemüse in den Becher geben und pürieren.
- Pürierte Suppe zurück in den Topf geben und mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Eigelb und süße Sahne vermengen und in die Suppe einrühren. Nicht mehr kochen lassen.

Milch-Shake

Zutaten

300 ml kalte Milch, 100 g Erdbeeren oder anderes Obst, 1 Päck. Vanille-Zucker, 2–3 EL Vanille-Eis

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Alle Zutaten in den Becher geben und etwa 30 Sek. mixen. Sofort servieren.

Salatdressing

Zutaten

200 g saure Sahne, 200 g Joghurt, 3 Knoblauchzehen, 2–3 EL Ketchup, Prise Salz, Zucker, 3–6 EL Essig

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Alle Zutaten in den Becher geben und etwa 20 Sek. mixen.

Mayonnaise

Zutaten

1 Ei, 1 EL Senf, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer, 100 ml Öl und zusätzlich weitere 150 ml Öl

Werkzeug: Schlagscheibe

Zubereitung

Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten mit 100 ml Öl in den Becher geben und etwa 20 Sek. mixen.
- 150 ml Öl dazugeben und weitere 30 bis 45 Sek. mixen. Im kleinen Becher kann die Mayonnaise mit dem Messer zubereitet werden.

Honig-Butter

Zutaten für kleinen Becher
75 g Butter (Raumtemperatur), 150 g Honig
Zutaten für großen Becher
100 g Butter (Raumtemperatur), 200 g Honig
Werkzeug: Messer
Zubereitung

- Weiche Butter und Honig in den Becher geben und etwa 10 Sek. mixen.

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Heftrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.
Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Please keep the Instructions for Use in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.
These operating instructions refer to various models.

Overview

Please fold out the illustrated page.
Fig. 1

a **Motor unit**
Used for switching the appliance on and off and changing the operating mode

 Continuous operation
= Press motor unit down



Intermittent operation (I)
= Press motor unit down, hold in place
– release – press down, hold in place
– release

b **Cover**
Used for sealing the jug and locking the tool – ensure that the cover is attached correctly! Do not fit the cover askew! The appliance cannot be operated until the cover has been attached correctly.

Tools

c **Blade** for cutting e.g. herbs, onions, fruit, vegetables, cheese and meat

d **Whisking disc** for whipping cream, beating egg whites, making mayonnaise and milk shakes (cold milk, max. 8 °C)

e **Ice crushing blade** for crushing ice cubes

Jug (microwave-proof)

f Made of **plastic** (capacity: max. 800 ml)

g Made of **glass** (capacity: max. 1500 ml)

Safety Information

⚠ ***Risk of injury***
Electric shock risk

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
Do not use if the cord or appliance is damaged.
Keep children away from the appliance.
Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.
Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs.
Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.
To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.
Only our customer service may repair the appliance
Make out-of-service appliances unusable.
Do not place the jug on a hot base.
Operate the appliance with original accessories only.
Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing. Do not operate the appliance with wet hands, do not place under running water and do not immerse in liquid. Do not remove the motor unit until the jug has come to a standstill. Never run the appliance at no-load.

⚠ ***Risk of injury***

Risk of injury from sharp blades. Take hold of the blades by the plastic handle only. When switched off the appliance continues running briefly.

⚠ ***Risk of scalding***

Add and process max. 0.5 litre of frothing or hot liquid in a plastic jug or 1.0 litre in a glass jug.

Operating the appliance

Figs. 2–6

Warning!

The cutter is not suitable for grinding coffee beans, cutting radishes or grinding sugar. Before processing food, remove all hard parts (e.g. remove sinews, gristle and bones from meat). Cut deep-frozen food with the ice crushing blade only.

Before using the appliance for the first time, clean the appliance and tools.

- Completely unwind the power cord.
- Place the jug on a smooth, clean work surface.
- Insert the tool into the jug.
- Place food in the jug. Note measuring scale (**A**).
- Attach the cover – do not fit askew!
- Attach the motor unit, lock into position. The appliance will not start if the motor unit is not locked into position correctly.
- Insert the mains plug.
- Hold the jug with one hand and press onto the motor unit with the other hand. Continuous operation for cutting food finely, for beating egg whites and for whipping cream or intermittent operation for dicing e.g. onions or fruit as well as for crushing ice cubes.

After using the appliance

- Pull out the mains plug.
- Remove the motor unit and cover.
- Take out the tool, then remove the food.

Cleaning

⚠ ***Electric shock risk***

Never immerse the motor unit in water and do not clean in the dishwasher.

- Pull out the mains plug.
- Wipe the motor unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools, jug and cover in the dishwasher or with a brush under running water.

Warning!

Never clean the blades with bare hands. Use a brush. Take hold of the blades by the plastic handle only.

Note: If processing e.g. red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.
After cutting onions or garlic, clean the jug immediately.

Storing the appliance **Fig. 7**

- Wind the mains cable around the motor unit.

Practical tips and recipes

The following tips may help you operate the appliance more easily and obtain better results.
Before using the appliance:

– Before processing, cut meat, cheese, raw fruit or vegetables into approx. 1 cm/ ½ in cubes.
– Wash herbs, remove stalks and dry briefly.
– Chill cheese in the refrigerator.
– Cut dry bread into pieces.
– Remove gristle, bones and sinews from meat.
– Before beating egg whites, ensure that the jug is grease-free and dry.

Note:
The times indicated in the following table are approximate values depending on the quantity and degree of fineness required.

Shorter ON time	Smaller quantity and/or lower degree of cutting
Longer ON time	Larger quantity and/or higher degree of cutting

Food	Tool	Max. quantity		Number of intervals (l)	Time/ seconds
		Glass jug	Plastic jug	2sec 2sec 2sec	
Parsley	Blade	40 g	30 g	5–15 (l)	
Garlic, onions	Blade	200 g	150 g	5–10 (l)	
Fruit/vegetables	Blade	200 g	200 g	10–15 (l)	
Almonds/walnuts	Blade	250 g	200 g		20–30 s
Cheese	Blade	200 g	150 g		20–30 s
Meat	Blade	200 g	200 g		15–25 s
Baby food	Blade	200 g	200 g		10–20 s
Pancake mixture	Blade	1.0 l	0.7 l		30–45 s
Cocktails	Blade	1.5 l	0.8 l		–30 s
Crushed ice	Ice crushing blade	200 g or approx. 8 ice cubes		4–6 (l)	
Egg whites	Whipping (beating) disc	4 egg whites			60–90 s
Cream	Whipping (beating) disc	400 ml			15–20 s

Vegetable soup

Ingredients
1 carrot and one small piece of celery, leek, courgettes, cauliflower or another type of vegetable, 1 medium-sized boiled potato, ¾ l meat stock, parsley, basil (if required), salt, black pepper, 100 g sweet cream, 1 egg yolk
Tool: Blade

Preparation

- Prepare, wash and cut the vegetables into large pieces.
- Bring the meat stock and vegetables to the boil.
- Pour the boiled soup and vegetables into the jug and purée.
- Pour the puréed soup back into the pan and season with herbs, salt and pepper.
- Mix egg yolk and sweet cream and stir into the soup. Do not allow to boil any longer.

Milk shake

Ingredients

300 ml old milk, 100 g strawberries or other fruit, a few drops of vanilla essence +1 tbs of sugar, 2–3 tbs. vanilla ice cream

Tool: Blade

Preparation

- Put all ingredients in the jug and blend for approx. 30 sec. Serve immediately.

Salad dressing

Ingredients

200 g soured cream, 200 g yoghurt, 3 garlic cloves, 2–3 tbs. tomato sauce, pinch of salt, sugar, 3–6 tbs. vinegar

Tool: Blade

Preparation

- Put all ingredients in the jug and blend for approx. 20 sec.

Mayonnaise

Ingredients

1 egg, 1 tbs. mustard, 1 tbs. vinegar, salt, pepper, 100 ml oil and another 150 ml

Tool: Whipping disc

Preparation

All ingredients must be at the same temperature.

- Put ingredients and 100 ml oil in the jug and blend for approx. 20 sec.
- Add 150 ml oil and blend for a further 30–45 sec.

Honey butter

Ingredients for small jug

75 g butter (room temperature), 150 g honey

Ingredients for large jug

100 g butter (room temperature), 200 g honey

Tool: Blade

Preparation

- Put soft butter and honey in the jug and blend for approx. 10 sec.

Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

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

Subject to change without notice.

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer.
Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.
Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.
Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.
La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier la page illustrée.
Figure 1

a **Bloc moteur**
Pour allumer et éteindre l'appareil et pour changer de mode

Marche permanente
= Poussez le bloc moteur vers le bas

2sec 2sec 2sec Marche intermittente (I)
= Poussez le bloc moteur vers le bas, maintenez-le dans cette position puis relâchez, poussez-le à nouveau, maintenez-le, puis relâchez.

b **Couvercle de protection**
Le couvercle sert à obturer le gobelet et verrouiller l'accessoire ! Veillez à ce que le couvercle soit bien en assise. Ne le coincez pas ! L'appareil ne peut se mettre en marche qu'une fois le couvercle en place.

Accessoires

c **Lame** servant à broyer par ex. les herbes culinaires, les oignons, les fruits et légumes, le fromage et la viande.

d **Disque fouet** pour battre la crème, faire monter les œufs en neige, préparer de la mayonnaise et faire mousser le lait (lait froid, à 8 °C maxi.)

e **Lame à broyer** les glaçons

Gobelet (adapté aux micro-ondes)

f en **plastique** (contenance : 800 ml maxi.) ou

g en **verre** (contenance : 1500 ml maxi.)

Consignes de sécurité

⚠ ***Risque de blessure !***
Risque d'électrocution !

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.
Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.
Éloignez les enfants de l'appareil.
Surveillez les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.
Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.
Afin d'écarter tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.
Une fois que les appareils ont fini de servir, rendez-les inutilisables. Ne déposez pas le gobelet sur des surfaces très chaudes.
N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projection de liquide. Ne saisissez pas l'appareil avec les mains humides, ne le nettoyez pas sous l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau. Ne retirez le bloc moteur du gobelet qu'après que le moteur s'est arrêté. Ne faites jamais marcher l'appareil à vide.

⚠ ***Risque de blessure !***

Risque de blessure avec les lames tranchantes ! Ne saisissez le couteau broyeur que par sa poignée en plastique. L'appareil continue de tourner brièvement une fois éteint.

⚠ ***Risque de vous ébouillanter !***

Lorsque le liquide mousse ou est très chaud, ne versez et ne préparez jamais plus de 0,5 litre dans un gobelet en plastique et plus d'un litre dans un gobelet en verre.

Utilisation

Figures 2–6

Attention !

Ce broyeur ne convient pas pour broyer le café en grains, les radis et le sucre en morceaux. Avant de traiter des aliments, enlevez toutes leurs parties dures (dans la viande : les tendons, cartilages ou les os) ; broyez les aliments surgelés avec la lame à broyer les glaçons. Nettoyez l'appareil et les outils avant la première utilisation.

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Posez le gobelet sur un plan de travail lisse et propre.
- Installez l'accessoire dans le gobelet.
- Versez les aliments dans le gobelet. Tenez compte de l'échelle graduée (**A**).
- Posez le couvercle en veillant à ne pas le coincer !
- Posez le bloc moteur puis faites-le encranter.
  L'appareil ne démarre pas tant que le bloc moteur n'a pas encranté.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Tenez le gobelet d'une main et, de l'autre, appuyez sur le bloc moteur :
  Faites marcher le bloc moteur en permanence pour broyer finement et pour battre des blancs d'œufs ou de la crème.

Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le bloc moteur et le couvercle de protection.
- Retirez l'accessoire puis les aliments.

Nettoyer

⚠ ***Risque d'électrocution !***

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ne le lavez jamais au lave-vaisselle.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez le bloc moteur avec un essuie-tout humide puis séchez-le avec un essuie-tout sec.
- Vous pouvez laver les accessoires, le gobelet et le couvercle de protection au lave-vaisselle, ou sous l'eau du robinet avec une brosse.

Attention !

Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues. Utilisez une brosse. Ne saisissez les lames que par leur poignée en plastique.

Remarque : si vous traitez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique vont prendre d'autres teintes. Quelques gouttes d'huile de cuisine permettent de les enlever. Après avoir broyé des oignons ou de l'ail, nettoyez immédiatement le gobelet.

Rangement de l'appareil **Figure 7**

- Enroulez le cordon de secteur autour du bloc moteur.

Conseils pratiques et recettes

Voici quelques conseils qui vous faciliteront les travaux avec l'appareil et vous donneront de meilleurs résultats :

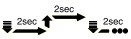
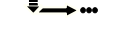
Avant d'utiliser l'appareil :

– Découpez la viande, le fromage, les fruits crus ou les légumes en dés d'env. 1 cm de côté.
– Lavez les herbes, enlevez leurs tiges et faites sécher brièvement.
– Gardez le fromage au frais, au réfrigérateur.
– Coupez le pain sec en morceaux.
– Retirez les cartilages, les os et les tendons de la viande.
– Avant de battre des blancs d'œufs, veillez à ce que le gobelet soit sec et à ce qu'il ne contienne pas de matière grasse.

Remarque :

Les durées indiquées dans le tableau ci-dessous sont indicatives, elles dépendent de la quantité et de la finesse de broyage voulue.

Durée d'enclenchement brève :	faible quantité et/ou broyage grossier
Durée d'enclenchement longue :	grande quantité et/ou broyage assez fin

Aliments	Accessoire	Quantité max.		Nombre d'intervalles (I) 	Durée/ Secondes 
		Gobelet en verre	Gobelet en plastique		
Persil	Lame	40 g	30 g	5–15 (I)	
Ail, oignons	Lame	200 g	150 g	5–10 (I)	
Fruits/Légumes	Lame	200 g	200 g	10–15 (I)	
Amandes, noix	Lame	250 g	200 g		20–30 s
Fromage	Lame	200 g	150 g		20–30 s
Viande	Lame	200 g	200 g		15–25 s
Aliments pour bébé	Lame	200 g	200 g		10–20 s
Pâte à crêpes	Lame	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Lame	1,5 l	0,8 l		–30 s
Glace pilée	Lame à broyer la glace	200 g ou env. 8 glaçons		4–6 (I)	
Blancs d'œufs	Disque-fouet	4 blancs d'œufs			60–90 s
Crème battue	Disque-fouet	400 ml			15–20 s

Soupe de légumes

Ingrédients

Prenez 1 carotte et un petit morceau, pour chaque, de céleri, de poireau, de courgette, de chou-fleur ou d'autres variétés de légumes, 1 pomme de terre cuite de taille moyenne, ¾ de litre de bouillon de viande, du persil, du basilic (facultatif), sel, poivre noir, 100 g de crème fleurette, 1 jaune d'œuf.

Accessoire : Lame

Préparation

- Nettoyez les légumes et découpez-les en gros morceaux.
- Faites chauffer le bouillon de viande dans lequel vous aurez versé les légumes.
- Versez la soupe cuite et les légumes dans le gobelet puis réduisez en purée.
- Reversez dans la casserole la soupe ainsi réduite puis assaisonnez-la avec les herbes culinaire, le sel et le poivre.
- Mélangez le jaune d'œuf et la crème fleurette, puis incorporez-les dans la soupe. Veillez à ce que la soupe n'entre plus en ébullition.

Milk-shake

Ingrédients

300 ml de lait froid, 100 g de fraises ou d'autres fruits, 1 sachet de sucre vanillé, 2 à 3 c. à soupe de glace à la vanille.

Accessoire : Lame

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans le gobelet et fouettez le mélange pendant env. 30 secondes. Servez immédiatement.

Sauce pour la salade

Ingrédients

200 g de crème aigre, 200 g de yaourt, 3 gousses d'ail, 2–3 c. à soupe de ketchup, une pincée de sel et de sucre, 3 à 6 c. à soupe de vinaigre

Accessoire : Lame

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans le gobelet puis mélangez pendant env. 20 secondes.

Mayonnaise

Ingrédients

1 œuf, 1 c. à soupe de moutarde, 1 c. à soupe de vinaigre, sel, poivre, 100 ml d'huile et 150 ml d'huile supplémentaires.

Accessoire : Disque fouet

Préparation
Tous les ingrédients doivent se trouver à la même température.

- Versez les ingrédients dans le gobelet avec les 100 premiers ml d'huile, puis fouettez-les pendant 20 secondes.
- Versez les 150 ml d'huile restants puis continuez de fouetter pendant 30 à 45 secondes supplémentaires. Si vous utilisez le petit gobelet, la lame suffira pour préparer la mayonnaise.

Beurre au miel

Ingrédients pour le petit gobelet
75 g de beurre (à la température ambiante), 150 g de miel
Ingrédients pour le grand gobelet
100 g de beurre (à la température ambiante), 200 g de miel
Accessoire : Lame
Préparation

- Versez le beurre mou et le miel dans le gobelet puis mélangez pendant env. 10 sec. max.

Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

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

Garantie

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

Sous réserve de modifications.

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.
Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.
In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.
In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli.

Guida rapida

Aprire la pagina con figure.
Figura 1

a **Gruppo motore**
per accendere e spegnere l'apparecchio e cambiare il modo di funzionamento

 servizio continuo
= premere il gruppo motore verso il basso

 servizio intervallato (I)
= premere il gruppo motore verso il basso, mantenere – rilasciare – premere verso il basso, mantenere – rilasciare

b **Coperchio di sicurezza**
Per chiudere il bicchiere e bloccare l'utensile – attenzione alla corretta posizione!
Non inclinare il coperchio nell'applicazione!
Il funzionamento dell'apparecchio è possibile solo se il coperchio di sicurezza è applicato correttamente.

Utensili

c **Lama** per sminuzzare per es. erbe aromatiche, cipolle, frutta, verdura, formaggio e carne

d **Disco sbattitore** per battere panna, albume d'uovo, maionese e schiuma di latte (latte freddo max. 8 °C)

e **Lama tritaghiaccio** per frantumare cubetti di ghiaccio

Bicchiere (idoneo per forno a microonde)
f di **plastica** (capacità max. 800 ml) oppure
g di **vetro** (capacità max. 1500 ml)

Istruzioni di sicurezza

⚠ ***Pericolo ferite***
Pericolo di scariche elettriche

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.
Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.
Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini. Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenti esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione.
Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.
Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.
Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.
Rendere inservibili gli apparecchi dismessi.
Non deporre i bicchieri su superfici calde.
Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
Attenzione durante la lavorazione di liquidi bollenti. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi. Non afferrare l'apparecchio con le mani bagnate, non metterlo sotto l'acqua corrente, né immergerlo in liquidi.
Staccare il gruppo motore dal bicchiere solo quando è fermo. L'apparecchio non deve mai funzionare a vuoto.

⚠ ***Pericolo ferite***
Pericolo ferite da lame taglienti. Afferrare le lame sempre dall'impugnatura di plastica. Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua breve-mente a girare.

⚠ ***Pericolo scottature***
In caso di liquidi bollenti che producono schiuma, introdurre e lavorare massimo 0,5 litri nel bicchiere di plastica o 1,0 litri nel bicchiere di vetro.

Uso

Figure 2–6
Attenzione!
Lo sminuzzatore non è idoneo per macinare caffè in grani, sminuzzare rafani o zucchero. Prima della lavorazione asportare tutte le parti dure (per la carne per es. tendini, cartilagini oppure ossi). Sminuzzare surgelati solo con la lama tritaghiaccio.
Al primo uso pulire l'apparecchio e gli utensili.

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Mettere il bicchiere su una superficie di lavoro piana e pulita.
- Inserire l'utensile nel bicchiere.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere. Attenzione alla scala graduata (**A**).
- Applicare il coperchio di sicurezza – senza inclinarlo!
- Applicare il gruppo motore ed innestarlo. L'apparecchio non si avvia se non è correttamente innestato.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Tenere fermo il bicchiere con una mano, con l'altra mano premere il gruppo motore. Servizio continuo per sminuzzare finemente, montare albumi d'uovo o panna oppure servizio intervallato per spezzettare per es. cipolle o frutta e per sminuzzare cubetti di ghiaccio.

Dopo il lavoro

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere gruppo motore e coperchio di sicurezza.
- Estrarre l'utensile, poi vuotare l'alimento.

Pulizia

⚠ ***Pericolo di scariche elettriche***
Non immergere mai il gruppo motore nell'acqua, né lavarlo in lavastoviglie.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Strofinare il gruppo motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Lavare gli utensili, il bicchiere ed il coperchio di sicurezza in lavastoviglie oppure con uno spazzolino sotto acqua corrente.

Attenzione!
Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola. Afferrare le lame solo dall'impugnatura di plastica.
Avvertenza: nella lavorazione per es. di cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.
Dopo avere sminuzzato cipolle oppure aglio, lavare subito il bicchiere.

Per conservare l'apparecchio **Figura 7**

- Avvolgere il cavo di alimentazione intorno al gruppo motore.

Consigli pratici e ricette

Per rendere più facile il lavoro con l'apparecchio e migliorare i risultati, possono essere utili i consigli seguenti.
Prima d'impiegare l'apparecchio:

– Prima della lavorazione, spezzettare la carne, il formaggio, la frutta e verdura crude in pezzetti di ca. 1 cm.
– Lavare le erbe aromatiche, rimuovere i gambi ed asciugarle brevemente.
– Raffreddare il formaggio in frigorifero.
– Spezzettare il pane secco.
– Togliere dalla carne cartilagini, ossi e tendini.
– Prima di montare l'albume d'uovo, il bicchiere deve essere asciutto e privo di grasso.

Avvertenza:
I tempi indicati nella tabella seguente sono valori indicativi, secondo la quantità ed il grado di finezza di lavorazione del prodotto.

Tempo di accensione breve	minore quantità e/o sminuzzatura più grossa
Tempo di accensione lungo	maggiore quantità e/o sminuzzatura più fine

Alimento	Utensile	Quantità massima		Numero d'intervalli (I)	Tempo/ secondi
		Bicchiere di vetro	Bicchiere di plastica	2sec 2sec 2sec	
Prezzemolo	Lama	40 g	30 g	5–15 (I)	
Aglio, cipolle	Lama	200 g	150 g	5–10 (I)	
Frutta/verdura	Lama	200 g	200 g	10–15 (I)	
Mandorle, noci	Lama	250 g	200 g		20–30 s
Formaggio	Lama	200 g	150 g		20–30 s
Carne	Lama	200 g	200 g		15–25 s
Alimenti per neonati	Lama	200 g	200 g		10–20 s
Pastella per omelette	Lama	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Lama	1,5 l	0,8 l		–30 s
Ghiaccio tritato	Lama tritaghiaccio	200 g oppure ca. 8 cubetti di ghiaccio		4–6 (I)	
Albume d'uovo montato	Disco sbattitore	4 albumi d'uovo			60–90 s
Panna montata	Disco sbattitore	400 ml			15–20 s

Minestrone

Ingredienti
1 carota ed un pezzetto ciascuno di sedano, porro, zucchina, cavolfiore o di altro tipo di verdura 1 patata di media grandezza già cotta, ¾ l di brodo di carne, prezzemolo, basilico (a volontà), sale, pepe nero, 100 g panna dolce, 1 tuorlo d'uovo.
Utensile: Lama
Preparazione
- Pulire la verdura, lavarla e tagliarla in pezzi grossolani.
- Sobbollire il brodo di carne con la verdura.
- Versare la minestra cotta e la verdura nel bicchiere e frullare a purea.
- Versare di nuovo nella pentola la minestra a purea ed insaporire con erbe aromatiche, sale e pepe.
- Aggiungere il tuorlo d'uovo e la panna dolce e mescolare nella minestra. Non cuocere più.

