



BOSCH

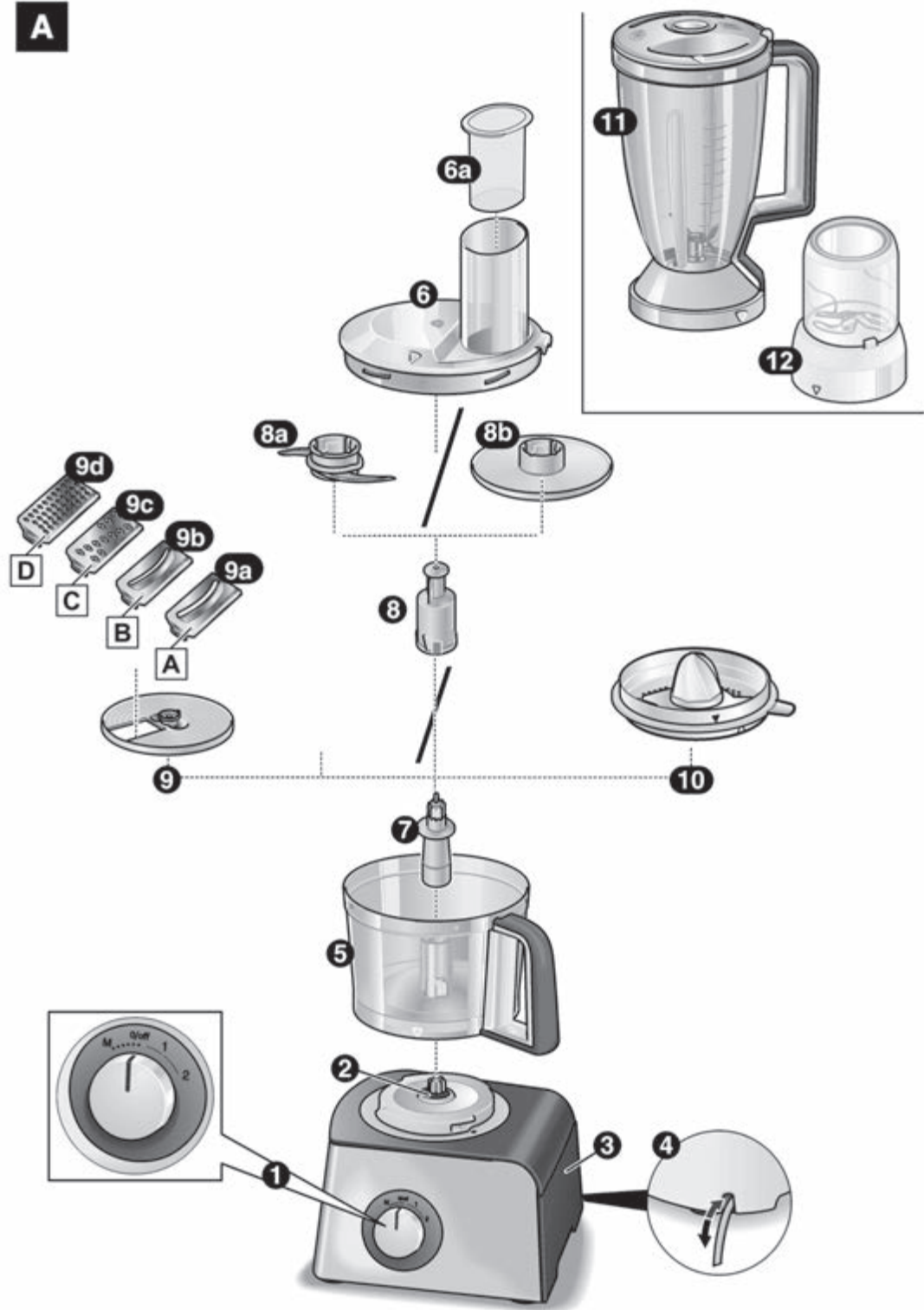
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

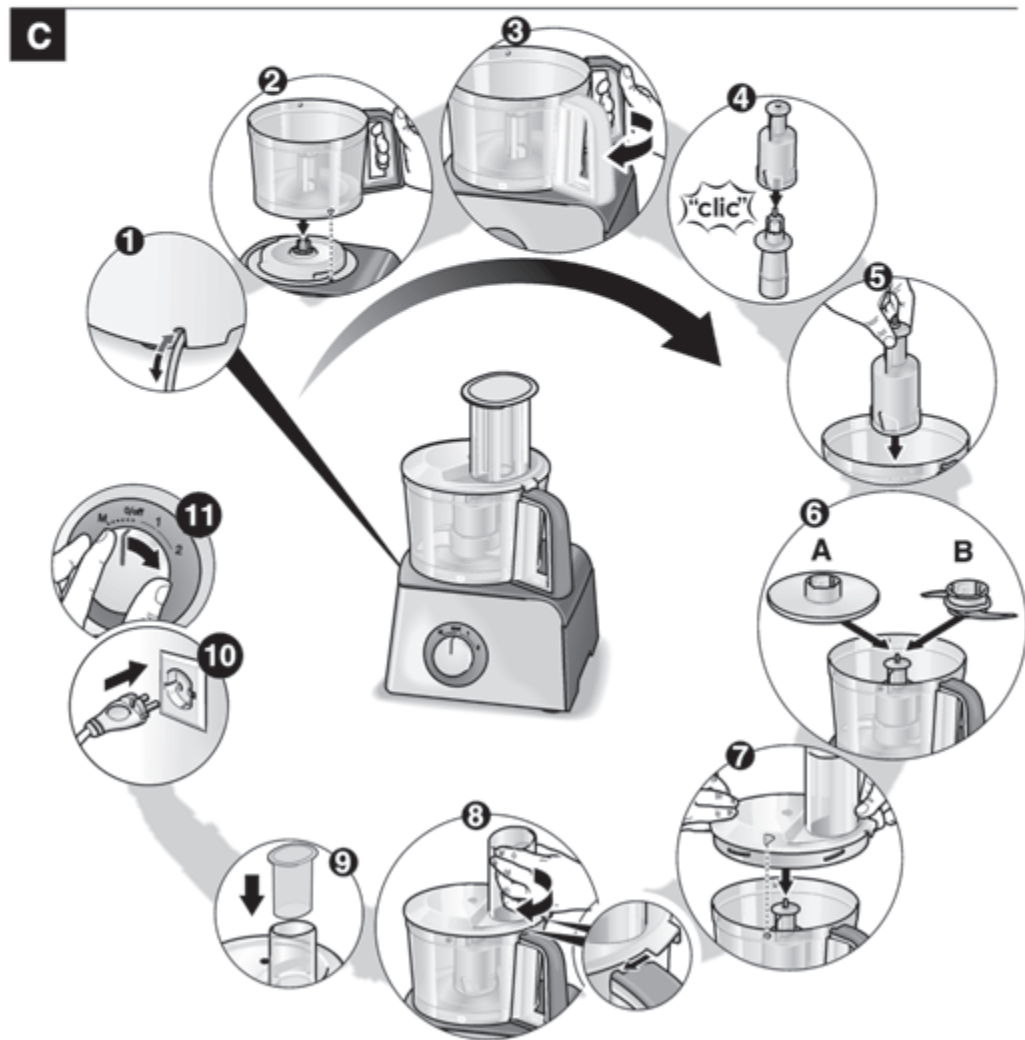
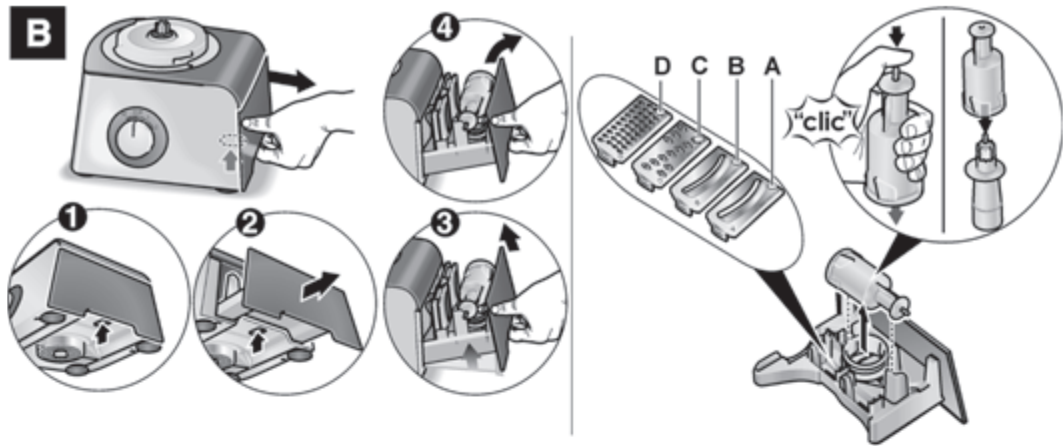


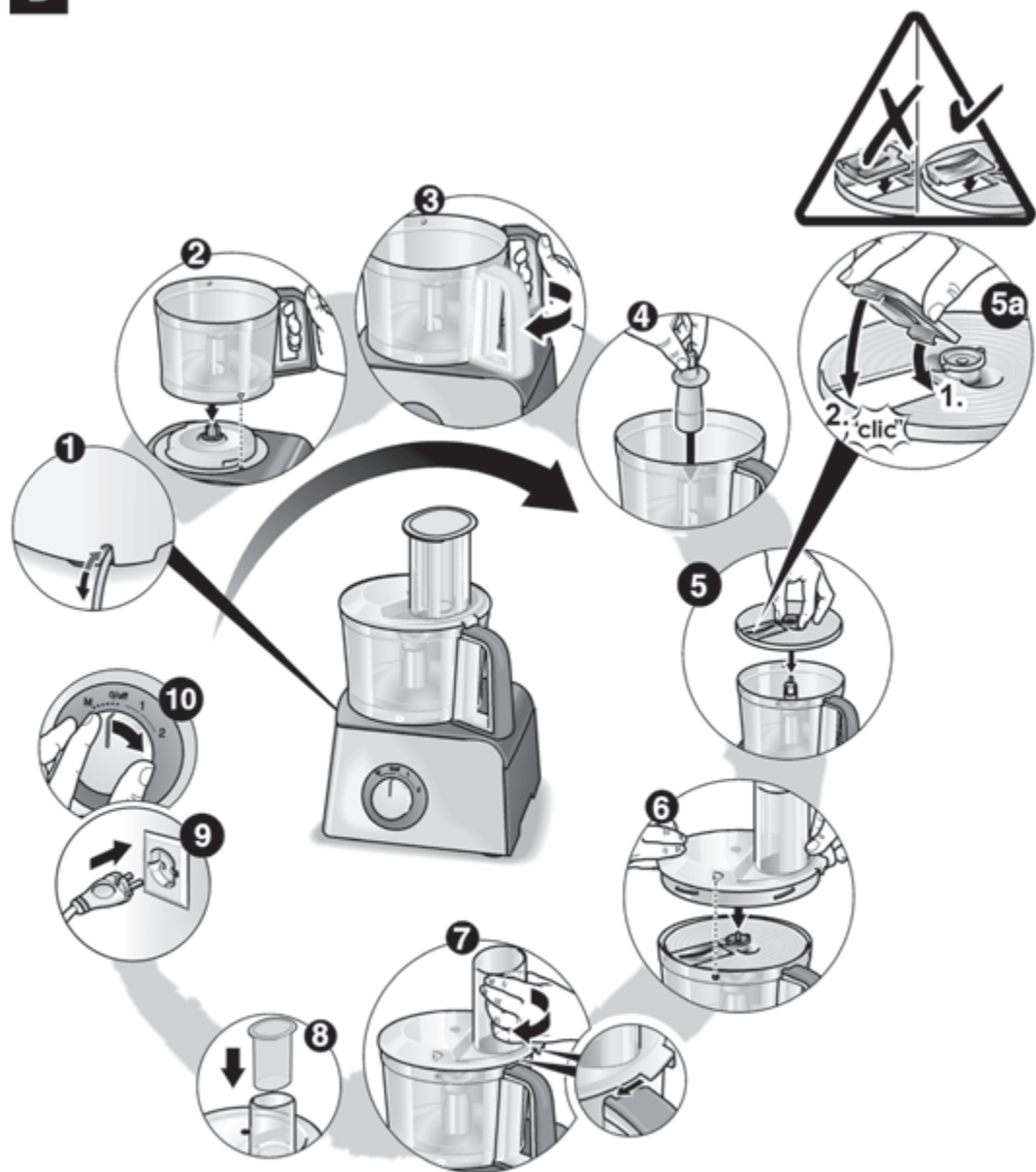
Compact food processor

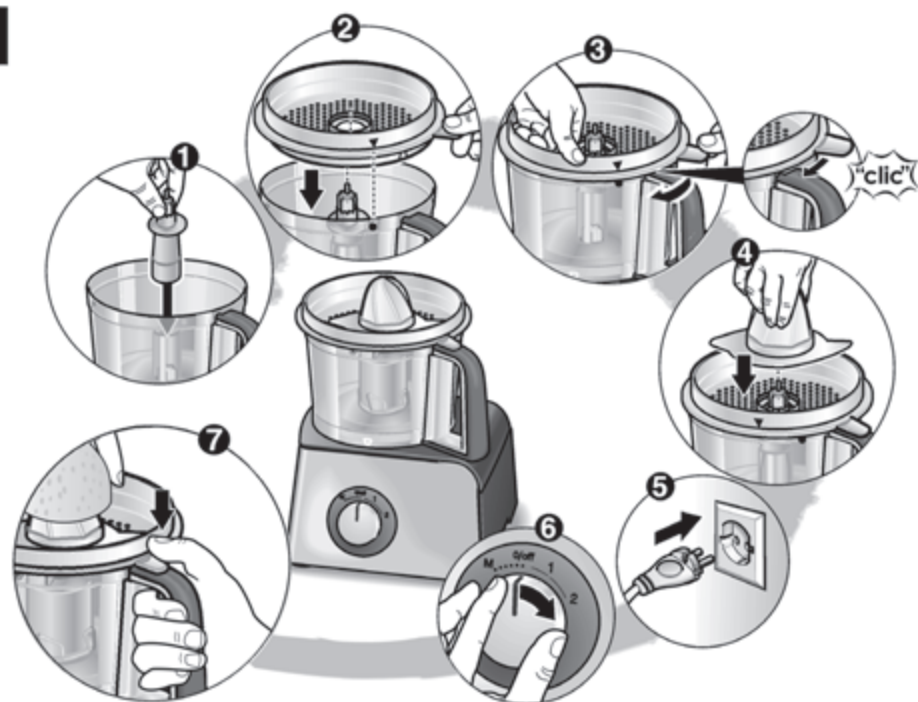
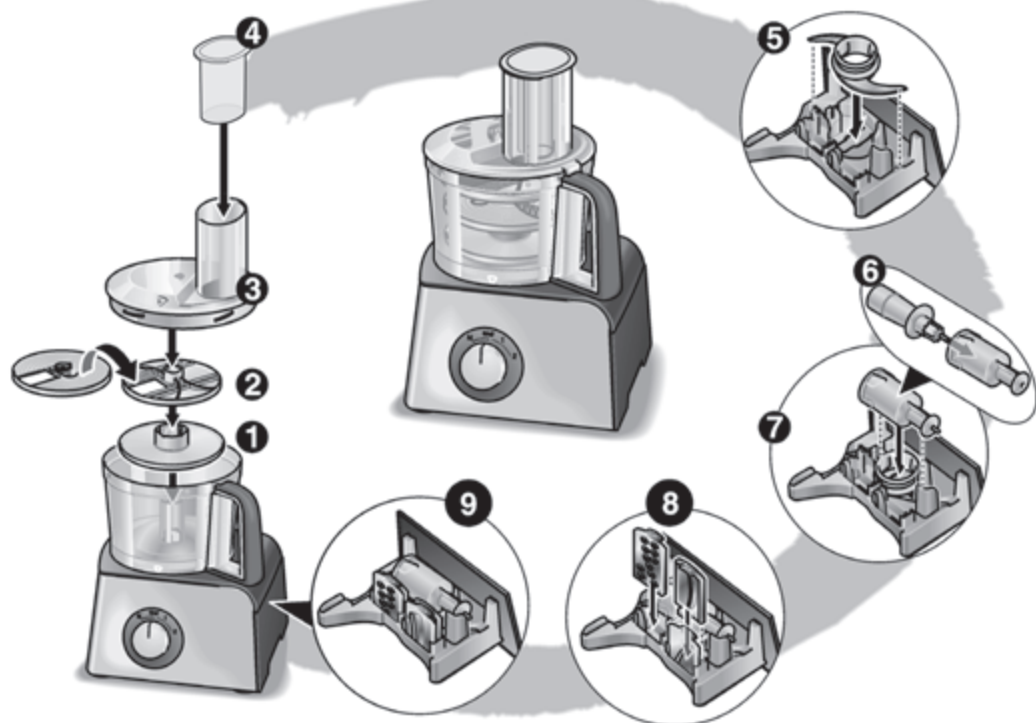
MCM40

[de]	Gebrauchsanleitung	Kompakt-Küchenmaschine	6
[en]	Instruction manual	Compact food processor	13
[fr]	Mode d'emploi	Robot culinaire compact	20
[it]	Istruzioni per l'uso	Macchina da cucina compatta	28
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Compact-keukenmachine	36
[da]	Bruksanvisning	Kompakt-køkkenmaskine	43
[no]	Bruksanvisning	Kompakt-kjøkkenmaskin	50
[sv]	Bruksanvisning	Kompaktmatberedare	57
[fi]	Käyttöohje	Pieni monitomikone	64
[es]	Instrucciones de uso	Robot de cocina compacto	71
[pt]	Instruções de serviço	Máquina de cozinha compacta	80
[el]	Οδηγίες χρήσης	Πολυμιξέρ	88
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kompakt mutfak robotu	96
[pl]	Instrukcja obsługi	Kompaktowy robot kuchenny	104
[uk]	Інструкція з експлуатації	Компактний кухонний комбайн	112
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Компактный кухонный комбайн	120
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة مطبخ مدمجة	135

A



D**E**

F**G**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt.

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe Abschnitt „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“. Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

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

Sicherheitshinweise

Stromschlaggefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. 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. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen. Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen. Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.
Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden.
Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach.
Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren.
Universalmesser nur am Kunststoff-Grifftrand anfassen.
Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehörschublade aufbewahren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten.
Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

⚠ Verletzungsgefahr!

Zubehör nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

⚠ Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 10

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

	Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.
	Vorsicht! Rotierende Messer.
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

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

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Auf einen Blick.....	8
Bedienen	8
Reinigen und Pflegen	10
Hilfe bei Störungen.....	11
Aufbewahrung	11
Entsorgung	11
Kundendienst.....	11
Rezepte / Zutaten / Verarbeitung.....	12

Auf einen Blick

→ Bild

Grundgerät

1 Drehschalter

0/off = Stopp

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

Stufe 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl – langsam,

2 = hohe Drehzahl – schnell.

2 Antrieb

3 Zubehör-Schublade (Bild)

Zum Öffnen des Fachs den Knopf an der Unterseite des Gerätes drücken und Schublade herausziehen.

Zum vollständigen Entnehmen das Fach leicht nach oben neigen und herausziehen. Beim Einsetzen des Fachs leicht nach oben neigen und dann bis zum Anschlag einschieben.

4 Kabelfach

Schüssel mit Zubehör

5 Schüssel

6 Deckel

a Stopfer

7 Antriebsachse

Werkzeuge

8 Werkzeugeträger

a Universalmesser

b Schlagscheibe

9 Trägerscheibe für Scheibeneinsätze

a Schneid-Einsatz **A**, grob

b Schneid-Einsatz **B**, fein

c Raspel-Einsatz **C**, grob

d Raspel-Einsatz **D**, fein*

10 Zitruspresse*

11 Mixer*

12 Universalzerkleinerer*

* je nach Modell

Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieses über den Kundendienst bestellt werden.

Bedienen

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

Vorbereiten

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

Wichtige Hinweise

- Beim Arbeiten mit dem Gerät die Zubehör-Schublade geschlossen halten.
- Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.
- Das Gerät niemals durch Drehen der Schüssel, des Mixers oder eines Werkzeugs ausschalten.
- Vor der Benutzung alle Zubehörteile aus der Schüssel nehmen. Nur die benötigten Teile einsetzen.
- Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge bzw. Zubehör vollständig montiert sind.

Schüssel mit Zubehör / Werkzeug

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden.

Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Achtung!

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

Universalmesser

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren und Kneten.



⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Universalmesser nur am Kunststoffgriffband anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen.

Schlagscheibe

für Sahne, Eischnee und Mayonnaise.

→ **Bild C**

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse bis zum Einrasten in den Werkzeugträger drücken.
- Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
- Universalmesser oder Schlagscheibe auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.

Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

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

Trägerscheibe und Scheibeneinsätze

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Scheibeneinsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten. Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

Schneid-Einsatz A, grob

Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen. Zum Schneiden von Gurken und Karotten.

Schneid-Einsatz B, fein

Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen. Zum Schneiden von Gurken und Karotten.

Raspel-Einsatz C, grob

Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen. Zum Raspeln von Äpfeln, Karotten und Käse. Nicht geeignet für sehr harte Lebensmittel, wie z. B. Salami.

Raspel-Einsatz D, fein

Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen. Zum Raspeln von Karotten und Käse.

→ **Bild D**

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. Form und Lage des Einsatzes beachten!
- **Bild D-5a**
- Trägerscheibe auf Antriebsachse aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.

- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben. Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

Achtung!

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

Zitruspresse

→ Bild

Zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits und Zitronen.

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Zitruspresse auf die Antriebsachse aufsetzen (Pfeil an Zitruspresse auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen und halbierte Frucht auf den Auspresskegel drücken.

Achtung!


Füllstand der Schüssel beachten.
Maximale Füllmenge: 500 ml.
Schüssel rechtzeitig entleeren.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ausstecken.

Schüssel mit Zubehör / Werkzeug abnehmen:

- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser bzw. Schlagscheibe aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
- Trägerscheibe an den Griffmulden greifen und aus der Schüssel herausheben.

- Trägerscheibe umdrehen und Einsatz von der Unterseite vorsichtig herausdrücken. → **Bild **
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen. → „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 10

Zitruspresse abnehmen:

- Zitruspresse losdrehen und Schüssel abnehmen.
- Alle Teile reinigen. → „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 10

Reinigen und Pflegen

Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit.

⚠ Stromschlaggefahr!

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

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.
- Zubehör-Schublade unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen. Nicht im Geschirrspüler reinigen!

Schüssel mit Zubehör reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Universalmesser nur am Kunststoff-Griffhand anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen. Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Scheibeneinsätzen! Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.

Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

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

Zitruspresse reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Auspresskegel am besten sofort nach Gebrauch von allen Seiten unter fließendem Wasser abspülen. So trocknen Rückstände nicht an.

Hilfe bei Störungen

Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Grundgerät

Störung:

Gerät arbeitet nicht mehr.

Mögliche Ursache:

Es wurde versucht, die Schüssel auf das eingeschaltete Gerät zu setzen.

Behebung:

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

Zubehör

Störung:

Gerät läuft nicht an.

Mögliche Ursache:

Das Zubehör ist nicht richtig aufgesetzt.

Behebung:

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Zubehör entsprechend den dazugehörigen Anweisungen dieser Anleitung aufsetzen.

Wichtiger Hinweis

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

Aufbewahrung

→ Bild

- Netzstecker ausstecken.
- Kabel im Kabelfach verstauen.
- Schlagscheibe und Trägerscheibe für Scheibeneinsätze in der Schüssel verstauen.
- Restliche Werkzeuge in der Zubehör-Schublade verstauen.
- Schüssel aufsetzen.

Entsorgung









Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

Kundendienst

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

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

Rezepte / Zutaten / Verarbeitung

Werkzeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	niedrig / hoch	ca. 1-2 Min.	Hefeteig <ul style="list-style-type: none"> – max. 500 g Mehl – 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe – 225 ml Milch (Raumtemperatur) – 1 Ei – 1 Prise Salz – 80 g Zucker – 60 g Fett (Raumtemperatur) – Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma) ■ Alle Zutaten (außer der Milch) in die Schüssel geben. ■ Drehschalter für 10 Sekunden auf eine niedrige Drehzahl stellen. ■ Milch hinzugeben und mit hoher Drehzahl rühren. Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen.
	M		Zwiebeln, Knoblauch <ul style="list-style-type: none"> – ab 1 Zwiebel (geviertelt) bis 300 g – ab 1 Knoblauchzehe bis 300 g ■ Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		Fleisch, Leber (für Hackfleisch, Tatar usw.) <ul style="list-style-type: none"> – 50 g bis 500 g ■ Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden. Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen: <ul style="list-style-type: none"> ■ Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
	hoch	ca. 1,5 bis 2 Min.	Erdbeersorbet <ul style="list-style-type: none"> – 250 g gefrorene Erdbeeren – 100 g Puderzucker – 180 ml Sahne (knapp 1 Becher) ■ Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.
	niedrig / hoch		Eischnee <ul style="list-style-type: none"> – 2 bis 6 Eiweiß ■ Mit hoher Drehzahl schlagen. Zum Unterheben niedrige Drehzahl einstellen.
	niedrig / hoch		Schlagsahne <ul style="list-style-type: none"> – 200 g bis 400 g ■ Mit hoher Drehzahl schlagen. Zum Unterheben niedrige Drehzahl einstellen.

Intended use

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use; see "Recipes/Ingredients/Processing" section.

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. It must not be used for processing other objects or substances.

Use the appliance with original accessories only.

Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Safety instructions

Risk of electric shock

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

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

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. 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.

Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. If the power is interrupted, the appliance remains

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

⚠ Risk of injury from the rotating tools!

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

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Do not touch the universal blade with bare hands. Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only. When not in use, always keep the universal blade in the accessories drawer. Clean with a brush. Exercise particular caution when handling the attachments! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only. Do not reach into the feed tube. Only use the pusher to push down.




⚠ Risk of injury!

Never assemble accessories on the base unit.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 17*

Explanation of the symbols on the appliance or accessory

	Follow the instructions in the operating instructions.
	Caution! Rotating blades.
	Caution! Rotating tools. Do not place fingers in the feed tube.

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

Contents

Intended use.....	13
Safety instructions	13
Overview.....	15
Operation.....	15
Cleaning and servicing	17
Troubleshooting.....	18
Storage.....	18
Disposal.....	18
Customer Service	18
Recipes/Ingredients/Processing	19

Overview

→ Fig. 

Base unit

1 Rotary switch

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Setting 1–2, drive speed:

1 = low speed – slow,

2 = high speed – fast.

2 Drive

3 Accessories drawer (Fig.)

To open the drawer, push the button on the underside of the appliance and pull out the drawer. To pull the drawer out completely, tilt slightly upwards and pull out. When inserting the drawer, tilt slightly upwards and then push in all the way.

4 Cord store

Bowl with accessories

5 Bowl

6 Lid

a Pusher

7 Drive shaft

Tools

8 Tool holder

a Universal blade

b Whipping / beating disc

9 Carrier disc for disc inserts

a Slicing insert **A**, coarse

b Slicing insert **B**, fine

c Shredding insert **C**, coarse

d Shredding insert **D**, fine*

10 Citrus press*

11 Blender*

12 Universal cutter*

* Depending on the model

If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

Operation

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, stable and clean surface.
- Pull cord out of the cord store to the required length.

Important information

- Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.
- Only use the rotary switch to switch the appliance on or off.
- Never switch the appliance off by rotating the bowl, the blender or a tool.
- Take all accessory parts out of the bowl before use. Only insert the parts needed.
- Do not switch the appliance on unless tools or accessories have been completely attached.

Bowl with accessories/tools

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never reach into the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients.

After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

Caution!

The appliance can only be switched on to process food in the bowl when the bowl is attached and when the lid is attached and screwed on tight.

Universal blade

for cutting, mincing, mixing and kneading.



⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch universal blade with bare hands. Take hold of the universal blade by the edge of the plastic handle only. When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

Whipping / beating disc

for cream, egg white and mayonnaise.



→ **Fig. C**

- Attach the bowl (match arrow on bowl to dot on appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Press the drive shaft into the tool holder until it locks into position.
- Insert tool holder into the bowl.
- Place universal blade or whipping disc into the tool holder and let go.

Caution!

Do not add ingredients until the tools have been inserted.

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

Carrier disc and disc inserts

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Exercise particular caution when handling disc inserts! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.

Do not reach into the feed tube. Only use the pusher to push down.

Slicing insert A, coarse

Turn the rotary switch to a low speed setting. For slicing cucumbers and carrots.

Slicing insert B, fine

Turn the rotary switch to a high speed setting. For slicing cucumbers and carrots.

Shredding insert C, coarse

Turn the rotary switch to a high speed setting. For shredding apples, carrots and cheese. Not suitable for very hard food, e.g. salami.

Shredding insert D, fine

Turn the rotary switch to a high speed setting. For shredding carrots and cheese.

→ **Fig. D**

- Attach the bowl (match arrow on bowl to dot on appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Insert the required insert into the carrier disc. Note the shape and location of the insert! → **Fig. D-5a**
- Attach the carrier disc to the drive shaft.
- Attach the lid with the pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Plug the mains plug into the mains.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When pushing down ingredients for slicing or shredding, apply only light pressure to the pusher. Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Caution!

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

Citrus press

→ Fig. 14

For squeezing juice out of citrus fruits, such as oranges, grapefruits and lemons.

- Attach the bowl (match arrow on bowl to dot on appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Attach the citrus press to the drive shaft (match arrow on citrus press to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. The lug on the strainer basket must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Attach and press on pressing cone.
- To extract juice from the fruit, set the rotary switch to low speed and press the halved fruit onto the pressing cone.

Caution!

Note the level in the bowl.

Max. quantity: 500 ml.

Empty the bowl in good time.

After using the appliance

- Turn rotary switch to **0/off**.
- Disconnect the mains plug.

Remove the bowl with accessories/tools:

- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Take the tool holder together with the universal blade or whipping disc out of the bowl. Remove the tool from the tool holder.
- Grasp the carrier disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
- Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside.
→ Fig. 15
- Rotate bowl anti-clockwise and remove.
- Clean all parts. → *“Cleaning and servicing” see page 17*

Remove the citrus press:

- Unscrew the citrus press and remove the bowl.
- Clean all parts. → *“Cleaning and servicing” see page 17*

Cleaning and servicing

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

⚠ Risk of electric shock!

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

Caution!

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

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

Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.
- Rinse the accessories drawer under running water and leave to dry. Do not clean in the dishwasher.

Cleaning the bowl and accessories**⚠ Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch the universal blade with bare hands. Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only. When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer. Exercise particular caution when handling disc inserts! Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.
Clean with a brush.

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

Cleaning the citrus press

All parts are dishwasher-safe. It is recommended rinsing the pressing cone on all sides under running water immediately after use. Doing so prevents residue from drying on.

Troubleshooting

Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Base unit

Fault:

Appliance does not work.

Possible cause:

An attempt was made to attach the bowl to the appliance while switched on.

Remedial action:

- Turn rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl correctly and rotate fully into position.
- Switch the appliance back on again.

Accessories

Fault:

Appliance does not start.

Possible cause:

The accessory is not correctly attached.

Remedial action:

- Turn rotary switch to **0/off**.
- Attach accessory according to the instructions in this manual.

Important information

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

Storage

→ Fig.

- Disconnect the mains plug.
- Stow the cord in the cord store.
- Stow the whipping disc and carrier disc for disc inserts in the bowl.
- Stow the remaining tools in the accessories drawer.
- Attach the bowl.

Disposal









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

Customer Service

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

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

Recipes/Ingredients/Processing

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	low/high	approx. 1-2 min	<p>Yeast dough</p> <ul style="list-style-type: none"> – Max. 500 g flour – 25 g yeast or 1 packet of dried yeast – 225 ml milk (room temperature) – 1 egg – 1 pinch of salt – 80 g sugar – 60 g fat (room temperature) – Grated rind of half a lemon (lemon extract) ■ Add all ingredients (except the milk) to the bowl. ■ Set the rotary switch to a low speed for 10 seconds. ■ Add the milk and mix at high speed. <p>Ingredients should all be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.</p>
	M		<p>Onions, garlic</p> <ul style="list-style-type: none"> – from 1 onion (quartered) up to 300 g – from 1 clove of garlic up to 300 g ■ Process until chopped to the required size.
	high		<p>Meat, liver (for mince, steak tartare, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 g to 500 g ■ Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat. <p>Making sausage meat, stuffing and pâté:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Put the meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with the other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.
	high	approx. 1.5 to 2 min	<p>Strawberry sorbet</p> <ul style="list-style-type: none"> – 250 g frozen strawberries – 100 g icing sugar – 180 ml cream (a bit less than one pot) ■ Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately or the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.
	low/high		<p>Beaten egg white</p> <ul style="list-style-type: none"> – 2 to 6 egg whites ■ Beat at high speed. Set low speed to fold in ingredients.
	low/high		<p>Whipped cream</p> <ul style="list-style-type: none"> – 200 g to 400 g ■ Beat at high speed. Set low speed to fold in ingredients.

Conformité d'utilisation

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

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

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle.

N'utiliser cet appareil que pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales, voir la section « Recettes / Ingrédients / Préparation ». Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant. Il ne doit pas servir à préparer d'autres substances / objets. N'utiliser l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Veuillez conserver la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution

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

Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation éloigné des enfants.

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

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant, son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, et avant de le nettoyer. Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle. Avant de supprimer un dérangement, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.

⚠ Risque de blessures dû aux ustensiles en rotation !

Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol mélangeur.

Pour pousser des ingrédients, toujours utiliser le pilon poussoir.

Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changer d'ustensile qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

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

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

Ne saisir la lame universelle que par son rebord en plastique.

Lorsque la lame universelle ne sert pas, toujours la ranger dans le tiroir à accessoires. Pour nettoyer, utiliser une brosse. Faire preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts !

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




⚠ Risques de blessures !

Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base.

⚠ Important !

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

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires

	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Attention! Lames rotatives.
	Attention! Ustensiles rotatifs. Ne pas introduire les doigts dans l'orifice d'ajout.

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

Sommaire

Conformité d'utilisation	20
Consignes de sécurité	20
Vue d'ensemble	22
Utilisation	23
Nettoyage et entretien	25
Dérangements et solutions	26
Rangement	26
Mise au rebut	26
Service après-vente	26
Recettes / Ingrédients / Préparation	27

Vue d'ensemble

→ Fig. A

Appareil de base

1 Interrupteur rotatif

0/off = Stop

M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Niveau 1-2, vitesse de fonctionnement

1 = vitesse de rotation réduite - lente,

2 = vitesse de rotation élevée - rapide.

2 Entraînement

3 Tiroir à accessoires (Fig. B)

Pour ouvrir ce compartiment, appuyer sur le bouton situé sur la face inférieure de l'appareil et tirer le tiroir. Pour retirer intégralement le tiroir, l'incliner légèrement vers le haut puis l'extraire. Pour remettre le tiroir en place, l'incliner légèrement vers le haut puis l'insérer jusqu'à la butée.

4 Rangement du cordon

Bol mélangeur avec accessoires

5 Bol

6 Couvercle

a Pilon-poussoir

7 Axe d'entraînement

Ustensiles

8 Porte-ustensiles

a Lame universelle

b Disque-fouet

9 Disque support pour inserts discoïdes

a Insert de découpe **A**, grossier

b Insert de découpe **B**, fin

c Insert de râpage **C**, grossier

d Insert de râpage **D**, fin*

10 Presse-agrumes*

11 Mixeur*

12 Broyeur universel*

* selon le modèle

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente.

Utilisation

Avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires pour la première fois, les nettoyer soigneusement. Voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse, stable et propre.
- Sortir la longueur de cordon requise de son rangement.

Consignes importantes

- Garder le tiroir à accessoires fermé pendant toute utilisation de l'appareil.
- Allumer et éteindre l'appareil uniquement avec le sélecteur rotatif.
- Ne jamais éteindre l'appareil en tournant le bol mélangeur, le mixeur ou tout autre ustensile.
- Avant toute utilisation, sortir tous les accessoires du bol mélangeur. N'insérer que les pièces requises.
- N'allumer l'appareil qu'après avoir entièrement monté ses différents ustensiles.

Bol mélangeur avec accessoires / ustensiles

⚠ Risque de blessures dû aux ustensiles en rotation !

Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, toujours utiliser le pilon poussoir.

Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changer d'ustensile qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

Attention !

En cas de préparation avec le bol mélangeur, l'appareil ne s'allume qu'après avoir mis en place celui-ci, et une fois le couvercle posé et tourné à fond.

Lame universelle

Pour broyer, hacher, mélanger et pétrir.



⚠ Risques de blessures dû aux lames tranchantes !

Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle à mains nues. Ne saisir la lame universelle que par son rebord en plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, toujours la ranger dans le tiroir à accessoires.

Disque-fouet

Pour la crème, les œufs en neige et la mayonnaise.



→ Fig. 6

- Mettre le bol mélangeur en place (la flèche sur le bol doit pointer vers le point sur l'appareil) puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Enfoncer l'axe d'entraînement dans le porte-ustensiles jusqu'à ce qu'il s'encrante.
- Insérer le porte-ustensiles dans le bol mélangeur.
- Appliquer la lame universelle ou le disque fouet sur le porte-ustensiles puis la / le relâcher.

Attention !

N'ajouter les ingrédients qu'après avoir inséré les ustensiles.

- Ajouter les ingrédients.
- Monter le pilon-poussoir sur le couvercle (la flèche sur le bol pointe vers le point sur le bol) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit s'emboîter jusqu'à la butée dans la fente de la poignée mélangeur.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Régler le sélecteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, régler l'interrupteur rotatif sur **0/off**.

- Retirer le pilon-poussoir puis rajouter des ingrédients par l'orifice d'ajout.

Disque support et inserts discoïdes

⚠ Risques de blessures dû aux lames tranchantes !

Faire preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts discoïdes ! Tenir compte de la forme et de la position de l'insert lors de son insertion dans le disque-support. Ne saisir le disque-support que par les poignées encastrées prévues.

Ne pas introduire les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utiliser que le pilon-poussoir.

Insert de découpe A, grossier

Régler le sélecteur rotatif sur vitesse réduite. Pour émincer concombres et carottes.

Insert de découpe B, fin

Régler le sélecteur rotatif sur une vitesse élevée. Pour émincer concombres et carottes.

Insert de râpage C, grossier

Régler le sélecteur rotatif sur une vitesse élevée. Pour râper pommes, carottes et fromage. Ne convient pas aux aliments très durs, par ex. le salami.

Insert de râpage D, fin*

Régler le sélecteur rotatif sur une vitesse élevée. Pour râper carottes et fromage.

→ Fig. D

- Mettre le bol mélangeur en place (la flèche sur le bol doit pointer vers le point sur l'appareil) puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Insérer l'axe d'entraînement dans le bol mélangeur.
- Insérer l'insert requis dans le disque support. Tenir compte de la forme et de la position de l'insert! → Fig. D-5a
- Poser le disque support sur l'axe d'entraînement.

- Monter le pilon-poussoir sur le couvercle (la flèche sur le bol pointe vers le point sur le bol) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit s'emboîter jusqu'à la butée dans la fente de la poignée mélangeur.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Régler le sélecteur rotatif sur la position voulue.
- Rajouter les aliments à émincer ou râper.
- N'ajouter les aliments à émincer ou râper qu'en poussant légèrement avec le pilon-poussoir. Retirer le pilon-poussoir puis rajouter des ingrédients par l'orifice d'ajout.

Attention !

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

Presse-agrumes

→ Fig. E

Cet appareil est destiné à presser des agrumes, dont par exemple les oranges, pamplemousses et citrons.

- Mettre le bol mélangeur en place (la flèche sur le bol doit pointer vers le point sur l'appareil) puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Insérer l'axe d'entraînement dans le bol mélangeur.
- Monter le presse-agrumes sur l'axe d'entraînement (la flèche sur le presse-agrumes pointe vers la flèche sur le bol) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie sur le panier-filtre doit s'emboîter jusqu'à la butée dans la fente de la poignée du bol mélangeur.
- Mettre le cône en place et appuyer.
- Pour presser un fruit, régler le sélecteur rotatif sur vitesse réduite et presser le fruit coupé en deux sur le cône.

Attention !

Surveiller le remplissage progressif du bol mélangeur. Quantité maximale : 500 ml. Vider le bol à temps.

Après utilisation

- Ramener l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.

Retirer le bol mélangeur et ses accessoires / ustensiles :

- Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
- Enlever le porte-ustensiles, équipé de la lame universelle ou du disque fouet, du bol mélangeur. Retirer l'ustensile du porte-ustensiles.
- Saisir le disque-support par les poignées encastrées prévues et le sortir du bol mélangeur.
- Retourner le disque-support et pousser prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure. → **Fig. 13**
- Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
- Nettoyer toutes les pièces.
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 25

Retirer le presse-agrumes :

- Tourner le presse-agrumes pour le libérer puis retirer le bol mélangeur.
- Nettoyer toutes les pièces.
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 25

Nettoyage et entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dommages et le maintient fonctionnel.

⚠ Risque d'électrocution !

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau et ne pas le laisser sous l'eau courante.

Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces. Ne pas utiliser de détergent abrasif.

Remarque : lors de la préparation de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; cette coloration peut être supprimée avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Nettoyage de l'appareil de base

- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajouter un peu de produit vaisselle.
- Ensuite, l'essuyer avec un chiffon sec.
- Rincer le tiroir à accessoires sous l'eau du robinet puis le laisser sécher. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle !

Nettoyer le bol mélangeur avec les accessoires**⚠ Risques de blessures dû aux lames tranchantes !**

Ne pas toucher le tranchant de la lame à mains nues. Ne saisir la lame universelle que par son rebord en plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, toujours la ranger dans le tiroir à accessoires. Faire preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts discoïdes ! Ne saisir le disque-support que par les poignées encastrées prévues. Pour nettoyer, utiliser une brosse.

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

Nettoyer le presse-agrumes

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Rincer le cône sur tous les côtés, sous l'eau du robinet, et de préférence immédiatement après utilisation, afin d'éviter que les résidus ne sèchent dessus.

Dérangements et solutions

Risques de blessures!

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

Appareil de base

Dérangement :

L'appareil ne fonctionne plus.

Cause possible

Vous avez tenté de poser le bol mélangeur sur l'appareil allumé.

Solution

- Ramener l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Mettre le bol mélangeur en place correctement puis le tourner à fond jusqu'à la butée.
- Remettre ensuite l'appareil en service.

Accessoires

Dérangement :

L'appareil ne démarre pas.

Cause possible

L'accessoire est mis en place incorrectement.

Solution

- Ramener l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Mettre l'accessoire en place conformément aux instructions correspondantes figurant dans cette notice.

Remarque importante

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

Rangement

→ Fig.

- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Placer le cordon d'alimentation dans son rangement.
- Ranger le disque support et les inserts discoïdes dans le bol mélangeur.
- Ranger les ustensiles restants dans le tiroir à cet effet.
- Mettre le bol mélangeur en place.

Mise au rebut



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









Service après-vente

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

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

Recettes / Ingrédients / Préparation

Ustensiles	Vitesse de rotation	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	réduite / élevée	env. 1-2 min.	<p>Pâte à la levure de boulanger</p> <ul style="list-style-type: none"> – 500 g de farine max. – 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre – 225 ml de lait (à température ambiante) – 1 œuf – 1 pincée de sel – 80 g de sucre – 60 g de matière grasse (à température ambiante) – Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron) <ul style="list-style-type: none"> ■ Verser tous les ingrédients sauf le lait dans le bol mélangeur. ■ Régler le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur vitesse réduite. ■ Ajouter le lait et mélanger à vitesse élevée. <p>Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température. Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, la laissez lever au chaud.</p>
	M		<p>Oignons, ail</p> <ul style="list-style-type: none"> – 1 oignon min. (en quartiers), 300 g max. – 1 gousse d'ail min., 300 g max. <ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire ces légumes jusqu'à la finesse voulue.
	élevée		<p>Viande, foie (pour viande hachée, steak tartare, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 g à 500 g <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirer les os, cartilages, la peau et les tendons. Découper la viande en dés. <p>Confectionner des pâtes de viande, des farces et des pâtés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dans le bol, verser la viande (de bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxer ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.
	élevée	de 1,5 à 2 min. env.	<p>Sorbet aux fraises</p> <ul style="list-style-type: none"> – 250 g de fraises congelées – 100 g de sucre glace – 180 ml de crème (env. un pot) <ul style="list-style-type: none"> ■ Verser tous les ingrédients dans le bol. Enclencher immédiatement l'appareil pour éviter la formation de grumeaux. Mélanger jusqu'à obtention d'une glace crémeuse.
	réduite / élevée		<p>Œufs en neige</p> <ul style="list-style-type: none"> – 2 à 6 blancs d'œufs <ul style="list-style-type: none"> ■ Fouetter à vitesse élevée. Pour les incorporer, régler l'appareil sur vitesse réduite.
	réduite / élevée		<p>Crème Chantilly</p> <ul style="list-style-type: none"> – 200 g à 400 g <ul style="list-style-type: none"> ■ Fouetter à vitesse élevée. Pour l'incorporer, régler l'appareil sur vitesse réduite.

Uso corretto

Leggere attentamente questo libretto d'istruzioni prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica, vedi capitolo «Ricette/ingredienti/lavorazione».

Questo apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. Non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali. Si prega di conservare il libretto d'istruzioni. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme questo libretto d'istruzioni.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di scossa elettrica

Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini. Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di collegamento di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica. Fare eseguire le riparazioni dell'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo in lavastoviglie. Prima di eliminare un guasto staccare la spina di alimentazione.

⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

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

Non toccare la lama universale a mani nude. Afferrare la lama universale solo dal bordo di presa in plastica. Quando la lama universale non è utilizzata riporla sempre nel cassetto portaccessori. Per il lavaggio usare una spazzola. Prestare molta cautela nel manipolare gli inserti! Durante l'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma e alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo dalle apposite cavità di presa. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.




⚠ Pericolo di lesioni!

Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.

⚠ Importante!

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➔ *"Pulizia e cura"* ved. pagina 33

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori

	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Cautela! Lame rotanti.
	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

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

Indice

Uso corretto.....	28
Avvertenze di sicurezza.....	28
Panoramica.....	30
Uso.....	30
Pulizia e cura.....	33
Rimedi in caso di guasti.....	33
Conservazione.....	34
Smaltimento.....	34
Servizio di assistenza clienti.....	34
Ricette/ingredienti/lavorazione.....	35

Panoramica

→ Figura

Apparecchio base

1 Manopola

0/off = arresto

M = funzionamento «pulse» alla massima velocità; tenere la manopola in posizione per la durata desiderata.