Shake di latte

Ingredienti
300 ml latte freddo, 100 g fragole o altra frutta, 1 bustina di zucchero vanigliato, 2–3 cucchiai di gelato alla vaniglia
Utensile: Lama
Preparazione
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare per circa 30 sec. Servire subito.

Dressing per insalata

Ingredienti
200 g panna acida, 200 g iogurt, 3 spicchi di aglio, 2–3 cucchiai di ketchup, 1 pizzico di sale, zucchero, 3–4 cucchiai di aceto
Utensile: Lama
Preparazione
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare per circa 20 sec.

Maionese

Ingredienti
1 uovo, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaio di aceto, sale, pepe, 100 ml olio e inoltre altri 150 ml olio
Utensile: Disco sbattitore
Preparazione
Tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.
- Mettere gli ingredienti con 100 ml di olio nel bicchiere e frullare per circa 20 sec.
- Aggiungere poi 150 ml di olio e frullare per altri 30–45 sec. La maionese può essere preparata con la lama nel bicchiere piccolo.

Burro-miele

Ingredienti per il bicchiere piccolo
75 g burro (a temperatura ambiente), 150 g miele
Ingredienti per il bicchiere grande
100 g burro (a temperatura ambiente), 200 g miele
Utensile: Lama
Preparazione
Introdurre il burro morbido ed il miele nel bicchiere e frullare per circa 10 sec.

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipement – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

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

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.
Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.
Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

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

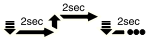
Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.
Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.
Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

In één oogopslag

De pagina met afbeeldingen uitklappen a.u.b.
Afb. 1

a **Motoreenheid**
Voor het in- en uitschakelen van het apparaat en het veranderen van de gebruikswijze.

 continugebruik
= motoreenheid naar onderen drukken

 intervalgebruik (I)
= motoreenheid naar onderen drukken, vasthouden – loslaten – naar onderen drukken, naar onderen drukken, vasthouden – loslaten

b **Beschermdeksel**
Controleer of deze goed is aangebracht bij het sluiten van de kom en vastzetten van de hulpstukken! Niet kantelen!
Het apparaat kan alleen worden gebruikt als het beschermdeksel goed is aangebracht.

Hulpstukken

c **Mes** voor het fijnsnijden van bijv. kruiden, uien, fruit, groente, kaas en vlees

d **Klopschijf** voor het kloppen van slagroom, eiwit, mayonaise en melkschuim (koude melk, max. 8 °C)

e **IJscrushmes** voor het fijnmalen van ijsblokjes

Kom (geschikt voor de magnetron)

f van **kunststof** (inhoud max. 800 ml) of

g van **glas** (inhoud max. 1500 ml)

Veiligheidsvoorschriften

⚠ ***Verwondingsgevaar***
Gevaar van een elektrische schok

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Toezicht houden op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.
Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.
Oude apparaten onbruikbaar maken.
De kom niet op een hete ondergrond plaatsen.
Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren.
Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen. De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking. Het apparaat niet met natte handen vastpakken, niet onder stromend water houden en niet in vloeistof dompelen.
De motoreenheid uitsluitend bij stilstand van de kom nemen. Het apparaat nooit onbelast laten draaien.

⚠ ***Verwondingsgevaar***
Verwondingsgevaar door scherpe messen. De messen alleen vastpakken aan de kunststof handgreep. Na het uitschakelen blijft het apparaat nog korte tijd lopen.

⚠ ***Risico van brandwonden***
In kunststof kommen maximaal 0,5 liter schuimende of hete vloeistof verwerken, in glazen kommen maximaal 1,0 liter.

Bedienen

Afb. 2–6

Attentie!
De fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnmaken van koffiebonen, rammenas of suiker. Alle harde delen verwijderen voor de verwerking (bij vlees bijv. zeen, kraakbeen en beenderen). Diepvriesgerechten uitsluitend met het ijscrushmes fijnmaken.

Het apparaat en de hulpstukken reinigen voordat u ze voor het eerst gebruikt.

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- De kom op een gladde en schone ondergrond plaatsen.
- Hulpstuk in de kom plaatsen.
- Levensmiddel in de kom doen. Schaalaanduiding (**A**) in acht nemen.
- Beschermdeksel aanbrengen – niet kantelen!
- Motoreenheid aanbrengen en vastklikken. Het apparaat start niet als het niet goed is vastgeklikt.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Kom met één hand vasthouden, met de andere hand op de motoreenheid drukken: continugebruik voor het fijnsnijden of voor het kloppen van eiwit, room of interval-gebruik voor het in stukken snijden van uien of fruit en voor het malen van ijsblokjes.

Na gebruik

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Motoreenheid en beschermdeksel verwijderen.
- Hulpstuk verwijderen en daarna het levensmiddel eruit halen.

Reinigen

⚠ ***Gevaar van een elektrische schok***
De motoreenheid niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Motoreenheid afvegen met een vochtige doek en droogwrijven.
- Hulpstukken, kom en beschermdeksel reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.

Attentie!
Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Messen altijd bij de kunststof handgreep vastpakken.

N.B.: Bij de verwerking van bijv. rodekool komt er een gekleurd laagje op de kunststof onderdelen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.
Na het fijnsnijden van uien en knoflook de kom onmiddellijk reinigen.

Opbergen **Afb. 7**

- Het aansluitsnoer om de motoreenheid wikkelen.

Praktische tips en recepten

Om het werken met het apparaat makkelijker te maken en betere resultaten te bereiken, kunnen de volgende tips u helpen.
Voordat u het apparaat gebruikt:

– Vlees, kaas, ongekookt fruit of groente in blokjes van ca. 1 cm snijden voordat u ze verwerkt.
– Kruiden wassen, stengels verwijderen en lichtjes droogmaken.
– Kaas koelen in de koelkast.
– Droog brood in stukken snijden.
– Kraakbeen, zeen en beenderen verwijderen uit vlees.
– De kom moet vetvrij en droog zijn voordat u eiwit klopt.

N.B.:
De in de onderstaande tabel vermelde tijden zijn richttijden die afhangen van de vulhoeveelheid en de fijnheid.

Kortere inschakelduur:	kleine hoeveelheid en/of minder fijn
Langere inschakelduur:	grote hoeveelheid en/of fijner

Levensmiddel	Hulpstuk	Max. hoeveelheid		Aantal intervallen (I)	Tijd/ seconden
		glazen kom	kunststof kom		
Peterselie	Mes	40 g	30 g	5–15 (I)	
Knoflook, uien	Mes	200 g	150 g	5–10 (I)	
Fruit/groente	Mes	200 g	200 g	10–15 (I)	
Amandelen, walnoten	Mes	250 g	200 g		20–30 s
Kaas	Mes	200 g	150 g		20–30 s
Vlees	Mes	200 g	200 g		15–25 s
Babyvoeding	Mes	200 g	200 g		10–20 s
Pannenkoekenbeslag	Mes	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Mes	1,5 l	0,8 l		–30 s
Gemalen ijs	Ijscrushmes	200 g of ca. 8 Ijsblokjes		4–6 (I)	
Eiwit kloppen	Slagschijf	4 eiwit			60–90 s
Room kloppen	Slagschijf	400 ml			15–20 s

Groentesoep

Ingrediënten

1 wortel en een klein stuk selderie, prei, courgette, bloemkool of een andere soort groente, 1 middelgrote gekookte aardappel, ¾ l vleesbouillon, peterselie, basilicum (naar wens), zout, zwarte peper, 100 g zoete room, 1 eigeel

Hulpstuk: Mes

Bereiding

- Groente wassen en in grove stukken snijden.
- Vleesbouillon met groente aan de kook brengen.
- Gekookte soep en groente in de kom doen en pureren.
- Gepureerde soep weer in de pan doen en op smaak brengen met kruiden, zout en peper.
- Eigeel en zoete room door de soep roeren. Niet meer laten koken. Niet meer laten koken.

Milkshake

Ingrediënten

300 ml koude melk, 100 g aardbeien of ander fruit, 1 pakje vanillesuiker, 2–3 EL vanille-ijs

Hulpstuk: Mes

Bereiding

- Alle ingrediënten in de kom doen en ca. 30 sec. mixen. Direct serveren.

Saladedressing

Ingrediënten

200 g zure room, 200 g yoghurt, 3 teentjes knoflook, 2–3 EL ketchup, snufje zout, suiker naar smaak, 3–6 EL azijn

Hulpstuk: Mes

Bereiding

- Alle ingrediënten in de kom doen en ca. 20 sec. mixen.

Mayonaise

Ingrediënten

1 ei, 1 EL mosterd, 1 EL azijn, zout, peper, 100 ml olie en later nogmaals 150 ml olie.

Hulpstuk: Klopschijf

Bereiding

Alle ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Ingrediënten met 100 ml olie in de kom doen en ca. 20 sec. mixen.
- 150 ml olie toevoegen en nogmaals 30–45 sec. mixen. In de kleine kom kan de mayonaise met het mes worden bereid.

Honingboter

Ingrediënten voor de kleine kom
75 g boter (kamertemperatuur), 150 g honing
Ingrediënten voor de grote kom
100 g boter (kamertemperatuur), 200 g honing
Hulpstuk: Mes
Bereiding

- Zachte boter en honing in de kom doen en ca. 10 sec. mixen.

Afvoer van het oude apparaat



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

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

Garantie

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

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

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.
Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en normal husholdning. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.
Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller.

Overblik

Fold siden med illustrationerne ud.
Billede 1

a **Motorenhed**
benyttes til at tænde og slukke for apparatet og ændre driftsformen.
konstant drift
= motorenhed trykkes ned
2sec 2sec 2sec intervaldrift (|)
= motorenhed trykkes ned, holdes nede – slippes – trykkes ned, holdes nede – slippes

b **Beskyttelseslåg**
til lukning af beholderen og fastlåse værktøjet – sørg for at det sidder rigtigt! Det må ikke sidde skævt! Apparatet kan kun benyttes, hvis beskyttelseslåget sidder rigtigt.

Redskab

c **Kniv** til hakning af f. eks. krydderurter, løg, frugt, grønt, ost og kød

d **Skive** til at piske flødeskum, æggehvider, mayonnaise og lave milkshake (kold mælk, max. 8 °C)

e **Ice-Crush-kniv** til knusning af isterninger

Bæger (egnet til mikrobølge)

f Af **plast** (volumen: max. 800 ml) eller

g Af **glas** (volumen: max. 1.500 ml)

Sikkerhedsanvisninger

⚠ ***Kvæstelsesfare***
Risiko for elektrisk stød

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.
Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl.
Hold børn væk fra maskinen. Hold børn under opsyn for at forhindre, at de leger med maskinen.
Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringsevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene maskinen, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.
Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.
Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.
Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceværksted eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare.
Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.
Udtjente apparater bør gøres ubrugelige.
Stil ikke bægeret på et varmt underlag.
Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør.
Rør varme fødevarer med forsigtighed. Væsken kan sprøjte under arbejdet med apparatet.
Håndtér ikke apparatet med fugtige hænder, hold det ikke ind under rindende vand og dyp det ikke i væsker. Motorenheden må kun tages af, når bægeret står stille. Lad aldrig apparatet køre, når det er tomt.

⚠ ***Kvæstelsesfare***

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive! Tag altid kun fast i kunststofgrebet på knivene. Apparatet kører kort efter, at det er slukket.

⚠ ***Fare for forbrænding***

Maksimal bearbejdningsmængde, skummende eller varme væsker: 0,5 liter med plastbæger eller 1,0 liter med glasbæger.

Betjening

Billede 2–6

Pas på!

Hakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner, peberrod eller sukker. Før hakkearbejdet startes: Fjern alle hårde dele (ved kød f. eks. sener, brusk elle knogler), dybfrosne madvarer må kun hakkes med Ice-Crush-kniven.

Apparat og redskaber skal rengøres grundigt før ibrugtagning første gang.

- Træk hele ledningen ud.
- Stil bægeret på en glat og ren arbejdsflade.
- Anbring værktøjet i bægeret.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret, overhold måleskalaen (**A**).
- Sæt låget på – det må ikke sidde skævt!
- Sæt motorenheden på og tryk den på plads. Apparatet kan kun starte, hvis de enkelte del sidder rigtigt.
- Sæt stikket i.
- Hold fast i bægeret med den ene hånd og tryk på motorenheden med den anden hånd: Konstant drift til finhakning og piskning af æggehvider eller fløde eller interval-drift til grovhakning af f. eks. løg eller frugt og til småhakning af isterninger.

Efter arbejdet

- Træk stikket ud.
- Tag motorenheden og låget af.
- Fjern redskabet og tag fødevarerne ud.

Rengøring

⚠ ***Risiko for elektrisk stød***

Dyp aldrig motorenheden i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.

- Træk stikket ud.
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Sæt redskab, bæger og låg i opvaskemaskinen eller rengør det med en børste under rindende vand.

Pas på!

Rengør aldrig knivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres. Tag altid kun fast i kunststofgrebet på knivene.

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

Rengør bægeret straks efter hakning af løg eller hvidløg.

Opbevaring **Billede 7**

- Vikle kablet rundt om motorenheden.

Praktiske tips og opskrifter

Følgende tips kan være en hjælp til at gøre det nemmere at arbejde med apparatet og forbedre resultatet.

Før apparatet tages i brug:

– Skær kød, ost, rå frugt eller grøntsager i ca. 1 cm store terninger.
– Vask krydderurter, fjern stilken og tør dem tørre.

– Køl ost i køleskabet.
– Skær tørt brød i stykker.
– Fjern brusk, knogler og sener fra kødet.
– Bægeret skal være fri for fedt og tørt, før æggehvider slås i bægeret.

Bemærk:
Tiderne i den efterfølgende tabel skal betragtes som vejledende, afhængigt af påfyldningsmængde og finhedsgrad.

Kortere tændingstid	Lille mængde, og/eller lille hakningsgrad
Længere tændingstid	Stor mængde, og/eller stor hakningsgrad

Fødevarer	Redskab	Maks. mængde		Antal intervaller (|)	Tid/ sekunder
		Glas-Bæger	Plastbæger	2sec 2sec 2sec	
Persille	Kniv	40 g	30 g	5–15 (|)	
Hvidløg, løg	Kniv	200 g	150 g	5–10 (|)	
Frugt/grønt	Kniv	200 g	200 g	10–15 (|)	
Mandler, valnødder	Kniv	250 g	200 g		20–30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20–30 s
Kød	Kniv	200 g	200 g		15–25 s
Babymad	Kniv	200 g	200 g		10–20 s
Pandekagedej	Kniv	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Kniv	1,5 l	0,8 l		–30 s
Stødt is	Ice-Crush-kniv	200 g eller ca. 8 isterninger		4–6 (|)	
Piskning af æggehvider	Piskeskive	4 æggehvider			60–90 s
Piskning af fløde	Piskeskive	400 ml			15–20 s

Grøntsagssuppe

Ingredienser
1 gulerød og 1 stk. selleri, 1 stk. porre, 1 stk. courgette, 1 stk. blomkål eller en anden grøntsag, 1 mellemstor kogt kartoffel, ¾ l kødbouillon, persille, basilikum (efter ønske), salt, sort peber, 100 g fløde, 1 æggeblomme
Redskab: Kniv
Tilberedelse
- Vask grøntsagerne og skær dem i store stykker.
- Bring kødbouillon med grøntsager i kog.
- Kom den kogte suppe og grøntsagerne i bægeret og purér det hele.
- Hæld den pureredе suppe tilbage i gryden og tilsæt krydderurter, salt og peber.
- Bland æggeblomme og fløde og rør det i suppen. Herefter må suppen ikke koge mere.

Mælk-Shake

Ingredienser
300 ml kold mælk, 100 g jordbær eller anden frugt, 1 pakke vanillesukker, 2–3 spsk. vanilleis
Redskab: Kniv
Tilberedelse
- Kom alle ingredienserne i bægeret og bland det i ca 30 sek. Skal serveres med det samme.

Salatdressing

Ingredienser
200 g crème fraîche, 200 g yoghurt, 3 fed – hvidløg, 2–3 spsk ketchup, 1 knivspids salt, sukker, 3–6 spsk eddike
Redskab: Kniv
Tilberedelse
- Kom alle ingredienserne i bægeret og bland det hele i ca 20 sek.

Mayonnaise

Ingredienser
1 æg, 1 spsk sennep, 1 spsk eddike, salt, peber, 100 ml olie og desuden ekstra 150 ml olie
Redskab: Piskeskive

da

Tilberedelse
Det er vigtigt, at alle ingredienserne har samme temperatur.

- Kom alle ingredienserne samt 100 ml olie i bægeret og bland det hele i ca 20 sek.
- Tilsæt 150 ml olie og bland det hele i yderligere 30–45 sek. I det lille bæger kan mayonnaisen blandes med kniven.

Honning-smør

Ingredienser til det lille bæger
75 g smør (rumtemperatur), 150 g honning
Ingredienser til det store bæger
100 g smør (rumtemperatur), 200 g honning
Redskab: Kniv
Tilberedelse

- Kom smør og honning i bægeret og bland det hele i ca. 10 sek.

Bortskaffelse



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

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Garanti

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

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

no

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjons-bedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.
Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.
I denne bruksanvisningen blir forskjellige modeller beskrevet.

En oversikt

Brett billedsiden ut
Bilde 1

a **Motorblokken**
For inn- og utkopling av maskinen og for å skifte driftstype.

 Varig drift
= Trykk motorenheten ned

 Intervalldrift (I)
= Motorenheten trykkes ned, holdes fast – slippes – trykkes ned, holdes fast – slippes

b **Beskyttelseslokk**
For lukking av begeret og for å låse fast verktøyet – pass på at det sitter skikkelig på! Det må ikke skrues skjevt på! Maskinen kan kun startes dersom lokket er satt riktig på!

Verktøy

c **Kniv** for hakking av f. eks. urter, løk, frukt, grønnsaker, ost og kjøtt

d **Vispeskive** for visping av kremfløte, eggehvite, majones og melkeskum (kald melk, max. 8 °C).

e **"Ice crush" Kniv** for knusing av isbiter

Beger (egnet for mikrobølge)

f av **kunststoff** (kapasitet: maks 800 ml) eller

g av **glass** (kapasitet: maks 1500 ml)

Ret til ændringer forbeholdes.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ ***Fare for skade***
Fare for strømstøt

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader.
Hold barn borte fra apparatet. Hold øye med barn, slik at de ikke leker med apparatet.
Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.
Trekk støpselet ut av stikkontakten etter hver bruk, før rengjøring, hvis du forlater rommet eller hvis det oppstår feil. Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.
Dersom strømkabelen på denne maskinen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare. Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice.
Gamle maskiner bør destrueres. Ikke sett begeret på en varm flate.
Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.
Forsiktig med bearbeidelse av varme væsker. Væsken kan sprute ut under arbeidet. Ikke hold i maskinen med våte hender. Den må ikke holdes under rennende vann eller dyppes ned i vann. Motorenheten må kun tas av begeret når den står stille. Maskinen må aldri gå på tomgang.

⚠ ***Fare for skade***

Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver. Hold alltid i kniven i kunststoffdelen. Etter at maskinen er slått av, går den videre i kort tid.

⚠ ***Fare for skolding***

Når du skal bearbeide skummende eller varm væske må det kun fylles på 0,5 liter ved kunststoffbeger eller 1,0 liter ved et glassbeger.

Betjening

Bildene 2–6

Obs!

Kutteren er ikke egnet for knusing av kaffebønner, nepe eller sukker. Før du begynner med arbeidet, må alle harde ting fjernes som eksempelvis ved sener i kjøtt, brusk eller knoker). Dypfrosne ting må kun bearbeides med "ice crush" kniven.

Før første gangs bruk må apparatet og verktøyet rengjøres.

- Vikle ut kabelen helt.
- Sett begeret på en glatt og ren arbeidsflate.
- Sett verktøyet inn i begeret.
- Fyll matvarer i begeret. Ta hensyn til måleskalaen (**A**).
- Sett på beskyttelseslokket – må ikke påmonteres skjevt.
- Sett på motorenheten, la den smekke på, motoren starter ikke dersom den ikke er satt skikkelig på.
- Stikk inn støpselet.
- Hold begeret fast med en hånd, med den andre hånden trykker du på motorenheten: Varig drift for finhakking og visping av eggehvite eller fløte, eller Intervalldrift for å skjære opp f. eks. løk eller frukt og for knusing av isbiter.

Etter arbeidet

- Trekk i støpselet.
- Ta av motorenheten og beskyttelseslokket.
- Ta ut verktøyet, ta deretter ut matvarene.

Rengjøring

⚠ ***Fare for strømstøt***

Motorenheten må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.

- Trekk i støpselet.
- Tørk av motorenheten med en fuktig klut og tørk godt av den etterpå.
- Verktøy, beger og lokk kan vaskes i oppvaskmaskin eller vaskes med en børste under rennende vann.

Obs!

Knivene må aldri holdes med hånden under vaskingen. Bruk børste. Bruk børste og ta kun i kniven ved plasthåndtaket.

Henvisning: Ved arbeid med f. eks. rødkål kan det oppstå misfarging av kunststoffdelene. Dette kan fjernes med noen dråper matolje.
Etter hakking av løk eller hvitløk, må begeret straks rengjøres.

For lagring **Bilde 7**

- Vikle kabelen opp rundt motorenheten.

Praktiske tips og oppskrifter

For at arbeidet med maskinen skal gå lett og resultatene skal bli bedre, kan følgende tips kanskje hjelpe deg.

Før du setter igang maskinen:
- Skjær kjøtt, ost, rå frukt eller grønnsaker i ca. 1 cm terninger før du begynner med arbeidet,
- urter må vaskes, stilken fjernes og tørkes godt av,
- ost må først avkjøles i kjøleskapet,
- skaer tørt brød i stykker,
- fjern brusk, knoker og sener fra kjøttet,
- begeret må være fettfri og tørr før du visper eggehvite.

Henvisning:
Tidene som er angitt i tabell nedenfor er veiledende alt etter mengde og finhetsgrad.

Kortere driftstid	mindre mengder og/eller mindre finhetsgrad
Lengre driftstid	større mengder og/eller større finhetsgrad

Type mat	Verktøy	Høyeste mengde		Antall Intervaller (I)	Tid/ sekunder
		Glass-beger	Kunststoff-beger		
Persille	Kniv	40 g	30 g	5–15 (I)	
Hvitløk/løk	Kniv	200 g	150 g	5–10 (I)	
Frukt/grønnsaker	Kniv	200 g	200 g	10–15 (I)	
Mandler, valnøtter	Kniv	250 g	200 g		20–30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20–30 s
Kjøtt	Kniv	200 g	200 g		15–25 s
Babykost	Kniv	200 g	200 g		10–20 s
Pannekakedeig	Kniv	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Coctail	Kniv	1,5 l	0,8 l		–30 s
Knust is	Ice-crush kniv	200 g eller ca. 8 isbiter		4–6 (I)	
Visping av eggehvite	Vispeskive	4 eggehvite			60–90 s
Visping av kremfløte	Vispeskive	400 ml			15–20 s

Grønnsaksuppe

Ingredienser
1 gulrot og et lite stykke selleri, purreløk, zucchini, blomkål eller andre typer grønnsaker. 1 middels stor kort potet, ¾ l buljong, persille, basilikum (dersom du liker det), salt, svart pepper, 100 g fløte, 1 eggeplomme
Verktøy: Kniv
Tilberedning
- Vask og stell grønnsakene og skjær dem i grove stykker.
- Kok opp buljongen sammen med grønnsakene.
- Fyll suppen og grønnsakene i begeret og mos alt sammen.
- Hell den mosete suppen tilbake i pannen og smak til med urter, salt og pepper.
- Bland inn fløten og eggeplommen. Ikke la suppen koke lenger.

Milk-Shake

Ingredienser
300 ml kald melk, 100 g jordbær eller annen frukt, 1 pk. Vaniljesukker, 2–3 SS vaniljeis.
Verktøy: Kniv
Tilberedning
- Alle ingrediensene fylles i begeret og mikses i ca. 30 sek. Serveres deretter straks.

Salatdressing

Ingredienser
200 g sur fløte, 200 g yoghurt, 3 båter hvitløk, 2–3 SS ketchup, litt salt, sukker, 3–6 SS eddik.
Verktøy: Kniv
Tilberedning
- Alle ingrediensene fylles i begeret og mikses i ca. 20 sek.

Majones

Ingredienser
1 egg, 1 TS sennep, 1 SS eddik, salt pepper, 100 ml olje og i tillegg 150 ml olje.
Verktøy: Vispeskive
Tilberedning
Ingrediensene må ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene med 100 ml olje i begeret og miks i 20 sek.
- Bland deretter de 150 ml oljen sammen med massen og mikse videre i 30–45 sek. I det lille begeret kan majonesen tilberedes med kniven.

Honningsmør

Ingredienser for det lille begeret:
75 g smør (romtemperatur), 150 g honning
Ingredienser for det store begeret:
100 g smør (romtemperatur), 200 g honning
Verktøy: Kniv
Tilberedning

- Fyll det myke smøret og honningen i begeret og miks det sammen i ca. 10 sek.

Henvisning om avskaffing



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

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

Garanti

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

Endringer forbeholdes.

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

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.
Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.
Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av minihackaren.

Översiktsbilderna

Vik ut uppslaget med bilder.
Bild 1

a Motordel
används för att starta/stoppa minihackaren och olika arbetssätt

 kontinuerlig drift

= Tryck motordelen nedåt



intervalläge (I)

= Tryck motordelen nedåt och håll fast den i det läget; släpp sedan motordelen. Upprepa.

b Skyddslock
används som lock över bägaren och för att låsa fast redskapen – kontrollera att resp. redskap sitter fast ordentligt och att locket sitter rätt. Minihackaren går inte att starta förrän skyddslocket sitter fast på rätt sätt.

Tillbehör

c Kniv för att finfördela t.ex. kryddor, lök, frukt, grönsaker, ost och kött; för att finfördela och blanda samman örtsåser som t.ex. pesto, gravlaxsås, tapenade, guacamole och olika dipsåser; för att finfördela och puréa grönsakssoppor; för att mixa frukt- och bärsåser.

d **Vispskiva** för att vispa grädde, äggvitor, mjölkskum (använd kall mjölk, max. 8 °C varm) och bereda majonnäs

e **Ice Crush-kniv** för att krossla isbitar

Bägare (kan användas i mikrovågsugn)

f **plastbägare** (rymmer max. 8 dl) eller

g **glasbägare** (rymmer max. 1,5 liter)

Säkerhetsanvisningar

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig
Risk för elektriska stötar

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt.
Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.
Låt inte barn ensamma använda produkten.
Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med produkten.
Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförnimmelse eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.
Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget sedan du använt färdigt produkten samt vid ett eventuellt fel. Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.
Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person. Detta för att undvika skador.
Reparationer på produkten får endast utföras av service.
Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produkten typskylt.
Ställ aldrig bägaren på hett underlag.
Använd endast originaltillbehör.
Var försiktig när heta vätskor bearbetas så att det inte stänker. Ta inte i minihackaren med våta händer, håll den inte under rinnande vatten och doppa den inte i vatten. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan motordelen lossas från bägaren.

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig
Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna. Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget. Kniven fortsätter rotera en liten stund sedan du stängt av minihackaren.

⚠ Risk för skållskador
När du bearbetar skummande eller heta vätskor plastbägaren – häll aldrig i mera än 0,5 liter, glasbägaren – häll aldrig i mera än 1,0 liter.

Montering och start

Bild 2–6

Obs!

Använd inte minihackaren för att finfördela kaffebönor, rättika och socker. Ta först bort alla hårda delar (t.ex. senor, brosk och ben från kött och fisk). Använd alltid Ice Crush-kniven för att bearbeta djupfryst.

Torka ren motordelen med fuktig duk och diska tillbehören grundligt före första användningen.

- Börja med att rulla ut nätsladden helt och hållet.
- Ställ bägaren på plan, ren yta.
- Sätt redskapet i bägaren.
- Lägg livsmedlet i bägaren.
  Observera måttangivelserna (**A**).
- Sätt på skyddslocket och kontrollera att det sitter fast på rätt sätt.
- Sätt motordelen på bägaren och vrid fast den.
  Minihackaren startar inte förrän motordelen sitter fast på rätt sätt.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Håll ordentlig i bägaren med ena handen. Tryck med den andra handen på motordelen.
  Välj kontinuerlig drift när du vill finfördela eller vispa äggvita och grädde. älj intervalläge för att skära t.ex. lök och frukt i mindre bitar eller krossa isbitar.

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa motordelen från bägaren och ta av skyddslocket.
- Ta ut redskapet och därefter livsmedlet.

Rengöring

⚠ Risk för elektriska stötar
Doppa aldrig motordelen i vatten.
Rengör den aldrig i diskmaskin.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.
- Redskapen, bägaren och skyddslocket kan rengöras i diskmaskin eller under rinnande vatten med en borste.

Obs!

Ta aldrig i kniven med händerna.
Använd en borste. Ta alltid kniven i plasthandtaget.

Obs! Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. rödkål bearbetas men denna missfärgning försvinner om du gnuggar den med lite matolja. Rengör bägaren genast efter det att lök resp. vitlök bearbetats.

Förvaring **Bild 7**

- Linda sladden runt motordelen.

Praktiska tips och recept

Arbetet med minihackaren går lättare och resultatet blir bättre om du följer nedanstående tips.

Innan resp. livsmedel bearbetas:

– kött, ost, färsk frukt och färska grönsaker skäres i ca 1 cm stora tärningar

– skölj färska örtkryddor, ta bort stjälkar och torka därefter örtkryddorna

– låt ost först svalna i kylskåpet

– skär torkat bröd i bitar

– ta bort ben, brosk och senor från kött och fisk

– kontrollera att bägaren är ren från fett och helt torr om du ska vispa äggvita.

Obs:

De tider som anges i tabellen nedan är riktvärden och beror på mängd samt hur fint resp. livsmedel ska bearbetas.

Kort bearbetningstid:	små mängder och/eller inte alltför finfördelat
Lång bearbetningstid:	stora mängder och/eller mycket finfördelat

Livsmedel	Redskap	Max. mängd		Antal intervaller (I)	Tid i sekunder
		glasbägaren	plastbägaren	2sec 2sec 2sec	
Persilja	Kniv	40 g	30 g	5–15 (I)	
Vitlök, gul lök	Kniv	200 g	150 g	5–10 (I)	
Frukt/grönsaker	Kniv	200 g	200 g	10–15 (I)	
Mandel, valnötter	Kniv	250 g	200 g		20–30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20–30 s
Kött	Kniv	200 g	200 g		15–25 s
Babymat	Kniv	200 g	200 g		10–20 s
Pannkakssmet	Kniv	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Kniv	1,5 l	0,8 l		–30 s
Isbitar	Ice Crush-kniven	200 g eller ca. 8 isbitar		4–6 (I)	
Vispa äggvita	Vispskivan	4 äggvitor			60–90 s
Vispa grädde	Vispskivan	400 ml			15–20 s

Grönsakssoppa

Ingredienser

1 morot och 1 liten bit av var och en av följande – selleri, purjolök, zucchini, blomkål eller annan grönsak, 1 medelstor kokt potatis, ¾ liter köttbuljong, persilja, några blad färsk basilika (om så önskas), salt, svartpeppar, 100 g söt grädde, 1 äggula

Redskap: Kniven

Så gör man

- Rensa grönsakerna, skölj dem och skär dem grovt.
- Koka upp köttbuljongen med grönsakerna.
- Häll den kokta soppan och grönsakerna i bägaren och puréa.
- Häll tillbaka den puréade soppan i kastrullen och smaka av med kryddor, salt och peppar.
- Blanda äggulan med den söta grädden och rör ned i soppan. Lyft bor från värmen.

Mjölkshake

Ingredienser

300 ml kall mjölk, 100 g jordgubbar eller annan frukt, ½ tsk vaniljsocker, 2–3 msk vaniljglass

Redskap: Kniven

Så gör man

Lägg alla ingredienser i bägaren och mixa ca. 30 sekunder. Servera genast.

Salladsdressing

Ingredienser

200 g sur grädde, 200 g yoghurt, 3 vitlöksklyftor, 2–3 msk ketchup, 1 krm salt, socker, 3–6 msk vinäger

Redskap: Kniven

Så gör man

- Lägg alla ingredienser i bägaren och mixa ca. 20 sekunder.

Majonnäs

Ingredienser

1 ägg, 1 msk senap, /2–1 tsk vinäger, salt, peppar, 1 dl matolja + ytterligare 1,5 dl matolja

Redskap: Vispskivan

Så gör man

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Häll alla ingredienser och 1 dl matolja i bägaren. Blanda ca. 20 sekunder.
- Tillsätt ytterligare 1,5 dl matolja och blanda 30–45 sekunder. I den lilla bägaren kan majonnäsen blandas med hjälp av kniven.

Honungssmör

Ingredienser om du använder den lilla bägaren

75 g smör (rumstempererat), 150 g honung

Ingredienser om du använder den stora bägaren

100 g smör (rumstempererat), 200 g honung

Redskap: Kniven

Så gör man

- Häll det mjuka smöret och honungen i bägaren. Blanda ca. 10 sekunder.

Den gamla köksmaskinen



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

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal köksmaskinen.

Konsumentbestämmelser

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

Rätten till ändringar förbehålles.

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä.
Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön.
Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.
Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.
Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 1

a **Moottoriosa**
Tästä laite kytketään toimintaan ja pois toiminnasta ja valitaan toimintatapa.


yhtäjaksoinen toiminta
= paina moottoriosa alas



intervallitoiminta (I)
= paina moottoriosa alas, pidä kiinni
– päästä irti – paina alas, pidä kiinni
– päästä irti

b **Suojakansi**
kannella suljetaan kulho ja lukitaan työväline – varmista että kansi on oikein paikoillaan! Kansi ei saa mennä vinoon! Laitteen voi käynnistää vain, kun suojakansi on oikein paikoillaan.

Varusteet

c **Terä** hienontaa esim. yrtit, sipulit, marjat/hedelmät, vihannekset, juuston ja lihan

d **Vatkainkiekko** vatkaa kermavaahdon, valkuaisvaahdon, majoneesin ja vaahdottaa maidon (kylmä maito, max. 8 °C)

e **Jäänmurskainterä** murskaa jääpalat

Kulho (mikrokäyttöön soveltuva)

f **Muovikulho** (vetoisuus max. 800 ml) tai

g **Lasikulho** (vetoisuus max. 1500 ml)

Turvallisuusohjeita

⚠ ***Loukkaantumisvaara***
Sähköiskun vaara

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.
Käytä laitetta vain, kun laite ja liitäntäjohto ovat moitteettomassa kunnossa.
Pidä laite poissa pienten lasten ulottuvilta.
Älä jätä lapsia koskaan yksin, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.
Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee vika.
Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.
Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
Tee käytöstä poistettu laite käyttökelvottomaksi. Älä aseta kulhoa kuumalle alustalle.
Älä käytä koskaan laitetta tyhjänä.
Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana. Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana. Älä käytä laitetta märillä käsillä, pidä sitä juoksevan veden alla tai upota nesteisiin. Irrota moottoriosa kulhosta vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Älä käytä laitetta tyhjänä.

⚠ ***Loukkaantumisvaara***
Varo teräviä teriä – voit loukata itsesi. Tartu terään vain muovikahvasta. Kun laite kytketään pois toiminnasta, se käy vielä jonkin aikaa.

⚠ ***Palovamman vaara***
Kun käsittelet kuohuvia tai kuumia nesteitä, annostele nestettä muovikulhoon enintään 0,5 litraa ja lasikulhoon enintään litra.

Käyttö

Kuvat 2–6
Huom.!
Minileikkuri ei sovellu kahvinpapujen, retikoiden tai sokerin hienontamiseen. Poista ennen hienontamista kaikki kovat ainesosat (poista esim. lihasta jänteet, rusto tai luut).
Hienonna jäisiä elintarvikkeita vain jäänmurskainterällä.
Puhdista laite ja työvälineet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
- Pane työväline paikoilleen kulhoon.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon. Tarkkaile mittaasteikkoa (**A**).
- Aseta suojakansi paikoilleen – varo ettei se mene vinoon!
- Aseta moottoriosa paikoilleen niin, että se napsahtaa kiinni.
  Laite ei käynnisty, jos moottoriosa ei lukkiudu kunnolla.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä toisella kädellä kiinni kulhosta ja paina toisella kädellä moottoriosasta:
  käytä yhtäjaksoista toimintaa hienontamiseen ja valkuaisvaahdon tai kerman vatkaamiseen ja intervallitoimintaa esim. sipulien tai marjojen/hedelmien paloitteluun sekä jääpalojen murskaamiseen

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota moottoriosa ja suojakansi.
- Poista työväline ja ota sitten elintarvikkeet pois kulhosta.

Puhdistus

⚠ ***Sähköiskun vaara***
Älä upota moottoriosaa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi moottoriosa puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Pese työväline, kulho ja suojakansi astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.

Huom.!
Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa. Käytä pesemiseen harjaa. Tartu terään vain muovikahvasta.
Ohje: Jos esimerkiksi punakaalista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.
Puhdista kulho heti sipulien tai valkosipulien hienontamisen jälkeen.

Säilytysohje **Kuva 7**

- Kierrä liitäntäjohto moottoriosan ympärille.

Käytännöllisiä vinkkejä ja ruokaohjeita

Seuraavista vinkeistä saattaa olla apua, jotta työskentely laitteella onnistuu helpommin ja lopputulokset olisivat parhaita mahdollisia.
Ennen laitteen käyttöä:

– Paloittele liha, juusto, raa'at hedelmät tai kasvikset ennen hienontamista noin sentin kokoisiksi paloiksi.
– Pese yrtit, poista varret ja kuivaa hieman yrttejä.
– Anna juuston jäähtyä jääkaapissa.
– Paloittele kuiva leipä.
– Poista lihasta rusto, luut ja jänteet.
– Tarkista ennen valkuaisvaahdon vatkaamista, että kulho on kuiva ja ettei siinä ole yhtään rasvaa.

Ohje:
Seuraavassa taulukossa ilmoitetut käyttöajat ovat ohjearvoja, joihin vaikuttavat täyttömäärä ja hienonnusaste.

lyhyempi käyttöaika	pienet määrät, ja/tai karkeampi lopputulos
pitempi käyttöaika	isot määrät ja/tai hienompi lopputulos

Elintarvike	Työväline	Maksimimäärä		Käynnistys – kertoja (l)	Käyttöaika/ sekuntia
		Lasikulho	Muovikulho	2sec 2sec 2sec	
Persilja	Terä	40 g	30 g	5–15 (l)	
Valkosipuli, sipulit	Terä	200 g	150 g	5–10 (l)	
Hedelmät/marjat/ vihannekset	Terä	200 g	200 g	10–15 (l)	
Mantelit, saksanpähkinät	Terä	250 g	200 g		20–30 s
Juusto	Terä	200 g	150 g		20–30 s
Liha	Terä	200 g	200 g		15–25 s
Vauvanruoka	Terä	200 g	200 g		10–20 s
Lettutaikina	Terä	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Juomat	Terä	1,5 l	0,8 l		–30 s
Jäämurska	Jäänmurskainterä	200 g tai n. 8 jääpalaa		4–6 (l)	
Valkuaisvaahdon vatkaaminen	Vatkainkiekko	4 valkuaista			60–90 s
Kermavaahdon vatkaaminen	Vatkainkiekko	400 ml			15–20 s

Kasviskeitto

Ainekset

1 porkkana ja pieni pala selleriä, purjoa, kesäkurpitsaa, kukkakaalia tai muita kasviksia, 1 keskikokoinen peruna, ¾ l lihalientä, persiljaa, basilikaa (haluttaessa), suolaa, mustapippuria, 100 g kermaa, munankeltuainen

Työväline: Terä

Valmistus

- Puhdista, pese ja paloittele kasvikset.
- Kiehauta lihaliemi yhdessä kasvisten kanssa.
- Laita valmiiksi keitetty keitto ja kasvikset kulhoon ja soseuta.
- Kaada soseutettu keitto takaisin kattilaan ja mausta yrteillä, suolalla ja pippurilla.
- Lisää keittoon keltuainen ja kerma ja sekoita. Älä anna keiton enää kiehua.

Maitopirtelö

Ainekset

3 dl kylmää maitoa, 100 g mansikoita tai muita marjoja, 1 tl vaniljasokeria, 2–3 rkl vaniljajäätelöä

Työväline: Terä

Valmistus

- Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita noin 30 sekuntia. Tarjoile heti.

Salaattikastike

Ainekset

200 g kermaviiliä, 200 g luonnonjogurttia, 3 valkosipulin kynttä, 2–3 rkl ketsuppia, ripaus suolaa, sokeria, 3–6 rkl etikkaa

Työväline: Terä
Valmistus
- Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita noin 20 sekuntia.

Majoneesi

Ainekset
1 kananmuna, 1 rkl sinappia, 1 rkl etikkaa, suolaa, pippuria, 1 dl öljyä ja lisäksi vielä 1,5 dl öljyä
Työväline: Vatkainkiekko
Valmistus
Kaikkien ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.
- Laita ainekset kulhoon ja kaada joukkoon 1 dl öljyä ja sekoita noin 20 sekuntia.
- Lisää sitten noin 1,5 dl öljyä ja sekoita vielä noin 30–45 sekuntia. Pienessä kulhossa voit valmistaa majoneesin myös terällä.

Hunaja-voi

Ainekset pieneen kulhoon
75 g voita (huoneenlämpöistä), 150 g hunajaa
Ainekset isoon kulhoon
100 g voita (huoneenlämpöistä), 200 g hunajaa
Työväline: Terä
Valmistus
- Laita kulhoon pehmeä voi ja hunaja ja sekoita noin 10 sekuntia.

Kierrätysohjeita



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

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

Takuu

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

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

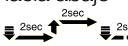
Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.
Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.
Fig. 1

a Unidad de accionamiento
Para conectar y desconectar el aparato, así como modificar la modalidad de funcionamiento.

 Funcionamiento continuo
= presionar la unidad de accionameinto hacia abajo



Funcionamiento a intervalos (I)
= presionar la unidad de accionamiento hacia bajo, sujetarla en dicha posición – soltarla – sujetarla – presionar hacia abajo, sujetarla – soltarla

b Tapa protectora
para cubrir el vaso y fijar los accesorios empleados – ¡prestar atención al asiento correcto de la tapa! ¡No ladearla! El aparato sólo se pone en marcha estando la tapa protectora correctamente colocada.

Accesorios

c **Cuchilla** para picar, por ejemplo, cebollas, hierbas aromáticas, frutas, verduras, quesos y carne

d **Varilla batidora** para preparar nata, montar la clara de huevo a punto de nieve y batir leche (leche fría, máx. 8 °C)

e **Cuchilla para picar hielo** para picar cubitos de hielo

Vaso (apropiado para microondas)

f de **plástico** (máx. capacidad admisible: 800 ml) ó

g de **vidrio** (máx. capacidad admisible: 1.500 ml)

Advertencias generales de seguridad

⚠ ***¡Peligro de lesiones! Peligro de descargas eléctricas***

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

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

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños. Mantener vigilados siempre a los niños a fin de evitar que usen el aparato como un juguete.

No permitir que las personas cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso o en caso de comprobar defectos en el mismo. No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

Antes de deshacerse de su aparato usado deberá inutilizarlo. No colocar el vaso del aparato sobre una base caliente.

Hacer funcionar el aparato sólo con accesorios originales del fabricante.

Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con el aparato. ¡Los líquidos pueden salpicar! No tocar ni manipular nunca del aparato con las manos húmedas: No colocarlo debajo del chorro de agua del grifo ni sumergirlo en líquidos. Retirar la unidad de accionamiento del vaso sólo una vez que esté totalmente parada. ¡No hacer funcionar nunca el aparato en vacío!

⚠ ***¡Peligro de lesiones!***

Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes. Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico El aparato continúa funcionando unos instantes tras su desconexión.

⚠ ***¡Peligro de quemadura!***

Al elaborar líquidos espumantes o calientes, llenar como máximo 0,5 litros de líquido en el vaso de plástico o un litro en el vaso de cristal.

Manejo del aparato

Fig. 2–6

¡Atención!

No utilizar la picadora para moler café o azúcar, o picar rábanos. Antes de elaborar los alimentos, deberán eliminarse de éstos todos los elementos duros (en la carne, por ejemplo, tendones, cartílagos o huesos). Los alimentos ultracongelados, así como los cubitos de hielo, sólo se picarán con la cuchilla para picar hielo.

Limpiar el aparato y los accesorios a fondo antes de la puesta en marcha inicial.

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Colocar el vaso sobre una base lisa y limpia.
- Montar el accesorio en el vaso.
- Incorporar los alimentos en el vaso. Téngase presente a este respecto la escala de medición (**A**).
- Colocar la tapa protectora sobre el vaso, prestando atención a no ladearla.
- Montar la unidad de accionamiento en el vaso, haciéndola encajar. El aparato no se pone en marcha si la unidad de accionamiento no ha encajadp correctamente en su sitio.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

- Sujetar el vaso con una mano y presionar con la otra sobre la unidad de accionamiento: Funcionamiento continuo para picar finamente alimentos, preparar nata o montar la clara de huevo a punto de nieve o funcionamiento a intervalos para cortar a trozos cebollas o frutas.

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la unidad de accionamiento y la tapa protectora del vaso
- Extraer el accesorio empleado y, continuación, el alimento elaborado.

Limpieza del aparato

⚠ ***Peligro de descargas eléctricas***

¡No sumergir nunca la unidad de accionamiento en el agua ni lavarla en el lavavajillas!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar el cuerpo de la unidad de accionamiento con un paño húmedo, secándola.
- Lavar los accesorios, el vaso y la tapa protectora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.

¡Atención!

No lavar nunca las cuchillas sujetándolas con las manos, sino utilizar siempre un cepillo. Utilizar siempre un cepillo. Sujetar las cuchillas siempre por la pieza de plástico.

Advertencia: Al picar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño. Limpiar el vaso inmediatamente después de picar cebollas o ajos.

Guardar la máquina **Fig. 7**

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente y enrollarlo en torno al cuerpo de la unidad de accionamiento.

Consejos prácticos y recetas

Los siguientes consejos prácticos y recetas pueden contribuir a facilitar el trabajo con el aparato y obtener mejores resultados con el mismo.

Antes de usar el aparato:

– Cortar la carne, el queso, la fruta cruda o verdura en dados de 1 cm aprox., antes de proceder a su elaboración.
– Lavar las hierbas aromáticas, quitar los tallos de las mismas y secarlas brevemente.
– Refrigerar el queso en el frigorífico.
– Cortar el pan seco en tiras.
– Retirar los tendones, cartílagos y huesos de la carne.
– El vaso tiene que estar libre de grasa y seco antes de batir en el mismo las claras de huevo.