Livello 1-2, velocità di lavoro:

1 = velocità bassa – lento,

2 = velocità alta – rapido.

2 Ingranaggio

3 Cassetto portaccessori (figura)

Per aprire lo scomparto premere il pulsante sul lato inferiore dell'apparecchio ed estrarre il cassetto. Per estrarre completamente il cassetto, inclinarlo leggermente verso l'alto ed estrarlo. Per inserirlo, inclinarlo leggermente verso l'alto e poi spingerlo completamente all'interno fino all'arresto.

4 Vano portacavo

Ciotola con accessori

5 Ciotola

6 Coperchio

a Pestello

7 Asse motore

Utensili

8 Portautensile

a Lama universale

b Disco sbattitore

9 Disco portante per inserti del disco

a Inserto per affettare **A**, grosso

b Inserto per affettare **B**, fine

c Inserto grattugia **C**, grosso

d Inserto grattugia **D**, fine*

10 Spremiagrumi*

11 Frullatore*

12 Mini tritattutto*

* A seconda del modello

Un accessorio non compreso nella fornitura può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Uso

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

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, stabile e pulita.
- Estrarre il cavo dal vano portacavo fino alla lunghezza necessaria.

Note importanti

- Durante il lavoro con l'apparecchio tenere chiuso il cassetto portaccessori.
- Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.
- Non spegnere mai l'apparecchio ruotando la ciotola, il frullatore o un utensile.
- Prima dell'uso togliere dalla ciotola tutti gli accessori. Applicare solo le parti necessarie.
- Accendere l'apparecchio solo se gli utensili/accessori sono completamente montati.

Ciotola con accessori / utensili

⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

Attenzione!

Per l'utilizzo della ciotola, l'apparecchio può essere acceso solo con la ciotola montata e il coperchio applicato e fissato.

Lama universale

per sminuzzare, tritare, miscelare e impastare.



⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare la lama universale a mani nude. Afferrare la lama universale solo dal bordo di presa in plastica. Quando la lama universale non è utilizzata riporla sempre nel cassetto portaccessori.

Disco sbattitore

per panna, albume montato a neve e maionese.



→ **Figura C**

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola in corrispondenza del punto sull'apparecchio) e ruotarla in senso orario fino all'arresto.
- Spingere l'asse motore nel portautensile fino all'arresto.
- Inserire il portautensile nella ciotola.
- Applicare la lama universale o il disco sbattitore sul portautensile e rilasciare.

Attenzione!

Inserire gli alimenti da lavorare solo dopo aver applicato gli utensili.

- Introdurre gli ingredienti.

- Applicare il coperchio con il pestello (freccia sul coperchio in corrispondenza del punto sulla ciotola) e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare nella fessura dell'impugnatura della ciotola fino all'arresto.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello e introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.

Disco portante e inserti del disco

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Prestare molta cautela nel manipolare gli inserti del disco! Durante l'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma e alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo dalle apposite cavità di presa.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.

Inserto per affettare A, grosso

Posizionare la manopola sulla velocità bassa. Per tagliare cetrioli e carote.

Inserto per affettare B, fine

Posizionare la manopola sulla velocità alta. Per tagliare cetrioli e carote.

Inserto grattugia C, grosso

Posizionare la manopola sulla velocità alta. Per grattugiare mele, carote e formaggio. Non adatto per alimenti molto duri, ades. salame.

Inserto grattugia D, fine

Posizionare la manopola sulla velocità alta. Per grattugiare carote e formaggio.

→ **Figura D**

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola in corrispondenza del punto sull'apparecchio) e ruotarla in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.

- Inserire nel disco portante l'inserto desiderato. Prestare attenzione alla forma e alla posizione dell'inserto!
→ **Figura D-5a**
- Applicare il disco portante sull'asse motore.
- Applicare il coperchio con il pestello (freccia sul coperchio in corrispondenza della freccia sulla ciotola) e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare nella fessura dell'impugnatura della ciotola fino all'arresto.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.
- Spingere gli alimenti da tagliare o grattugiare con il pestello solo applicando una leggera pressione.

Attenzione!

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

Spremiagrumi

→ **Figura E**

Per spremere agrumi, ad es. arance, pompelmi e limoni.

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola in corrispondenza del punto sull'apparecchio) e ruotarla in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.
- Applicare lo spremiagrumi sull'asse motore (freccia sullo spremiagrumi in corrispondenza della freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del cestello-filtro deve entrare nella fessura dell'impugnatura della ciotola fino all'arresto.
- Applicare e premere il cono di spremitura.
- Per spremere la frutta disporre la manopola sulla velocità bassa e premere il frutto tagliato a metà sul cono di spremitura.

Attenzione!

Prestare attenzione al livello di riempimento della ciotola.

Capacità massima: 500 ml.

Svuotare la ciotola per tempo.

Dopo il lavoro

- Portare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.

Rimozione della ciotola con accessorio/ utensile:

- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale o il disco sbattitore. Staccare l'utensile dal portautensile.
- Afferrare il disco portante dalle cavità di presa ed estrarlo dalla ciotola.
- Rovesciare il disco portante e spingere fuori l'inserto premendo con cautela dal lato inferiore. → **Figura E**
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Lavare tutti i componenti. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 33*

Rimozione dello spremiagrumi:

- Svitare lo spremiagrumi e togliere la ciotola.
- Lavare tutti i componenti. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 33*

Pulizia e cura

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

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

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

Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Nota: durante la lavorazione ad es. di carote e cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Pulizia dell'apparecchio base

- Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare l'apparecchio.
- Sciacquare il cassetto portaccessori sotto acqua corrente e asciugarlo. Non lavare in lavastoviglie!

Lavaggio della ciotola con gli accessori

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare la lama universale a mani nude. Afferrare la lama universale solo dal bordo di presa in plastica. Quando la lama universale non è utilizzata riporla sempre nel cassetto portaccessori. Prestare molta cautela nel manipolare gli inserti del disco! Afferrare il disco portante solo dalle apposite cavità di presa.

Per il lavaggio usare una spazzola.

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

Lavaggio dello spremiagrumi

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. È preferibile lavare il cono di spremitura su tutti i lati sotto acqua corrente subito dopo l'uso. Così i residui non seccano.

Rimedi in caso di guasti

⚠ Pericolo di lesioni!

Prima di eliminare un guasto staccare la spina di alimentazione.

Apparecchio base

Guasto:

l'apparecchio non funziona più.

Possibile causa:

si è tentato di applicare la ciotola sull'apparecchio acceso.

Rimedio:

- portare la manopola su **0/off**;
- applicare correttamente la ciotola e ruotarla fino all'arresto;
- rimettere l'apparecchio in funzione.

Accessori

Guasto:

l'apparecchio non si avvia.

Possibile causa:

accessorio non applicato correttamente.

Rimedio:

- portare la manopola su **0/off**;
- applicare l'accessorio seguendo le corrispondenti indicazioni in questo libretto d'istruzioni.

Nota importante

Se non si riesce a eliminare il malfunzionamento con questi rimedi, rivolgersi al servizio assistenza clienti (vedi indirizzi alla fine di questo libretto).

Conservazione

→ Figura

- Staccare la spina di alimentazione.
- Riporre il cavo nel vano portacavo.
- Inserire il disco sbattitore e il disco portante per gli inserti del disco nella ciotola.
- Conservare gli utensili restanti nel cassetto portaccessori.
- Applicare la ciotola.

Smaltimento









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

Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Ricette/ingredienti/lavorazione

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	bassa / alta	ca. 1-2 min.	Pasta lievitata <ul style="list-style-type: none"> – max. 500 g di farina – 25 g di lievito o 1 bustina di lievito secco – 225 ml di latte (a temperatura ambiente) – 1 uovo – 1 pizzico di sale – 80 g di zucchero – 60 g di burro (a temperatura ambiente) – La buccia di ½ limone (aroma di limone) ■ Introdurre nella ciotola tutti gli ingredienti (tranne il latte). ■ Posizionare la manopola per 10 secondi su una bassa velocità. ■ Aggiungere il latte e mescolare ad alta velocità. Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo.
	M		Misto aglio e cipolla <ul style="list-style-type: none"> – Da 1 cipolla (divisa in quattro) fino a 300 g – Da 1 spicchio d'aglio a 300 g ■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		Carne, fegato (per carne macinata, tartara ecc.) <ul style="list-style-type: none"> – Da 50 g a 500 g ■ Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti. Per preparare impasti di carne, ripieni e paté: <ul style="list-style-type: none"> ■ Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche pesce ecc.) insieme con gli altri ingredienti e le spezie e lavorare fino a farne un impasto.
	alta	ca. 1,5 - 2 min.	Sorbetto di fragole <ul style="list-style-type: none"> – 250 g di fragole surgelate – 100 g di zucchero a velo – 180 ml di panna (1 bicchiere scarso) ■ Introdurre tutti gli ingredienti nella ciotola. Accendere subito l'apparecchio, altrimenti si formano grumi. Mescolare fino a ottenere un composto cremoso.
	bassa / alta		Albumi montati a neve <ul style="list-style-type: none"> – Da 2 a 6 albumi ■ Montare ad alta velocità. Per incorporare regolare una velocità bassa.
	bassa / alta		Panna montata <ul style="list-style-type: none"> – Da 200 g a 400 g ■ Montare ad alta velocità. Per incorporare regolare una velocità bassa.

Bestemming van het apparaat

Lees vóór de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing met belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat door. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden, zie paragraaf „Recepten/Ingrediënten/Bereiding”.

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

Gebruik het apparaat uitsluitend met originele toebehoren. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Ook deze gebruiksaanwijzing overhandig als u het apparaat aan derden doorgeeft.

Veiligheidsaanwijzingen

Risico van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd. Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Als het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet het snoer ter voorkoming van gevaren worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze servicedienst.

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Het apparaat moet altijd van het stroomnet worden losgekoppeld wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd. Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen. Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasmachine. Trek de stekker uit het stopcontact voordat u steringen verhelpt.

⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Grijp tijdens het gebruik nooit in de mengkom.

Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstuk uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen / roterende aandrijving!

Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.

Het universele mes altijd in de toebehorenlade bewaren wanneer het niet wordt gebruikt. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

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




⚠ Gevaar voor letsel!

Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

⚠ Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 40*

Toelichting bij de symbolen op het apparaat resp. toebehoren

	Volg de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing op.
	Voorzichtig! Draaiende messen.
	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Grijp niet in de vulopening.

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

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	36
Veiligheidsaanwijzingen.....	36
In één oogopslag.....	38
Bedienen.....	38
Reiniging en onderhoud.....	40
Hulp bij storingen.....	41
Opbergen.....	41
Afval.....	41
Servicedienst.....	41
Recepten/ingrediënten/bereiding.....	42

In één oogopslag

→ Afb. 

Basisapparaat

1 Draaiknoppen

0/off = Stop

M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.

Stand 1-2, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,

2 = hoog toerental – snel.

2 Aandrijving

3 Toebehorenlade (afbeelding)

Om het vak te openen de knop aan de onderzijde van het apparaat indrukken en de lade uittrekken. Het vak iets naar boven kantelen en uittrekken om het volledig te verwijderen. Bij het aanbrengen het vak iets naar boven kantelen en dan tot aan de aanslag naar binnen schuiven.

4 Snoeropergvak

Mengkom met toebehoren

5 Kom

6 Deksel

a Stopper

7 Aandrijfjas

Hulpstukken

8 Hulpstukhouder

a Universeel mes

b Gardeschijf

9 Draagschijf voor schijfinzetstukken

a Snij-inzetstuk **A**, grof

b Snij-inzetstuk **B**, fijn

c Rasp-inzetstuk **C**, grof

d Rasp-inzetstuk **D**, fijn*

10 Citruspers*

11 Mixer*

12 Universele fijnsnijder*

* afhankelijk van het model

Een accessoire dat niet is meegeleverd, kan bij de klantenservice worden besteld.

Bedienen

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

Vorbereiden

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

Belangrijke aanwijzingen

- Tijdens het gebruik van het apparaat de toebehorenlade gesloten houden.
- Schakel het apparaat uitsluitend in en uit met de draaiknop.
- Het apparaat nooit uitschakelen door de kom, de mixer of een hulpstuk te draaien.
- Voor het gebruik alle toebehoren uit de kom verwijderen. Uitsluitend de benodigde onderdelen aanbrengen.
- Het apparaat alleen inschakelen wanneer hulpstukken resp. toebehoren volledig zijn gemonteerd.

Mengkom met toebehoren / hulpstukken

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

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

Attentie!

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

Universeel mes

voor fijnmaken, hakken, roeren en kneden.

**⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep. Het universele mes altijd in de toebehorenlade leggen wanneer het niet wordt gebruikt.

Gardeschijf

voor slagroom, geklopt eiwit en mayonaise.

**→ Afb. C**

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- De aandrijfas in de hulpstukhouder drukken tot hij vastklikt.
- Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
- Universeel mes of gardeschijf op de hulpstukhouder plaatsen en loslaten.

Attentie!

De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.

- Ingrediënten toevoegen.
- Het deksel met de stopper aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaiknop op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen, de draaiknop op **0/off** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

Draagschijf en schijfzetsstukken**⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de schijfzetsstukken! De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitolling.

Grijp niet in de vulopening. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

Snij-inzetstuk A, grof

Draaiknop op een laag toerental zetten. Voor het snijden van komkommer en wortelen.

Snij-inzetstuk B, fijn

Draaiknop op een hoog toerental zetten. Voor het snijden van komkommer en wortelen.

Rasp-inzetstuk C, grof

Draaiknop op een hoog toerental zetten. Voor het raspens van appels, wortelen en kaas. Niet geschikt voor zeer harde levensmiddelen, zoals: Salami.

Rasp-inzetstuk D, fijn

Draaiknop op een hoog toerental zetten. Voor het raspens van wortelen en kaas.

→ Afb. D

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.
- Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen. De vorm en positie van het inzetstuk in acht nemen! → **Afb. D-5a**
- De draagschijf op de aandrijfas plaatsen.
- Het deksel met de stopper aanbrengen (de pijl op het deksel tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaiknop op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgoed toevoegen.
- Snij- of raspgoed slechts met lichte druk aanduwen met de stopper. De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

Attentie!

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

Citruspers

→ Afb.

Voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. Sinaasappels, grapefruits en citroenen.

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.
- Citruspers op de aandrijfas plaatsen (pijl op de citruspers tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van de zeefkorf moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- De perskegel aanbrengen en aandrukken.
- Voor het uitpersen van vruchten de draaiknop op een laag toerental zetten en de gehalveerde vrucht op de perskegel drukken.

Attentie!

Vulpeil van de kom in acht nemen.

Max. hoeveelheid: 500 ml.

Kom op tijd leegmaken.

Na gebruik

- Draaiknop op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact nemen.

Kom met toebehoren / hulpstuk verwijderen:

- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Hulpstukhouder samen met het universele mes resp. gardeschijf uit de kom nemen. Het hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
- De draagschijf aan de handgreep- uitholling vastpakken en uit de kom tillen.
- De draagschijf omdraaien en het inzetstuk er voorzichtig vanaf de onderzijde uitdrukken. → **Afb. **
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen. → *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 40*

Citruspers verwijderen:

- Citruspers losdraaien en de kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen. → *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 40*

Reiniging en onderhoud

Het apparaat heeft geen verzorging.

Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het goed blijft werken.

Gevaar voor elektrische schok!

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

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

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

Basisapparaat reinigen

- Stekker uit het stopcontact halen.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.
- De toebehorenlade afspoelen onder stromend water en laten opdrogen. Niet reinigen in de afwasmachine!

Mengkom en toebehoren reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep. Het universele mes altijd in de toebehorenlade leggen wanneer het niet wordt gebruikt.

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de schijf inzetstukken! De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitholling.

Voor het reinigen een borstel gebruiken.

Aanwijzing: alle delen zijn afwasmachinebestendig. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasmachine, ze kunnen vervormd raken.

Citruspersers reinigen

Alle delen kunnen in de afwasmachine worden gereinigd. De perskegel kunt u het best direct na gebruik aan alle zijden afspoelen onder stromend water. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken.

Hulp bij storingen

Gevaar voor letsel!

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

Basisapparaat

Storing:

Het apparaat werkt niet meer.

Mogelijke oorzaak:

Er is een poging gedaan om de kom op het ingeschakelde apparaat te plaatsen.

Oplossing:

- Draaiknop op **0/off** zetten.
- De kom goed aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

Accessoires

Storing:

Het apparaat start niet.

Mogelijke oorzaak:

Het toebehoren is niet goed aangebracht.

Oplossing:

- Draaiknop op **0/off** zetten.
- Toebehoren aanbrengen volgens de desbetreffende aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Belangrijke aanwijzing

Neem contact op met de klantenservice als u de storing niet kunt verhelpen (zie klantenserviceadressen achterin dit boekje).

Opbergen

→ **Afb.**

- Stekker uit het stopcontact nemen.
- Het snoer opbergen in het snoeropbergvak.
- Gardeschijf en draagschijf voor schijfzetsstukken in de kom opbergen.
- Overige hulpstukken opbergen in de toebehorenlade.
- De kom op het apparaat plaatsen.

Afval









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

Servicedienst

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

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

Recepten/ingrediënten/bereiding

Hulpstukken	Toerental	Tijd	Recepten/ingrediënten/bereiding
	laag / hoog	ca. 1-2 min.	Gistdeeg <ul style="list-style-type: none"> – max. 500 g meel – 25 g gist of 1 pakje droge gist – 225 ml melk (op kamertemperatuur) – 1 ei – 1 snufje zout – 80 g suiker – 60 g vet (op kamertemperatuur) – ½ citroenschil (citroenaroma) ■ Alle ingrediënten (behalve de melk) in de kom doen. ■ Draaiknop 10 seconden inschakelen op een laag toerental. ■ Melk toevoegen en roeren op een hoog toerental. <p>De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uitziet, het laten rijzen op een warme plaats.</p>
	M		Uien, knoflook <ul style="list-style-type: none"> – vanaf 1 ui (in kwarten) max. 300 g – vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g ■ Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		Vlees, lever (voor gehakt, tartaar enz.) <ul style="list-style-type: none"> – 50 g tot 500 g ■ Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden. <p>Vleesdeeg, vulling en pasteien maken:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte maar ook vis enz.) samen met de ingrediënten en kruiden in de mengkom doen en er deeg van maken.
	hoog	ca. 1,5 tot 2 min.	Aardbeiensorbet <ul style="list-style-type: none"> – 250 g koude aardbeien – 100 g poedersuiker – 180 ml slagroom (1 beker) ■ Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.
	laag / hoog		Geklopt eiwit <ul style="list-style-type: none"> – Eiwit van 2 à 6 eieren ■ Kloppen op een hoog toerental. Voor het mengen een laag toerental instellen.
	laag / hoog		Slagroom <ul style="list-style-type: none"> – 200 g tot 400 g ■ Kloppen op een hoog toerental. Voor het mengen een laag toerental instellen.

Bestemmelsesmæssig brug

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

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

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet.

Benyt kun apparatet til bearbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen, se afsnittet „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“. Dette apparat er egnet til at røre, ælte, piske, skære og raspe fødevarer. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, er andre anvendelser også mulige. Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Brug kun apparatet med originalt tilbehør. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde. Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Netledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare. Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømmettet.

Apparatet skal altid afbrydes fra strømmettet, når det ikke er under opsyn, og før det samles, adskilles eller rengøres.

I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage. Dyp aldrig motorenheden i væske, hold den aldrig ind under rindende vand, og rengør den ikke i opvaskemaskinen. Træk netstikket ud, før du afhjælper en fejl.

⚠ Fare for at komme til skade som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig fingrene ned i skålen under driften.

Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med. Drevet kører stadig kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.

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

Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i plastgrebet på universalkniven.

Opbevar altid universalkniven i tilbehørsskuffen, når den ikke er i brug. Benyt en børste til rengøring. Håndtér indsatserne med særlig forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Tag kun fat i holdeskiven i de dertil beregnede gribefordybninger. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

⚠ Fare for at komme til skade!

Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.

⚠ Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 47

Forklaring af symbolerne på apparat eller tilbehør



Følg instrukserne i brugsanvisningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



Vær forsigtig! Roterende redskaber.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	43
Sikkerhedshenvisninger	43
Overblik	45
Betjening	45
Rengøring og pleje	47
Hjælp i tilfælde af fejl	48
Opbevaring	48
Bortskaffelse	48
Kundeservice	48
Opskrifter/ingredienser/forarbejdning	49

Overblik

→ Billede

Motorenhed

1 Drejekontakt

0/off = stop

M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

Trin 1-2, arbejdshastighed:

1 = lavt omdrejningstal – langsom,

2 = højt omdrejningstal – hurtig.

2 Drev

3 Tilbehørsskuffe (billede)

Tryk på knappen på undersiden af apparatet for at åbne rummet, og træk skuffen ud. Skuffen tages helt ud ved at hælde den en smule opad og trække den ud. Når skuffen sættes i, skal den hældes en smule opad og derefter skubbes ind til stop.

4 Kabelrum

Skål med tilbehør

5 Skål

6 Låg

a Stopper

7 Drivakse

Redskaber

8 Redskabsholder

a Universalkniv

b Piskeskive

9 Holdeskive til skiveindsatser

a Skæreindsats **A**, grov

b Skæreindsats **B**, fin

c Raspeindsats **C**, grov

d Raspeindsats **D**, fin*

10 Citruspresse*

11 Blender*

12 Minihakker*

* afhængigt af model

Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles via kundeservice.

Betjening

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

Forberedelse

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

Vigtige henvisninger

- Tilbehørsskuffen skal være lukket, når der arbejdes med apparatet.
- Apparatet må udelukkende tændes og slukkes med drejekontakten.
- Apparatet må aldrig slukkes ved at dreje på skålen, blenderen eller et redskab.
- Tag alle tilbehørsdele ud af skålen før brug. Sæt kun de dele ind, der er brug for.
- Apparatet må kun tændes, hvis redskaber eller tilbehør er helt monteret.

Skål med tilbehør / redskab

Fare for at komme til skade som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig fingrene ned i skålen under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med.

Drevet kører stadig kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.

OBS!

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

Universalkniv

til småhakning, hakning, røring og æltning.



⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!

Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i plastgrebet på universalkniven.

Universalkniven skal altid opbevares i tilbehørsskuffen, når den ikke er i brug.

Piskeskive

til fløde, piskede æggehvider og mayonnaise.



→ Billede 4

- Sæt skålen på (pilen på skålen skal være ud for punktet på apparatet), og drej den i retning med uret indtil stop.
- Tryk drivaksen ind i redskabsholderen, indtil den falder i hak.
- Sæt redskabsholderen ind i skålen.
- Anbring universalkniven eller piskeskiven på redskabsholderen, og slip den.

OBS!

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

- Fyld ingredienserne i.
- Sæt låget med stopper på (pilen på låget skal være ud for punktet på skålen), og drej det i retning med uret. Lågnæsen skal sidde i slidse på skålegrebet indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- For at påfylde ingredienser stil da drejekontakten på **0/off**.
- Tag stopperen ud, og fyld ingredienserne i gennem påfyldningsåbningen.