Advertencia:

Los tiempos señalados en las tablas y cuadros siguientes sólo son valores orientativos, en función de las cantidades y grado de picado.

Tiempos de conexión más cortos	Menores cantidades de alimentos y/o menor grado de picado
Tiempos de conexión más prolongados	Mayores cantidades de alimentos y/o mayor grado de picado

Alimentos	Accesorio	Máxima cantidad admisible		N° de intervalos (I)	Duración/ Segundos
		Vaso de vidrio	Vaso de plástico	2sec 2sec 2sec	
Perejil	Cuchilla	40 g	30 g	5–15 (I)	
Ajos, cebollas	Cuchilla	200 g	150 g	5–10 (I)	
Frutas/Verduras	Cuchilla	200 g	200 g	10–15 (I)	
Almendras, nueces	Cuchilla	250 g	200 g		20–30 segundos
Queso	Cuchilla	200 g	150 g		20–30 segundos

Alimentos	Accesorio	Máxima cantidad admisible		N° de intervalos (I) 	Duración/ Segundos 
		Vaso de vidrio	Vaso de plástico		
Carne	Cuchilla	200 g	200 g		15–25 segundos
Alimentos para bebés	Cuchilla	200 g	200 g		10–20 segundos
Masa para crêpes	Cuchilla	1,0 l	0,7 l		30–45 segundos
Cócteles	Cuchilla	1,5 l	0,8 l		–30 segundos
Hielo picado	Cuchilla para picar hielo	200 gramos o aprox. 8 cubitos de hielo		4–6 (I)	
Montar claras de huevo	Disco para batir	4 claras			60–90 segundos
Preparar nata	Disco para batir	400 ml			15–20 segundos

Sopa de verdura

Ingredientes

1 zanahoria, así como un trozo pequeño de apio, puerro, calabacín, coliflor o cualquier otra verdura, 1 patata mediana cocida, ¾ de litro de caldo de carne, perejil, albahaca (opcional), sal, pimienta negra, 100 gramos de nata dulce, 1 yema

Accesorio: Cuchilla

Elaboración

- Limpiar, lavar y cortar la verdura
- Cocer la verdura en el caldo de carne.
- Poner la salsa y la verdura en el vaso de la picadora; hacerlas puré.
- Verter la sopa hecha puré en la cacerola y sazonar con las hierbas aromáticas, sal y pimienta.
- Mezclar la yema de huevo con la nata dulce e incorporarlas a la sopa. No hacerla hervir.

Batido

Ingredientes

300 ml de leche fría, 100 gramos de fresas o cualquier otro tipo de fruta, 1 sobrecito de azúcar de vainilla, 2–3 cucharadas soperas de helado de vainilla

Accesorio: Cuchilla

Elaboración

- Poner todos los ingredientes en el vaso y batir durante aprox. 30 segundos. Servir inmediatamente.

Aderezo para ensalada

Ingredientes

200 gramos de nata líquida, 200 gramos de yogur, 3 dientes de ajo, 2–3 cucharadas soperas de ketchup, una pizca de sal, una pizca de azúcar, 3–6 cucharadas soperas de vinagre

Accesorio: Cuchilla

Elaboración

- Poner todos los ingredientes en el vaso y batir durante 20 segundos.

Mayonesa

Ingredientes

1 huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharada sopera de vinagre, sal, pimienta, 100 ml de aceite, otros 150 ml de aceite más

Accesorio: Disco para batir

Elaboración

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Poner todos los ingredientes con los 100 ml de aceite en el vaso; batir durante 20 segundos.
- Agregar 150 ml de aceite y batir otros 30–45 segundos. En caso de utilizar el vaso pequeño, la mayonesa se puede preparar con la cuchilla.

Mantequilla con miel

Ingredientes para el vaso pequeño
75 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente), 150 gramos de miel
Ingredientes para el vaso grande
100 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente), 200 gramos de miel
Accesorio: Cuchilla
Elaboración

- Poner a mantequilla tibia y la miel en el vaso; batir durante aprox. 10 segundos.

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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

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

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

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

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

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

Exija su identificación.

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

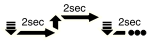
Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.
Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar. Favor, guardar as Instruções de Serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as instruções de serviço devem acompanhá-lo.
Nestas Instruções de Serviço são descritos diversos modelos.

Panorâmica do aparelho

Favor desdobrar as páginas com as ilustrações
Fig. 1

a **Unidade do motor**
Para ligar e desligar o aparelho e alterar os tipos de funcionamento

Funcionamento contínuo
= pressionar a unidade do motor para baixo



Funcionamento por intervalos (I)
= pressionar a unidade do motor para baixo, mantê-la nessa posição – libertá-la – pressioná-la para baixo – mantê-la nessa posição – libertá-la

b **Tampa de protecção**
Para fechar o copo e travar o acessório – ter em atenção o encaixe correcto! Não emperrar a unidade! O aparelho só pode funcionar, se a tampa de protecção estiver correctamente encaixada.

Ferramenta

c **Lâmina** para picar, p. ex. ervas aromáticas, cebolas, frutos, legumes, queijo e carne.

d **Disco de batidos** para bater natas, claras, maionese e leite em espuma (leite frio, máx. 8 °C)

e **Picador de gelo**

Copo (próprio para micro-ondas)

f em **plástico** (capacidade máx. 800 ml) ou

g em **vidro** (capacidade máx. 1500 ml)

Indicações de segurança

⚠ ***Perigo de ferimentos***
Perigo de choque eléctrico

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da placa de características.
Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos.
Manter as crianças afastadas do aparelho. Vigiar as crianças, para evitar que estas brinquem com o aparelho.
Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
Desligar a ficha da tomada após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha e em caso de anomalia. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.
Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo. As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.
Inutilizar os aparelhos fora de serviço. Não colocar o copo sobre uma superfície quente.
O aparelho só deve funcionar com acessórios originais.
Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação. Não segurar o aparelho com as mãos molhadas nem o manter debaixo de água corrente ou mergulhar em líquido. Desmontar a unidade do motor somente depois do copo estar completamente parado. Nunca deixar o aparelho a funcionar em vazio.

⚠ ***Perigo de ferimentos***
Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas. Segurar as lâminas sempre pelo seu cabo de plástico. Depois de desligado, o aparelho ainda funciona por inércia, durante um breve período.

⚠ ***Perigo de queimaduras***
Se o líquido estiver quente ou formar espuma, adicionar e trabalhar, no máximo, 0,5 litro, no copo de plástico, e 1,0 litro, no copo de vidro.

Utilização

Fig. 2–6
Atenção!
O picador não é indicado para moer café em grão, triturar rábanos ou açúcar. Antes da utilização, eliminar todas as partes rijas (no caso de carne, p. ex., nervos, cartilagens ou ossos).
Alimentos ultracongelados só devem ser partidos com o picador de gelo.
Antes da primeira utilização, limpar o aparelho a as ferramentas.

- Desenrolar completamente o cabo eléctrico.
- Colocar o copo sobre uma superfície lisa e limpa.
- Aplicar os acessórios no copo.
- Colocar os alimentos no copo. Observar a escala de medição (**A**).
- Colocar a tampa de protecção – não a deixar emperrar!
- Montar a unidade do motor e proceder ao seu encaixe. O aparelho não arranca se o encaixe não for perfeito.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar o copo com uma das mãos e, com a outra mão, exercer pressão na unidade do motor: Funcionamento contínuo para um ralar muito fino e bater claras em castelo, ou natas ou funcionamento por intervalos para picar cebolas, frutos, assim como picar gelo.

Depois do trabalho

- Desligar a ficha da tomada.
- Desmontar a unidade do motor e a tampa de protecção.
- Desmontar os acessórios e retirar os alimentos.

Limpeza

⚠ ***Perigo de choque eléctrico***
Nunca mergulhar a unidade do motor em água nem a lavar na máquina de lavar loiça.

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar a unidade do motor com um pano húmido e, de seguida, secá-la bem.
- Lavar os acessórios, o copo e a tampa de protecção na máquina de lavar loiça ou sob água corrente com uma escova.

Atenção!
Nunca segurar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção. Utilizar uma escova. Utilizar uma escova e segurar sempre as lâminas pelo cabo de plástico.
Nota: Na preparação, p. ex., de couve roxa, podem surgir manchas nos acessórios de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.
Depois de terem sido cortadas cebolas ou alhos, lavar imediatamente o copo.

Para guardar **Fig. 7**

- Enrolar o cabo em volta da unidade de motor.

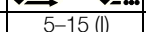
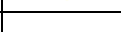
Conselhos práticos e receitas

Para que seja fácil trabalhar com o aparelho e os resultados sejam os melhores, deverá seguir os seguintes conselhos.
Antes da utilização do aparelho:

– Cortar carne, queijo, fruta crua ou legumes em cubos de ca. de 1 cm.
– Lavar as ervas aromáticas, retirar-lhe os talos e deixá-las secar um pouco.
– Deixar o queijo arrefecer um pouco dentro do frigorífico.
– Cortar o pão seco em pedaços.
– Retirar da carne, as cartilagens, os ossos e o nervos.
– O copo não deve estar engordurado e deve estar seco antes de se baterem as claras em castelo.

Indicação:
Os tempos indicados na tabela seguinte são valores de orientação, de acordo com o nível de enchimento do copo e grau de tratamento dos alimentos.

Tempo de liga-ção mais curto	Pequenas quantidades e/ou grau de trituração mais baixo
Tempo de liga-ção mais longo	Pequenas quantidades e/ou grau de trituração mais baixo

Alimentos	Ferramenta	Quantidade máxima		Número de intervalos 	Tempo/ segundos 
		Copo de vidro	Copo de plástico		
Salsa	Lâmina	40 g	30 g	5–15 (I)	
Alhos/cebolas	Lâmina	200 g	150 g	5–10 (I)	
Fruta/Legumes	Lâmina	200 g	200 g	10–15 (I)	
Amêndoas/Nozes	Lâmina	250 g	200 g		20–30 s
Queijo	Lâmina	200 g	150 g		20–30 s
Carne	Lâmina	200 g	200 g		15–25 s
Alimentos para bebés	Lâmina	200 g	200 g		10–20 s
Massa para crepes	Lâmina	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Coctails	Lâmina	1,5 l	0,8 l		–30 s
Gelo picado	Picador de gelo	200 g ou ca. de 8 cubos		4–6 (I)	
Bater claras em castelo	Disco de bater	4 claras de ovo			60–90 s
Bater natas	Disco de bater	400 ml			15–20 s

Sopa de legumes

Ingredientes

1 cenoura, 1 aipo pequeno, 1 alho francês, 1 gorgete, 1 couve flor ou outro tipo de legumes, 1 batata média cozida, ¾ de l de caldo de carne, salsa, manjericão (a gosto), sal, pimenta preta, 100 g de natas doces, 1 gema de ovo.

Acessório: Lâmina

Preparação

- Limpar e lavar bem os legumes e cortá-los em pedaços grandes.
- Cozer o caldo de carne com os legumes.
- Deitar os legumes cozidos com o caldo dentro do copo e passar até ficar em puré.
- Voltar a deitar a sopa já em puré dentro do tacho e temperar com as ervas, o sal e a pimenta.
- Misturar a gema de ovo com as natas doces e deitar dentro da sopa, misturando bem. Não deixar cozer mais.

Batido de leite

Ingredientes

300 ml de leite, 100 g de morangos ou outro tipo de fruta, 1 pacotinho de açúcar baunilhado, 2–3 colheres de sopa de gelado de baunilha.

Acessório: Lâmina

Preparação

- Deitar todos os ingredientes no copo e misturar durante ca. de 30 segundos. Servir imediatamente.

Tempero para saladas

Ingredientes

200 g de natas azedas, 200 g de iogurte, 3 dentes de alho, 2–3 colheres de sopa de ketchup, pitadas de sal e de açúcar, 3–6 colheres de sopa de vinagre

Acessório: Lâmina

Preparação

- Colocar todos os ingredientes no copo e misturar durante ca. de 20 segundos.

Maionese

Ingredientes

1 ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta, 100 ml de óleo e, posteriormente, mais 150 ml de óleo

Acessório: Disco de bater

Preparação

Todos os ingredientes têm que estar à mesma temperatura.

- Colocar os ingredientes com 100 ml de óleo no copo e misturar durante ca. de 20 segundos.
- Juntar mais 150 ml de óleo e misturar durante ca. de 45 segundos. Em copos pequenos a maionese pode ser preparada com a lâmina.

Manteiga de mel

Ingredientes para copos pequenos
75 g de manteiga à temperatura ambiente,
150 g de mel

Ingredientes para copos grandes
100 g de manteiga à temperatura ambiente,
200 g de mel

Acessório: Lâmina

Preparação

- Colocar a manteiga mole com o mel no copo e mexer durante ca. de 10 segundos.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

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

Garantia

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

Direitos reservados quanto a alterações.

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

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.
Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα.

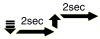
Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τη σελίδα με τις εικόνες.

Εικόνα 1

a **Μονάδα κινητήρα**
Για τη θέση της συσκευής σε και εκτός λειτουργίας και την αλλαγή του τρόπου λειτουργίας

 Διαρκής λειτουργία
= Πιέζετε τη μονάδα κινητήρα προς τα κάτω.



Διακοπτόμενη λειτουργία (I)
= Πιέζετε τη μονάδα κινητήρα προς τα κάτω, την κρατάτε – την αφήνετε, την πιέζετε προς τα κάτω, την κρατάτε – την αφήνετε.

b **Προστατευτικό καπάκι**
Για το κλείσιμο του ποτηριού και την ασφάλιση του εργαλείου – προσέξτε τη σωστή εφαρμογή! Να μην στραβοπιάσει! Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, μόνον όταν έχει τοποθετηθεί σωστά το προστατευτικό καπάκι.

Εργαλεία

c **Μαχαίρι,** για το κόψιμο/τρίψιμο π. χ. αρωματικών χόρτων, κρεμμυδιού, φρούτων, λαχανικών, τυριού και κρέατος

d **Δίσκος χτυπήματος,** για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας, μαγιονέζας και αφρού γάλακτος (κρύο γάλα, το πολύ 8 °C)

e **Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου,** για τη θραύση παγοκύβων

Ποτήρια (κατάλληλα για τη συσκευή μικροκυμάτων)

f από **από πλαστικό υλικό** (χωρητικότητα: το πολύ 800 ml) ή

g από **γυαλί** (χωρητικότητα: το πολύ 1500 ml)

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ***Κίνδυνος τραυματισμού***
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Επιβλέπετε τα παιδιά, για να εμποδιστεί, το παιγνίδι με τη συσκευή.

Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν κατατοπιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φις από την πρίζα. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνεται μόνον από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Αχρηστέψτε τις παλιές συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται πλέον. Μην αποθέτετε τα ποτήρια επάνω σε θερμή επιφάνεια.

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα.

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.

Μην πιάνετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια, μην την κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να τη βυθίσετε σε υγρό. Αφαιρείτε την μονάδα κινητήρα μόνο με ακινητοποιημένο το ποτήρι. Μην θέσετε τη συσκευή ποτέ με άδειο ποτήρι σε λειτουργία.

⚠ ***Κίνδυνος τραυματισμού***

Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες. Πιάνετε τα μαχαίρια πάντοτε μόνο στην πλαστική λαβή. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η συσκευή συνεχίζει να δουλεύει για λίγο.

⚠ ***Κίνδυνος ζεματίσματος***

Όταν πρόκειται για αφρώδη ή πολύ ζεστό υγρό, γεμίζετε πλαστικά ποτήρια το πολύ με 0,5 λίτρο και γυάλινα ποτήρια το πολύ με 1,0 λίτρο.

Χειρισμός

Εικόνες 2–6

Προσοχή!

Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για κόψιμο/τρίψιμο/άλεση κόκκων καφέ, γουλιών ή ζάχαρης. Πριν την επεξεργασία αφαιρείτε όλα τα σκληρά μέρη (στο κρέας π. χ. τους τένοντες, τους χόνδρους ή τα κόκαλα). Κόβετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα μόνο με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου.

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη συσκευή και τα εργαλεία.

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.
- Τοποθετήστε το ποτήρι επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Βάλτε το εργαλείο μέσα στο ποτήρι.
- Βάλτε τα τρόφιμα στο ποτήρι. Προσέξτε την κλίμακα (**A**).
- Τοποθετήστε από πάνω το προστατευτικό καπάκι – προσέξτε μην στραβοπιάσει!
- Βάλτε από πάνω τη μονάδα κινητήρα και αφήστε την να κουμπώσει. Η συσκευή δεν ξεκινά, αν δεν έχει κουμπώσει σωστά.

- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Κρατάτε το ποτήρι με το ένα χέρι και με το άλλο πιέζετε τη μονάδα κινητήρα: Διαρκής λειτουργία για το ψιλοκόψιμο και για το χτύπημα μαρέγκας ή σαντιγί.

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε τη μονάδα κινητήρα και το προστατευτικό καπάκι.
- Βγάλτε το εργαλείο και αφαιρέστε κατόπιν τα τρόφιμα.

Καθαρισμός

⚠ ***Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας***

Μη βυθίσετε ποτέ τη μονάδα κινητήρα σε νερό και μην την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη μονάδα κινητήρα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια τρίψτε την με στεγνό πανί να στεγνώσει.
- Πλύντε τα εργαλεία, τα ποτήρια και το προστατευτικό καπάκι στο πλυντήριο ή με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Πιάνετε το μαχαίρι μόνο στην πλαστική λαβή.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π. χ. κόκκινου λάχανου βάφουν τα πλαστικά μέρη, τα οποία μπορούν να αποχρωματιστούν ξανά με μερικές σταγόνες βρώσιμου λαδιού.

Μετά το κόψιμο κρεμμυδιών ή σκόρδου καθαρίζετε αμέσως το ποτήρι.

Για τη φύλαξη **Εικόνα 7**

- Τυλίξτε το τροφοδοτικό καλώδιο γύρω από τη μονάδα κινητήρα.

Πρακτικές συμβουλές και συνταγές

Για ευκολότερη και αποτελεσματικότερη εργασία με τη συσκευή θα σας βοηθήσουν οι παρακάτω συμβουλές.

Πριν τη χρήση της συσκευής:

- Κόβετε το κρέας, το τυρί, τα ωμά φρούτα ή λαχανικά πριν την επεξεργασία σε κύβους περ. 1 cm.
- Πλένετε τα αρωματικά χόρτα, κόβετε τα κοτσάνια και τα σκουπίζετε ελαφρά.
- Το τυρί πρέπει να είναι κρύο από το ψυγείο.
- Κόβετε το ξερό ψωμί σε κομμάτια.
- Αφαιρείτε από το κρέας τους χόντρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.
- Το ποτήρι πρέπει να είναι στεγνό και χωρίς κατάλοιπα λίπους, προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών.

Υπόδειξη:

Οι διάρκειες που δίνονται στον ακόλουθο πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές, ανάλογα με την ποσότητα πλήρωσης και το βαθμό επεξεργασίας.

Μικρότερη διάρκεια επεξεργασίας:	μικρότερη ποσότητα και/ή πιο χοντροκομμένα τρόφιμα
Μεγαλύτερη διάρκεια επεξεργασίας:	μεγαλύτερη ποσότητα και/ή περισσότερο ψιλοκομμένα τρόφιμα

Τρόφιμα	**Εργαλείο**	**Μέγιστη ποσότητα**		**Αριθμός διακοπών λειτουργίας (I)**	**Διάρκεια/ δευτερόλεπτα**
		Γυάλινο ποτήρι	Πλαστικό ποτήρι		
Μαϊντανός	Μαχαίρι	40 g	30 g	5–15 (I)	
Σκόρδα, κρεμμύδια	Μαχαίρι	200 g	150 g	5–10 (I)	
Φρούτα/ Λαχανικά	Μαχαίρι	200 g	200 g	10–15 (I)	

Τρόφιμα	Εργαλείο	Μέγιστη ποσότητα		Αριθμός διακοπών λειτουργίας (I)	Διάρκεια/ δευτερόλεπτα
		Γυάλινο ποτήρι	Πλαστικό ποτήρι		
Αμύγδαλα, καρύδια	Μαχαίρι	250 g	200 g		20–30 s
Τυρί	Μαχαίρι	200 g	150 g		20–30 s
Κρέας	Μαχαίρι	200 g	200 g		15–25 s
Παιδικές τροφές	Μαχαίρι	200 g	200 g		10–20 s
Ζύμη για κρέπες	Μαχαίρι	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Κοκτέιλ	Μαχαίρι	1,5 l	0,8 l		–30 s
Θρυμματισμένος πάγος	Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου	200 g ή περ. 8 παγάκια		4–6 (I)	
Χτύπημα μαρέγκας	Δίσκος χτυπήματος	4 ασπράδια αβγών			60–90 s
Χτύπημα σαντιγί	Δίσκος χτυπήματος	400 ml			15–20 s

Σούπα λαχανικών

Υλικά

1 καρότο και από ένα μικρό κομμάτι σελινόριζα, πράσο, κολοκυθάκι, κουνουπίδι ή άλλο είδος λαχανικού,1 μέτρια βρασμένη πατάτα, ¾ l ζωμός κρέατος, μαϊντανός, βασιλικός (κατά προτίμηση), αλάτι, μαύρο πιπέρι, 100 g γλυκιά κρέμα γάλακτος, 1 κρόκος αβγού

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Καθαρίστε τα λαχανικά και κόψτε τα σε χοντρά κομμάτια.
- Βάλτε το ζωμό κρέατος με τα λαχανικά να κοχλάσουν.
- Ρίξτε τη βρασμένη σούπα και τα λαχανικά στο ποτήρι και πολτοποιήστε τα.
- Χύνετε την πολτοποιημένη σούπα ξανά στην κατσαρόλα και την καρυκεύετε με τα αρωματικά χόρτα, αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε τον κρόκο αβγού και τη γλυκιά κρέμα γάλακτος και προσθέστε το μίγμα στη σούπα, ανακατεύοντας. Μην αφήσετε τη σούπα να βράσει πλέον.

Μιλκσέικ

Υλικά

300 ml κρύο γάλα, 100 g φράουλες ή άλλο φρούτο, 1 φακ. βανίλια, 2–3 κ.σ. παγωτό βανίλια

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Βάλτε όλα τα υλικά στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Σάλτσα σαλάτας

Υλικά

200 g ξινή κρέμα γάλακτος, 200 g γιαούρτι, 3 σκελίδες σκόρδο, 2–3 κ.σ. κέτσαπ, πρέζα αλάτι και ζάχαρη, 3–6 κ.σ. ξίδι

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Βάλτε όλα τα υλικά στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 20 δευτερόλεπτα.

Μαγιονέζα

Υλικά

1 αβγό, 1 κ.σ. μουστάρδα, 1 κ.σ. ξίδι, αλάτι, πιπέρι, 100 ml λάδι και επιπλέον άλλα 150 ml λάδι

Εργαλείο: Δίσκος χτυπήματος
Παρασκευή
Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.
- Βάλτε τα υλικά με 100 ml λάδι στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 20 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε 150 ml λάδι και χτυπήστε άλλα 30–45 δευτερόλεπτα. Στο μικρό ποτήρι η μαγιονέζα μπορεί να παρασκευαστεί με το μαχαίρι.