Holdeskive og skiveindsatser

⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!

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

Skæreindsats A, grov

Stil drejekontakten på lavt omdrejningstal. Til skæring af agurker og gulerødder.

Skæreindsats B, fin

Stil drejekontakten på højt omdrejningstal. Til skæring af agurker og gulerødder.

Raspeindsats C, grov

Stil drejekontakten på højt omdrejningstal. Til raspning af æbler, gulerødder og ost. Ikke egnet til meget hårde fødevarer som f.eks. salami.

Raspeindsats D, fin

Stil drejekontakten på højt omdrejningstal. Til raspning af gulerødder og ost.

→ Billede 5

- Sæt skålen på (pilen på skålen skal være ud for punktet på apparatet), og drej den i retning med uret indtil stop.
- Sæt drivaksen ind i skålen.
- Sæt den ønskede indsats ind i holdeskiven. Vær opmærksom på indsatsens form og position!
→ Billede D-5a
- Sæt holdeskiven på drivaksen.
- Sæt låget med stopper på (pilen på låget skal være ud for pilen på skålen), og drej det i retning med uret. Lågnæsen skal sidde i slidse på skålegrebet indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Fyld ingredienserne i, som skal skæres eller raspes.
- Skub ingredienserne, som skal skæres eller raspes, efter med kun et let tryk på stopperen. Tag stopperen ud, og fyld ingredienserne i gennem påfyldningsåbningen.

OBS!

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

Citruspresse**→ Billede **

Til presning af citrusfrugter, f.eks. appelsiner, grapefrugter og citroner.

- Sæt skålen på (pilen på skålen skal være ud for punktet på apparatet), og drej den i retning med uret indtil stop.
- Sæt drivaksen ind i skålen.
- Sæt citruspressen på drivaksen (pilen på citruspressen skal være ud for pilen på skålen), og drej den i retning med uret. Næsen på sikurven skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt pressekeglen på, og tryk den på plads.
- Til frugtpresning stil da drejekontakten på lavt omdrejningstal, og tryk den halverede frugt på pressekeglen.

OBS!

Hold øje med påfyldningsniveauet i skålen. Maksimal påfyldningsmængde: 500 ml. Tøm skålen rettidigt.

Efter brug

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.

Aftagning af skål med tilbehør/redskab:

- Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
- Tag redskabsholder sammen med universalkniv eller piskeskive ud af skålen. Tag redskabet af redskabsholderen.
- Tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven, og løft den ud af skålen.
- Drej holdeskiven om, og tryk indsatsen forsigtigt ud fra undersiden.

→ Billede 

- Drej skålen i retning mod uret, og tag den af.
- Rengør alle delene. → "Rengøring og pleje" se side 47

Aftagning af citruspresse:

- Drej citruspressen løs, og tag skålen af.
- Rengør alle delene. → "Rengøring og pleje" se side 47

Rengøring og pleje

Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Grundig rengøring beskytter apparatet mod skader og sikrer en god funktion.

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

OBS!

Overfladerne kan beskadiges. Brug ikke skurende rengøringsmidler.

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

Rengøring af motorenhed

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel efter behov.
- Tør derefter apparatet af med en tør klud.
- Skyl tilbehørsskuffen af under rindende vand, og lad den tørre. Må ikke rengøres i opvaskemaskinen!

Rengøring af skål med tilbehør**⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!**

Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i plastgrebet på universalkniven. Universalkniven skal altid opbevares i tilbehørsskuffen, når den ikke er i brug. Håndtér skiveindsatserne med særlig forsigtighed! Tag kun fat i holdeskiven i de dertil beregnede gribefordybninger.

Benyt en børste til rengøring.

Bemærk: Alle dele kan tåle opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet.

Rengøring af citruspresse

Alle dele kan tåle opvaskemaskine. Rengør helst pressekeglen straks efter brug ved at skylle den under rindende vand fra alle sider. Således tørrer madrester ikke ind.

Hjælp i tilfælde af fejl

Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud, før du afhjælper en fejl.

Motorenhed

Fejl:

Apparatet arbejder ikke mere.

Mulig årsag:

Man har forsøgt at sætte skålen på det tændte apparat.

Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Sæt skålen korrekt på, og drej den fast indtil stop.
- Tag apparatet i brug igen.

Tilbehør

Fejl:

Apparatet starter ikke.

Mulig årsag:

Tilbehøret er ikke sat korrekt på.

Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Sæt tilbehøret på iht. de dertilhørende instrukser i denne vejledning.

Vigtig henvisning

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice (se kundeserviceadresser bag i dette hæfte).

Opbevaring

→ Billede

- Træk netstikket ud.
- Opbevar kablet i kabelrummet.
- Opbevar piskeskiven og holdeskiven til skiveindsatser i skålen.
- Opbevar de øvrige redskaber i tilbehørsskuffen.
- Sæt skålen på.

Bortskaffelse









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

Kundeservice

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

Opskrifter/ingredienser/forarbejdning

Redskab	Omdrejningstal	Tid	Opskrifter / ingredienser / forarbejdning
	lavt/højt	ca. 1-2 min.	Gærdej <ul style="list-style-type: none"> – maks. 500 g mel – 25 g gær eller 1 brev tørgær – 225 ml mælk (stuetemperatur) – 1 æg – 1 knsp. salt – 80 g sukker – 60 g fedt (stuetemperatur) – skal af en ½ citron (citronaroma) ■ Kom alle ingredienserne (undtagen mælk) i skålen. ■ Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal i 10 sekunder. ■ Kom mælken i, og rør det hele med et højt omdrejningstal. <p>Ingredienserne skal have samme temperatur. Når dejen ser glat ud, stilles den til hævnning på et varmt sted.</p>
	M		Løg, hvidløg <ul style="list-style-type: none"> – fra 1 løg (skåret i kvarte) og op til 300 g – fra 1 fed hvidløg og op til 300 g ■ Forarbejd indtil den ønskede småhakkingsgrad.
	højt		Kød, lever (til hakket kød, tatar osv.) <ul style="list-style-type: none"> – 50 g til 500 g ■ Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger. <p>Fremstilling af kødfarser, fyldninger og postejer:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, men også fisk osv.) sammen med øvrige ingredienser og krydderier i skålen, og forarbejd det hele til en fars.
	højt	ca. 1,5 til 2 min.	Jordbærsorbet <ul style="list-style-type: none"> – 250 g frosne jordbær – 100 g flormelis – 180 ml fløde (ca. 1 bæger) ■ Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da der ellers dannes klumper. Rør, indtil der dannes en cremet is.
	lavt/højt		Piskede æggehvider <ul style="list-style-type: none"> – 2 til 6 æggehvider ■ Pisk med et højt omdrejningstal. Indstil et lavt omdrejningstal til iblanding.
	lavt/højt		Flødeskum <ul style="list-style-type: none"> – 200 g til 400 g ■ Pisk med et højt omdrejningstal. Indstil et lavt omdrejningstal til iblanding.

Korrekt bruk

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

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

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger.

Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider, se avsnitt "Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding".

Dette apparatet er egnet for røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Ta vare på bruksanvisningen. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksanvisningen leveres med.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt

Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn. Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet blir skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens kundeservice eller av en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farer. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Apparatet må alltid kobles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes, og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.

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

⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen.

For påfylling av ingredienser må støteren alltid brukes. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.

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

Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene.

Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.

Dersom den ikke er i bruk, må universalkniven alltid oppbevares i skuffen for tilbehøret. Bruk børste til rengjøringen. Det må vises særlig forsiktighet ved håndtering av innsatsene! Ta hensyn til formen og stillingen på innsatsen når den settes inn i holdeskiven. Holdeskiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette. Grip ikke inn i påfyllingsåpningen. Bruk bare støteren når du vil skyve ned.

⚠ Fare for skade!

Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.

⚠ Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

➔ "Rengjøring og pleie" se side 54

Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret



Følg instruksjonene i bruksanvisningen.



Forsiktig! Roterende kniver.



Forsiktig! Roterende verktøy. Grip ikke inn i påfyllingsåpningen.

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

Innhold

Korrekt bruk	50
Sikkerhetshenvisninger	50
En oversikt	52
Betjening	52
Rengjøring og pleie	54
Hjelp ved feil	55
Oppbevaring	55
Avfallshåndtering	55
Kundeservice	55
Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding ...	56

En oversikt

→ Bilde

Basisapparat

1 Dreiebryter

0/off = Stopp

M = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.

Trinn 1-2, arbeidshastighet:

1 = lavt turtall – sakte,

2 = høyt turtall – hurtig.

2 Drev

3 Skuff for tilbehør (bilde

For åpning av skuffen må knappen på undersiden av apparatet trykkes og skuffen kan så trekkes ut. For å ta ut skuffen fullstendig, bøyes den litt oppover og trekkes ut. Når skuffen skal settes inn igjen, bøyes den litt oppover og deretter skyves den inn til anslag.

4 Kabelrom

Bolle med tilbehør

5 Bolle

6 Lokk

a Støter

7 Drivaksling

Verktøy

8 Verktøyholder

a Universalkniv

b Piskeskive

9 Holdeskive for skiveinnsatser

a Skjære-innsats **A**, grov

b Skjære-innsats **B**, fin

c Raspe-innsats **C**, grov

d Raspe-innsats **D**, fin

10 Sitruspresse

11 Mikser*

12 Universalkutter*

* Avhengig av modell

Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan dette bestilles via kundeservice.

Betjening

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

Forberedelser

- Plasser basisapparatet på et glatt og rent underlag.
- Trekk kabelen ut av kabelrommet til nødvendig lengde.

Viktige henvisninger

- Under arbeider med apparatet må skuffen for tilbehøret holdes lukket.
- Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren.
- Apparatet må aldri slås av ved å dreie på bollen, på mikseren eller på et verktøy.
- Før bruk må alle tilbehørsdelene tas ut av bollen. Bruk kun de delene som er nødvendige.
- Apparatet må kun slås på når verktøyene hhv. tilbehøret er fullstendig montert.

Bolle med tilbehør / verktøy

Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. For påfylling av ingredienser må støteren alltid brukes.

Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.

Obs!

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

Universalkniv

for kutting, hakking, røring og elting.



⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Du må ikke berøre universalknivens knivblad med bare hender. Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.

Dersom den ikke er i bruk, må universalkniven alltid legges i skuffen for tilbehøret.

Piskeskive

for fløte, stivpisket eggehvite og majones.

→ **Bilde G:**

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies med urviseren til anslag.
- Trykk drivakslingen inn i verktøyholderen til den går i inngrep.
- Sett verktøyholderen inn i bollen.
- Sett universalkniven eller vispeskiven på verktøyholderen og slipp den.

Obs!

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

- Fyll på ingredienser.
- Sett på lokket med støteren (pilen på lokket ved punktet på bollen) og drei med urviseren. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett i støpselet.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser settes dreiebryteren på **0/off**.
- Støteren tas ut, og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.

Holdeskive og skiveinnsatser

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Det må vises særlig forsiktighet ved håndtering av skiveinnsatsene! Ta hensyn til formen og stillingen på innsatsen når den settes inn i holdeskiven. Holdeskiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette. Grip ikke inn i påfyllingsåpningen. Bruk bare støteren når du vil skyve ned.

Skjæreinnsetts A, grov

Sett dreiebryteren på et lavt turtall. Til skjæring av agurk og gulerøtter.

Skjæreinnsetts B, fin

Sett dreiebryteren på et høyt turtall. Til skjæring av agurk og gulerøtter.

Raspeinnsetts C, grov

Sett dreiebryteren på et høyt turtall. Til rasping av epler, gulerøtter og ost. Ikke egnet for svært harde matvarer som f.eks. Salami.

Raspeinnsetts D, fin

Sett dreiebryteren på et høyt turtall. Til rasping av gulerøtter og ost.

→ **Bilde D:**

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies med urviseren til anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Ønsket innsats settes inn i holdeskiven. Ta hensyn til formen og stillingen på innsatsen! → **Bilde D-5a**
- Sett holdeskiven på drivakslingen.
- Sett på lokket med støteren (pilen på lokket ved pilen på bollen) og drei med urviseren. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett i støpselet.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes fylles på.

- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned med støteren, kun med lett trykk. Støteren tas ut, og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.

Obs!

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

Sitruspresse

→ Bilde

Til pressing av sitrusfrukt, f.eks. appelsiner, grapefrukt og sitroner.

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies med urviseren til anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Sett citruspressen oppå drivakslingen (pilen på citruspressen ved pilen på bollen) og drei med urviseren. Nesen på silkurven må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Pressekjeglen settes på og trykkes ned.
- For pressing av frukt settes dreiebryteren på et lavt turtall, og den halverte frukten trykkes mot pressekjeglen.


Obs!

Ta hensyn til fyllnivået på bollen. Maksimal fyllmengde: 500 ml. Bollen må tømmes i rett tid.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.

Avtaking av bollen med tilbehør / verktøy:

- Drei lokket mot urviseren og ta det av.
- Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven hhv. vispeskiven. Verktøyet tas av fra verktøyholderen.
- Holdeskiven holdes i fordypningene og løftes ut av bollen.
- Holdeskiven snus, og innsatsen trykkes forsiktig ut fra undersiden. → **Bilde **
- Bollen dreies mot urviseren og tas av.

- Rengjør alle delene. → "Rengjøring og pleie" se side 54

Avtaking av sitruspressen:

- Skru sitruspressen løs igjen og ta av bollen.
- Rengjør alle delene. → "Rengjøring og pleie" se side 54

Rengjøring og pleie

Apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Merk: Når du arbeider med f.eks.gulerøtter og rødkål, oppstår det misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

Rengjøring av basisapparatet

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av basisapparatet med en fuktig klut. Ved behov kan du bruke litt oppvaskmiddel.
- Gni deretter apparatet tørt.
- Skuffen for tilbehør skylles under rennende vann og tørkes. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Rengjøring av bollen med tilbehør

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten. Dersom den ikke er i bruk, må universalkniven alltid legges i skuffen for tilbehøret. Det må vises særlig forsiktighet ved håndtering av skiveinnsatsene! Holdeskiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette. Bruk børste til rengjøringen.

Merk: Alle delene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke klem plastdelene fast i oppvaskmaskinen, for da kan de deformeres.

Rengjøring av sitruspressen

Alle delene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Pressekjeglen bør helst skylles fra alle sider under rennende vann straks etter bruk. På den måten tørker ikke restene inn.

Hjelp ved feil

Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Basisapparat

Feil:

Apparatet arbeider ikke lenger.

Mulig årsak:

Det ble gjort et forsøk på å sette bollen på apparatet når det allerede var i gang.

Utbedring:

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett bollen korrekt på og skru den fast til anslag.
- Ta apparatet i bruk igjen.

Tilbehør

Feil:

Apparatet starter ikke.

Mulig årsak:

Tilbehøret er ikke satt korrekt på.

Utbedring:

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett tilbehøret på i henhold til de tilsvarende anvisningene som finnes i denne veiledningen.

Viktig henvisning

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

Oppbevaring

→ Bilde

- Trekk ut støpselet.
- Kabelen stues inn i kabelrommet.
- Vispeskiven og holdeskive for skiveinnsatser oppbevares i bollen.
- Det øvrige verktøyet må oppbevares i skuffen for tilbehøret.
- Sett på bollen.

Avfallshåndtering









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

Kundeservice

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider. Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding
	lavt / høyt	ca. 1-2 min	Gjærdeig <ul style="list-style-type: none"> – maks. 500 g mel – 25 g gjær eller 1 pakke tørrgjær – 225 ml melk (romtemperatur) – 1 egg – 1 klype salt – 80 g sukker – 60 g fett (romtemperatur) – skall av ½ sitron (sitronaroma) ■ Alle ingrediensene (unntatt melk) helles opp i bollen. ■ Still dreiebryteren på et lavt turtall i 10 sekunder. ■ Fyll på melk og rør rundt med høyt turtall. Ingrediensene bør ha samme temperatur. Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted.
	M		Løk, hvitløk <ul style="list-style-type: none"> – Mengde: fra 1 løk (delt i fire biter), inntil 300 g – fra 1 fedd hvitløk, inntil 300 g ■ Bearbeides til ønsket størrelse.
	høy		Kjøtt, lever (for kjøttdeig, biff tartar osv.) <ul style="list-style-type: none"> – 50 g til 500 g ■ Knoker, bruskskinn og sener fjernes. Kjøttet skjæres i terninger. Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier: <ul style="list-style-type: none"> ■ Kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, men også fisk osv.) legges sammen med andre ingredienser og krydder i bollen og bearbeides til en deig.
	høy	ca. 1,5 til 2 min	Jordbærsorbet <ul style="list-style-type: none"> – 250 g frosne jordbær – 100 g melis – 180 ml fløte (ca. 1 beger) ■ Alle ingrediensene has i bollen. Apparatet må straks slås på, da det ellers danner seg klumper. Rør helt til det dannes en kremaktig is.
	lavt / høyt		Stivpisket eggehvite <ul style="list-style-type: none"> – 2 til 6 eggehviter ■ Pisk med høyt turtall. For innrøring må det stilles inn et lavt turtall.
	lavt / høyt		Stivpisket kremfløte <ul style="list-style-type: none"> – 200 g til 400 g ■ Pisk med høyt turtall. For innrøring må det stilles inn et lavt turtall.

Användning för avsett ändamål

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller viktig information om säkerheten och användningssättet. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk.

Använd apparaten bara för sådana bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushållet. Se avsnittet "Recept/ingredienser/bearbetning".

Apparaten lämpar sig för att blanda, knåda, vispa, skära och riva matvaror. När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden. Den får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Apparaten får bara användas med originaltillbehören.

Förvara bruksanvisningen väl. Lämna över bruksanvisningen när du överlåter apparaten till en annan person.

Säkerhetsanvisningar

Risk för elektrisk stöt

Låt inte barn använda apparaten.

Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn. Apparaten får användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under tillsyn eller om de har undervisats om hur apparaten används på ett säkert sätt och har förstått de risker som är förknippade med den.

Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan. Dra inte nätkabeln över vassa kanter eller heta ytor. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Om apparatens nätkabel blir skadad måste du för att undvika risker låta tillverkaren eller dennes kundtjänst eller en person med motsvarande kvalifikationer byta den. Reparationer av apparaten får bara utföras av vår kundtjänst. Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Koppla alltid bort apparaten från nätet när du inte har den under uppsikt och innan du monterar, tar isär eller rengör den. Vid ett strömavbrott är apparaten fortfarande inkopplad och startar på nytt efter avbrottet.

Sänk aldrig ned motordelen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte. Dra ut stickkontakten ur eluttaget innan du åtgärdar ett fel.

⚠ Risk för personskador på grund av roterande verktyg!

Stick inte in handen i blandarskålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ned ingredienser. När apparaten har stängts av fortsätter drivningen att rotera en kort stund. Byt verktyg bara när drivningen står stilla.

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

Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Fatta universalkniven bara i plastgreppkanten. Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörsådan när den inte används. Använd en borste för att rengöra den. Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Tänk på insatsens form och läge när du sätter in den i insatshållaren. Fatta insatshållaren bara i de för ändamålet avsedda greppurtagen. Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd bara påmataren till nedmatningen.

⚠ Risk för personskador!

Montera aldrig ihop tillbehören på motordelen.

⚠ Viktigt!

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → ”Rengöring och skötsel” se sidan 61

Förklaring av symbolerna på apparaten resp. tillbehören



Följ instruktionerna i bruksanvisningen.



Försiktigt! Roterande knivar.



Försiktigt! Roterande verktyg. Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen.

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

Innehåll

Användning för avsett ändamål.....	57
Säkerhetsanvisningar.....	57
Översikt.....	59
Användning.....	59
Rengöring och skötsel.....	61
Råd vid fel.....	62
Förvaring.....	62
Avfallshantering.....	62
Kundtjänst.....	62
Recept / ingredienser / bearbetning.....	63

Översikt

→ Bild

Motordel

1 Strömvred

0/off = Stopp

M = Momentläge med högsta varvtal, håll fast vredet under den önskade mixtiden.

Steg 1-2, arbetshastighet:

1 = lågt varvtal – långsam,

2 = högt varvtal – snabb.

2 Drivning

3 Tillbehörlåda (Bild)

Öppna lådan genom att trycka på knappen på apparatens undersida och dra ut lådan. Ta ut lådan helt och hållet genom att luta den något uppåt och dra ut den. Sätt in lådan genom att luta den något uppåt och skjuta in den till stopp.

4 Kabelfack

Blandarskål med tillbehör

5 Skål

6 Lock

a Påmatare

7 Drivaxel

Verktyg

8 Verkttygshållare

a Universalkniv

b Vispskiva

9 Insatshållare för skivinsatser

a Skärinsats **A**, grov

b Skärinsats **B**, fin

c Rivinsats **C**, grov

d Rivinsats **D**, fin*

10 Citruspress

11 Mixer*

12 Minihackare*

* beroende på modell

Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan det beställas via kundtjänsten.

Användning

Rengör apparaten och tillbehören noggrant före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

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

Viktiga anvisningar

- Tillbehörlådan ska vara stängd när du använder apparaten.
- Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten.
- Stäng aldrig av apparaten genom att vrida blandarskålen, mixern eller ett verktyg.
- Ta alltid ut alla tillbehören ur blandarskålen före användningen. Sätt bara in de delar som behövs.
- Starta inte apparaten förrän verktygen resp tillbehören är komplett monterade.

Blandarskål med tillbehör / verktyg

⚠ Risk för personskador på grund av roterande verktyg!

Stick inte in handen i blandarskålen när apparaten är igång.. Använd alltid påmataren för att mata ned ingredienser. När apparaten har stängts av fortsätter drivningen att rotera en kort stund.

Byt verktyg bara när drivningen står stilla.

Varning!

Vid arbeten i blandarskålen kan apparaten bara startas med blandarskålen påsatt samt med locket påsatt och fastskruvat.

Universalkniv

för finfördelning, hackning, blandning och knådning.



⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar!

Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Fatta universalkniven bara i plastgreppkanten.

Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörslådan när den inte används.

Vispskiva

för grädde, vispad äggvita och majonnäs.



→ Bild :

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid den medurs till stopp.
- Tryck in drivaxeln i verktygshållaren tills den snäpper fast.
- Sätt in verktygshållaren i blandarskålen.
- Sätt universalkniven eller vispskivan på verktygshållaren och släpp den.

Varning!

Tillsätt de matvaror som ska bearbetas först efter det att verktygen har satts in.

- Fyll på ingredienserna.
- Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid det medurs. Kilen på locket måste föras in till stopp i springan på blandarskålens handtag.
- Sätt in stickkontakten.
- Ställ strömvredet i önskat läge.
- Ställ strömvredet i läge **0/off** om du vill fylla på ingredienser.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen.

Insatshållare och skivinsatser

⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar!

Var extra försiktig när du hanterar skivinsatserna! Tänk på insatsens form och läge när du sätter in den i insatshållaren. Fatta insatshållaren bara i de för ändamålet avsedda greppurtagen.

Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd bara påmataren till nedmatningen.

Skärinsats A, grov

Ställ in strömvredet på lågt varvtal. För att skära gurka och morötter.

Skärinsats B, fin

Ställ in strömvredet på högt varvtal. För att skära gurka och morötter.

Rivinsats C, grov

Ställ in strömvredet på högt varvtal. För rivning av äpplen, morötter och ost. Inte lämplig för mycket hårda matvaror, t.ex. salami.