Βούτυρο με μέλι

Υλικά για το μικρό ποτήρι
75 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου), 150 g μέλι
Υλικά για το μεγάλο ποτήρι
100 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου), 200 g μέλι
Εργαλείο: Μαχαίρι
Παρασκευή
- Βάλτε το μαλακό βούτυρο και το μέλι στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 10 δευτερόλεπτα.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξάμηνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητά της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οπαιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.
Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.
Cihazı sadece evde işlenilen miktar ve süreler için kullanınız. Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.
Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfayı açınız.
Resim 1

a **Motor ünitesi**
Cihazı açıp kapatmak ve işletme şeklini değiştirmek için kullanılır.

Sürekli kullanım
= Motor ünitesi aşağıya bastırılmalıdır

2sec 2sec 2sec Aralıklı kullanım (I)
= Motor ünitesi aşağıya bastırılmalı, basılı tutulmalı – serbest bırakılmalı – aşağıya bastırılmalı, basılı tutulmalı – serbest bırakılmalı

b **Koruyucu kapak**
Kabın kapatılması ve takılan aletin kilitlenmesi için kullanılır; yerine doğru oturmasına dikkat edilmelidir! Eğik yerleştirilmemesine dikkat edilmelidir! Cihaz ancak koruyucu kapak yerine doğru takıldığı zaman çalıştırılabilir.

Aletler

c **Bıçak** örn. otsu baharat, soğan, meyve, sebze, peynir ve et doğramak için kullanılır

d **Çırpma diski** krema, kremşanti, mayonez ve süt köpüğü (soğuk süt, azm. 8 °C) çırpmak için kullanılır

e **Buz doğrama bıçağı** küp buzların doğranması için kullanılır

Kap (mikrodalga fırında kullanılmaya elverişlidir)

f **Plastikten** (Dolum hacmi: azm. 800 ml)

g **Camdan** (Dolum hacmi: azm. 1500 ml)

Güvenlik bilgileri

⚠ ***Yaralanma tehlikesi***
Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazı sadece güç kaynağının tip levhası üzerindeki bilgilere göre bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.
Çocukları cihazdan uzak tutunuz. Çocukların cihaz ile oynamamasına dikkat ediniz.
Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımı hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.
Cihaz her kullandığınızda işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.
Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhagi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.
Artık kullanılmayacak olan eski cihazları tamamen kullanılamaz hale getiriniz.
Cihazın kabı sıcak bir yüzey üzerine konulmamalıdır.
Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız.
Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunmalıdır. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.
Cihaz ıslak elle tutulmamalı, akan su altına tutulmamalı veya suya sokulmamalıdır.
Motor ünitesi sadece durur konumda kabdan çıkarılmalıdır. Cihaz kesinlikle boş çalıştırılmamalıdır.

⚠ ***Yaralanma tehlikesi***

Keskin bıçakdan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur. Bıçaklar sadece plastik sapından tutulmalıdır. Cihaz kapatıldıktan sonra, motor belli bir süre dönmeye devam eder.

⚠ ***Haşlanma tehlikesi***

Köpüren veya sıcak sıvılar işleneceği zaman, plastik kabın içine azami 0,5 litre, cam kabın içine ise azami 1,0 litre doldurulmalı ve işlenmelidir.

Kullanılması

Resim 2–6

Dikkat!

Doğrayıcı bıçak, çekirdek halinde kuru kahve, turp ve şeker öğütmek için uygun değildir. Cihazı çalıştırmadan önce, işlenecek malzemenin içindeki tüm sert parçalar (örneğin et içindeki lifler, sinirler, kıtırdaklar veya kemikler) çıkarılmalıdır. Derin dondurulmuş besinler sadece buz doğrama bıçağı ile doğranmalıdır.

İlk kez kullanmadan önce, cihazı ve aletleri temizleyiniz.

- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.
- Malzeme kabı, çalışılacak olan düz ve temiz bir alana yerleştirilmelidir.
- Doğrayıcı bıçak kabın içine yerleştirilmelidir.
- İşlenecek malzeme kaba doldurulmalıdır. Doldurulacak miktar için, ölçü cetveline (**A**) dikkat edilmelidir.
- Koruyucu kapak kapatılmalıdır; eğik takılmamasına dikkat edilmelidir!
- Motor ünitesi takılmalı ve yerine oturması sağlanmalıdır.
  Motor ünitesi yerine tam oturmazsa, cihaz çalışmaya başlamaz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Kap bir elle sabit tutulmalı ve diğer elle motor ünitesine basılmalıdır: Kremşanti veya krema çırpmak ve malzemeyi ince öğütmek için sürekli kullanım fonksiyonu, örn. soğan veya meyve parçalamak ya da küp buz doğramak için aralıklı kullanım fonksiyonunun kullanılması önerilir.

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Motor ünitesi ve koruyucu kapak çıkarılmalı,
- Doğrayıcı bıçak kabın içinden çıkarılıp, ardından işlenmiş besin kabdan boşaltılmalıdır.

Cihazın temizlenmesi

⚠ ***Elektrik çarpma tehlikesi***

Motor ünitesini kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Motor ünitesi nemli bir bez ile silinmeli ve ardından kurulanmalıdır.
- Aksesuarlar, kap ve koruyucu kapak, bulaşık makinesinde veya bir fırça ile, musluktan akan su altında temizlenmelidir.

Dikkat!

Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız. Bıçakları sadece plastik sapından tutunuz.

Bilgi: Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman cihazda renkli lekeler kalabilir ve bu lekeler birkaç damla sıvı yemeklik yağ ile temizlenebilir.

Cihaz ile soğan veya sarmısak doğrandıktan sonra, malzeme kabı hemen temizlenmelidir.

Cihazın muhafaza edilmesi **Resim 7**

- Elektrik kablosu motor ünitesinin etrafına sarılmalıdır.

Pratik bilgiler ve tarifler

Cihaz ile daha rahat çalışabilmeniz ve elde edeceğiniz sonuçların daha iyi olması için, aşağıdaki bilgiler yararlı olacaktır.

Cihazı kullanmaya başlamadan önce:

- Et, peynir, çiğ meyve veya sebze işlenmeden önce, 1 cm büyüklükte küp şeklinde parçalar halinde doğranmalıdır.
- Otsu baharatlar yıkanmalı, sapları kesilip alınmalı ve kısaca kurutulmalıdır.
- Peynir, soğuması için buzdolabına konmalıdır.
- Kuru ekmek parça parça doğranmalıdır.
- Etin kıkırdağı, kemikleri ve lifleri (sinir) alınmalıdır.

– Malzeme kabında yumurta akı çırpılmadan önce, kabın temiz, yağsız ve kuru olması gerekir.

Bilgi:
Tabloda bildirilen süreler kılavuz değerdir ve bu süreler, doldurulan miktara ve işleme derecesine göre değişebilir.

Cihazın kısa süre çalıştırılması:	Az malzeme ve/veya doğrama derecesi düşük
Cihazın uzun süre çalıştırılması:	Çok malzeme ve/veya doğrama derecesi yüksek

Besin	Aksesuar	Azami miktar		Aralık adedi (I)	Süre [saniye]
		Cam kap	Plastik kap	2sec 2sec 2sec	
Maydanoz	Bıçak	40 g	30 g	5–15 (I)	
Sarmısak, soğan	Bıçak	200 g	150 g	5–10 (I)	
Meyve/Sebze	Bıçak	200 g	200 g	10–15 (I)	
Badem, ceviz	Bıçak	250 g	200 g		20–30 s
Peynir	Bıçak	200 g	150 g		20–30 s
Et	Bıçak	200 g	200 g		15–25 s
Bebek maması	Bıçak	200 g	200 g		10–20 s
Kaygana (krep) hamuru	Bıçak	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Kokteyl	Bıçak	1,5 l	0,8 l		–30 s
Doğranmış buz	Buz doğrama bıçağı	200 g veya yakl. 8 küp şeklinde buz		4–6 (I)	
Çırpılmış yumurta akı	Çırpma diski	4 yumurta akı			60–90 s
Çırpılmış krema	Çırpma diski	400 ml			15–20 s

Sebze çorbası

Malzemeler
1 havuç ve birer küçük kereviz, pırasa, kabak, karnabahar veya başka bir sebze türü, 1 orta büyüklükte pişmiş patates, ¾ litre et suyu, maydonoz, fesleğen (arzu edilirse), tuz, karabiber, 100 g krema, 1 yumurta sarısı
Aksesuar: Bıçak
Kahve hazırlanması
- Sebze ayıklanmalı, yıkanıp temizlenmeli ve kabaca doğranmalıdır.
- Et suyu ve sebze birlikte kaynatılmalıdır.
- Kaynatılmış çorba, sebze ile birlikte malzeme kabına doldurulup pürelenmelidir.
- Pürelenmiş çorba tekrar tencereye doldurulmalı ve ardından otsu baharatlar, tuz ve karabiber ile baharatlanmalıdır.
- Yumurta akı ve taze krema karıştırılmalı ve çorbaya katılıp tekrar karıştırılmalıdır. Çorba artık kaynatılmamalıdır. Çorbayı artık kaynatmayınız.

Sütlü içecek

Malzemeler
300 ml soğuk süt, 100 g çilek veya başka bir meyve, 1 paket şekerli vanilin, 2–3 yemek kaşığı vanilyalı dondurma
Aksesuar: Bıçak
Kahve hazırlanması
- Tüm malzemeler, malzeme kabına doldurulmalı ve cihaz yaklaşık 30 saniye çalıştırılmalıdır. Hemen servis yapılmalıdır.

Salata sosu

Malzemeler
200 ml ekşi krema, 200 g yoğurt,
3 diş sarmısak, 2–3 yemek kaşığı ketçap, bir tutam tuz, şeker, 3–6 yemek kaşığı sirke
Aksesuar: Bıçak
Kahve hazırlanması
- Tüm malzemeler, malzeme kabına doldurulmalı ve cihaz ile yaklaşık 20 saniye karıştırılmalıdır.

Mayonez

Malzemeler
1 yumurta, 1 yemek kaşığı hardal, 1 yemek kaşığı sirke, tuz, karabiber (veya beyaz toz biber), 100 ml sıvı yağ ve ayrıca 150 ml sıvı yağ
Aksesuar: Çırpma diski
Kahve hazırlanması
İşlenecek tüm malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır.
- Malzemeler 100 ml sıvı yağ ile malzeme kabına doldurulmalı ve cihaz ile yaklaşık 20 saniye karıştırılmalıdır.
- Diğer 150 ml sıvı yağ ilave edilmeli ve 30–45 saniye daha karıştırılmalıdır. Mayonez, küçük kab içinde hazırlanırsa, çırpma diski yerine bıçak kullanılabilir.

Ballı tereyağı

Küçük kap için gerekli malzemeler
75 g tereyağı (oda sıcaklığında), 150 g bal
Büyük kap için gerekli malzemeler
100 g tereyağı (oda sıcaklığında), 200 g bal
Aksesuar: Bıçak
Kahve hazırlanması
- Yumuşak tereyağı ve bal malzeme kabına konulmalı ve yaklaşık 10 saniye karıştırılmalıdır.

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



Bosch çağrı yönetim merkezi

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içersinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içeresinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
– Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
– Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
– Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.
BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SİEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri
BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	54274	24.06.2008
Bosch	Dilim Kesici	54013	23.06.2008
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	54237	24.06.2008
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	54279	24.06.2008
Bosch	Mikser	56356	10.07.2008
Bosch	Mutfak Robotu	56354	10.07.2008
Bosch	Kahve Değirmeni	54011	23.06.2008
Bosch	Tost Makinası	54238	24.06.2008
Bosch	Kıyma Makinası	54007	23.06.2008
Bosch	Saç Kurutma Mak.	54397	25.06.2008
Bosch	Çay Makinası	54276	24.06.2008
Bosch	Narenciye Sıkacağı	54236	24.06.2008
Bosch	Mutfak Terazisi	54588	25.06.2008
Bosch	Banyo Tartısı	54590	25.06.2008
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	54360	25.06.2008
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	54012	23.06.2008
Bosch	El Blender	56279	10.07.2008
Bosch	Ütü	56689	14.07.2008
Bosch	Blender	57226	18.07.2008
Bosch	Saç Şekillendirici	57144	18.07.2008
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	57227	18.07.2008
Bosch	Masaj Aletleri	58537	08.08.2008

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca **www.boschevaletleri.com** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.

2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.

3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.

4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI ***BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.***

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Bandrol ve Seri No. : .....

Teslim tarihi ve yeri : .....

Azami tamir süresi : .....

Cihaz ömrü : .....

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

SATICI FİRMANIN

Ünvanı : .....

Adresi : .....

Telefonu : .....

Telefaksı : .....

Tarih / İmza / Kaşe

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

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego. Instrukcję obsługi proszę przechowywać starannie. Instrukcję obsługi proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.
Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele.

Opis urządzenia

Proszę rozłożyć składaną kartkę z rysunkami.
Rysunek 1

a **Jednostka napędowa**
Do włączania i wyłączania urządzenia oraz zmiany trybu pracy.

Praca ciągła
= jednostkę napędową nacisnąć w dół

Praca przerywana (2sec / 2sec)
= jednostkę napędową nacisnąć w dół, przytrzymać – zwolnić – nacisnąć w dół, przytrzymać – zwolnić

b **Pokrywa ochronna**
Do zamykania pojemnika i mocowania końcówek – zwracać uwagę na prawidłowe osadzenie pokrywy! Urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli pokrywa ochronna jest prawidłowo założona.

Końcówki

c **Nóż** do rozdrabniania np. ziół i zieleniny, cebuli, owoców, warzyw, sera i mięsa.

d **Tarcza do ubijania** śmietany, piany z białek, majonezu, pianki z mleka (zimne mleko, maks. 8 °C)

e **Nóż Ice-Crush** do rozdrabniania kostek lodu

Pojemnik (nadaje się do kuchenki mikrofalowej)

f z **tworzywa sztucznego** (o pojemności maks. 800 ml) albo

g ze **szkła** (o pojemności maks. 1500 ml)

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ ***Niebezpieczeństwo zranienia***
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.
Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.
Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
Dzieci nie pozostawiać bez nadzoru, aby zapobiec zabawie urządzeniem.
Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym, lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych, albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze i użytkowaniu urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.
Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie, lub w przypadku awarii należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.
Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub specjaliście o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.
Zużyte urządzenie uczynić niezdatnym do użycia.
Pojemnika nie stawiać na gorącej powierzchni.
Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.
Zachować ostrożność w czasie miksowania gorących płynów.

Płyny mogą się rozpryskiwać w czasie miksowania. Urządzenia nie wolno chwytać mokrymi rękoma, wkładać pod strumień wody, ani zanurzać w cieczach. Jednostkę napędu zdejmować z pojemnika tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nie wolno nigdy włączać urządzenia na biegu jałowym.

⚠ ***Niebezpieczeństwo zranienia***

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami. Noże rozdrabniacza chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego. Po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze krótką chwilę.

⚠ ***Niebezpieczeństwo poparzenia***

W pojemniku z tworzywa sztucznego można miksować maksymalnie 0,5 litra, a w pojemniku szklanym maksymalnie 1,0 litr gorących lub pieniących płynów.

Obsługa

Rysunki 2–6

Uwaga!

Rozdrabniacz nie nadaje się do rozdrabniania kawy ziarnistej, chrzanu i rzepy ani cukru. Przed rozdrabnianiem usunąć twarde części (z mięsa usunąć ścięgna, chrząstki i kości. Mrożonki rozdrabniać tylko nożem Ice-Crush.

Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie i końcówki.

- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Pojemnik postawić na gładkim, czystym podłożu.
- Do pojemnika włożyć odpowiednią końcówkę.
- Włożyć składniki, zwracać uwagę na oznaczenie (**A**).
- Nałożyć pokrywę ochronną.
- Nałożyć jednostkę napędową aż do zatrzasku. Urządzenie nie włącza się, jeżeli jednostka napędowa nie zatrzaśnie się prawidłowo.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Pojemnik trzymać mocno jedną ręką, a drugą naciskać jednostkę napędową:
  Praca ciągła – do mocnego rozdrobnienia lub ubijania śmietany i piany z białek.
  Praca przerywana – do siekania np. cebuli, owoców i kruszenia lodu.

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć jednostkę napędową i pokrywę ochronną.
- Wyjąć końcówkę, a następnie rozdrobnione produkty spożywcze.

Czyszczenie

⚠ ***Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym***

Jednostki napędowej nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Jednostkę napędową wytrzeć wilgotną ścierką a następnie wytrzeć do sucha.
- Końcówki, pojemnik i pokrywę ochronną wymyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Nóż chwytać za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Wskazówka: Przebarwienia powstałe na elementach z tworzywa sztucznego po rozdrabnianiu np. czerwonej kapusty można usunąć za pomocą kilku kropel oleju jadalnego. Po rozdrabnianiu cebuli lub czosnku pojemnik natychmiast wymyć.

Przechowywanie **Rysunek 7**

- Elektryczny przewód zasilający zawinąć wokół jednostki napędowej.

Wskazówki praktyczne i przepisy

Zastosowanie niżej wymienionych wskazówek ułatwi pracę z zastosowaniem rozdrabniacza i pomoże uzyskać lepsze wyniki.

Przed użyciem urządzenia:

- Mięso, ser, surowe owoce i warzywa przeznaczone do rozdrobnienia pokroić w kostkę wielkości ok. 1 cm.
- Zioła i zieleninę wymyć, usunąć łodygi i osuszyć.
- Ser ochłodzić w chłodziarce.
- Suchy chleb pokroić na kawałki.
- Z mięsa usunąć chrząstki, kości i ścięgna.
- Pianę z białek można ubić tylko w suchym pojemniku, który nie zawiera żadnych pozostałości tłuszczu.

Wskazówka:

Długości czasu podane w poniższej tabeli to wartości zalecane, które zależne są od ilości produktów spożywczych i stopnia rozdrobnienia.

krótszy czas włączenia	mniejsze ilości i/lub mniejszy stopień rozdrobnienia
dłuższy czas włączenia	większe ilości i/lub większy stopień rozdrobnienia

Produkty spożywcze	Końcówka	Maksymalna ilość		Ilość włączeń (I)	Czas/ sekundy
		Pojemnik ze szkła	Pojemnik z tworzywa sztucznego	2sec 2sec 2sec	
Pietruszka zielona	Nóż	40 g	30 g	5–15 (I)	
Czosnek, cebula	Nóż	200 g	150 g	5–10 (I)	
Owoce/warzywa	Nóż	200 g	200 g	10–15 (I)	
Migdały, orzechy włoskie	Nóż	250 g	200 g		20–30 s
Ser żółty	Nóż	200 g	150 g		20–30 s
Mięso	Nóż	200 g	200 g		15–25 s
Potrawy dla niemowląt	Nóż	200 g	200 g		10–20 s
Ciasto naleśnikowe	Nóż	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Nóż	1,5 l	0,8 l		–30 s
Kruszony lód	Nóż Ice-Crush	200 g lub ok. 8 kostek lodu		4–6 (I)	
Piana z białek jaj	Tarcza do ubijania	4 białka			60–90 s
Bita śmietana	Tarcza do ubijania	400 ml			15–20 s

Zupa z warzyw

Składniki

1 marchewka i po jednym małym kawałku selera, pora, kabaczka, kalafiora lub warzywa innego rodzaju, 1 gotowany ziemniak średniej wielkości, ¾ litra wywaru z mięsa, zielona pietruszka, bazylia (według smaku), sól, czarny pieprz, 100 g słodkiej śmietany, 1 żółtko

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Warzywa oczyścić, wymyć i pokroić na duże kawałki.
- Wywar z mięsa zagotować z warzywami.
- Ugotowaną zupę z warzywami przełożyć do pojemnika rozdrabniacza i rozetrzeć.
- Zupę z roztartymi warzywami przełożyć z powrotem do garnka i przyprawić ziołami, solą i pieprzem.
- Żółtko wymieszać ze słodką śmietaną i wlać do zupy. Nie gotować dalej.

Milk (napój mleczny) shake

Składniki

300 ml zimnego mleka, 100 g truskawek lub innych owoców, 1 paczka cukru waniliowego, 2–3 łyżki lodów waniliowych

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika i miksować ok. 30 sekund; natychmiast podać na stół.

Sos do sałaty

Składniki

200 g kwaśnej śmietany, 200 g jogurtu, 3 ząbki czosnku, 2–3 łyżki ketchupu, szczypta soli, cukier, 3–6 łyżek octu.

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika i miksować ok. 20 sekund.

Majonez

Składniki

1 jajko, 1 łyżka musztardy, 1 łyżka octu, sól, pieprz, 100 ml oleju i dodatkowo 150 ml oleju.

Końcówka: tarcza do ubijania

Przygotowanie

Wszystkie składniki muszą mieć tę samą temperaturę.

- Składniki i 100 ml oleju włożyć do pojemnika rozdrabniacza i miksować ok. 20 sekund.
- Dodać do tego 150 ml oleju i miksować dalej ok. 30–45 sekund. W małym pojemniku można przygotować majonez za pomocą noża.

Masło miodowe

Składniki na mały pojemnik

75 g masła (o temperaturze pokojowej), 150 g miodu

Składniki na duży pojemnik

100 g masła (o temperaturze pokojowej), 200 g miodu

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Masło i miód włożyć do pojemnika i miksować ok. 10 sekund.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



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

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.
Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.
A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült. A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.
Jelen használati utasításban különböző modelleket írtunk le.

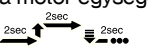
A készülék részei

Kérjük, nyissa ki az ábrás oldalt.

1. ábra

a **Motor-egység**
a készülék be- és kikapcsolásához és az üzemmód megváltoztatásához


folyamatos üzemmód
= a motor-egységet nyomja le



megszakított üzemmód (I)
= a motor-egységet nyomja le, tartsa így – engedje el – nyomja le, tartsa így – engedje el

b **Védőfedél**
az aprítótégely lezárásához és a szerszám rögzítéséhez – ügyeljen a pontos illeszkedésre! Ne legyen ferdén rátéve!
A készülék csak jól felhelyezett védőfedéllel használható.

Szerszámok

c **Kés** pl. fűszerek, hagyma, gyümölcsök, zöldségek, sajt és hús aprításához

d **Habverő-tárcsa** tejszín, tojáshab, majonéz és tejhab (hideg tej, max. 8 °C) készítéséhez

e Jégaprító kés jégkocka aprításához

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Aprítótégely (mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas)

f **műanyagból** (befogadó-képesség: max. 800 ml) vagy

g **üvegből** (befogadó-képesség: max. 1500 ml)

Biztonsági útmutató

⚠ ***Sérülésveszély***
Áramütés veszélye

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.
Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.
Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékossággal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.
A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, valamint mielőtt elhagyja a helyiséget és a készülék meghibásodása esetén húzza ki a dugós csatlakozót. A csatlakozóvezetéket ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.
Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.
A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.
Az elhasználódott készüléket azonnal tegye használhatatlanná. Az aprítótégelyt ne állítsa forró felületre.
A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
Vigyázzon a forró folyadékok feldolgozásakor. A folyadék kifröccsenhet. A készüléket soha ne fogja nedves kézzel, ne tartsa folyó víz alá, és ne merítse folyadékba. A motor-egységet kizárólag kikapcsolt állapotban vegye le az aprítótégelyről.
A készüléket soha ne járassa üresen.

⚠ ***Sérülésveszély***

Sérülésveszély az éles kés miatt. A kést mindig a műanyag fogantyúnál fogja meg. A készülék a kikapcsolás után még egy kis ideig tovább forog.

⚠ ***Leforrázási veszély***

Műanyagturmix esetén maximum 0,5 liter, üvegturmix esetén maximum 1,0 liter habzó, vagy forró folyadékot töltsön be és dolgozzon fel.

A készülék kezelése

2–6. ábra

Figyelem!

Az aprítót ne használja kávé, retek és cukor aprításához. A feldolgozás előtt minden keményebb részt távolítson el (a húsból pl. az ínt, a porcot vagy a csontot). Mélyhűtött árut kizárólag a jégaprító késsel aprítson.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket és a szerszámokat.

- A elektromos csatlakozókábelt teljesen csavarja le.
- Az aprítótégelyt sima és tiszta munkafelületre állítsa.
- Tegye bele a szerszámot az aprítótégelybe.
- Töltse be az élelmiszert az aprítótégelybe. Vegye figyelembe a mérőskálát (**A**).
- Helyezze fel a védőfedelet – ne legyen ferdén rátéve!
- Helyezze fel a motor-egységet úgy, hogy bekattanjon.
  A készülék addig nem kezd működni, míg nincs jól bekattanva.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa az aprítótégelyt az egyik kezével szilárdan, a másikkal pedig nyomja le a motor-egységet:
  Folyamatos üzemmód finom aprításhoz és tojáshab vagy tejszín felveréséhez vagy egszakított üzemmód pl. hagyma vagy gyümölcs apróra vágásához, továbbá jégkockák darabolásához.

A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a motor-egységet és a védőfedelet.
- Vegye ki a szerszámot, ezután vegye ki az élelmiszert.

Tisztítás

⚠ ***Áramütés veszélye***

A motor-egységet soha ne mártsa vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A motor-egységet törölje meg nedves ruhával, utána dörgölje szárazra.
- A szerszámokat, az aprítótégelyt és a védőfedelet mosogatógépben vagy egy kefével folyó víz alatt tisztítsa.

Figyelem!

A kést soha ne csupasz kézzel tisztítsa. Használjon kefét. A kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Megjegyzés: A műanyag alkatrészeken elszíneződések jöhetnek létre pl.vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.
Hagyma vagy fokhagyma apróra vágása után az aprítótégelyt azonnal tisztítsa meg.

Tárolás **7. ábra**

- A hálózati kábelt csavarja fel a motor-egység köré.

Praktikus tanácsok és receptek

A következő tanácsok segíthetnek Önnek abban, hogy a készüléket könnyebben és eredményesebben használhassa.
Mielőtt használná a készüléket:

- A húst, a sajtot, a nyers gyümölcsöt vagy zöldséget a feldolgozás előtt vágja kb. 1 cm-es kockákra.
- A zöldfűszereket mossa meg, távolítsa el a szárakat és itassa le a nedvességet.
- A sajtot hűtse le hűtőszekrényben.
- A száraz kenyeret szeletelje fel.
- Távolítsa el a porcot, csontot és az inakat a húsról.
- Az aprítótégely zsírmentes és száraz legyen, mielőtt tojásfehérjét ver fel benne.

Megjegyzés:
A következő táblázatban megadott időtartamok irányértékeknek tekintendők, töltési mennyiség és finomsági fok szerint.

rövidebb bekapcsolási időtartam	kisebb mennyiség és/vagy finomabbra aprított állag
hosszabb bekapcsolási időtartam	nagyobb mennyiség és/vagy durvábbra aprított állag

Élelmiszer	Szerszámok	Maximális mennyiség		Időközök száma (I)	Idő/ másodperc
		Üveg aprítótégely	Műanyag aprítótégely	2sec 2sec 2sec	
Petrezselyem	Kés	40 g	30 g	5–15 (I)	
Fokhagyma, hagyma	Kés	200 g	150 g	5–10 (I)	
Gyümölcs/zöldség	Kés	200 g	200 g	10–15 (I)	
Mandula, dió	Kés	250 g	200 g		20–30 s
Sajt	Kés	200 g	150 g		20–30 s
Hús	Kés	200 g	200 g		15–25 s
Bébiétel	Kés	200 g	200 g		10–20 s
Palacsintatészta	Kés	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Koktél	Kés	1,5 l	0,8 l		–30 s
Jégkása	Jégaprító kés	200 g vagy kb. 8 jégkocka		4–6 (I)	
Tojásfehérje habbá verése	Habverőtárcsa	4 tojásfehérje			60–90 s
Tejszínhab készítése	Habverőtárcsa	400 ml			15–20 s

Zöldségleves

Hozzávalók

1 karotta és egy kis darab zeller, hagyma, cukkini, karfiol vagy valamilyen más zöldségféle, 1 közepes nagyságú főtt burgonya, ¾ l húslé, petrezselyem, bazsalikom (ízlés szerint), só, fekete bors, 100 g tejszín, 1 tojássárgája
Szerszámok: Kés

Elkészítés

- Tisztítsa és mossa meg a zöldségeket, majd vágja fel nagyobb darabokra.
- Főzze fel a zöldségeket a húslében.
- Az elkészült levest és a zöldségeket töltse az aprítótégelybe és pépesítse.
- A pépesített levest öntse vissza a lábasba, és ízesítse zöldfűszerekkel, sóval és borssal.
- A tojássárgáját keverje el a tejszínnel, és habarja be a levesbe. Ne főzze tovább.

Tejturmix

Hozzávalók

300 ml hideg tej, 100 g eper vagy más gyümölcs, 1 csomag vaníliás cukor, 2–3 evőkanál vaníliafagylalt

Szerszámok: Kés

Elkészítés

- Öntse az összes összetevőt az aprítótégelybe, és kb. 30 másodpercig turmixolja. Azonnal tálalja fel.

Salátaöntet

Hozzávalók

200 g tejföl, 200 g joghurt, 3 gerezd fokhagyma, 2–3 evőkanál ketchup, egy csipet só, cukor, 3–6 evőkanál ecet

Szerszámok: Kés

Elkészítés

- Öntse az összes összetevőt az aprítótégelybe, és kb. 20 másodpercig turmixolja.

Majonéz

Hozzávalók

1 tojás, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál ecet, só, bors, 100 ml és később még 150 ml olaj

Szerszámok: Habverő-tárcsa

Elkészítés

Minden hozzávaló azonos hőmérsékletű legyen!

- Az összetevőket 100 ml olajjal tegye az aprítótégelybe, és kb. 20 másodpercig turmixolja.
- Adjon hozzá még 150 ml olajat és turmixolja további 30–45 másodpercig. Kis aprítótégelyben a majonéz a késsel elkészíthető.

Vajas méz

Hozzávalók, ha a kis aprítótégelyben készíti

75 g vaj (szobahőmérsékletű), 150 g méz

Hozzávalók, ha a nagy aprítótégelyben készíti

100 g vaj (szobahőmérsékletű), 200 g méz

Szerszámok: Kés

Elkészítés

- A puha vajat és mézet tegye az aprítótégelybe, és kb. 10 másodpercig turmixolja.

Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.
Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.
A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.
Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання.
Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам.
Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.
Передайте іншим користувачам разом з приладом інструкцію з використання.
В цій інструкції з використання описуються різні моделі.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінку з малюнками.

Малюнок 1

a **Блок двигуна**
для ввімкнення і вимкнення приладу і зміни режиму роботи

Безперервний режим
= блок двигуна натиснути донизу

2sec 2sec 2sec Інтервальний режим (I)
= блок двигуна натиснути донизу, утримувати – відпустити – натиснути донизу, утримувати – відпустити

b **Захисна кришка**
для закривання келиху і фіксації насадки – слідкуйте за правильним розташуванням! Не перекошуйте різьби! Прилад можна експлуатувати лише з правильно закритою захисною кришкою.

Насадки

c **Ніж** для подрібнення, напр., зелені, цибулі, фруктів, овочів, сиру і м'яса

d **Диск для збивання** вершків, білкової піни, майонезу і молочної піни (холодне молоко, макс. 8 °C)

e **Ніж для кришення льоду** для подрібнення кубиків льоду

Келих (придатний для використання в мікрохвильовій печі)

f із **пластмаси** (місткість: макс. 800 мл) або

g із **скла** (місткість: макс. 1500 мл)

Зауваження з техніки безпеки

⚠ ***Небезпека отримання травм***
Небезпека удару струмом

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками.
Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.
Тримайте прилад поодаль від дітей.
Не залишайте дітей без нагляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом.
Не допускайте експлуатації приладу особами (в т. ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.
Виймайте штекер із розетки після кожного користування, перед чисткою, перед виходом із приміщення та у випадку дефекту. Провід не тягніть через гострі краї та гарячі поверхні.
Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків.
Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.
Прилади, які вийшли із вжитку, слід зробити непридатними для використання.
Не ставте келих на гарячу поверхню.
Користуватися приладом можна тільки в комплекті з оригінальним фірмовим приладдям.
Будьте обережні при переробці гарячої рідини. Рідина під час переробки може розбризкуватися. Не доторкайтеся до приладу вологими руками, не тримайте його під проточною водою та не занурюйте в рідини. Знімайте блок двигуна з келиху лише після повної зупинки.
Ні в якому разі не працюйте з порожнім приладом.

⚠ ***Небезпека поранення!***
Небезпека поранення гострими ножами. Ножі слід брати завжди за пластмасову ручку. Після вимкнення прилад ще деякий час продовжує рухатися.

⚠ ***Небезпека ошпарювання***
До келиху із пластмаси слід заливати для переробки не більше 0,5 літра пінистої або гарячої рідини, а до келиху із скла – не більше 1,0 літра.

Використання

Малюнки 2–6

Увага!
Подрібнювач не придатний для подрібнення кавових бобів, редису чи цукру. Перед переробкою видаліть всі тверді частини (із м'яса, напр., сухожилля, хрящі чи кістки).
Заморожені продукти подрібнюйте лише за допомогою ножа для кришення льоду.
Почистіть прилад і насадки перед першим використанням.

- Розмотайте повністю електрокабель.
- Установіть келих на рівній і чистій робочій поверхні.
- Вставте насадку до келиху.
- Завантажте продукти до келиху. Зверніть увагу на мірну шкалу (**A**).
- Закрийте захисну кришку – не перекошуйте різьбу!
- Вставте блок двигуна і зафіксуйте його. Прилад не запускається в разі неправильної фіксації.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Тримайте келих однією рукою, а іншою рукою натисніть на блок двигуна: безперервний режим для мілкого подрібнення або збивання білків, вершків чи інтервальний режим для нарізання на шматочки, напр., цибулі або фруктів, а також подрібнення кубиків льоду.

Після роботи

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть блок двигуна і захисну кришку.
- Вийміть насадку, а після цього вийміть продукти.

Чистка

⚠ ***Небезпека удару струмом***
Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна в воду і не мийте в посудомийній машині.

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протріть блок двигуна вологою тканиною, а потім витріть насухо.
- Насадки, келих і захисну кришку помийте в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

Увага!
Ніколи не чистіть ножа голими руками. Користуйтеся для цього щіткою. Тримайте ніж лише за пластмасову ручку.

Вказівка: Під час переробки деяких продуктів, напр., червона капуста, на пластмасових деталях можуть утворитися забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.
Після подрібнення цибулі чи часнику келих слід одразу ж помити.

Для зберігання **Малюнок 7**

- Змотайте електрокабель навколо блоку двигуна.

Практичні поради і рецепти

Наступні поради допоможуть Вам полегшити роботу з приладом і отримати кращі результати.
Перед використанням приладу:

– Поріжте м'ясо, сир, сирі фрукти або овочі перед переробкою кубиками величиною приблизно 1 см.
– Помийте зелень, видаліть стеблі і коротко просушіть.
– Сир охолоньте в холодильнику.
– Поріжте сухий хліб шматочками
– Видаліть із м'яса хрящі, кістки і сухожилля.
– Келих повинен бути обезжиреним і сухим перед збиванням білків.

Вказівка:
Тривалість переробки продуктів наведена в наступній таблиці приблизно і залежить від завантаженої кількості продуктів і ступеня подрібнення.

коротший час ввімкнення	менша кількість та/або менший ступінь подрібнення
довший час ввімкнення	більша кількість та/або вищій ступінь подрібнення

продукти	приладдя	максимальна кількість		число інтервалів (I)	час/секунд
		келих із скла	келих із пластмаси	2sec 2sec 2sec	
петрушка	Ніж	40 г	30 г	5–15 (I)	
часник, цибуля	Ніж	200 г	150 г	5–10 (I)	
фрукти/овочі	Ніж	200 г	200 г	10–15 (I)	
мигдаль, грецькі горіхи	Ніж	250 г	200 г		20–30 s
сир	Ніж	200 г	150 г		20–30 s
м'ясо	Ніж	200 г	200 г		15–25 s
пюре для немовлят	Ніж	200 г	200 г		10–20 s
Тісто для млинців	Ніж	1,0 л	0,7 л		30–45 s
коктейль	Ніж	1,5 л	0,8 л		–30 s
покришений лід	Ніж для кришення льоду	200 г або прибл. 8 кубиків льоду		4–6 (I)	
збивання яєчних білків	Диск для збивання	4 яєчних білка			60–90 s
збивання вершків	Диск для збивання	400 мл			15–20 s

Овочевий суп

Інгредієнти

1 морква та по одному шматочку селери, порею, кабачка, цвітної капусти чи іншого сорту овочів, 1 варена картопля середньої величини, ь л м'ясного бульйону, петрушка, базилік (за бажанням), сіль, чорний перець, 100 г солодких вершків, 1 яєчний жовток

Приладдя: Ніж

Приготування

- Почищені і помиті овочі нарізати великими шматками.
- Зварити овочі в м'ясному бульйоні.
- Зварений суп і овочі покласти до келиху і приготовити пюре.
- Суп-пюре вилити назад до каструлі і заправити зеленню, сіллю і перцем.
- Яєчний жовток і солодкі вершки змішати і влити до супу, помішуючи. Після цього зніміть суп з плити.

Молочний шейк

Інгредієнти

300 мл холодного молока, 100 г суниць чи інших фруктів, 1 п. ванільного цукру, 2–3 ст. л. ванільного морозива

Приладдя: Ніж

Приготування

- Всі інгредієнти покласти до келиху і перемішувати приблизно 30 сек. Зразу ж подавати на стіл.

Соус для салату

Інгредієнти

200 г сметани, 200 г йогурту, 3 зубчика часнику, 2–3 ст. л. кетчупу, пушка солі, цукру, 3–6 ст. л. оцту

Приладдя: Ніж

Приготування

- Всі інгредієнти покласти до келиху і перемішувати приблизно 20 сек.

Майонез

Інгредієнти

1 яйце, 1 ст. л. гірчиці, 1 ст. л. оцту, сіль, перець, 100 мл олії і додатково ще 150 мл олії

Приладдя: Диск для збивання

Приготування

Всі інгредієнти повинні бути однакової температури.

- Інгредієнти і 100 мл олії покласти до келиху і перемішувати приблизно 20 сек.
- Додати 150 мл олії і перемішувати ще 30–45 сек. Майонез можна приготувати в малому келиху за допомогою ножа.

Вершкове масло з медом

Інгредієнти для малого келиха
75 г вершкового масла (кімнатної температури), 150 г меду
Інгредієнти для великого келиха
100 г вершкового масла (кімнатної температури), 200 г меду
Приладдя: Ніж
Приготування

- М'яке масло і мед покласти до келиху і перемішувати приблизно 10 сек.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.
Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.
С помощью электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.
В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели приборов.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницу с рисунками.
Рисунок 1

a **Блок двигателя**
для включения и выключения измельчителя и изменения режима работы
непрерывная эксплуатация
= надавите на блок двигателя по направлению вниз
2sec 2sec 2sec периодическая эксплуатация (I)
= надавите на блок двигателя по направлению вниз, зафиксируйте его – отпустите – опять вниз, фиксация – отпускание

b **Защитная крышка**
для закрывания рабочей емкости и фиксации насадки: следите за тем, чтобы крышка была правильно установлена! Не перекашивайте ее! Измельчителем можно начинать пользоваться только после того, как крышка будет правильно установлена.

Внесення змін не виключається.

Насадки

c **Нож** для измельчения, например, пряных трав, репчатого лука, фруктов, овощей, сыра и мяса

d **Диск-взбивалка** для получения взбитых сливок и яичных белков, майонеза и молочной пены (температура холодного молока должна быть макс. 8 °C)

e **Нож «Ice-Crush»** для измельчения кубиков пищевого льда

Рабочая емкость (пригодна для использования в микроволновой печи)

f **пластмассовая** (вместимость: макс. 800 мл) или

g **стеклянная** (вместимость: макс. 1500 мл)

Указания по безопасности

⚠ ***Не исключена опасность травмирования***
Существует опасность поражения электрическим током

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.
Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.
Не подпускайте детей близко к электроприбору. Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использо-вали бытовой прибор в качестве игрушки.
Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.
После каждого использования, перед чисткой, прежде чем покинуть помещение и в случае возникновения неисправности следует извлекать вилку электроприбора из розетки. Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.
Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию.
Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей Службы сервиса.
Отслужившие свой срок бытовые приборы следует привести в негодность.
Нельзя ставить рабочую емкость на горячую поверхность.
Пользоваться прибором можно только в комплекте с фирменными принадлежностями.
Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться.
За измельчитель нельзя браться мокрыми руками, мыть его в проточной воде или погружать в жидкость. Блок двигателя можно снимать с рабочей емкости только после полной остановки двигателя.
Следите за тем, чтобы измельчитель никогда не работал вхолостую.

⚠ ***Не исключена опасность травмирования***

Не исключена опасность травмирования об острые ножи. Беритесь только за пластмассовые держатели ножей. После выключения измельчитель еще некоторое время работает по инерции.

⚠ ***Не исключена опасность ошпаривания***

В целях безопасности в пластмассовую рабочую емкость измельчителя можно заливать максимум 0,5 л, в стеклянную – 1,0 л сильнопенящейся или горячей жидкости.

Эксплуатация

Рисунки 2–6

Внимание!

Данный кухонный прибор не предназначен для измельчения кофейных зерен, редьки или сахара. Перед переработкой продуктов из них следует удалить все твердые части (например, из мяса должны быть удалены сухожилия, хрящи и кости). Замороженные продукты можно измельчать только с помощью ножа «Ice-Crush».

Перед первым использованием проведите чистку прибора и насадок.

- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Поставьте рабочую емкость на чистую и гладкую поверхность.
- Вставьте насадки в рабочую емкость.
- Загрузите в рабочую емкость продукты. Для контроля пользуйтесь шкалой (**A**).
- Накройте рабочую емкость крышкой, не допуская перекосов!
- Установите на крышку блок двигателя и зафиксируйте его.
  Измельчитель не начнет работать, пока блок двигателя не будет правильно зафиксирован.
- Вставьте вилку в розетку.
- Держа рабочую емкость одной рукой, другой рукой нажимайте на блок двигателя, выбрав:
  непрерывный режим работы, предназначенный для тонкого измельчения продуктов и взбивания яичных белков и сливок, или периодический режим работы, предназначенный для разрезания на куски, например, репчатого лука или фруктов, а также для измельчения кубиков пищевого льда.

По окончании работы

- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите блок двигателя и защитную крышку.
- Сначала извлеките насадку, затем переработанные продукты питания.

Чистка

⚠ ***Существует опасность поражения электрическим током***

Блок двигателя нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите блок двигателя сначала влажной салфеткой, а затем сухой.
- Насадки, рабочую емкость и защитную крышку можно мыть в посудомоечной машине или в проточной воде с помощью щетки.

Внимание!

Ни в коем случае нельзя чистить нож голой рукой. Используйте для этого щетку.

Беритесь только за пластмассовый держатель ножа.

К Вашему сведению: при переработке таких продуктов, как, например, краснокачанная капуста, на пластмассовых деталях погружного блендера образуется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла. После измельчения репчатого лука или чеснока рабочую емкость следует сразу же вымыть.

Хранение **Рисунок 7**

- Обмотайте сетевой шнур вокруг блока двигателя.

Практические советы и рецепты

Чтобы облегчить Вам работу и улучшить ее результаты, мы можем посоветовать следующее:

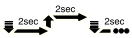
Перед началом работы:

– Мясо, сыр, сырые фрукты или овощи перед переработкой следует нарезать кусочками размером 1 см.
– Пряные травы следует помыть, отрезать стебли и слегка просушить.
– Сыр следует охладить в холодильнике.
– Сухой хлеб лучше нарезать кусками.
– Мясо следует очистить от хрящей, костей и сухожилий.
– Если Вы собираетесь взбивать яичные белки, то рабочая емкость должна быть абсолютно чистой и сухой.

Указание:

Приведенные в таблице значения продолжительности переработки продуктов представляют собой ориентировочные значения, которые могут изменяться в зависимости от количества продуктов и степени их измельчения.

Укороченное время переработки	меньшее количество продуктов и/или грубое измельчение
Продолжительное время переработки	большее количество продуктов и/или более тонкое измельчение

Продукты питания	Насадки	Максимальное количество		Колво интервалов (I) 	Время в секундах 
		Стеклянная емкость	Пластмассовая емкость		
Петрушка	Нож	40 г	30 г	5–15 (I)	
Чеснок, репчатый лук	Нож	200 г	150 г	5–10 (I)	
Фрукты/овощи	Нож	200 г	200 г	10–15 (I)	
Миндаль, грецкие орехи	Нож	250 г	200 г		20–30 сек
Сыр	Нож	200 г	150 г		20–30 сек
Мясо	Нож	200 г	200 г		15–25 сек
Детское питание	Нож	200 г	200 г		10–20 сек
Тесто для блинов	Нож	1,0 л	0,7 л		30–45 сек
Коктейль	Нож	1,5 л	0,8 л		–30 сек
Измельчение льда	Нож «Ice-Crush»	200 г или ок. 8 кубиков льда		4–6 (I)	
Взбивание яичных белков	Диск-сбивалка	4 яичных белка			60–90 сек
Взбивание сливок	Диск-сбивалка	400 мл			15–20 сек

Овощной суп

Продукты

1 морковь и по одному маленькому кусочку сельдерея, лука-порея, кабачка, цветной капусты или овощей другого сорта, 1 вареная картошка средних размеров, ¾ л мясного бульона, петрушка, базилик (по желанию), соль, черный перец, 100 г сладких сливок, 1 желток.

Насадка: нож

Приготовление

- Овощи следует почистить, помыть и крупно нарезать.
- Вскипятите мясной бульон вместе с овощами.
- Готовый суп перелейте вместе с овощами в рабочую емкость измельчителя и приготовьте из него пюре.
- Перелейте суп-пюре обратно в кастрюлю, добавьте пряности, соль и перец.
- Желток и сливки смешайте и добавьте в суп. После этого суп нельзя больше кипятить. После этого суп больше варить нельзя.

Молочный коктейль

Продукты

300 мл холодного молока, 100 г клубники или других фруктов, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 ст. ложки ванильного мороженого

Насадка: нож

Приготовление

- Все продукты загрузите в рабочую емкость и взбивайте их в течение приблизительно 30 секунд. Коктейль сразу же подается на стол.

Соус для салата

Продукты

200 г кислых сливок, 200 г йогурта, 3 зубчика чеснока, 2–3 ст. ложки кетчупа, щепотка соли, сахар, 3–6 ст. ложек уксуса

Насадка: нож

Приготовление

- Все продукты загрузите в рабочую емкость и взбивайте в течение приблизительно 20 секунд.

Майонез

Продукты

1 яйцо, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, сначала 100 мл, затем еще 150 мл растительного масла

Насадка: диск-взбивалка

Приготовление

Все составляющие должны иметь одинаковую температуру.