Rivinsats D, fin

Ställ in strömvredet på högt varvtal. För rivning av morötter och ost.

→ Bild D

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid den medurs till stopp.
- Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt in önskad insats i insatshållaren. Var noga med insatsens form och läge!
→ **Bild D-5a**
- Sätt insatshållaren på drivaxeln.
- Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot pilen på blandarskålen) och vrid det medurs. Kilen på locket måste föras in till stopp i springan på blandarskålens handtag.
- Sätt in stickkontakten.
- Ställ strömvredet i önskat läge.
- Fyll på det som ska skäras eller rivs.
- Tryck bara lätt ned det som ska skäras eller rivs med påmataren. Ta ut påmataren och fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen.

Varning!

Töm blandarskålen innan den blir så full att det som skärs eller rivs når upp till insatshållaren.

Citruspress**→ Bild E**

För pressning av citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt och citroner.

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid den medurs till stopp.
- Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt citruspressen på drivaxeln (pilen på citruspressen mot pilen på blandarskålen) och vrid den medurs. För in kilen på silkorgen till stopp i springan på blandarskålens handtag.
- Sätt på presskullen och tryck fast den.
- Ställ in strömvredet på lågt varvtal för att pressa frukten, dela frukten i halvor och tryck dem mot presskullen.

Varning!

Var noga med nivån i blandarskålen. Största påfyllningsmängd: 500 ml. Töm blandarskålen i god tid.

Efter arbetet

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.

Ta av blandarskålen med tillbehör / verktyg:

- Vrid locket moturs och ta av det.
- Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven resp. vispskivan ur blandarskålen. Ta av verktygen från verktygshållaren.
- Fatta insatshållaren i greppurtagen och lyft upp den ur blandarskålen.
- Vänd insatshållaren och tryck försiktigt ut insatsen underifrån. → **Bild E**
- Vrid blandarskålen moturs och ta av den.
- Rengör alla delarna. → "Rengöring och skötsel" se sidan 61

Ta av citruspressen:

- Vrid loss citruspressen och ta av blandarskålen.
- Rengör alla delarna. → "Rengöring och skötsel" se sidan 61

Rengöring och skötsel

Apparaten är underhållsfri. Genom grundlig rengöring skyddar du apparaten mot skador och bevarar funktionsdugligheten.

⚠ Risk för elektrisk stöt!

Sänk aldrig ned motordelen i vatten och håll den aldrig under rinnande vatten.

Varning!

Du kan skada ytorna. Använd inga repande rengöringsmedel.

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

Rengöring av motordelen

- Dra ut kontakten.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Använd vid behov litet handdiskmedel.
- Torka sedan apparaten torr.
- Skölj tillbehörslådan under rinnande vatten och låt den torka ordentligt. Maskindiska inte!

Rengöring av blandarskålen med tillbehör

Risk för personskador på grund av vassa knivar!

Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Fatta universalkniven bara i plastgreppkanten. Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörslådan när den inte används. Var extra försiktig när du hanterar skivinsatserna! Fatta insatshållaren bara i de för ändamålet avsedda greppurtagen. Använd en borste för att rengöra den.

Anmärkning: Alla delar går att maskindiska. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

Rengör citruspressen.

Alla delar går att maskindiska. Rengör helst presskullen genast efter användningen på alla sidor under rinnande vatten. Då fastnar inget.

Råd vid fel

Risk för personskador!

Dra ut stickkontakten ur eluttaget innan du åtgärdar ett fel.

Motordel

Fel:

Apparaten fungerar inte.

Möjlig orsak:

Du har försökt att sätta blandarskålen på apparaten medan den var igång.

Åtgärd:

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Sätt på blandarskålen rätt och vrid fast den till stopp.
- Starta apparaten på nytt.

Tillbehör

Fel:

Maskinen startar inte.

Möjlig orsak:

Tillbehöret är inte rätt påsatt

Åtgärd:

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Sätt på tillbehöret enligt instruktionerna i den här bruksanvisningen.

Viktigt påpekande

Om felet inte går att åtgärda på så sätt måste du kontakta kundtjänsten (kundtjänstadresser finns i slutet av broschyren).

Förvaring

→ Bild

- Ta ut stickkontakten.
- Rulla upp kabeln i kabelfacket.
- Förvara vispskivan och Insatshållaren för skivinsatser i blandarskålen.
- Förvara övriga verktyg i tillbehörslådan.
- Sätt på blandarskålen.

Avfallshantering









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

Kundtjänst

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

Recept / ingredienser / bearbetning

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept/ingredienser/bearbetning
	lågt/högt	cirka 1-2 min	Jäsdeg <ul style="list-style-type: none"> – max 500 g vetemjöl – 25 g jäst eller 1 paket torrjäst – 225 ml mjölk (rumstemperatur) – 1 ägg – 1 nypa salt – 80 g socker – 60 g fett (rumsvarmt) – skalet av en halv citron (citronarom) ■ Häll alla ingredienser (utom mjölken) i blandarskålen. ■ Ställ in strömvredet på lågt varvtal under 10 sekunder. ■ Tillsätt mjölken och blanda med högt varvtal. Ingredienserna bör ha samma temperatur. Låt degen jäsa på ett varmt ställe när den har blivit slät.
	M		Lök och vitlök: <ul style="list-style-type: none"> – minst 1 lök, fyrdelad, upp till 300 g – minst 1 vitlöksklyfta, upp till 300 g ■ Bearbeta till önskad finfördelningsgrad
	hög		Kött, lever (till köttfärs, råbiff osv) <ul style="list-style-type: none"> – 50-500 g ■ Ta bort ben, brosk, skinn och senor. Skär köttet i tärningar. Gör färser, fyllningar och pastejer: <ul style="list-style-type: none"> ■ Lägg köttet (nöt, fläsk, kalv, fågel, men även fisk osv.) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i blandarskålen och bearbeta till en smet.
	hög	cirka. 1,5 till 2 Min.	Jordgubbssorbet <ul style="list-style-type: none"> – 250 g frysta jordgubbar – 100 g florsocker – 180 ml grädde (knappt 1 dricksglas) ■ Lägg alla ingredienserna i blandarskålen. Starta apparaten genast så att inga klumpar hinner bildas. Blanda tills en krämig glass bildas.
	lågt/högt		Vispad äggvita <ul style="list-style-type: none"> – 2-6 äggvitor ■ Vispa med högt varvtal. Ställ in lågt varvtal för att blanda ned.
	lågt/högt		Vispgrädde <ul style="list-style-type: none"> – 200-400 g ■ Vispa med högt varvtal. Ställ in lågt varvtal för att blanda ned.

Määräyksenmukainen käyttö

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitteen turvallisuutta ja käyttöä koskevia ohjeita.

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä.

Käytä laitetta vain kotitalouskäytössä tavallisille valmistusmäärille ja -ajoille, katso kohta "Reseptit/ainesosat/valmistus".

Laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Voit käyttää laitetta myös muihin tarkoituksiin valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä varusteita. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta. Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enintään 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Laitteen saa korjata vain valtuuttamamme huoltoliike.

Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sitä ei voida valvoa, ja ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta. Sähkökatkon sattuessa laite jää päälle ja käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Älä upota laitteen runkoa veteen tai muihin nesteisiin, pitele sitä juoksevan veden alla tai pese sitä astianpesukoneessa. Irrota pistoke pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

⚠ Varo pyöriviä välineitä – loukkaantumisvaara!

Älä koskaan tartu kulhoon laitteen ollessa toiminnassa.

Paina aineksia aina syöttöpainimella. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda väline vasta, kun moottori on pysähtynyt.

⚠ Varo teräviä leikkuuteriä / pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä aina varustelaatikossa. Käytä puhdistamiseen harjaa. Käsittele teräosia erittäin varovasti!

Kiinnitä huomiota teräosan muotoon ja asentoon, kun pistät sen pidikelevyyn. Tartu pidikelevyyn vain sitä varten tarkoitetuista syvennyksistä. Älä koske täyttöaukkoon. Paina aineksia syöttöpainimella.




⚠ Loukkaantumisvaara!

Kokoa varusteet aina ennen kuin asennat ne laitteen runkoon.

⚠ Tärkeää!

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 68

Laitteeseen tai varusteeseen merkittyjen symbolien selitykset

	Noudata käyttöohjeita.
	Varo! Pyörivät terät.
	Varo! Pyörivät välineet. Älä koske täyttöaukkoon.

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

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	64
Turvallisuusohjeet.....	64
Yhdellä silmäyksellä	66
Käyttö	66
Puhdistus ja hoito	68
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	69
Säilytys	69
Jätehuolto	69
Huoltopalvelu.....	69
Reseptit / ainesosat / valmistus.....	70

Yhdellä silmäyksellä

→ Kuva 

Laitteen runko

1 Kierrettävä valitsin

0/off = pysäytys

M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsinta kierrettynä niin kauan kuin haluat laitteen sekoittavan.

Teho 1–2, käyttönopeus:

1 = alhainen nopeus – hidas,

2 = suuri nopeus – nopea.

2 Moottori

3 Varustelaatikko (kuva)

Avaa laatikko painamalla laitteen pohjassa olevaa painiketta ja vedä laatikko ulos. Jos haluat poistaa laatikon kokonaan, kallista sitä vähän ylöspäin ja vedä pois paikoiltaan. Kun asetat laatikon takaisin paikalleen, kallista sitä vähän ylöspäin ja työnnä sisään vasteeseen asti.

4 Liitäntäjohdon säilytystila

Kulho varusteineen

5 Kulho

6 Kansi

a Syöttöpainin

7 Käyttöakseli

Välineet

8 Välineenpidin

a Yleisterä

b Vatkaankiekkio

9 Teräosien pidikelevy

a Viipalointiterä **A**, karkea

b Viipalointiterä **B**, hieno

c Raastinterä **C**, karkea

d Raastinterä **D**, hieno*

10 Sitruspuserrin

11 Tehosekoitin*

12 Minileikkuri*

* mallista riippuen

Jos jokin lisävaruste ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Käyttö

Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kohta "Puhdistus".

Esivalmistelut

- Aseta laitteen runko tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä johtoa ulos johdon säilytystilasta, kunnes se on sopivan pituinen.

Tärkeitä ohjeita

- Varmista, että varustelaatikko on suljettu, ennen kuin alat työskennellä laitteella.
- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan kierrettävällä valitsimella.
- Älä pysäytä laitetta koskaan kääntämällä kulhoa, tehosekoitinta tai jotakin välinettä.
- Poista ennen käyttöä kaikki varusteet kulhosta. Kiinnitä paikoilleen vain tarvittavat osat.
- Käynnistä laite vain, kun välineet tai varusteet on kiinnitetty kokonaan.

Kulho ja varusteet / välineet

⚠ Varo pyöriviä välineitä – loukkaantumisvaara!

Älä koskaan tartu kulhoon laitteen ollessa toiminnassa. Paina aineksia aina syöttöpainimella. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda väline vasta, kun moottori on pysähtynyt.

Huomio!

Käytettäessä kulhoa koneen voi käynnistää vain, kun kulho on paikallaan ja kansi on kiinnitetty hyvin paikoilleen.

Yleisterä

Hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen ja taikinan vaivaamiseen.



⚠ Varo teräviä leikkuuteriä – loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä aina varustelaatikossa.

Vatkainkiekko

Kermavaahdon, valkuaisvaahdon vatkamiseen ja majoneesin valmistamiseen.



→ Kuva :

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteessa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Paina käyttöakseli välineenpitimeen niin, että se napsahtaa kiinni.
- Aseta välineenpidin paikalleen kulhoon.
- Aseta yleisterä tai vispilälevy paikalleen välineenpitimeen ja päästä irti.

Huomio!

Lisää ainekset vasta sitten, kun välineet on kiinnitetty.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.

- Pistä pistoke pistorasiaan.
- Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Poista syöttöpainin ja lisää aineksia täyttöaukon kautta. Lisää nesteet syöttöpainimen kautta.

Pidikelevy ja teräosat

⚠ Varo teräviä leikkuuteriä – loukkaantumisvaara!

Käsittele teräosia hyvin varovasti! Kiinnitä huomiota teräosan muotoon ja asentoon, kun pistät sen pidikelevyyn. Tartu pidikelevyyn vain sitä varten tarkoitetuista syvennyksistä.

Älä koske täyttöaukkoon. Paina aineksia syöttöpainimella.

Viipalointiterä A, karkea

Valitse kierrettävällä valitsimella alhainen nopeus. Kurkkujen ja porkkanoiden viipalointiin.

Viipalointiterä B, hieno

Valitse kierrettävällä valitsimella suuri nopeus. Kurkkujen ja porkkanoiden viipalointiin.


Raastinterä C, karkea

Valitse kierrettävällä valitsimella suuri nopeus. Omenoiden, porkkanoiden ja juuston raastamiseen. Ei sovellu erittäin koville elintarvikkeille, kuten esim. salamille.

Raastinterä D, hieno

Valitse kierrettävällä valitsimella suuri nopeus. Porkkanoiden ja juuston raastamiseen.

→ Kuva :

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteessa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Kiinnitä tarvittava teräosa pidikelevyyn. Huomioi teräosan muoto ja asento!
- Kuva -5a
- Aseta pidikelevy paikalleen käyttöakseliin.

- Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Pistä pistoke pistorasiaan.
- Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.

Huomio!

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

Sitruspuserrin

→ Kuva

Sitruhedelmien pusertamiseen, esim. appelsiinit, greipit ja sitruunat.

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteessa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Aseta sitruspuserrin paikalleen käyttöakseliin (sitruspusertimen ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Siiviläkorin nokan tulee asettua kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Aseta puserrin paikalleen ja paina kiinni.
- Käännä kierrettävä valitsin alhaiselle nopeudelle hedelmien puristamiseksi ja paina halkaistua hedelmää puserrinta vasten.

Huomio!

Tarkkaile kulhon täyttökorkeutta.


Maks.täyttömäärä: 500 ml.

Tyhjennä kulho ajoissa.

Käytön jälkeen

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.

Kulhon ja varusteen / välineen irrottaminen:

- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista välineenpidin kulhosta yhdessä yleisterän tai vispilälevyn kanssa. Irrota väline pitimestä.
- Tartu pidikelevyyn siinä olevista syvennyksistä ja nosta pois kulhosta.
- Käännä pidikelevy toisinpäin ja irrota teräosa varovasti alhaalta päin painaen.
→ **Kuva **
- Poista kulho vastapäivään kääntäen.
- Puhdista kaikki osat. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 68

Sitruspusertimen irrottaminen:

- Kierrä sitruspuserrin irti ja poista kulho.
- Puhdista kaikki osat. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 68

Puhdistus ja hoito

Laite ei tarvitse huoltoa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoitu ja toimii hyvin.

Sähköiskun vaara!

Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huomio!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Huom: Esimerkiksi porkkanoista tai punakaalista jää muoviosiin väriä, joka on poistettavissa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Rungon puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa laite lopuksi.
- Pese varustelaatikko juoksevan veden alla ja anna kuivua. Älä pese astianpesukoneessa!

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Varo teräviä leikkuuteriä – loukkaantumiswaara!

Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä aina varustelaatikossa. Käsittele teräosia hyvin varovasti! Tartu pidikelevyyn vain sitä varten tarkoitettuista syvennyksistä. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Huom: Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, koska ne voivat silloin vääntyä pesun aikana.

Sitruspusertimen puhdistaminen

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Huuhtelee puserrin hyvin heti käytön jälkeen juoksevan veden alla. Näin siihen jäänyt hedelmäliha ei kiivu kiinni.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Loukkaantumiswaara!

Irrota pistoke pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Laitteen runko

Häiriö:

Laite lakkaa toimimasta.

Mahdollinen syy:

Yritit asettaa kulhon paikalleen laitteen ollessa kytkettyä päälle.

Toimenpide:

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta kulho oikein paikoilleen ja käännä vasteeseen asti.
- Käynnistä laite uudelleen.

Varusteet

Häiriö:

Laite ei käynnisty.

Mahdollinen syy:

Varuste ei ole paikoillaan oikein.

Toimenpide:

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta varuste paikoilleen ohjeiden mukaisesti.

Tärkeä ohje

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

Säilytys

→ Kuva

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Kelaajohjoita sitä varten olevaan säilytystilaan.
- Pistä vispilälevy ja teräosien pidikelevy kulhoon.
- Laita muut välineet varustelaatikkoon.
- Aseta kulho laitteen runkoon.

Jätehuolto









Hävität pakkausympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä

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

Huoltopalvelu

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

Reseptit / ainesosat / valmistus

Väline	Nopeus	Aika	Reseptit / ainesosat / valmistus
	alhainen/ korkea	n. 1-2 min	Hiivataikina <ul style="list-style-type: none"> – enint. 500 g jauhoja – 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa – 225 ml maitoa (huoneenlämpöistä) – 1 kananmuna – 1 ripaus suolaa – 80 g sokeria – 60 g rasvaa (huoneenlämpöistä) – ½ sitruunan kuori (sitruuna-aromia) ■ Mittaa kaikki ainekset kulhoon (maitoa lukuun ottamatta). ■ Sekoita alhaisella nopeudella 10 sekunnin ajan. ■ Lisää maito ja sekoita suurella nopeudella. Kaikkien aineiden on oltava huoneenlämpöisiä. Kun taikina on sileää, anna sen kohota lämpimässä paikassa.
	M		Sipulit, valkosipuli <ul style="list-style-type: none"> – 1 sipuli (neljään osaan paloitetuna) – 300 g – 1 valkosipulinkynsi – 300 g ■ Raasta se sopivan hienoksi.
	korkea		Liha, maksa (jauhelihaan, tartarpiiviin jne.) <ul style="list-style-type: none"> – 50-500 g ■ Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Leikkaa liha kuutioiksi. Lihataikinan, täytteiden ja pasteijoiden valmistus: <ul style="list-style-type: none"> ■ Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu tai myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden ainesosien ja mausteiden kanssa ja sekoita taikinaksi.
	korkea	n. 1,5-2 min	Mansikkasorbetti <ul style="list-style-type: none"> – 250 g pakastemansikoita – 100 g tomusokeria – 180 ml kermaa ■ Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muuten ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes seos on kermamaista.
	alhainen/ korkea		Valkuaisvahto <ul style="list-style-type: none"> – 2-6 kananmunan valkuaista ■ Vatkaa suurella nopeudella. Valitse alhainen nopeus, kun lisää ainesosia.
	alhainen/ korkea		Kermavaahto <ul style="list-style-type: none"> – 200-400 g ■ Vatkaa suurella nopeudella. Valitse alhainen nopeus, kun lisää ainesosia.

Uso conforme a lo prescrito

Leer las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato. Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

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

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

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

Guardar las instrucciones de uso. En caso de entregar el aparato a otra persona, acompañarlo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Indicaciones de seguridad

Peligro de descarga eléctrica

Este aparato no deberá ser usado por niños.

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

Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

No llevar el cable de conexión del aparato por encima de bordes cortantes o superficies calientes. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles.

Si el cable de conexión del aparato se daña, el fabricante o su servicio de asistencia técnica o una persona igualmente cualificada deberán reemplazarlo para evitar riesgos. Solo nuestro servicio de asistencia técnica podrá realizar reparaciones en el aparato. Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el servicio, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza. En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y vuelve a arrancar tras restablecerse la alimentación de corriente. No sumergir nunca la unidad motriz en líquidos. No lavarla debajo del grifo de agua ni tampoco en el lavavajillas. Antes eliminar un avería, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

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

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato!

Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

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

No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.

Guardar siempre la cuchilla universal en el cajón para los accesorios cuando no se utilice. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas! ¡Prestar particular atención al manipular los accesorios! ¡Tener en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco porta-accesorios! Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto. No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.




⚠ ¡Peligro de lesiones!

No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.

⚠ ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «Cuidados y limpieza» véase la página 76

Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios

	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!
	¡Atención! Cuchillas giratorias.
	¡Atención! Accesorios giratorios. No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

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

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	71
Indicaciones de seguridad.....	71
Descripción del aparato.....	73
Usar el aparato.....	74
Cuidados y limpieza.....	76
Localización de averías.....	77
Guardar el aparato.....	77
Eliminación.....	78
Servicio de Asistencia Técnica.....	78
Recetas / Ingredientes / Elaboración.....	78

Descripción del aparato

→ **Figura A:**

Base motriz

1 Mando giratorio

0/off = Parada

M = Accionamiento momentáneo

(permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).

Nivel 1-2, velocidad de trabajo:

1 = velocidad baja – lento,

2 = velocidad alta – rápido.

2 Accionamiento

3 Cajón para accesorios (figura B)

Para abrir el compartimento, pulsar el mando en la parte inferior del aparato y extraer el cajón tirando del mismo hacia el usuario. Para retirar el cajón completamente, inclinarlo ligeramente hacia arriba y extraerlo de su alojamiento. Para colocar el cajón en su sitio, inclinarlo ligeramente hacia arriba e introducirlo hasta el tope en el alojamiento.

4 Compartimento recogecables

Recipiente de mezcla con accesorios

5 Recipiente de mezcla

6 Tapa

a Empujador

7 Eje de accionamiento

Accesorios

8 Porta-accesorios

- a Cuchilla universal
- b Disco para batir

9 Disco porta-accesorios para accesorios cortadores y ralladores

- a Accesorio para cortar **A**, grueso
- b Accesorio para cortar **B**, fino
- c Adaptador para rallado grueso **C** (agujeros más grandes)
- d Adaptador para rallado grueso **D** (agujeros más pequeños)*

10 Exprimidor de cítricos

11 Batidora*

12 Picador universal*

* según modelo

Si su aparato no incluye alguno de los accesorios descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica.

Usar el aparato

Limpiar a fondo el aparato y los accesorios antes de usarlos por primera vez. Véase al respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa, estable y limpia.
- Extraer el cable de conexión en la longitud deseada del recogecables.

Indicaciones importantes

- Mantener cerrado el cajón para los accesorios durante el trabajo con el aparato.
- Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio.
- No desconectar nunca el aparato girando el recipiente, la batidora o un accesorio.
- Antes de usar el aparato, retirar todos los accesorios que se pudieran encontrar en el interior del recipiente de mezcla. Montar sólo los accesorios que se vayan a usar.
- Conectar el aparato sólo con las cuchillas o accesorios completamente montados.

Recipiente de mezcla con accesorios

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

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

¡Atención!

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

Cuchilla universal

para triturar, picar, batir y amasar.



⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas.

Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.

Guardar siempre la cuchilla universal en el cajón para los accesorios una vez haya concluido su uso o en caso de no usarla.

Disco para batir

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



→ Figura 6

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo en sentido horario hasta el tope.
- Encajar el eje de accionamiento hasta el tope en el soporte porta-accesorios.
- Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.
- Montar la cuchilla universal o el disco para batir en el porta-accesorios. Soltar el accesorio.

¡Atención!

Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.

- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa con empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la marca en forma de punto del recipiente de mezcla) y girarla en sentido horario. El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.

Disco porta-accesorios y accesorios cortadores y ralladores

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios cortadores y ralladores!
 ¡Tener en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco porta-accesorios!
 Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto.
 No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

Accesorio para cortar A, grueso

Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo lenta. Para cortar pepinos y zanahorias.

Accesorio para cortar B, fino

Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo rápida. Para cortar pepinos y zanahorias.

Adaptador para rallado grueso C (agujeros más grandes)

Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo rápida. Para rallar manzanas, zanahorias y queso. No adecuado para alimentos muy duros, p. ej., salami.

Adaptador para rallado grueso D (agujeros más pequeños)

Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo rápida. Para rallar zanahorias y queso.

→ Figura D

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo en sentido horario hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.
- Montar el accesorio correspondiente en el disco porta-accesorios. ¡Prestar atención a la forma y la posición del accesorio! → **Figura D-5a**
- Montar el disco porta-accesorios en el eje de accionamiento.
- Montar la tapa con el empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del recipiente) y girarla en sentido horario. El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
- Incorporar los ingredientes que se desean cortar o rallar.
- Agregar los alimentos empujándolos sólo levemente con el empujador. Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.

¡Atención!

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

Exprimidor de cítricos

→ Figura 6

Para exprimir cítricos como naranjas, pomelos y limones.

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo en sentido horario hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.
- Montar el exprimidor de cítricos en el eje de accionamiento (la flecha en el exprimidor de cítricos tiene que coincidir con la flecha del recipiente de mezcla) y girarlo en sentido horario. El saliente del cesto tamizador tiene que encajar a tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Montar y encajar el cono exprimidor.
- Para exprimir las frutas, colocar el mando giratorio en una velocidad de trabajo lenta y presionar la fruta cortada a la mitad contra el cono exprimidor.

¡Atención!

Prestar atención al nivel de llenado del recipiente de mezcla.

Capacidad máxima: 500 ml.

Vaciar el recipiente a tiempo.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.

Retirar el recipiente de mezcla con los accesorios:

- Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
- Retirar el porta-accesorios conjuntamente con la cuchilla universal o el disco para batir del recipiente. Retirar los accesorios del porta-accesorios.
- Sujetar el disco porta-accesorios en las cavidades correspondientes; retirarlo del recipiente de mezcla alzándolo a tal efecto.

- Dar la vuelta al disco porta-accesorios y expulsar cuidadosamente el accesorio de la parte inferior. → **Figura 6**
- Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario y retirarlo.
- Limpiar todas las piezas. → «Cuidados y limpieza» véase la página 76

Desmontar el exprimidor de cítricos:

- Soltar el exprimidor y retirar el recipiente de mezcla.
- Limpiar todas las piezas. → «Cuidados y limpieza» véase la página 76

Cuidados y limpieza

El aparato no requiere mantenimiento. Una limpieza cuidadosa y a fondo del aparato lo protegerá de cualquier daño y conservará su capacidad de funcionamiento.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Atención!

Las superficies podrían dañarse. No emplear productos de limpieza abrasivos.

Nota: Al procesar alimentos como, por ejemplo, zanahorias y col lombarda, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, que puede eliminarse aplicando varias gotas de aceite y frotando con un paño.

Limpiar la base motriz

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas.
- Secar la base motriz.
- Enjuagar el cajón de los accesorios bajo el grifo del agua; dejarlo secar. No lavar en el lavavajillas.

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico. Guardar siempre la cuchilla universal en el cajón para los accesorios una vez haya concluido su uso o en caso de no usarla. ¡Prestar particular atención al manipular los accesorios cortadores y ralladores! Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

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

Limpiar el exprimidor de cítricos.

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Se aconseja enjuagar el cono exprimidor inmediatamente después de concluir su uso, colocándolo debajo del grifo de agua. De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas.

Localización de averías

¡Peligro de lesiones!

Antes eliminar una avería, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Base motriz

Avería:

El aparato no funciona.

Posible causa:

Se ha tratado de colocar el recipiente de mezcla sobre el aparato conectado.

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar bien el recipiente y girarlo hasta el tope.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Accesorios

Avería:

El aparato no se pone en marcha.

Posible causa:

El accesorio no está correctamente colocado.

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar el accesorio de conformidad con las indicaciones de estas instrucciones de uso.

Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería deberá ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica (las direcciones figuran al final del presente manual de instrucciones).

Guardar el aparato

→ Fig.

- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable.
- Guardar el disco para batir y el disco porta-accesorios para los accesorios cortadores y ralladores en el recipiente.
- Guardar el resto de accesorios en el cajón.
- Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento.

Eliminación









Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

Recetas / Ingredientes / Elaboración

Accesorio	Velocidad de trabajo	Tiempo	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	baja/alta	aprox. 1-2 Min.	<p>Masa de levadura</p> <ul style="list-style-type: none"> – máx. 500 g de harina – 25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca – 225 ml de leche (temperatura ambiente) – 1 huevo – 1 pizca de sal – 80 g de azúcar – 60 gramos de mantequilla (temperatura ambiente) – La cáscara de ½ limón (o aroma de cáscara de limón) <ul style="list-style-type: none"> ■ Poner todos los ingredientes (excepto la leche) en el recipiente. ■ Ajustar con el mando giratorio durante 10 segundos una velocidad de trabajo lenta. ■ Agregar la leche y mezclar con una velocidad de trabajo rápida. <p>Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar ('levar') la masa en un lugar templado.</p>
	M		<p>Cebollas, ajo</p> <ul style="list-style-type: none"> – A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 gramos – A partir de un diente, hasta 300 gramos <ul style="list-style-type: none"> ■ Procesar el alimento hasta alcanzar el grado de troceado deseado.

Accesorio	Velocidad de trabajo	Tiempo	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	(alto)		<p>Carne, hígado (para preparar carne picada, tartar, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 g a 500 g ■ Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados. <p>Para masas, pasteles y rellenos de carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Poner la carne (vacuno, cerdo, ternera, ave, pescado, etc.) conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias, en el recipiente. Elaborar todo hasta formar una masa.
	(alto)	aprox. 1,5 min hasta 2 min	<p>Helado (sorbete) de fresa</p> <ul style="list-style-type: none"> – 250 gramos de fresas congeladas – 100 g de azúcar glas – 180 ml de nata (1 vaso aprox.) ■ Poner todos los ingredientes en el recipiente. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos. Batir hasta obtener un helado cremoso.
	baja/alta		<p>Claras de huevo a punto de nieve</p> <ul style="list-style-type: none"> – 2 a 6 claras de huevo ■ Batir con una velocidad de trabajo rápida. Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.
	baja/alta		<p>Nata montada</p> <ul style="list-style-type: none"> – 200 g a 400 g ■ Batir con una velocidad de trabajo rápida. Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.

Utilização correta

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho apenas para as quantidades e tempos usuais no setor doméstico.

Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confeção».

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

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

Guardar as instruções de serviço. Entregar estas instruções de serviço sempre que o aparelho for cedido a terceiros.

Instruções de segurança

Perigo de choque elétrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. 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. Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente. Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza. No caso de uma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente. Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.

⚠ Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação!

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

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

Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.

Quando não estiver em utilização, a lâmina universal deve estar sempre guardada na gaveta de acessórios. Para a sua limpeza, utilizar uma escova. Cuidado especial ao manusear as peças de encaixe! Ter em atenção a forma e a posição da peça de encaixe ao ser colocada no disco de suporte. Pegar no disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim. Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

⚠ Perigo de ferimentos!

Nunca montar o acessório sobre o aparelho base.

⚠ Importante!

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → *“Limpeza e manutenção” ver página 84*

Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios

	Seguir as indicações das instruções de serviço.
	Cuidado! Lâminas em rotação.
	Cuidado! Ferramentas em rotação. Não tocar na abertura de enchimento.

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

Índice

Utilização correta.....	80
Instruções de segurança.....	80
Panorâmica do aparelho.....	82
Utilização do aparelho.....	82
Limpeza e manutenção.....	84
Ajuda em caso de anomalia.....	85
Arrumação.....	86
Eliminação do aparelho.....	86
Assistência Técnica.....	86
Receitas / Ingredientes / Confeção.....	87

Panorâmica do aparelho

→ Fig. A)

Aparelho base

1 Seletor rotativo

0/off = Parar

M = Ligação instantânea com velocidade máxima; não largar o seletor, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

Fases 1-2, velocidade de funcionamento:

1 = velocidade reduzida – lento,

2 = velocidade elevada – rápido.

2 Acionamento

3 Gaveta de acessórios (Fig. B)

Para abrir o compartimento, pressionar o botão na parte de baixo do aparelho e puxar a gaveta para fora. Para retirar completamente, inclinar ligeiramente o compartimento para cima e puxar para fora. Para inserir, inclinar ligeiramente o compartimento para cima e, depois, introduzir até ao batente.

4 Compartimento do cabo

Tigela com acessórios

5 Tigela

6 Tapa

a Calçador

7 Veio de accionamento

Ferramentas

8 Suporte de ferramentas

a Lâmina universal

b Disco de bater

9 Disco de suporte para peças de encaixe

a Peça de encaixe para cortar **A**, grosso

b Peça de encaixe para cortar **B**, fino

c Peça de encaixe para ralar **C**, grosso

d Peça de encaixe para ralar **D**, fino

10 Espremedor de citrinos*

11 Misturador*

12 Picador universal*

* conforme o modelo

Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço de Assistência Técnica.

Utilização do aparelho

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

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa, estável e limpa.
- Desenrolar o cabo de alimentação o comprimento necessário.

Indicações importantes

- Ao trabalhar com o aparelho, manter a gaveta de acessórios fechada.
- Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o seletor rotativo.
- Nunca desligar o aparelho através da rotação da tigela, do misturador ou de uma ferramenta.
- Antes da utilização, retirar todos os acessórios da tigela. Utilizar somente os acessórios necessários.
- Ligar o aparelho apenas quando as ferramentas ou os acessórios estiverem completamente montados.

Tigela com acessórios / ferramenta

⚠ Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação!

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

Atenção!

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

Lâmina universal

Para triturar, picar, bater e amassar.



⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico. Quando não estiver em utilização, a lâmina universal deve estar sempre guardada na gaveta de acessórios.

Disco de bater

Para natas, claras em castelo e maionese.



→ Fig. 6

- Colocar a tigela (a seta na tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Pressionar o eixo de acionamento até este encaixar no suporte de ferramentas.
- Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.
- Montar a lâmina universal ou o disco de bater no suporte de ferramentas e soltá-los.

Atenção!

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

- Introduzir os ingredientes.
- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com o ponto da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da pega da tigela.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, posicionar o selector rotativo em **0/off**.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento. Introduzir líquidos através do calcador.

Disco de suporte e peças de encaixe

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Cuidado especial ao manusear as peças de encaixe! Ter em atenção a forma e a posição da peça de encaixe ao ser colocada no disco de suporte. Pegar no disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim. Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

Peça de encaixe para cortar A, grosso

Colocar o seletor rotativo na velocidade de rotação baixa. Para cortar pepino e cenoura.

Peça de encaixe para cortar B, fino

Colocar o seletor rotativo na velocidade de rotação alta. Para cortar pepino e cenoura.

Peça de encaixe para ralar C, grosso

Colocar o seletor rotativo na velocidade de rotação alta. Para ralar maçã, cenoura e queijo. Não adequado para alimentos muito duros, como p. ex. salame.

Peça de encaixe para ralar D, fino

Colocar o seletor rotativo na velocidade de rotação alta. Para ralar cenoura e queijo.

→ **Fig. D**

- Colocar a tigela (a seta na tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de acionamento na tigela.
- Montar a peça de encaixe pretendida no disco de suporte. Ter em atenção a forma e a posição da peça de encaixe!
→ **Fig. D-5a**
- Montar o disco de suporte no eixo de acionamento.
- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com a seta da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da pega da tigela.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Adicionar o produto para cortar ou para ralar.
- Com o calcador, empurrar suavemente o produto para cortar ou ralar. Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.

Atenção!

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

Espremedor de citrinos

→ **Fig. E**

Para espremer citrinos, p. ex., laranjas, toranjas e limões.

- Colocar a tigela (a seta na tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de acionamento na tigela.
- Montar o espremedor de citrinos no eixo de acionamento (seta no espremedor de citrinos coincidente com a seta na tigela) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio. O bico no cesto de filtro tem que assentar até ao batente na ranhura da pega da tigela.

- Montar o cone de espremer e exercer pressão sobre o mesmo.
- Para espremer os frutos, colocar o selector rotativo na velocidade rotação baixa e pressionar os frutos cortados ao meio contra o cone de espremer.

Atenção!

Ter em atenção o nível de enchimento da tigela. Quantidade máxima: 500 ml. Esvaziar atempadamente a tigela.

Depois do trabalho

- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Retirar a ficha da tomada.

Desmontar a tigela com acessório/ferramenta:

- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar da tigela o suporte de ferramentas juntamente com a lâmina universal ou com o disco de bater. Desmontar a ferramenta do suporte de ferramentas.
- Agarrar o disco de suporte pelas cavidades e retirá-lo para fora da tigela.
- Rodar o disco de suporte e, pressionando com cuidado de baixo para cima, retirar a peça de encaixar.
→ **Fig. E**
- Rodar a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Limpar todos os componentes.
→ *“Limpeza e manutenção” ver página 84*

Desmontar o espremedor de citrinos:

- Desapertar o espremedor de citrinos e retirar a tigela.
- Limpar todos os componentes.
→ *“Limpeza e manutenção” ver página 84*

Limpeza e manutenção

O aparelho não carece de manutenção. Uma limpeza cuidadosa evita danos no aparelho e preserva a sua funcionalidade.

⚠ Perigo de choque elétrico!

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

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Indicação: Na preparação de, p. ex., cenouras e couve roxa, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpar o aparelho base

- Retirar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.
- Lavar sob água corrente e deixar secar a gaveta de acessórios. Não lavar na máquina de lavar loiça!

Limpeza da tigela com os acessórios**⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico. Quando não estiver em utilização, a lâmina universal deve estar sempre guardada na gaveta de acessórios. Cuidado especial ao manusear as peças de encaixe! Pegar no disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim.

Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

Indicação: Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Limpar o espremedor de citrinos

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. De preferência, lavar o cone de espremer imediatamente após utilização, com água corrente a incidir sobre todos os lados. Evita-se, assim, que os resíduos possam secar.

Ajuda em caso de anomalia**⚠ Perigo de ferimentos!**

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

Aparelho base**Anomalia:**

O aparelho não trabalha.

Causa possível:

Foi feita a tentativa de colocar a tigela no aparelho ligado.

Solução:

- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Montar a tigela corretamente e rodá-la até ao batente.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Acessórios**Anomalia:**

O aparelho não arranca.

Causa possível:

O acessório está montado incorretamente.

Solução:

- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Montar o acessório de acordo com as indicações correspondentes constantes destas instruções de serviço.

Indicação importante

Se não for possível eliminar a anomalia, contactar o Serviço de Assistência Técnica (consultar as respetivas moradas no final destas instruções).

Arrumação

→ Fig. 6

- Retirar a ficha da tomada.
- Guardar o cabo no seu compartimento.
- Arrumar o disco de bater e o disco de suporte das peças de encaixe na tigela.
- Arrumar as restantes ferramentas na gaveta de acessórios.
- Colocar a tigela.

Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.







Contactar o revendedor especializado para mais informações.

Assistência Técnica

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

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

Receitas / Ingredientes / Confeção

Ferramenta	Velocidade de rotação	Tempo	Receitas / Ingredientes / Confeção
	baixa/ elevada	aprox. 1-2 min	<p>Massa lêveda</p> <ul style="list-style-type: none"> – máx. 500 g de farinha – 25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco – 225 ml de leite (à temperatura ambiente) – 1 ovo – 1 pitada de sal – 80 g de açúcar – 60 g de gordura (à temperatura ambiente) – Casca de ½ limão (aroma de limão) <ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar todos os ingredientes (exceto leite) na tigela. ■ Colocar o seletor rotativo numa velocidade de rotação baixa durante 10 segundos. ■ Adicionar o leite e misturar com uma velocidade de rotação elevada. <p>Os ingredientes devem estar à mesma temperatura. Quando a massa tiver um aspeto liso, colocá-la num local quente, para levdar.</p>
	M		<p>Cebolas, alhos</p> <ul style="list-style-type: none"> – a partir de 1 cebola (partida em quartos) até 300 g – a partir de 1 dente de alho até 300 g <ul style="list-style-type: none"> ■ Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	elevada		<p>Carne, fígado (para rolo de carne, bife tártaro, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 g a 500 g <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpar a carne de ossos, cartilagens, pele e nervos. Partir a carne em cubos. <p>Massas com carne, recheios e pastéis:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deitar a carne (de vaca, porco, vitela, aves, mas também peixe) na tigela juntamente com outros ingredientes e processá-los até obter uma massa.
	elevada	aprox. 1,5 a 2 min	<p>Sorvete de morango</p> <ul style="list-style-type: none"> – 250 g de morangos congelados – 100 g de açúcar em pó – 180 ml de natas (cerca de 1 copo) <ul style="list-style-type: none"> ■ Deitar todos os ingredientes na tigela. Ligar imediatamente o aparelho, para que não se formem grumos. Bater até se obter um gelado cremoso.
	baixa/ elevada		<p>Claras em castelo</p> <ul style="list-style-type: none"> – 2 a 6 claras <ul style="list-style-type: none"> ■ Bater com velocidade de rotação elevada. Para envolver, regular uma velocidade de rotação baixa.
	baixa/ elevada		<p>Natas batidas</p> <ul style="list-style-type: none"> – 200 g a 400 g <ul style="list-style-type: none"> ■ Bater com velocidade de rotação elevada. Para envolver, regular uma velocidade de rotação baixa.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση, για να έχετε σημαντικές υποδείξεις ασφάλειας και χειρισμού αυτής της συσκευής.

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τις συνηθισμένες σ' ένα νοικοκυριό ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, βλέπε στην ενότητα «Συνταγές/Υλικά/Επεξεργασία».

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και ξύσιμο τροφίμων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή ουσιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια εξαρτήματα. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο πάνω από κοφτερές ακμές ή καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά.

Όταν το καλώδιο σύνδεσης αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή από ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Όταν δεν υπάρχει επίβλεψη, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε η συσκευή από το δίκτυο. Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά, μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό και μην την καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων. Πριν την αντιμετώπιση μιας βλάβης τραβήξτε το φως από την πρίζα.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα ώθησης. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένο τον κινητήρα.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ / τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό περιθώριο λαβής.

Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντα στο συρτάρι εξαρτημάτων. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα. Ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση των ένθετων εξαρτημάτων! Προσέξτε τη μορφή και τη θέση του ένθετου εξαρτήματος κατά την τοποθέτηση στο δίσκο στήριξης. Πιάνετε το δίσκο στήριξης μόνο από τις προβλεπόμενες εσοχές λαβής. Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ πάνω στη βασική συσκευή.

⚠ Σημαντικό!

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 93

Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή στα εξαρτήματα



Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.....	88
Υποδείξεις ασφαλείας	88
Με μια ματιά	90
Χειρισμός.....	91
Καθαρισμός και φροντίδα	93
Αντιμετώπιση βλαβών.....	94
Φύλαξη.....	94
Απόσυρση.....	94
Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	94
Συνταγές / Υλικά / Επεξεργασία.....	95

Με μια ματιά

→ **Εικ. Α**

Βασική συσκευή

1 Περιστρεφόμενος διακόπτης

0/off = Στάση

M = Στιγμιαία λειτουργία με το μεγαλύτερο αριθμό στροφών, κρατήστε το διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμειξης σταθερά. Βαθμίδα 1-2, Ταχύτητα εργασίας:

1 = Χαμηλός αριθμός στροφών – αργά,
2 = Υψηλός αριθμός στροφών – γρήγορα.

2 Μηχανισμός κίνησης

3 Συρτάρι εξαρτημάτων (Εικ. Β)

Για το άνοιγμα της θήκης πατήστε το κουμπί στην κάτω πλευρά της συσκευής και τραβήξτε έξω το συρτάρι. Για την πλήρη αφαίρεση κλίνετε τη θήκη ελαφρά προς τα επάνω και τραβήξτε την έξω. Κατά την τοποθέτηση της θήκης κλίνετε την ελαφρά προς τα επάνω και μετά σπρώξτε την μέσα μέχρι τέρμα.

4 Θήκη καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα

5 Μπολ

6 Καπάκι

a Εξάρτημα ώθησης

7 Κινητήριος άξονας

Εργαλεία

8 Φορέας εργαλείων

a Μαχαίρι γενικής χρήσης

b Δίσκος χτυπήματος

9 Δίσκος στήριξης για ένθετους δίσκους

a Εξάρτημα κοπής **A**, χοντρό

b Εξάρτημα κοπής **B**, λεπτό

c Εξάρτημα ξυσίματος **C**, χοντρό

d Εξάρτημα ξυσίματος **D**, λεπτό*

10 Λεμονοσύφτης

11 Μίξερ*

12 Κόφτης γενικής χρήσης*

* Ανάλογα με το μοντέλο

Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί αυτό να παραγγελθεί μέσω της εξυπηρέτησης πελατών.

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλέπε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια λεία, σταθερή και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το καλώδιο μέχρι το απαραίτητο μήκος έξω από τη θήκη του καλωδίου.

Σημαντικές υποδείξεις

- Κατά την εργασία με τη συσκευή κρατάτε το συρτάρι εξαρτημάτων κλειστό.
- Ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Μην απενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή, γυρίζοντας το μπολ, το μίξερ ή ένα εργαλείο.
- Πριν από τη χρήση απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από το μπολ. Τοποθετήστε μόνο τα απαραίτητα εξαρτήματα.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο, όταν τα εργαλεία ή τα εξαρτήματα είναι πλήρως συναρμολογημένα.

Μπολ με εξάρτημα / εργαλείο

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα ώθησης.

Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένο τον κινητήρα.

Προσοχή!

Κατά την εργασία στο μπολ η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο μπολ καθώς και τοποθετημένο και σταθερά βιδωμένο καπάκι.

Μαχαίρι γενικής χρήσης

Για θρυμματισμό, τεμαχισμό, ανακάτεμα και ζύμωμα.



⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό περιθώριο λαβής. Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντα στο συρτάρι εξαρτημάτων.

Δίσκος χτυπήματος

Για σανιγί, μαρέγκα και μαγιονέζα.



→ Εικ. 6

- Τοποθετήστε το μπολ (βέλος στο μπολ στην κουκκίδα στη συσκευή) και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
- Πιέστε τον άξονα κίνησης μέχρι να ασφαλίσει στο φορέα των εργαλείων.
- Τοποθετήστε το φορέα των εργαλείων στο μπολ.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης ή το δίσκο χτυπήματος πάνω στο φορέα των εργαλείων και αφήστε τον ελεύθερο.

Προσοχή!

Προσθέτετε το επεξεργαζόμενο υλικό πάντα μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

- Προσθέστε τα υλικά.
- Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης (βέλος στο καπάκι πάνω στην κουκκίδα στο μπολ) και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να κάθετα μέχρι τέρμα στην σχισμή της λαβής του μπολ.
- Βάλτε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για τη συμπλήρωση υλικών, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης και προσθέστε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης. Συμπληρώνετε τα υγρά μέσα από το εξάρτημα ώθησης.

Δίσκος στήριξης και ένθετοι δίσκοι

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση των ένθετων δίσκων! Προσέξτε τη μορφή και τη θέση του ένθετου εξαρτήματος κατά την τοποθέτηση στο δίσκο στήριξης. Πιάνετε το δίσκο στήριξης μόνο από τις προβλεπόμενες εσοχές λαβής.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.

Εξάρτημα κοπής A, χοντρό

Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών. Για την κοπή αγγουριών και καρότων.