- Загрузите в рабочую емкость все продукты, влейте 100 мл растительного масла и взбивайте все в течение приблизительно 20 секунд.
- Добавьте еще 150 мл масла и продолжайте взбивать смесь в течение еще 30–45 секунд. В маленькой рабочей емкости майонез можно приготовить с помощью ножа.

Медовое масло

Продукты для маленькой рабочей емкости

75 г сливочного масла (комнатной температуры), 150 г меда

Продукты для большой рабочей емкости

100 г сливочного масла (комнатной температуры), 200 г меда

Насадка: нож

Приготовление

- Загрузите в рабочую емкость мягкое масло и мед и взбивайте их в течение приблизительно 10 секунд.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Гарантийный талон

BOSCH
Разработано для жизни

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Малый бытовой прибор с электродвигателем

Изделие _____

Данный гарантийный талон распространяется на следующие виды продукции: кухонные комбайны, резки, блендеры, миксеры, измельчители, мясорубки, соковыжималки, кофемолки и аналогичные им.

Модель _____

Заводской номер FD _____

Дата покупки _____

Подпись продавца _____

Штамп магазина

Претензий по внешнему виду
и комплектности не имею.
Подпись покупателя: _____

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ

(заполняется Службой Сервиса)

Счет/акт выполненных работ _____

Счет/акт выполненных работ _____

Счет/акт выполненных работ _____

Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».
Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2793, факс: (495) 737-2798.

Прием заявок на ремонт в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обратной стороне талона, а также в Интернет: http: // www.bsh-service.ru
Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан настоящий Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги*. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте талона.

Срок службы приборов (кроме кухонных комбайнов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов составляет 10 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

* Аксессуары и средства по уходу за бытовыми приборами Вы можете заказать и приобрести в перечисленных на обороте данного гарантийного талона сервисных центрах.

Адреса сервисных центров на территории России по обслуживанию бытовой техники

http://www.bsh-service.ru

АБАКАН, Предпринимательский Кобылянский Р.С., 655017, ул. Вяткина, 12, тел./факс: (39022) 2-65-64
АЛЬМЕТЬЕВСК, ООО «Элекам Сервис Плюс», 423450, ул. К. Цеткин, 18а, тел/факс: (8553) 32-22-11
АНГАРСК, ПК «Телетон», 665831, ул. 8 микрорайон, д. 8-8А, тел: (3951) 51-61-06, 56-03-90
АРМАВИР, ООО «Форт», 352900, ул. Халтурина, д.107, тел: (8613) 74-50-00, факс: (8613) 73-36-96
АРХАНГЕЛЬСК, ПБЮЮЛ Сергушов А.И., 163045, ул. Гагарина, 1, тел/факс: (8182) 27-60-66
АСТРАХАНЬ, ИП Кузнецова И.Ф., 414041, ул. Яблочкова, д.15, тел: (8512) 36-84-10, 68-83-37, 37-06-91, факс: (8512) 36-84-10
АЧИНСК, ИП Кудрин С.Ю., 662150, мкр.7, д.9, тел: (39151) 7-24-22, факс: (39151) 4-42-22
БАРНАУЛ, ЗАО «Региональный Сервисный Центр», 656044, ул. Попова, 55-106, тел./факс: (3852) 48-50-67
БАРНАУЛ, ООО «Хелми-Сервис», 656049, ул. Пролетарская, 113, тел: (3852) 63-59-88, факс: (3852) 63-94-02
БЕЛГОРОД, ООО «Выбор-Сервис», 308600, пр. Ленина, д.32, тел: (4722) 32-65-92, 32-69-29, 36-92-90, 36-55-16, факс: (4722) 32-69-29
БЕРЕЗНИКИ, ООО «РемБытТехСервис», 618419, ул. Льва Толстого, д.76-а, тел: (834242) 37223, 37303, факс: (834242) 37161
БИЙСК, ИП Будников С.Н., 659300, ул. Революции, 90, тел: (3854) 32-91-75, 8-983-172-7390, факс: (3854) 32-91-75
БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Сервисный центр «Контур», 675000, ул. Пионерская, 32, тел: (4162) 52-88-38, тел/факс: (4162) 52-73-98
БОРИСОГЛЕБСК,ООО «Кондор-72», 397160, ул. 40-лет Октября, 29, тел/факс: (47354) 9-12-81
БРАТСК, ИП Шамаков Ю.В. , 665710, ул. Снежная, д.37а, тел/факс: (3953) 44-91-01
БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис», 241037, пр-т Станке Димитрова, д.28А, тел: (4832) 41-82-54, факс: (4832) 72-17-42
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «ТКТ», 173025, ул. Кочетова, д. 23А, тел: (8162) 61-12-00, 33-59-18, факс: (8162) 61-12-00
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «Эксперт-НБТ», 173003, ул. Великая, д.22, тел: (8162) 60-75-30, 94-83-00, факс: (8162) 94-83-90
ВЛАДИВОСТОК, ПБЮЮЛ Юзефович В.Г., 690014, Народный проспект, д. 11, тел: (4232) 96-62-27
ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика», 362015, пр. Коста, д.15, тел: (8672) 75-50-07, тел/факс: (8672) 75-77-77
ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, пр-т Строителей, 36, тел: (4922) 36-45-18, тел/факс: (4922) 36-45-19
ВОЛГОГРАД, ООО «Планета-сервис», 400107, ул. Рионская, д.3, тел: (8442) 36-64-20, 36-64-25, факс: (8442) 36-64-26
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400007, ул. Кузнецова, д.49, тел: (8442) 27-05-06, 27-05-07, факс: (8442) 27-05-07
ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400131, ул. 50 лет Октября, 17, тел/факс: (8442) 62-93-74
ВОЛГОДОНСК, ИП Мирзаев М.А., 347387, ул. К. Маркса, д.30, тел/факс: (86392) 5-29-29
ВОЛЖСКИЙ, ООО «Толиман», 404121, пл. Труда, д.10, тел: (8443) 21-53-57, факс: (8443) 587572
ВОЛОГДА, ИП Конкевич С.А., 160013, ул. Пошехонское шоссе, д.6а, тел: (8172) 71-59-69, 71-81-29, факс: (8172) 71-59-69
ВОЛОГДА, ООО «Пионер Сервис», 160024, ул. Северная, д.34, тел: (8172) 21-38-94, 21-38-93, факс: (8172) 21-38-94
ВОРОНЕЖ, ПБЮЮЛ Михайлов А.И., 394055, ул. Ворошиловск.,д.38А, тел: (4732) 72-36-66, 25-71-72, 25-92-44, факс: (4732) 25-71-72
ВОТКИНСК, ООО «Рит-Сервис», ул. Кирова, д.19, тел/факс: (34145) 42002
ГЛАЗОВ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 427628, ул. Калинина, 6, тел/факс: (34141) 4-07-37
ДИВНОГОРСК, ИП Митяев Д.Н., 663090, ул. Школьная, д.31А, тел: (39144) 3-52-65
ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов С.А., 433505, ул. Октябрьская, д.63, тел: (84235) 9-14-64, тел/факс: (84235) 2-86-59
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Сервисный Центр», 620146, ул. Бардина, 28, тел: (343) 240-98-26, 359-50-50, факс: (343) 243-26-11
ЖЕЛЕЗНОГОРСК, ИП Гречанников А.В., 662978, пр. Ленинградский, 21-24, тел: (908) 223-40-28, факс: (39197) 340-28
ЗАИНСК, ООО «Элекам Сервис Плюс», 423520, ул. Рафикова, 8б, тел/факс: (85558) 2-04-89
ЗЕЛЕНОГРАД, ООО «Пульсар», 124365, г. Зеленоград, корп. 1604, тел: (499) 738-43-33, 717-80-74, факс: (499) 738-43-33
ЗЛАТОУСТ, ООО «Рембыттехника-Сервис», 455044, ул. Таганайская, д.204, тел: (3513) 55-59-40, 65-37-47
ИВАНОВО, ООО «Луч-Сервис», 153024, ул. Заводская, д. 13, тел: (4932) 47-29-84, факс: (4932) 47-29-85
ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153048, ул. Генерала Хлебникова, 36, тел: (4932) 29- 17-38, 29-15-10
ИЖЕВСК, ООО Служба Сервиса «Ваш Дом», 426008, ул. Кирова, д.172, тел: (3412) 94-86-80, 94-86-86, факс: (3412) 94-86-86
ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, ул. Карла Маркса, 393, тел/факс: (3412) 43-16-62
ИНТА, ИП Нестеркин, 169830, ул. Кирова, 29, тел/факс: (82145) 6-38-19

ИРКУТСК, ПК «Телетон», 664056, ул. Академическая, д.74, тел: (3952) 42-66-27, 53-41-66, факс: (3952) 42-70-15
ИРКУТСК, ООО «Комплу-Сервис Центр», 664007, ул. Партизанская, д.22, тел: (3952) 20-89-02, факс: (3952) 22-27-32
ЙОШКАР-ОЛА, ПБЮЮЛ Бешкарева С.В., 424000, ул. Советская, 173, тел: (8362) 66-00-65, тел/факс: (8362) 45-73-68
КАЗАНЬ, ООО «Парус», 420030, ул. Кожевенная, д.46, тел/факс: (843) 520-61-28
КАЗАНЬ, ООО «Техно-Сервис», 420032, ул. Алафузова, д.10/12, тел: (843) 5549015, 5541146, факс: (843) 5549015
КАЛИНИНГРАД, ООО «Монтаж-Сервис», 236029, ул. Азовская, д.3, тел: (4012) 35-15-00, 96-62-30, факс: (4012) 95-15-00
КАЛИНИНГРАД, ООО «РемТехСервис», 236011, ул. Судостроительная, д.75, тел: (4012) 30-38-00, факс: (4012) 30-38-30
КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248001, ул. Суворова, 117, стр. 3, тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22, факс: (4842) 54-15-61
КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ, ИП Шайдуров С.А., 623400, ул. Ленина, д.95, тел: (3439) 37-02-03, 8-950-547-1015, факс: (3439) 37-02-03
КАНАШ, ИП Дмитриев Ю.С., 429330, ул. Полевая, д.20, тел: (8353) 34-14-63, факс: (8353) 34-16-19
КАНСК, ООО «Электроника плюс интеграл», 663614, ул. Яковенко, д.74, тел: (39161) 2-33-52, 3-87-90, факс: (39161) 2-33-52
КАСПИЙСК, ПБЮЮЛ Аблаев ЗА, 367000, ул. Нурадилова, 52, тел: (8722) 67-64-88, 78-04- 14
КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, пр-т Ленина, 137/3, тел/факс: (3842) 51-05-33
КИНГИСЕПП, ООО «Интерсервис», 188480, ул. Театральная, 9, тел/факс: (81375) 2-62-77
КИНЕШМА, ООО «Луч-Сервис», 155800, ул. Ленина, д. 1 «Красные ряды», тел: (49331) 5-35-28
КИРОВ, ООО «Квадрат Сервис», 610014, ул. Производственная, 24-а, тел: (8332) 513-555, факс: (8332) 513-556
КИРОВ, ООО «ТВКОМ», 610001, Октябрьский пр-т, д.116а, тел: (8332) 54-20-64, 54-69-56, факс: (8332) 37-01-01
КОЛОМНА, ООО «Ростех-2», 140411, пр. Кирова, д.15, тел/факс: (4966) 14-14-86
КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ИП Касаткин П.Р., 681035, ул. Юбилейная, д. 10/3, тел: (4217) 27-50-91, факс: (4217) 27-55-88
КОСТРОМА, ООО «Геладр-Сервис», 156000, ул. Молочная гора, 3, Рыбные ряды, к. 1, тел/факс: (4942) 31-25-01
КРАСНОДАР, ИП Кузнецов С.В., 350000, ул. Горького, д. 104, тел: (861) 272-43-75, (961) 580-82-49, факс: (861) 253-50-20
КРАСНОДАР, ИП Толченко А.Н., 350002, ул. Базовская, д.186, тел: (861) 232-84-26, 227-59-63, факс: (861) 232-18-63
КРАСНОДАР, ООО «Кубаньрембытуслуги», 350049, ул. Северная, д.237, тел: (861) 255-46-72, 279-60-15, факс: (861) 279-60-15
КРАСНОЯРСК, ИП Близнецов И.Л., 660020, ул. Дудинская, д. 12А, тел: (3912) 65-34-41, 29-65-95, факс: (3912) 27-67-20
КУРГАН, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, ул. Красина, 41, тел: (3522) 45-87-54, 45-83-46, 41-65-78, тел/факс: (3522) 45-76-83
КУРСК, ПБЮЮЛ Сунцов, 305044, ул. Станционная, д.4А, тел: (4712) 39-38-00, факс: (4712) 39-37-47
ЛЕСОСИБИРСК, ИП Гоповинов Е.Г., 662544, ул. 60 лет ВЛКСМ, 11-33, тел/факс: (39145) 2-37-61
ЛИПЕЦК, ЗАО СЦ «Фолиум», 398016, ул. Космонавтов, д.8, тел: (4742) 34-07-13, 34-55-34, факс: (4742) 34-07-13
ЛЫСЬВА, ООО «Импорт-Сервис», 618960, ул. Ленина, 48, тел: (34249) 2-25-53
МАГНИТОГОРСК, ООО «Норма», 455000, ул. Строителей, д. 48, тел: (3519) 22-09-33, факс: (3519) 32-62-90
МАГНИТОГОРСК, ООО «РемБытТехника», 455023, ул. Ленинградская, д.17, тел: (3519) 20- 72-73, 23-24-84, факс: (3519) 20-72-72
МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 358018, ул. Димитрова, 25, тел/факс: (8772) 55-62-38
МАХАЧКАЛА, ПБЮЮЛ Шамилов И.Д., 367026, пр. Имама Шамиля, д.20, тел: (8722) 64-71-33, 64-28-95, факс: (8722) 64-71-33
МАХАЧКАЛА, ПБЮЮЛ Аблаев З.А., 367000, ул. Нурадилова, д.52, тел: (8722) 67-64-88, 78-04- 14
МАХАЧКАЛА, ИП Эмирбеков А.А., 367000, ул. Ленина, д.113а, тел/факс: (8722) 67-95-87
МЕЖДУРЕЧЕНСК, ИП Бачаев А.А., 652870, ул. Пушкина, д.2, тел: (38475) 5-35-00
МИАСС, ООО «Рембыттехника-Сервис», 456228, пр. Автозаводцев, 8, тел: (3513) 55-59-40
МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ, ИП Чернявский Е.В., 357203, ул. Горького, 37, тел: (87922) 6-90-41, факс: (87793) 33-93-69
МОЖГА, ООО «Рит-Сервис», ул. Можгинская, д.51, тел/факс: (34139) 32049
МОСКВА, ООО РТЦ «Совинсервис», 103064, ул. Русаковская, д.7, стр.1, тел: (499) 264-41-61, 264-96-02, факс: (499) 264-93-68
МОСКВА, ООО СТИ «РемБытСервис», 123100, ул. Анатолия Живова, д.8, тел: (499) 609-44-73, (495) 259-06-26, факс: (499) 609-44-73
МУРМАНСК, ООО «Лидер-Сервис», 183038, ул. Книповича, д. 46, тел: (8152) 40-00-83, 44-47-49, факс: (8152) 40-00-83
МУРМАНСК, ООО «Си Пи Эс Мурманск Тех. Центр», 183038, ул. С. Перовской, д.37, тел: (8152) 45-09-49

МУРОМ, ИП Серкова Д.Д., 602265, ул. Московская, 1, тел/факс: (49234) 3-39-54
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 423810, пр-т Московский, 2/01А, тел/факс: (8552) 53- 14- 71
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ПБЮЮ Мамедова Т.А., 423831, пр-т Мира, 46, кв.112, тел/факс: (8552) 38-24-96
НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, пр. Ленина, 24, тел: (8662) 42-04-30, тел/факс: (8662) 42-04-54
НАХОДКА, ИП Кураков С.Ф., 692922, ул. Пограничная, 40, тел: (4236) 63-03-62, 63-65-56, факс: (4236) 63-65-56
НЕВИННОМЫССК, ИП Ушаков Александр А.Ю., 628311, ул. 16А микрорайон, д. 85, тел/факс: (3463) 25- 19-90
НИЖНЕВАРТОВСК, ИП Шахматов Н.Г., 628600, ул. Пионерская, д. 30, кор. А, тел: (3466) 64-22-63, 56-68-13, 53-03-60, факс: (3466) 64-22-63
НИЖНЕКАМСК, ООО «Элекам Сервис Плюс», 423550, ул. Студенческая, 6, тел: (8555) 41-70-86, факс: (8555) 41-70-86
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона», 603074, Сормовское шоссе, д. 15А, тел: (831) 241-47-20, 241-38-85, факс: (831) 275-44-57
НИЖНИЙ ТАГИЛ, ООО «Евротехника-сервис», 622034, пр. Строителей, 16, тел: (3435) 41-00-09, 41-00-08
НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654006, пр. Кузнецкстроевский, д. 44, тел: (83843) 46-94-00
НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Сибсервис», 654034, ул. Бугарева, 19, тел: (3843) 33-07-35, 8-904-967-9292
НОВОКУЗНЕЦК, ООО «ЕСКО», 301650, ул. Московская, 10а, тел: (48762) 6-46-46, 3-46-46, факс: (48762) 6-46-46
НОВОРОССИЙСК, ООО «Аргон-Сервис», 353905, ул. Серова, д. 14, тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95, факс: (8617) 63-03-95
НОВОСИБИРСК, ООО «Бирюса», 630030, ул. Первомайская, д.220, тел: (383) 337-36-96, 337- 16- 16, факс: (383) 337-36-26
НОВОСИБИРСК, ООО «ЭН-студио», 630132, ул. Железнодорожная, 14, тел: (383) 221-42- 16, 263- 76- 37, факс: (383) 220-51-73
НОГИНСК, ИП Запышный А.И., 142407, ул. 3-го Интернационала, д.175, тел: (496) 519-32-02, 519-32-77, факс: (496) 519-32-02
НОРИЛЬСК, ИП Сергеенко О.В., 663300, ул. Комсомольская, 48-22, тел: (3919) 48-10-43
ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249030, ул. Курчатова, 46, тел: (48439) 5-31-31, 5-83-50, факс: (48439) 6-44-14
ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024, ул. Маршала Жукова, д.91, тел: (3812) 53-08-81, тел/факс: (3812) 58-06-87
ОРЕЛ, И.П. Кожухов, 302030, пл. Мира, д.3, тел/факс: (4862) 43-67-65
ОРЕНБУРГ, ООО «Люкс-Сервис плюс», 460006, ул. Невельская, 8А, тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, тел/факс: (3532) 79-23-68
ОРСК, ООО «Аста-Сервис», 462420, ул. Краматорская, 50, тел: (3537) 21-36-66, 25-98-03, факс: (3537) 28-28-78
ПЕНЗА, ООО «Арсенал-Сервис», 440600, ул. Кураева, 1а, тел: (8412) 52-19-21, 95-99-99, факс: (8412) 52-19-21
ПЕНЗА, ООО «ТехноСервис», 440600, ул. Пушкина, д.10, тел/факс: (8412) 54-43-01
ПЕРМЬ, ООО «ЕВРОСЕРВИС», 614068, ул. Большевистская, 134, тел/факс: (342) 238-33-80
ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614107, ул. Инженерная, 10, тел: (3422) 65-69-83, факс: (3422) 66- 12-60
ПЕРМЬ, ООО «Интер-Сервис», 614022, ул. Карпинского, 27, тел: (342) 229-81-21, тел/факс: (342) 219-00-00
ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант - Сервис», 185002, ул. Суоярвская, д.8, тел: (8142) 72-20-56, 72-20-34, факс: (8142) 72-20-56
ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ, ЗАО «Элита-Сервис», 683024, Проспект 50 лет Октября, 23/1, тел/факс: (4152) 26-32-00
ПРОКОПЬЕВСК, ООО «Сиб-Альфа», 653004, ул. Шишкина, д.39А, тел/факс: (3846) 62-62-64
ПСКОВ, ООО «МиниМакс», 180019, Рижский пр., д.49, тел/факс: (811) 72-13-90
ПЯТИГОРСК, ИП Соколова С.Т., 357500, пр-т Калинина, д.19, тел/факс: (8793) 97-38-02
РОССОШЬ, ИП Федянов С.С., 396650, ул. Северная, д.1, тел: (47312) 39-27-50, тел/факс: (47312) 39-29-45
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Адис-Сервис», 344006, ул. Социалистическая, 141, тел: (863) 240-40-20, тел/факс: (863) 263-43-98
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Абрис-Плюс», 344018, пр. Буденновский, д. 72а, тел: (863) 244-35-90, факс: (863) 299-36-00
РЫБИНСК, ООО «Транс-экспедиция», 152920, пр-т Серова, д.8, тел/факс: (4855) 28-55-10
РЯЗАНЬ, ООО «Арктика-Сервис», 390046, ул. Яхонтова, 19, м-н «Арктика», тел: (4912) 21- 13- 97, 21-57-20, 25-40-96, факс: (4912) 21-05-70
САМАРА, ООО «Энэп-Сервис», 443090, ул. Советской Армии, 148, тел: (846) 224-07-40, тел/факс: (846) 224-53-39
САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443090, ул. Антонова-Овсеенко, 59А, тел: (846) 224-46-46, 263- 75- 75, факс: (846) 263-74-74
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «БСХ Бытовая Техника», 195009, Свердловская наб., 4Б, тел: (812) 449-31-61, факс: (812) 449-31-62, e-mail: spb-service@bshg.com
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Интерсервис», 194223, пр. М. Тореза, д.64, тел: (812) 293-95-05, 293- 97- 35, 293-63-62, факс: (812) 293-95-05
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Точно в срок», 196128, ул. Благодатная, д.6, тел: (812) 369-00-72, 368-22-05, 369-20-13, факс: (812) 369-00-72