Εξάρτημα κοπής B, λεπτό

Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών. Για την κοπή αγγουριών και καρότων.

Εξάρτημα ξυσίματος C, χοντρό

Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών. Για ξύσιμο μήλων, καρότων και τυριού. Μη κατάλληλα για πολύ σκληρά τρόφιμα, όπως π.χ. σαλάμι.

Εξάρτημα ξυσίματος D, ψιλό

Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών. Για ξύσιμο καρότων και τυριού.

→ Εικ. D

- Τοποθετήστε το μπολ (βέλος στο μπολ στην κουκκίδα στη συσκευή) και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κινητήριο άξονα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα στο δίσκο στήριξης. Προσέξτε τη μορφή και τη θέση του εξαρτήματος! → Εικ. D-5a
- Τοποθετήστε το δίσκο στήριξης πάνω στον κινητήριο άξονα.

- Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης (βέλος στο καπάκι πάνω στο βέλος στο μπολ) και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του κατακτιού πρέπει να κάθεται μέχρι τέρμα στην σχισμή της λαβής του μπολ.
- Βάλτε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Προσθέστε το υλικό για κοπή ή ξύσιμο.
- Σπρώχνετε μέσα το υλικό για κοπή ή ξύσιμο, πιέζοντας μόνο ελαφρά το εξάρτημα ώθησης. Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης και προσθέστε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης.

Προσοχή!

Αδειάστε το μπολ προτού να γεμίσει τόσο, ώστε το κομμένο ή ξυσμένο υλικό να φθάσει στο δίσκο στήριξης.

Λεμονοσύφτης

→ Εικ. E

Για το στύψιμο των εσπεριδοειδών, π.χ. πορτοκάλια, γκρέιπ φρουτ και λεμόνια.

- Τοποθετήστε το μπολ (βέλος στο μπολ στην κουκκίδα στη συσκευή) και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κινητήριο άξονα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το λεμονοσύφτη πάνω στον κινητήριο άξονα (βέλος στο λεμονοσύφτη στο βέλος στο μπολ) και στρέψτε τον προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο σουρωτήρι πρέπει να κάθεται μέχρι τέρμα στην σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετήστε πάνω τον κώνο συψίματος και πιέστε τον.
- Για το στύψιμο των φρούτων θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών και πιέστε το κομμένο στη μέση φρούτο πάνω τον κώνο συψίματος.

Προσοχή!

Προσέξτε τη στάθμη πλήρωσης στο μπολ. Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης: 500 ml. Αδειάστε έγκαιρα το μπολ.

Μετά την εργασία

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αποσυνδέστε το φις.

Αφαίρεση του μπολ μαζί με το εξάρτημα / εργαλείο:

- Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε το φορέα των εργαλείων μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης ή το δίσκο χτυπήματος από το μπολ. Αφαιρέστε το εργαλείο από το φορέα των εργαλείων.
- Πιάστε το δίσκο στήριξης από τις εσοχές λαβής και αφαιρέστε τον από το μπολ.
- Αναποδογυρίστε το δίσκο στήριξης και σπρώξτε έξω προσεκτικά το ένθετο εξάρτημα από την κάτω πλευρά.
→ **Εικ. 13**
- Γυρίστε το μπολ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.
→ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 93

Αφαίρεση του λεμονοσύφτη:

- Ξεσφίξτε το λεμονοσύφτη και αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.
→ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 93

Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση. Ο καλός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό και μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π.χ. καρτών και κόκκινου λάχανου δημιουργούνται αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, οι οποίες μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίστε στεγνά τη συσκευή.
- Ξεπλύνετε το συρτάρι εξαρτημάτων κάτω από τρεχούμενο νερό και αφήστε το να στεγνώσει. Μην το καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων!

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!**

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαίριου γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό περιθώριο λαβής. Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντα στο συρτάρι εξαρτημάτων. Ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση των ένθετων δίσκων! Πιάνετε το δίσκο στήριξης μόνο από τις προβλεπόμενες εσοχές λαβής. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.

Υπόδειξη: Όλα τα εξαρτήματα μπορεί να μπουν στο πλυντήριο πιάτων. Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος παραμόρφωσης.

Καθαρισμός του λεμονοσύφτη

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Ξεπλένετε τον κώνο στυψίματος καλύτερα αμέσως μετά τη χρήση από όλες τις μεριές κάτω από τρεχούμενο νερό. Έτσι δεν ξηραίνονται τα τυχόν υπολείμματα.

Αντιμετώπιση βλαβών

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση μιας βλάβης τραβήξτε το φως από την πρίζα.

Βασική συσκευή

Βλάβη:

Η συσκευή δεν εργάζεται πλέον.

Πιθανή αιτία:

Έγινε προσπάθεια, να τοποθετηθεί το μπολ στην ενεργοποιημένη συσκευή.

Αντιμετώπιση:

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετήστε σωστά το μπολ και σφίξτε το μέχρι τέρμα.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Εξαρτήματα

Βλάβη:

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Πιθανή αιτία:

Το εξάρτημα δεν είναι σωστά τοποθετημένο.

Αντιμετώπιση:

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα σύμφωνα με τις αντίστοιχες υποδείξεις σε αυτές τις οδηγίες.

Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που η βλάβη δεν μπορεί έτσι να αποκατασταθεί, απευθυνθείτε παρακαλώ στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (βλέπε διευθύνσεις υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στο τέλος αυτού του φυλλαδίου).

Φύλαξη

→ Εικ. 6

- Αποσυνδέστε το φως.
- Φυλάξτε το καλώδιο στη θήκη καλωδίου.
- Φυλάξτε το δίσκο χτυπήματος και το δίσκο στήριξης για τους ένθετους δίσκους στο μπολ.
- Φυλάξτε τα υπόλοιπα εργαλεία στο συρτάρι εξαρτημάτων.
- Τοποθετήστε το μπολ.

Απόσυρση









Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EE περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας. Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

Συνταγές / Υλικά / Επεξεργασία

Εργαλείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Επεξεργασία
	χαμηλός / υψηλός	περίπου 1-2 λεπτά	<p>Ζύμη μαγιάς</p> <ul style="list-style-type: none"> – το πολύ 500 γρ. αλεύρι – 25 γρ. μαγιά ή 1 φακελάκι ξηρή μαγιά – 225 ml γάλα (θερμοκρασία περιβάλλοντος) – 1 αυγό – 1 πρέζα αλάτι – 80 γρ. ζάχαρη – 60 γρ. λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου) – Φλούδα ½ λεμονιού (άρωμα λεμονιού) ■ Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το γάλα) στο μπολ. ■ Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για 10 δευτερόλεπτα σε ένα χαμηλό αριθμό στροφών. ■ Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε τα με υψηλό αριθμό στροφών. <p>Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, αφήστε την να φουσκώσει σ' ένα ζεστό μέρος.</p>
	M		<p>Κρεμμύδια, σκόρδο</p> <ul style="list-style-type: none"> – από 1 κρεμμύδι (κομμένο στα τέσσερα) έως 300 γρ. – από 1 σκελίδα σκόρδου έως 300 γρ. ■ Επεξεργαστείτε τα μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.
	υψηλός		<p>Κρέας, σκυώπι (για κιμά, ωμό κιμά κτλ.)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 γρ. έως 500 γρ. ■ Απομακρύνετε τα κόκκαλα, τους χόνδρους, την πέτσα και τους τένοντες. Κόψτε το κρέας σε μικρά κομμάτια. <p>Παρασκευή ζύμης κιμά, γέμισης και πατέ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Βάλτε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι, πουλερικά, αλλά επίσης και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα μπαχαρικά στο μπολ και φτιάξτε μια ζύμη.
	υψηλός	περίπου 1,5 έως 2 λεπτά	<p>Γρανίτα φράουλα</p> <ul style="list-style-type: none"> – 250 γρ. κατεψυγμένες φράουλες – 100 γρ. ζάχαρη άχνη – 180 ml σαντιγί (σχεδόν 1 κύπελλο) ■ Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ. Ενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως, επειδή διαφορετικά σχηματίζονται σβόλοι. Ανακατέψτε τόσο, μέχρι να σχηματιστεί ένα κρεμώδες παγωτό.
	χαμηλός / υψηλός		<p>Μαρέγκα</p> <ul style="list-style-type: none"> – 2 έως 6 ασπράδια αυγών ■ Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών. Για το προσεκτικό ανακάτεμα ρυθμίστε χαμηλό αριθμό στροφών.
	χαμηλός / υψηλός		<p>Σαντιγί</p> <ul style="list-style-type: none"> – 200 γρ. έως 400 γρ. ■ Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών. Για το προσεκτικό ανακάτεμα ρυθμίστε χαμηλό αριθμό στροφών.

Amaca uygun kullanım

Bu cihaza ilişkin önemli güvenlik ve kullanım bilgilerini edinmek için, cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evde gerekli olan işleme miktar ve süreleri için kullanınız. Bakınız bölüm “Tarifler/Malzemeler/ Malzemelerin işlenmesi”.

Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Kullanma kılavuzunu muhafaza ediniz. Cihazı üçüncü kişilere verirken kullanma kılavuzunu da teslim ediniz.

Güvenlikle ilgili uyarılar

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır. Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımını konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Bu cihazın bağlantı kablosu hasar görürse, tehlikeleri önlemek amacıyla değişiklik işlemi sadece üretici veya üreticinin yetkili servisi tarafından ya da benzeri yetkinliğe sahip bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır. Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız.

Cihazı gözetim altında değilken, parçalarını birleştirmeden, ayırmadan veya temizlemeden önce mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız. Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar. Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız, akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Herhangi bir arızayı gidermeden önce fişi elektrik prizinden çıkartınız.

⚠️ **Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

⚠️ **Keskin bıçaklar / dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Üniversal bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz. Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız. Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat ediniz. Tutucu disk sadece öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz. Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.




⚠️ **Yaralanma tehlikesi!**

Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

⚠️ **Önemli!**

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 100*

Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması

	Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.
	Dikkat! Dönen bıçaklar.
	Dikkat! Dönen aletler. Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	96
Güvenlikle ilgili uyarılar	96
Genel Bakış	98
Kullanım	98
Temizlik ve bakım	100
Arıza durumunda yardım	101
Muhafaza	102
Elden çıkartılması	102
Müşteri hizmetleri	102
Tarifler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi	103

Genel Bakış

→ Resim A

Ana cihaz

1 Döner şalter

0/off = Durdurma

M = Azami devirli moment devresi, istenen karıştırma süresi boyunca şalter basılı tutulmalıdır.

Kademe 1–2, çalışma hızı:

1 = düşük devir – yavaş,

2 = yüksek devir – hızlı.

2 Tahrik sistemi

3 Aksesuar çekmecesini (Resim B)

İlgili gözü açmak için, cihazın alt tarafındaki düğmeye basınız ve çekmeceyi dışarı çekiniz. İlgili gözü tamamen dışarı çıkarmak için, hafifçe yukarı kaldırarak eğik konuma getiriniz ve dışarı çekip çıkarınız. İlgili gözü yerine takarken, hafif yukarı doğru eğiniz ve sonra sonuna kadar içeri itiniz.

4 Kablo gözü

Kap ve aksesuarlar

5 Kap

6 Kapak

a Tıkaç

7 Tahrik eksenini

Aletler

8 Alet tutucu

a Üniversal bıçak

b Çırpma disk

9 Disk üniteleri için tutucu disk

a Kesme parçası **A**, kaba

b Kesme parçası **B**, ince

c Rendeleme ünitesi **C**, kaba

d Rendeleme ünitesi **D**, ince*

10 Narenciye sıkma ünitesi

11 Mikser*

12 Genel doğrayıcı*

* modele bağlı

Aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

Kullanım

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlik ve bakım".

Hazırlama

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar, kablo gözünden çekip dışarı çıkarınız.

Önemli İpuçları

- Cihaz ile çalışırken, aksesuar çekmecesini kapalı tutunuz.
- Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.
- Cihazı kesinlikle kapları, mikseri veya bir aleti çevirerek kapatmayınız.
- Kullanmadan önce, tüm aksesuarları kabın içinden çıkarınız. Sadece gerekli olan parçaları takınız.
- Cihazı sadece aletler ya da aksesuarlar tamamen monte edildikten sonra devreye sokunuz.

Kap ve aksesuarlar / aletler

⚠ Döner alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız.

Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

Dikkat!

Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.

Üniversal bıçak

Doğramak, kıymak, karıştırmak ve yoğurmak için kullanılır.



⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Bıçak ağızlarına kesinlikle çıplak el ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz. Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.

Çırpma disk

Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.



→ Resim C

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini yerine oturuncaya kadar alet mesnedinin içine bastırınız.
- Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
- Üniversal bıçağı veya çırpma diskini alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.

Dikkat!

İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.

- Malzemeleri ilave ediniz.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saat dönüş yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz. Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz.

Tutucu disk ve disk üniteleri

⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Disk üniteleri ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Ünitelyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat ediniz. Tutucu diski sadece öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz.

Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.

Kesme parçası A, kaba

Döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız. Salatalık ve havuç kesmek için kullanılır.

Kesme parçası B, ince

Döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız. Salatalık ve havuç kesmek için kullanılır.

Rendeleme ünitesi C, kaba

Döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız. Elma, havuç ve peynir rendelemek için kullanılır. Sert besinler için uygun değildir, örn. Salam.

Rendeleme ünitesi D, ince

Döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız. Havuç ve peynir rendelemek için kullanılır.

→ Resim D

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
- İstedığınız üniteyi takma diskinе yerleştiriniz. Ünitenin şekline ve konumuna dikkat edilmelidir!

→ Resim D-5a

- Tutma diskini tahrik eksenine takınız.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saat dönüş yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.
- Kesilecek veya raspanacak malzemeyi, tıkaç ile hafifçe bastırarak cihazın içine itiniz. Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.

Dikkat!

Kabı, kesilmiş veya raspanmış besinler tutucu diske temas edecek kadar fazlalaşmadan önce boşaltınız.

Narenciye sıkma ünitesi

→ Resim E

Limon, portakal, greyfurt gibi narenciyelerin sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
- Narenciye sıkma ünitesini tahrik eksenine takınız (narenciye sıkma ünitesi üzerindeki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalı) ve saat dönüş yönünde çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.

- Narenciye suyu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Meyvelerin suyunun sıkılması için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız ve ikiye böldüğünüz meyveyi narenciye suyu sıkma konisinin üzerine bastırınız.

Dikkat!

Kabın dolum seviyesine dikkat ediniz. Azami dolum miktarı: 500 ml. Kabı zamanında boşaltınız.

Çalışma sona erdikten sonra

- Döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekiniz.

Kabın, aksesuar/alet ile birlikte çıkarılması:

- Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
- Alet mesnedini, üniversal bıçak ya da çırpma diski ile birlikte çanaktan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
- Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çanaktan dışarı kaldırınız.
- Tutma diskini çeviriniz ve takılı üniteyi alt taraftan dikkatlice bastırıp çıkarınız.

→ Resim E

- Kabı saat dönüş yönünde tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 100

Narenciye sıkma ünitesinin çıkarılması:

- Narenciye sıkma ünitesini çevirip çözdünüz ve anahtarı çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 100

Temizlik ve bakım

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. Temizliğin özenli ve kapsamlı şekilde gerçekleştirilmesi, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!

Yüzeyler zarar görebilir. Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

Bilgi: Örneğin havuç ve kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklemeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulaınız.
- Aksesuar çekmecesini musluktan akan su altında durulaınız ve kurumaya bırakınız. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!

Kabın ve aksesuarların temizlenmesi**⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!**

Üniversal bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz. Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz. Disk üniteleri ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Tutucu diski sadece öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Bilgi: Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Deformasyon söz konusu olabileceği için plastik parçalar makine içine sıkışık şekilde yerleştirilmemelidir.

Narenciye sıkma ünitesinin temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Narenciye suyu sıkma konisiyle işiniz bittikten hemen sonra, musluktan akan su altında her tarafını temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz.

Arıza durumunda yardım**⚠ Yaralanma tehlikesi!**

Herhangi bir arızayı gidermeden önce fiş elektrik prizinden çıkartınız.

Ana cihaz**Arıza:**

Cihaz artık çalışmıyor.

Olası neden:

Açık olan cihaza kap takılmaya çalışıldı.

Çözüm:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı doğru takınız ve sonuna kadar çevirip sabitleyiniz.
- Cihazı tekrar çalıştırınız.

Aksesuar**Arıza:**

Cihaz çalışmıyor.

Olası neden:

Aksesuar doğru takılmamış.

Çözüm:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Aksesuarı, bu kılavuzdaki ilgili talimatlara göre takınız.

Önemli bilgi

Arıza bu şekilde giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz (yetkili servislerin adresleri bu kılavuzun sonundadır).

Muhafaza

→ Resim

- Elektrik fişini çekiniz.
- Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz.
- Çırpma diskini ve disk üniteleri için tutucu diski, kap içinde muhafaza ediniz.
- Kalan aletleri aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.
- Kabi yerine takınız.

Elden çıkartılması



AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kural-larına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalıřmaz duruma getirin.

Müşteri hizmetleri

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

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

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

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

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com







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

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

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

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

Tarifler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi

Alet/ edevat	Devir sayısı	Süre	Tarifler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi
	düşük / yüksek	yakl. 1-2 dak.	Mayalı hamur <ul style="list-style-type: none"> – maks. 500 g un – 25 g maya veya 1 paket kuru maya – 225 ml süt (oda sıcaklığında) – 1 yumurta – 1 tutam tuz – 80 g şeker – 60 g katı yağ (oda sıcaklığında) – ½ limonun kabuğu (limon aroması) ■ Tüm malzemeleri (süt hariç) kabın içine doldurunuz. ■ Döner şalteri 10 saniye boyunca düşük bir devir sayısına ayarlayınız. ■ Sütü ilave ediniz ve yüksek devir sayısı ile karıştırınız. İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. Hamur düzgün bir kıvama ulaştınca, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz.
	M		Soğan, sarımsak <ul style="list-style-type: none"> – En az 1 soğan (dörde bölünmüş), en fazla 300 g – En az 1 diş sarımsak, en fazla 300 g ■ İstedığınız kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.
	yüksek		Et, ciğer (kıyma et, tartar vs. için) <ul style="list-style-type: none"> – 50-500 g ■ Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız. Eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Etlı hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için: <ul style="list-style-type: none"> ■ Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.
	yüksek	yakl. 1,5 en fazla 2 dak.	Çilek şerbeti <ul style="list-style-type: none"> – 250 g dondurulmuş çilek – 100 g pudra şekeri – 180 ml kaymak (hemen hemen 1 küçük kutu dolusu) ■ Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaştıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.
	düşük / yüksek		Yumurta akı kreması <ul style="list-style-type: none"> – 2-6 yumurta akı ■ Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.
	düşük / yüksek		Kremşanti <ul style="list-style-type: none"> – 200-400 g ■ Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego, patrz rozdział „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie“.

Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania, ubijania, cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych.

Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Zasady bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci. Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Urządzenia można używać

tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy. Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Zawsze wyłączać urządzenie, gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem. W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznowia pracę. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!

Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).

Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go przechowywać w schowku na akcesoria. Do czyszczenia używać szczotki. Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie. Nie wkładać rąk do otworu wysypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie składać wyposażenia na korpusie urządzenia.

⚠ Uwaga!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 109

Objaśnienie symboli na urządzeniu lub wyposażeniu



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Ostrożnie! Obracające się noże.



Ostrożnie! Obracające się narzędzia.
Nie wkładać rąk do otworu wysypowego.

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	104
Zasady bezpieczeństwa	104
Opis urządzenia.....	106
Obsługa	107
Czyszczenie i pielęgnacja	109
Usuwanie drobnych usterek	109
Przechowywanie.....	110
Ekologiczna utylizacja	110
Serwis.....	110
Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie	111

Opis urządzenia

→ Rysunek A

Korpus urządzenia

1 Przełącznik obrotowy

0/off = stop

M = włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową, przytrzymać przełącznik przez potrzebny okres miksowania.

Zakresy 1–2, prędkość pracy:

1 = niska prędkość obrotowa – wolna,

2 = wysoka prędkość obrotowa – szybka.

2 Napęd

3 Schowek na akcesoria (rys. B)

W celu otwarcia schowka, nacisnąć przycisk znajdujący się na spodzie urządzenia i wyciągnąć schowek.

W celu całkowitego wyciągnięcia schowka, schowek lekko unieść do góry i wyciągnąć. W celu włożenia schowka, schowek lekko unieść do góry i wsunąć aż do oporu.

4 Schowek na przewód elektryczny

Miska z wyposażeniem

5 Miska

6 Pokrywa

a Popychacz

7 Wał napędowy

Narzędzia

8 Nośnik narzędzi

a Nóż uniwersalny

b Tarcza do ubijania

9 Nośnik wkładek

a Wkładka do szatkowania A, grubo

b Wkładka do szatkowania B, drobno

c Wkładka do tarcia C, grubo

d Wkładka do tarcia D, drobno*

10 Wyciskarka do owoców cytrusowych*

11 Mikser*

12 Rozdrabniacz uniwersalny*

* w zależności od modelu

Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem naszego serwisu.

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia”.

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający ze schowka na odpowiednią długość.

Ważne wskazówki

- Urządzenie używać tylko z zamkniętym schowkiem na akcesoria.
- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.
- Nigdy nie wyłączać urządzenia poprzez kręcenie miski, miksera lub narzędzia.
- Przed użyciem urządzenia wyjąć wszystkie części wyposażenia z miski. Założyć tylko potrzebne części.
- Urządzenie włączać tylko z całkowicie zamontowanym wyposażeniem lub narzędziami.

Miska z wyposażeniem / narzędziami

⚠ Niebezpieczeństwo skażenia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza.

Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

Uwaga!

Przy pracy z miską można włączyć urządzenie tylko wtedy, gdy miska jest założona a pokrywa miski jest założona i dokręcona.

Nóż uniwersalny

do rozdrabniania, siekania, ucierania i zagniatania.



⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Nóż uniwersalny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).

Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go przechowywać w schowku na akcesoria.

Tarcza do ubijania

do bitej śmietany, piany z białek i majonezu.



→ Rysunek ☐

- Nałożyć miskę (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy aż do zatrzaśnięcia w nośnik narzędzi.
- Włożyć nośnik narzędzi do miski.
- Nóż uniwersalny lub tarczę do ubijania nałożyć na nośnik narzędzi i puścić.

Uwaga!

Produkty przeznaczone do przetwarzania wkładać dopiero po założeniu narzędzi.

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na punkt na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu w wycięcie w uchwycie miski.
- Włożyć wtyczkę do gniazodka.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.
- W celu dodawania składników ustawić przełącznik obrotowy na pozycję **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wyspowy. Płynne składniki dodawać przez popychacz.

Nośnik wkładek i wkładki

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie. Nie wkładać rąk do otworu wyspowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

Wkładka do szatkowania A, grubo

Nastawić przełącznik obrotowy na niskie obroty. Do szatkowania ogórków i marchwi.

Wkładka do szatkowania B, drobno

Nastawić przełącznik obrotowy na wysokie obroty. Do szatkowania ogórków i marchwi.


Wkładka do tarcia C, grubo

Nastawić przełącznik obrotowy na wysokie obroty. Do tarcia jabłek, marchwi i sera. Nie nadaje się do przetwarzania bardzo twardych artykułów spożywczych, takich jak np. salami.