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альбатрос-Сервис», 192148, ул. Седова, д.37, лит. А, тел: (812) 336-40-13, 336-40-12, 560-24-66, 568-09-58, факс: (812) 336-40-13
САРАНСК, ООО «Верона», 430000, ул. Пролетарская, 36, тел/факс: (8342) 48-31-11
САРАПУЛ, ООО «Рит-Сервис», ул. Азина, д.92, тел/факс: (34147) 33079
САСОВО, ИПТусев В.А., 391430, ул. Мальшева, 49, тел: (49133) 2-03- 11, тел/факс: (49133) 5-14-31
СМОЛЕНСК, ООО «ТехноСат-Сервис», 214018, ул. Ржевского, 2А, тел: (4812) 55-27-56, факс: (4812) 65-94-53
СОЧИ, ООО «Сокол-Сервис», 354000, ул. Московская, 5, тел: (8622) 64-33-22, факс: (8622) 64-10-00
СОЧИ, ООО «Техносервис», 354002, Курортный пр., д.76, тел/факс: (8622) 62-02-95
СТАВРОПОЛЬ, ООО «Техно-Сервис», 355044, ул.7-я Промышленная, д.6, тел: (8652) 39-55-30, 39-30-30, факс: (8652) 39-55-30
СТАРЫЙ ОСКОЛ, ЗАО «Авантаж-Информ», 309509, м-н Лебединец, 1А, тел: (4725) 24-62-27, факс: (4725) 24-73-49
СУРГУТ, ПБЮЮЛ Олейник, 628405, пр. Комсомольский, 44/2, тел: (3462) 25-25-63, 25-95-40, тел/факс: (3462) 25-69-70
СЫЗРАНЬ, ООО «Сервис-электро», 446000, пер. Пролетарский, 7, тел/факс: (8464) 91-06-92
СЫКТЫВКАР, ООО «Домосервис», 167009, ул. Савина, д.81, тел: (8212) 22-84-90, 56-25-00, факс: (8212) 22-84-90
ТЮМЕНЬ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 167023, ул. Морозова, д.115, тел: (8212) 31-68-48
ТАГАНРОГ, ИП Казарян В.А., 347900, пер. Спартаковский, д.2, маг. «Сименс», тел/факс: (8634) 38-38-65
ТАГАНРОГ, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, пер. Смирновский, д.45, тел: (8634) 37-30-66, 37-30-99, факс: (8634) 37-99-85
ТАМБОВ, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, ул. Московская, д.23А, тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56, факс: (4752) 71-91-19
ТВЕРЬ, ООО «СТЭКО-СЕРВИС», 170002, пр-т Чайковского, д.100, тел: (4822) 32-00-23, 35-40-81, факс (4822) 35-40-81
ТЕЙКОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 155040, ул. Першинская, 12, тел: (49343) 4- 12- 98, 4-12-32
ТОЛЬЯТТИ, ООО «Хелена-Сервис», 445039, ул. Дзержинского, 25а, тел/факс: (8482) 51-17-77
ТОМСК, ПБЮЮЛ Бабкин А.П., 634021, ул. Герцена, 72, тел: (3822) 52- 32- 25, тел/факс: (3822) 52-33-42
ТУЛА, ООО «Бытовая-Техника», 300004, ул. Кутузова, д.24 / Р.Зорге, д.25, тел: (4872) 41-55-52, 41-90-30, факс: (4872) 41-90-30
ТУЛА, ИП Кузьмичев С.Н., 300600, ул. Декабристов, д.6, тел: (4872) 22-56-07, 42-73-77, 42-56-07
ТЮМЕНЬ, ООО «Евросервис», 625035, пр-д Геологоразведчиков, д.33, тел: (3452) 97-82-52, 43-92-70, факс: (3452) 26-06-06
УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис», 432017, ул. Минаева, д.42, тел: (8422) 32-49-56, тел/факс: (8422) 32-07-33
УЛЬЯНОВСК, ООО ТЦ «ЛИДИНГ», 432072, пр. Ульяновский, д.10, тел: (8422) 20-97-81, факс: (8422) 29-47-10
УРАЙ, ООО «ПиП», 628284, ул. Аэропорт, штаб, д.2, тел/факс: (346-76) 3-15-15
УСС-ИЛЬИНСК, ООО «Техносервис», 692525, ул. Советская, д.96, тел: (4234) 33-53-05, 33-51-80, факс: (4234) 33-51-80
УФА, ООО «Мегабытсервис», 450081, ул. Российская, 45/1, тел: (347) 233- 72- 46, 235- 27- 55, 233-16-77, тел/факс: (347) 273-44-85
ХАБАРОВСК, ООО «Контур-Сервис», 680021, ул. Ким-ю-Чена, 43, тел: (4212) 73-33-33, 75-21-37, факс: (4212) 75-21-36
ХАБАРОВСК, ООО «Сервисный центр «ЭНКА техника», 680007, ул. Волочаевская, д.8, тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39, факс: (4212) 21-60- 39
ЧАЙКОВСКИЙ, ООО «Рит-Сервис» ,617760, ул. Вокзальная, д.41, тел: (3424) 13-59-63, факс: (3412) 43-61-88
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428000, пр. И. Яковлева, д.4/2, тел: (8352) 20-65-94, 63-88-78, факс: (8352) 63-73-24
ЧЕЛЯБИНСК, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454081, ул. Артиллерийская, д.102, тел: (351) 777-17-77
ЧЕЛЯБИНСК, ООО «Логос-Сервис», 454026, пр-т Победы, 292, тел: (351) 741-34-03
ЧЕРЕПОВЕЦ, ИП Астапович С.Н., 162604, ул. Моченкова, 18, тел/факс: (8202) 29-55-64
ЧЕРЕПОВЕЦ, ООО «Пионер Сервис», 162603, ул. Архангельская, 46, тел: (8202) 28-69-94, 54-19-22, факс: (8202) 28-69-94
ЧИТА, ООО «Славел-Сервис», 672039, ул. Шилова, д.100, тел: (3022) 41-51-01, 41-51-05, 41-51-07, факс: (3022) 35-26-26
ЧИТА, ООО «Архимед», 672010, ул. Анохина, д.10, тел: (3022) 36-47-01
ШУЯ, ООО «Центр ремонтных услуг», 115900, Ул. Малахия Белова, д.7, тел: (49351) 2-70- 73, 3-30-48
ЮЖНО-САХАЛИНСК, ИП Савенко О.Н., 693008, ул. Пограничная, 60, тел/факс: (4242) 74-34-39
ЯКУТСК, ООО СЦ «Фэктек-Сервис», 677007, ул. Октябрьская, д.1/1, тел/факс: (4112) 33-69-44
ЯРОСЛАВЛЬ, ЗАО «ТАУ», 150001, ул. Московский пр-т, д. 1а, стр.5, тел: (4852) 26-65-37, факс: (4852) 79-66-77
ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервис-центр ВИРТ», 150003, ул. Республиканская, д.3, тел: (4852) 58-22-11, 58-12-87, факс: (4852) 58-12-86

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

حساء الخضروات

المقادير

عدد 1 ثمرة جزر وثمرة صغيرة كرافس وكراث وكوسة وقرنبيط أو خضروات أخرى. عدد 1 ثمرة بطاطس مسلوقة متوسطة الحجم، ¾ لتر بهريز لحم، بقدونس وريحان (عند الرغبة) وملح وفلفل أسود و 100 غرام قشدة و عدد 1 صفار بيض

أداة العمل: سكين

طريقة التحضير :

- تغسل الخضروات وتقع إلى قطع كبيرة.
- تطهي الخضروات في البهريز.
- ثم توضع الخضروات المسلوقة والبهريز في الوعاء وتقطع بالسكين حتى تحصل على حساء.
- أعد صب الحساء في القدر ثم أضف إليه الأعشاب و الملح والفلفل.
- اخلط صفار البيض على القشدة وأضفهما إلى الحساء . ولا يعاد غلي الحساء بعد إضافة البيض.

مشروب الحليب بالفرولة

المقادير

300 ملي لتر حليب بارد، 100 غرام فراولة، أو أي نوع آخر من الفاكهه، عبوة فانيليا، 3–2 ملعقة آيس كريم بالفانيليا

أداة العمل: سكين

طريقة لتحضير

- توضع كافة المقادير بالوعاء وتضرب لمدة 30 ثانية بالجهازيقدم المشروب بعد تحضيره مباشرة.

صلصة للسلطة

المقادير

200 غرام قشدة، 200 غرام زبادي، 3 فصوص ثوم، 3–2 ملعقة كبيرة صلصة طماطم (كيتشوب)، قليل من الملح، قليل من السكر، 6–3 ملعقة كبيرة خل

أداة العمل: السكين

طريقة التحضير

- توضع كافة المقادير في الوعاء وتضرب لمدة 20 ثانية بالجهاز.

المايونيز

المقادير

بيضة واحدة ، ملعقة كبيرة مسترد، ملعقة كبيرة خل و ملح وفلفل 100 ملي لتر زيت و 150 ملي لتر زيت أخرى

أداة العمل: مخفق

طريقة التحضير

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة.

- تخلط كافة المكونات مع ال 100 غرام زيت في الوعاء لمدة 20 ثانية.
- ثم يضاف ال 150 غرام زيت ثم يشغل الجهاز مرة أخرى لمدة 45–30 ثانية يمكن تحضير المايونيز باستخدام السكين في الأوعية الصغيرة.

عسل – بالزبد

المقادير للتحضير في وعاء صغير

75 غرام زبد (بدرجة حرارة الوسط المحيط)، 150 غرام عسل

المقادير للتحضير في وعاء كبير

100 غرام زبد (بدرجة حرارة الوسط المحيط)، 200 غرام عسل

أداة العمل: سكين

طريقة التحضير

يوضع الزبد والعسل بالوعاء ويضرب لمدة 10 ثوان بالجهاز.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة



هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات

نصائح عملية ووصفات أطعمة

نقدم إليك بعض النصائح العملية التى تسهل عليك استخدام الجهاز وتمكنك من الحصول على نتيجة عمل أفضل.

قبل الشروع في استخدام الجهاز :

- قم بتقطيع اللحوم والجبن والفواكه الطازجة والخضروات إلى مكعبات صغيرة حوالي 1 سم قبل وضعها بالجهاز.
- قم بغسل وقطع سيقان الأعشاب وتركها فترة قصيرة حتى يجف الماء منها.
- ضع الجبن في الثلاجة ليبرد قبل الاستخدام.
- قم بتقطيع الخبز الجاف إلى قطع صغيرة.
- يجب عليك عند إعداد اللحوم استبعاد الغضاريف و العظام والعضلات منها.
- قبل الشروع في خفق بياض البيض يجب تنظيف الوعاء وإزالة كافة الدهون العالقة به وتجفيفه جيدا.

تنبيه:

الفترات الزمنية المذكورة بالجدول التالي فترات تقريبية تم تقديرها طبقا لكمية المواد الغذائية ودرجة النعومة المرغوبة.

فترة زمنية قصيرة	كميات قليلة من المواد الغذائية و/أو درجة طحن أقل نعومة
فترة زمنية طويلة	كميات كبيرة من المواد الغذائية و/أو درجة طحن أكثر نعومة.

المواد الغذائية	الآلة المستخدمة	أقصى كمية		عدد الدورات المتقطعة (I) 2sec 2sec	فترة لتشغيل (ثوان)
		وعاء زجاج	وعاء بلاستيك		
بقدونس	سكين	40 غرام	30 غرام	5–15 (I)	
ثوم أو بصل	سكين	200 غرام	150 غرام	5–10 (I)	
فواكه/خضر	سكين	200 غرام	200 غرام	10–15 (I)	
لوز/بندق	سكين	250 غرام	200 غرام		20–30 ثانية
الجبن	سكين	200 غرام	150 غرام		20–30 ثانية
اللحوم	سكين	200 غرام	200 غرام		15–25 ثانية
طعام الأطفال	سكين	200 غرام	200 غرام		10–20 ثانية
عجين الفطائر الرقيقة	سكين	1,0 لتر	0,7 لتر		30–45 ثانية
قطع الثلج	سكين Ice-Crush	200 غرام أو 8 مكعبات ثلج		4–6 (I)	
خفق بياض البيض	المخفق	4 بياض بيض			60–90 ثانية
خفق القشدة	المخفق	400 مل			15–20 ثانية

⚠ خطر الإصابة بجروح

احترس من خطر الإصابة بواسطة حواف السكاكين الحادة. يجب إمساك سكاكين التقطيع عن طريق المقبض البلاستيكي فقط. يستمر المحرك في الدوران لبرهة من الوقت بعد فصل التيار الكهربائي عنه.

⚠ خطر التعرض للحرق

يجب ألا تزيد كمية السوائل الساخنة أو السوائل الرغوية المعدة بالوعاء المصنع من البلاستيك عن 0,5 لتر أو عن 1,0 لتر بالوعاء المصنع من الزجاج.

استخدام الجهاز

صور 6–2

انتبه!

سكين التقطيع غير معد لطحن البن ولا لتقطيع الفجل أو طحن السكر. يجب عند إعداد اللحوم استبعاد القطع الصلبة منها (مثل العظام و الغضاريف والعضلات).
لا تستخدم سكين تقطيع قطع الثلج Ice-Crush لتقطيع المواد الغذائية المجمدة.

يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل استخدامها لأول مرة.

- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.
- ضع الوعاء على منضدة نظيفة و مسطحة.
- ثم ضع أداة العمل المرغوب استخدامها في الوعاء.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في الوعاء. رجاء الانتباه إلى المعيار (A)
- قم بتركيب الغطاء – لا تركبه بشكل مائل.
- ثم قم بتركيب وحدة المحرك جيدا حتى تثبت تماما. الجهاز لا يبدأ في العمل سوى بعد تثبيت الغطاء بطريقة صحيحة.
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- امسك الوعاء بيد وقم بالضغط على وحدة المحرك باليد الأخرى.
  يستخدم الجهاز على وضع التشغيل المستمر عند القيام بتقطيع المواد الغذائية لقطع صغيرة أو لخفق بياض البيض والقشدة
  أو يستخدم الجهاز على وضع التشغيل المتقطع لتقطيع المواد الغذائية قطع كبيرة مثل البصل أو الفواكه او عند تقطيع قطع الثلج.

بعد الانتهاء من العمل

- قم بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز بسحب القابس من المقبس.
- قم بفك وحدة المحرك والغطاء .
- قم بإخراج أده العمل من الوعاء . ثم قم بتفريغ المواد الغذائية المجهزة

تنظيف الجهاز

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر وحدة المحرك في الماء أو وضعها في غسالة الأواني الكهربائية.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم مسح وحدة المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
- يمكن وضع كافة أدوات العمل والوعاء في غسالة الأواني الكهربائية أو تنظيفها بفرشاة تحت الماء الجاري.

تنبيه!

ممنوع تماما تنظيف السكين باليد المجرد بل يجب استخدام فرشاة لتنظيفها .يجب إمساك السكين من المقبض البلاستيكي

تنبيه هام: عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.
يجب غسل الوعاء فورا بعد الانتهاء من تقطيع البصل والثوم.

حفظ الجهاز **صورة 7**

- قم بلف سلك الكهرباء حول وحدة المحرك.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

إن هذا الجهاز مهيأٌ فقط للاستخدام المنزلي وليس مُصمماً للاستعمال في المجال الحرفي.
ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.
الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.
سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز.

نظرة عـامة

رجـاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

صورة 1

a وحدة المحرك
تستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.
••• ⟶ ≡ الاستعمال بصفة مستمرة
= اضغط وحدة المحرك إلى أسفل
••• ⟶ ≡ 2sec الاستعمال بصفة متقطعة (I) 2sec
= اضغط وحدة المحرك إلى أسفل . مع استمرار الضغط – ثم اتركها – اضغط وحدة المحرك إلى أسفل. مع استمرار الضغط – ثم اتركها.

b غطاء واقي
يستخدم الغطاء لتغطية الوعاء ولتثبيت أدوات العمل – رجاء الانتباه إلى تركيب الغطاء بطريقة صحيحة و مستوية. لا تركب الغطاء بشكل مائل! الجهاز لا يعمل سوى بعد تركيب الغطاء بطريقة صحيحة.

أدوات العمل:

c سكين يستخدم لتقطيع المواد الغذائية مثل الأعشاب والبصل والفواكه والخضروات والجبن واللحوم.

d مخفق يستخدم لخفق القشدة وبياض البيض وصلصة المايونيز واللبن للحصول لبن ذات الرغاوى (لبن بارد. لا تزيد درجة حرارته عن 8 درجة مئوية)

e سكين تقطيع مكعبات الثلج Ice-Crush يستخدم لتقطيع مكعبات الثلج

وعاء (يمكن وضعه في الأفران الكهربائية)

f وعاء **مصنع من البلاستيك** (سعة 800 مل كحد أقصى)

g وعاء **مصنع من الزجاج** (سعة 1500 مل كحد أقصى)

إرشـادات للأمـان

⚠ خطر الإصابة بجروح
خطر الصعق بالتيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط.
لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه. يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.
كما يجب وضع الأطفال تحت الملاحظة لكي تحولوا دون تلاعبهم بالجهاز.
ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضا) الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تحول دون استخدامهم الجهاز على نحو آمن. بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم.
يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.
يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.
لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة.
لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز. كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال. إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.
لا تضع الوعاء على أسطح ساخنة. الرجاء استخدام الملحقات الأصلية فقط.
احترس عند إعداد مواد غذائية ساخنة حيث قد تتناثر بعض قطرات السوائل الساخنة. لا تستخدم الجهاز ويدك مبللة ممنوع منعا باتا غمر الجهاز بالماء أو بأي سوائل.
لا تنزع وحدة المحرك من الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.
ممنوع منعا باتا تشغل الجهاز وهو فارغ .

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 03
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com
*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
Fax: 04 881 4805

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260
innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400
Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif

Fax: 01 605 75 51212
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com

AU Australia
BSH Home Appliances Pty Ltd
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
mailto:bshau-as@bshg.com

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Odobašina 57
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com

BG Bulgaria
EXPO2000-service
Ks. Ljulin, bl.549/B - patrer
1359 Sofia
Tel.: 02 826 0148
Fax: 02 925 0991
mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, بحـــرين
Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 1759 2233
Fax: 1759 3340
mailto:info@khalaifat.com

BR Brasil, Brazil
Mabe Hortolândia
Eletrodomésticos LTDA.
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
mailto:bshconsumidor@ATENTO.com.br
www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Bosch Hvidevareservice
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
RAUA 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 351 352
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8 D, PL 66
02631 Espoo
Tel.: 020 7510700
Fax: 020 7510790
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto :soa.consommateurs@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Customer Service
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit or to order replacement spare parts or accessories
Tel.: 0844 892 8979

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A. B. E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia
Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל
C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан
Kombitechnocenter
Seyfulina No:422
480096 Almaty
Tel.: 272 793 333
Fax: 272 798 383
mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنـــان
Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku Prekybos Centras UAB.
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S. A.
13-15,Zl Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenagers@bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia
Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ulica Slobode 17
84000 Bijelo polje
Tel.: 084 432 575
Fax: 084 432 575
mailto:elektronikabsh@cg.yu

MK Macedonia, Македония
Vudelgo
Pero Nakov b.b.
1000 Skopje
Tel.: 02 2580 064
Tel.: 02 2551 099
mailto:goran@vudelgo.com.mk

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@
bshg.com

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:careline.portugal@
bshg.com

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@
bshg.com

RU Russia, Россия
ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com

SE Sverige, Sweden
BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati,d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com

SK Slovensko, Slovakia
Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A. S.
Cakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台湾
Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна
Київ
ТОВ "Дойчелектросервіс"
тел.: 044 248 71 54, 55
СП "Аматі-Сервіс"
тел.: 044 568 51 50
ТОВ «Техноофіс»
тел.: 044 274 96 72, 74, 76
ТОВ "Побуттехсервіс"
тел.: 044 462 50 05

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia
SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34.
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.yu

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15 th Rd., Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 011 265 7852
mailto:service@bsh.co.za

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)
Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

   Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

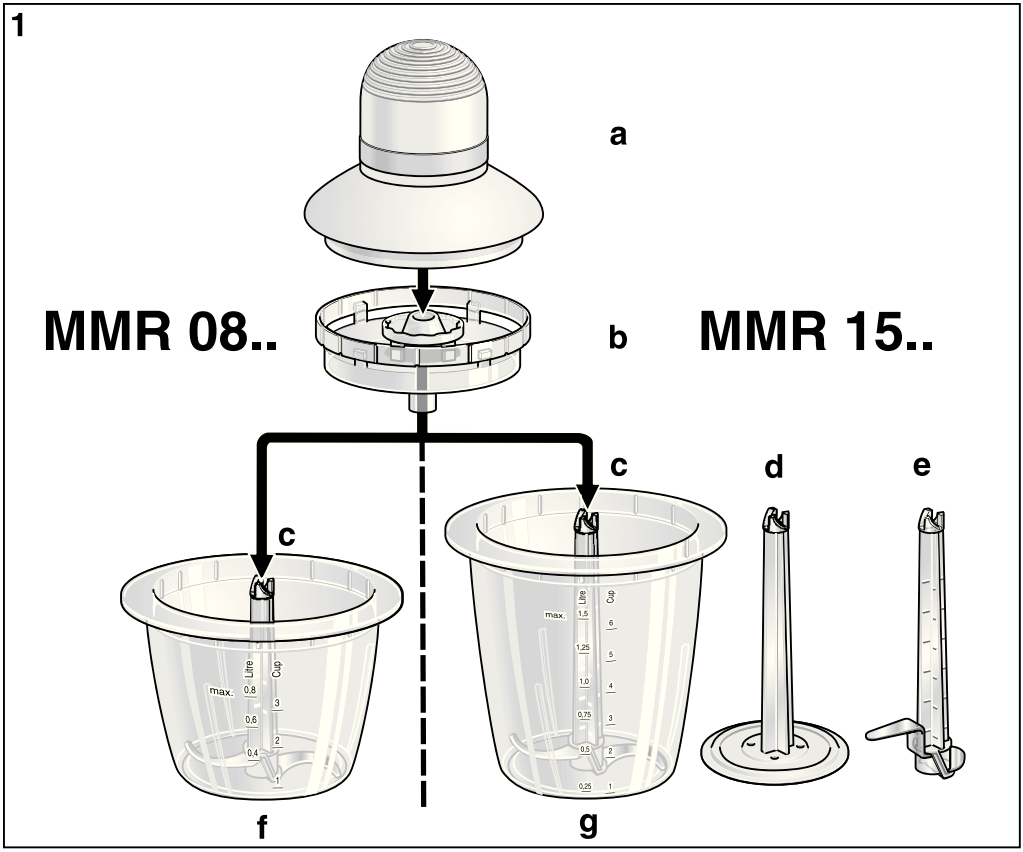
Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

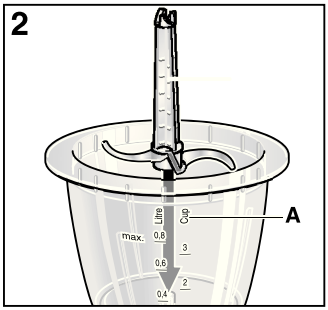
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

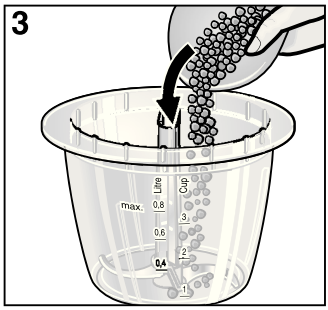
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

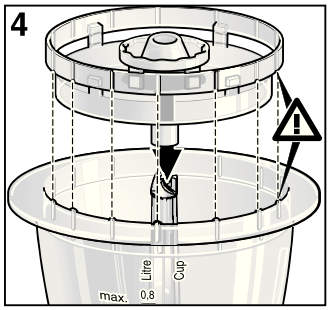
5090482074/05.2010
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

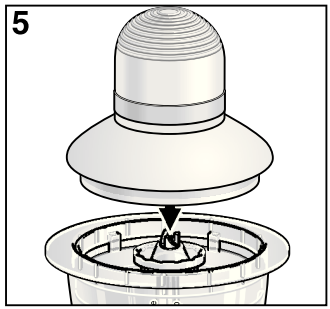
03/10

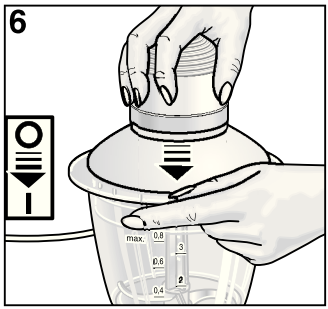

1
a
MMR 08..
b
MMR 15..
c
d
e
c
max.
Litre
Cup
f
g

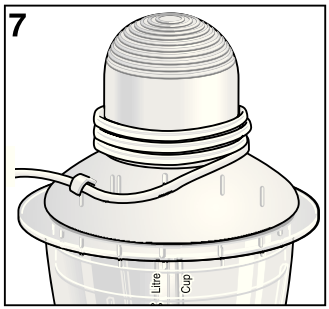

2
A
max.
Litre
Cup


3
max.
Litre
Cup


4
max.
Litre
Cup


5


6
max.


7
Litre
Cup