Wkładka do tarcia D, drobno

Nastawić przełącznik obrotowy na wysokie obroty. Do tarcia marchwi i sera.

→ Rysunek

- Nałożyć miskę (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.
- Nasadzić wybraną wkładkę na nośnik wkładek. Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki! → **Rysunek -5a**
- Nośnik wkładek nasadzić na wał napędowy.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu w wycięcie w uchwycie miski.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia.
- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem lekko naciskając, bez używania siły. Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wyspowy.

Uwaga!

Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały nośnika wkładek.

Wyciskarka do owoców cytrusowych

→ Rysunek

Do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. pomarańczy, grejfrutów i cytryn.

- Nałożyć miskę (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.
- Wyciskarkę do owoców cytrusowych nasadzić na wał napędowy (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść aż do oporu w wycięcie na uchwycie miski.
- Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
- Do wyciskania owoców nastawić przełącznik obrotowy na niskie obroty i przycisnąć przekrojony owoc do stożka wyciskającego.

Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień naplenienia miski.
Maksymalna ilość: 500 ml.
Opróżniać miskę w porę.

Po pracy

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.

Zdejmowanie miski z wyposażeniem / narzędziami:

- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

- Wyjąć z miski nośnik narzędzi wraz z nożem uniwersalnym lub tarczą do ubijania. Zdjąć narzędzie z nośnika narzędzi.
 - Chwycić nośnik wkładek za przeznaczone do tego wgłębienie i wyciągnąć z miski.
 - Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć od spodu wkładkę.
- **Rysunek 13**
- Przekręcić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
 - Wyczyścić wszystkie części.
- „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 109

Zdejmowanie wyciskarki do owoców cytrusowych:

- Odkręcić wyciskarkę do owoców cytrusowych i zdjąć miskę.
 - Wyczyścić wszystkie części.
- „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 109

Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji. Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz utrzymuje w sprawności technicznej.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Powierzchnie urządzenia mogą ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

Wskazówka: podczas rozdrabniania np. marchewki i czerwonej kapusty powstają na elementach z tworzywa sztucznego przebarwienia, które można usunąć przy użyciu kilku kropel oleju jadalnego.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną szmatką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.

- Na koniec wytrzeć urządzenie do sucha.
- Schowek na akcesoria wypłukać pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia. Nie myć w zmywarce!

Czyszczenie miski i wyposażenia

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Nóż uniwersalny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg). Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go przechowywać w schowku na akcesoria. Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Nośnik wkładek chwycić tylko za przeznaczone do tego wgłębienie. Do czyszczenia używać szczotki.

Wskazówka: wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Nie należy ścisnąć elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Czyszczenie wyciskarki do owoców cytrusowych

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Stożek wyciskający umyć ze wszystkich stron pod bieżącą wodą, najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy resztki nie przyschną.

Usuwanie drobnych usterek

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Korpus urządzenia

Usterka:

Urządzenie nie pracuje.

Możliwa przyczyna:

Próbowano nałożyć miskę na włączone urządzenie.

Usuwanie przyczyny:

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Prawidłowo nałożyć miskę i przekręcić aż do oporu.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Akcesoria

Usterka:

Urządzenie nie zaczyna pracować.

Możliwa przyczyna:

Wyposażenie nie jest prawidłowo założone.

Usuwanie przyczyny:

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyposażenie nasadzać zgodnie z opisem w instrukcji obsługi.

Ważna wskazówka

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego (patrz spis adresów punktów serwisowych na końcu instrukcji).

Przechowywanie

→ Rysunek

- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- Zwinąć w schowku przewód elektryczny.
- Schować tarczę do ubijania i nośnik wkładek do miski.
- Pozostałe narzędzia umieścić w schowku na akcesoria.
- Nałożyć miskę.

Ekologiczna utylizacja









To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

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

Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie

Narzędzie	Obroty	Czas	Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie
	niskie / wysokie	ok. 1-2 min	Ciasto drożdżowe <ul style="list-style-type: none"> – maks. 500 g mąki – 25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych – 225 ml mleka (o temperaturze pokojowej) – 1 jajko – 1 szczypta soli – 80 g cukru – 60 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej) – otarta skórka z ½ cytryny (aromat cytrynowy) ■ Wszystkie składniki (poza mlekiem) włożyć do miski. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na 10 sekund na niskie obroty. ■ Dodać mleka i mieszać na wysokich obrotach. <p>Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.</p>
	M		Cebula, czosnek <ul style="list-style-type: none"> – od 1 cebuli (poćwiartowanej) do 300 g – od 1 ząbka czosnku do 300 g ■ Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia.
	wysoka		Mięso, wątróbka (na mięso siekane, tatar itd.) <ul style="list-style-type: none"> – 50 g do 500 g ■ Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Pokroić mięso w kostkę. <p>Ciasta mięsne, farsze i pasztety:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszać, aż do wyrobienia ciasta.
	wysoka	ok. 1,5 do 2 min	Sorbet truskawkowy <ul style="list-style-type: none"> – 250 g mrożonych truskawek – 100 g cukru pudru – 180 ml śmietany (prawie 1 kubek) ■ Włożyć wszystkie składniki do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym razie tworzą się grudki. Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.
	niskie / wysokie		Piana z białek <ul style="list-style-type: none"> – 2 do 6 białek z jaj ■ Ubijać na wysokich obrotach. W celu ostrożnego wymieszania nastawić na niskie obroty.
	niskie / wysokie		Bitą śmietaną <ul style="list-style-type: none"> – 200 g do 400 g ■ Ubijać na wysokich obrotach. W celu ostrożnego wymieszania nastawić na niskie obroty.

Використання за призначенням

Перед використанням уважно прочитайте цю інструкцію, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки й управління, які стосуються цього приладу. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості зі звичайною для таких умов тривалістю, див. розділ «Рецепти / інгредієнти / переробка».

Цей прилад придатний для перемішування, змішування, збивання, нарізання та шаткування продуктів. Інші види застосування можливі за умови використання рекомендованого виробником приладдя. Не можна використовувати прилад для переробки інших предметів чи речовин.

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. Збережіть інструкцію з експлуатації. Передавайте інструкцію з експлуатації наступним користувачам разом із приладом.

Правила техніки безпеки

Небезпека ураження електричним струмом

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад та його кабель живлення слід берегти від дітей. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та знань можуть користуватися приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного використання приладу та за умови розуміння можливих пов'язаних із цим небезпек. Дітям не можна гратися з приладом. Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Не прокладайте кабель живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Для запобігання небезпекам заміну кабелю живлення приладу у випадку його пошкодження має виконувати представник виробника приладу чи сервісної служби або інша особа з відповідною кваліфікацією. Ремонт приладу дозволяється виконувати лише нашій сервісній службі.

Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Залишаючи прилад без догляду, а також перед складанням, розбиранням або очищенням завжди від'єднуйте його від електромережі. У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим і знову запускається після відновлення електропостачання. Категорично заборонено занурювати основний блок у рідину, тримати його під проточною водою та мити в посудомийній машині. Вийміть штепсельну вилку з розетки, перш ніж починати усунення несправності.

⚠ Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руку в чашу.

Підштовхуйте інгредієнти лише штовхачем. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Насадки можна міняти тільки після зупинки привода.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами / приводом, що обертається!

Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край-ручку.

Коли універсальний ніж не використовується, він має лежати в шухляді для приладдя. Для очищення використовуйте щітку. Будьте особливо обережні під час повороту зі вставками! Вставляючи вставку в диск-тримач, урахуйте її форму та розташування. Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення. Заборонено засовувати руку в завантажувальний отвір. Для підштовхування використовуйте тільки штовхач.

⚠ Небезпека травмування!

Заборонено збирати приладдя на основному блоці.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → «Очищення та догляд» див. стор. 117

Пояснення символів на приладі або приладді



Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.



Обережно! Ножі, що обертаються.



Обережно! Насадки, що обертаються.
Заборонено засовувати руку в завантажувальний отвір.

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

Зміст

Використання за призначенням.....	112
Правила техніки безпеки	112
Стислий огляд.....	114
Управління.....	115
Очищення та догляд.....	117
Усунення несправностей.....	118
Зберігання	118
Утилізація	118
Сервісні центри.....	118
Рецепти / інгредієнти / переробка.....	119

Стислий огляд

→ Малюнок A

Основний блок приладу

1 Поворотний перемикач

0/off = зупинка

M = моментальне ввімкнення з найвищим числом обертів; утримуйте перемикач протягом часу, потрібного для переробки.

Ступінь 1-2, робоча швидкість:

1 = мале число обертів – низька швидкість,

2 = велике число обертів – висока швидкість.

2 Привод

3 Шухляда для приладдя (малюнок B)

Щоб відкрити це відділення, натисніть кнопку знизу приладу та витягніть шухляду. Щоб вийняти шухляду повністю, злегка підніміть її передню частину, а потім витягніть. Щоб вставити шухляду, злегка підніміть її передню частину, а потім вставте до упору.

4 Відсік для кабелю

Чаша з приладдям

5 Чаша

6 Кришка

a Штовхач

7 Вал привода

Насадки

8 Тримач насадок

a Універсальний ніж

b Диск для збивання

9 Диск-тримач для кріплення вставок

a Вставка **A** для грубого нарізання

b Вставка **B** для дрібного нарізання

c Вставка **C** для грубого шаткування

d Вставка **D** для тонкого шаткування*

10 Прес для цитрусових*

11 Блендер*

12 Універсальний подрібнювач*

* Залежно від моделі

Якщо приладдя не входить до комплексу поставки, тоді його можна замовити через сервісний центр.

Управління

Перед першим використанням прилад і приладдя слід ретельно очистити, див. «Очищення та догляд».

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній, стійкій і чистій поверхні.
- Витягніть кабель з відсіку на бажану довжину.

Важливі вказівки

- Під час роботи з приладом шухляда для приладдя має бути засунута.
- Вмикайте та вимикайте прилад виключно поворотним перемикачем.
- Заборонено вимикати прилад повертанням чаші, блендера або насадки.
- Перед використанням вийміть усе приладдя з чаші. Вставляйте лише необхідні елементи.
- Вмикайте прилад, лише коли насадки/приладдя повністю встановлено.

Чаша з приладдям/насадкою

⚠ Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руку в чашу. Підштовхуйте інгредієнти лише штовхачем.

Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.

Увага!

Прилад можна ввімкнути тільки з установленою чашею, а також з установленою та закрученою кришкою.

Універсальний ніж

Для подрібнення, січення, перемішування й замішування.



⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край-ручку. Коли універсальний ніж не використовується, він має лежати в шухляді для приладдя.

Диск для збивання

Для вершків, яєчних білків, майонезу.



→ Малюнок 6

- Установіть чашу (стрілка на чаші має опинитися навпроти позначки на приладі) й поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вал приводу втисніть до фіксації в тримач насадок.
- Вставте тримач насадок у чашу.
- Установіть універсальний ніж або диск для збивання на тримач насадок і приберіть руку.

Увага!

Продукти для переробки завантажуйте лише після встановлення насадок.

- Завантажте інгредієнти.
- Установіть кришку зі штовхачем (стрілка на кришці має опинитися навпроти позначки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою. Носик кришки має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Поверніть перемикач у бажане положення.
- Для додавання інгредієнтів установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штовхач і завантажте інгредієнти через завантажувальний отвір. Рідини доливайте крізь штовхач.

Диск-тримач і вставки

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Будьте особливо обережні під час поводження зі вставками! Вставляючи вставку в диск-тримач, ураховуйте її форму та розташування. Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення.

Заборонено засовувати руку в завантажувальний отвір. Для підштовхування використовуйте тільки штовхач.

Вставка А для грубого нарізання

Установіть перемикач у положення, що відповідає низькому числу обертів. Для нарізання огірків і моркви.

Вставка В для дрібного нарізання

Установіть перемикач у положення, що відповідає високому числу обертів. Для нарізання огірків і моркви.

Вставка С для грубого шаткування

Установіть перемикач у положення, що відповідає високому числу обертів. Для шаткування яблук, моркви та твердого сиру. Не підходить для дуже твердих продуктів, як-от саламі.

Вставка D для тонкого шаткування

Установіть перемикач у положення, що відповідає високому числу обертів. Для шаткування моркви та твердого сиру.

→ Малюнок D

- Установіть чашу (стрілка на чаші має опинитися навпроти позначки на приладі) й поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте вал привода в чашу.
- Вставте потрібну вставку в диск-тримач. Зверніть увагу на форму та розташування вставки!

→ Малюнок D-5a

- Установіть диск-тримач на вал привода.

- Установіть кришку зі штовхачем (стрілка на кришці має опинитися навпроти позначки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою. Носик кришки має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Поверніть перемикач у бажане положення.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування.
- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування, злегка натискаючи на штовхач. Вийміть штовхач і завантажте інгредієнти через завантажувальний отвір.

Увага!

Спорожнюйте чашу, перш ніж нарізати чи шатковані продукти наповнять її до диска-тримача.

Прес для цитрусових

→ Малюнок E

Для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад апельсинів, грейпфрутів і лимонів.

- Установіть чашу (стрілка на чаші має опинитися навпроти позначки на приладі) й поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте вал привода в чашу.
- Установіть прес для цитрусових на вал привода (стрілка на пресі для цитрусових має опинитися навпроти позначки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою. Носик ситового кошика має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.
- Установіть вичавний конус і притисніть його.
- Для вичавлювання соку з фруктів виберіть поворотним перемикачем низьке число обертів і притисніть фрукт до вичавного конуса.

Увага!

Слідкуйте за рівнем заповнення чаші. Максимальний об'єм заповнення: 500 мл. Своєчасно спорожнюйте чашу.

Після роботи

- Установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.

Зняття чаші з приладдям/насадкою

- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Вийміть із чаші тримач насадок разом з універсальним ножем або диском для збивання. Зніміть насадку з тримача насадок.
- Візьміть диск-тримач за ручки-заглиблення та вийміть з чаші.
- Переверніть диск-тримач і обережно видавіть вставку з його нижнього боку. → **Малюнок E**
- Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Очистьте всі деталі. → «*Очищення та догляд*» див. стор. 117

Зняття пресу для цитрусових

- Відкрутіть прес для цитрусових і зніміть чашу.
- Очистьте всі деталі. → «*Очищення та догляд*» див. стор. 117

Очищення та догляд

Прилад не потребує технічного обслуговування. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

У жодному разі не занурюйте основний блок у воду та не тримайте його під проточною водою.

Увага!

Можливе пошкодження поверхонь. Не застосовуйте абразивні засоби для чищення.

Вказівка: під час переробки, наприклад, моркви й червоної капусти, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

Очищення основного блока

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою. За потреби скористайтеся невеликою кількістю мийного засобу.
- Після цього протріть прилад насухо.
- Шухляду для приладдя промийте під проточною водою та висушіть. Миття в посудомийній машині заборонене!

Очищення чаші з приладдям

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край-ручку. Коли універсальний ніж не використовується, він має лежати в шухляді для приладдя. Будьте особливо обережні під час поводження зі вставками! Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення.

Для очищення використовуйте щітку.

Вказівка: усі деталі можна мити в посудомийній машині. Не затискайте пластмасові деталі в посудомийній машині, оскільки вони можуть деформуватися.

Очищення преса для цитрусових

Усі деталі можна мити в посудомийній машині. Вичавний конус рекомендується промивати з усіх боків проточною водою одразу після використання. Завдяки цьому залишки продуктів не присихатимуть.

Усунення несправностей

Небезпека травмування!

Вийміть штепсельну вилку з розетки, перш ніж починати усунення несправності.

Основний блок приладу

Несправність

Прилад припинив працювати.

Можлива причина

Здійснено спробу встановити чашу на ввімкнутий прилад.

Усунення

- Установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Правильно встановіть чашу та вкрутіть її до упору.
- Знову ввімкніть прилад.

Приладдя

Несправність

Прилад не запускається.

Можлива причина

Приладдя встановлено неправильно.

Усунення

- Установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Установіть приладдя, як описано в цій інструкції.

Важлива вказівка

Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби (адреси сервісних центрів наведено в кінці цього документа).

Зберігання

→ Малюнок

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.
- Покладіть диск для збивання та диск-тримач для кріплення вставок у чашу.
- Решту насадок покладіть у шухляду для приладдя.
- Установіть чашу.

Утилізація



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Сервісні центри







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

Виробник: «БСХ Хаузгерете ГмБХ» вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ «БСХ Побутова Техніка» вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна

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

Рецепти / інгредієнти / переробка

Насадка	Число обертів	Час	Рецепти / інгредієнти / переробка
	Низьке/ високе	Прибл. 1-2 хв	Дріжджове тісто <ul style="list-style-type: none"> – Макс. 500 г борошна – 25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів – 225 мл молока (кімнатної температури) – 1 яйце – 1 пучка солі – 80 г цукру – 60 г жиру (кімнатної температури) – Шкірка ½ лимона (лимонний ароматизатор) ■ Завантажити всі інгредієнти (крім молока) у чашу. ■ На 10 секунд повернути перемикач у положення, що відповідає низькому числу обертів. ■ Додати молоко та перемішати на високих обертах. <p>Температура інгредієнтів має бути однаковою. Коли тісто виглядатиме гладким, йому необхідно дати піднятися в теплому місці.</p>
	М		Цибуля, часник <ul style="list-style-type: none"> – Від 1 цибулини (розрізаної на чотири частини) до 300 г – Від 1 зубчика часнику до 300 г ■ Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.
	Високе		М'ясо, печінка (для приготування фаршу тощо) <ul style="list-style-type: none"> – 50-500 г ■ Видалити кістки, хрящі, шкіру та сухожилля. Нарізати м'ясо кубиками. <p>Приготування м'ясного тіста, начинок і паштетів:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ покласти м'ясо (яловичину, свинину, телятину, птицю; можна також рибу) в чашу разом з іншими інгредієнтами та приправами; переробляти до отримання однорідної маси.
	Високе	Прибл. 1,5-2 хв	Полуничний шербет <ul style="list-style-type: none"> – 250 г замороженої полуниці – 100 г цукрової пудри – 180 мл вершків (1 неповна склянка) ■ Покласти всі інгредієнти в чашу. Одразу ж увімкнути прилад, інакше утворяться грудки. Перемішувати до утворення кремоподібної маси.
	Низьке/ високе		Збиті білки <ul style="list-style-type: none"> – 2-6 яєчних білків ■ Збивати на високих обертах. Для підмішування ввімкнути низьке число обертів.
	Низьке/ високе		Збиті вершки <ul style="list-style-type: none"> – 200-400 г ■ Збивати на високих обертах. Для підмішування ввімкнути низьке число обертів.

Использование по назначению

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства, см. раздел «Рецепты/ингредиенты/переработка».

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

Указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям.

Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Сетевой кабель не должен проходить через острые края или горячие поверхности. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора.

Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине. Перед устранением неисправности извлеките штепсельную вилку из розетки.

⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации ни в коем случае не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда используйте толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края.

При неиспользовании универсальный нож должен всегда храниться в ящике для принадлежностей. Для чистки использовать щетку. Необходимо соблюдать особую осторожность в обращении со вставками! Принять во внимание форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

⚠ Не исключена опасность травмирования!




Ни в коем случае не собирать принадлежности на основном блоке прибора.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.

→ «Чистка и уход» см. стр. 125

Пояснение символов на приборе и принадлежностях

	Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.
	Осторожно! Вращающиеся ножи.
	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не опускать руку в загрузочное отверстие.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Bosch**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Использование по назначению	120
Указания по технике безопасности.....	120
Комплектный обзор	122
Эксплуатация	123
Чистка и уход	125
Помощь при устранении неисправностей	126
Хранение	126
Утилизация.....	127
Сервисная служба	127
Рецепты / ингредиенты / переработка	128

Комплектный обзор

→ Рисунок 

Основной блок

1 Поворотный переключатель

0/off = стоп

M = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.

Режим 1-2, рабочая скорость:

1 = низкое число оборотов – медленно,

2 = высокое число оборотов – быстро.

2 Привод

3 Ящик для принадлежностей (рисунок)

Чтобы открыть ящик, нужно нажать на кнопку на нижней стороне прибора и выдвинуть ящик. Чтобы извлечь ящик полностью, его необходимо слегка наклонить вверх и выдвинуть. Вставляя ящик обратно, его необходимо слегка наклонить вверх, а затем задвинуть до упора.

4 Отсек для кабеля

Смесительная чаша с принадлежностями

5 Смесительная чаша

6 Крышка

а Толкатель

7 Приводная ось

Насадки

8 Держатель для насадок

а Универсальный нож

б Диск для взбивания

9 Диск для крепления вставок

а Вставка-резка **A**, крупно

б Вставка-резка **B**, мелко

с Насадка для крупной шинковки **C**

д Насадка для мелкой шинковки **D***

10 Соковыжималка для цитрусовых

11 Блендер*

12 Универсальный измельчитель*

* в зависимости от модели

Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

Эксплуатация

Перед первым использованием тщательно очистить прибор и принадлежности, см. раздел «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлечь кабель из отсека для кабеля на необходимую длину.

Важные указания

- Во время работы с прибором ящик для принадлежностей должен быть закрыт.
- Включать и выключать прибор только с помощью поворотного переключателя.
- Ни в коем случае не выключать прибор вращением смесительной чаши, блендера или насадки.
- Перед использованием извлечь из смесительной чаши все принадлежности. Устанавливать только те детали, которые будут использоваться.

- Прибор можно включать только после полной установки насадок или принадлежностей.

Смесительная чаша с принадлежностями / насадками

⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации ни в коем случае не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда используйте толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

Внимание!

При работах в смесительной чаше прибор может быть включен только с установленной смесительной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.

Универсальный нож

для измельчения, рубки, перемешивания и замешивания.



⚠ Опасность травмирования острыми лезвиями ножа!

Не касаться лезвий универсального ножа голыми руками. Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края. При неиспользовании универсальный нож должен всегда лежать в ящике для принадлежностей.

Диск для взбивания

для сливок, взбитых в пену яичных белков и майонеза.



→ Рисунок 6

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в держатель для насадок до фиксации.
- Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.

- Установить универсальный нож или диск для взбивания на держатель для насадок и отпустить.

Внимание!

Продукты для переработки загружать только после установки насадок.

- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие. Добавить жидкости через толкатель.

Диск для крепления вставок и вставки

⚠ Опасность травмирования острыми лезвиями ножа!

Соблюдать особую осторожность при обращении со вставками! Принять во внимание форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

Вставка-резка А, крупно

Установить поворотный переключатель на низкое число оборотов. Для резки овощей и моркови.

Вставка-резка В, мелко

Установить поворотный переключатель на высокое число оборотов. Для резки овощей и моркови.

Насадка для крупной шинковки С

Установить поворотный переключатель на высокое число оборотов. Для шинковки яблок, моркови и сыра. Не подходит для очень твердых продуктов, таких как салями.

Насадка для мелкой шинковки D

Установить поворотный переключатель на высокое число оборотов. Для шинковки моркови и сыра.

→ Рисунок D

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в смесительную чашу.
- Вставить нужную вставку в диск для крепления вставок. Принять во внимание форму и положение вставки! → **Рисунок D-5a**
- Установить диск для крепления вставок на приводную ось.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив стрелки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки.
- Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подталкивать толкателем. Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.

Внимание!

Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты достигнут диска для крепления вставок.

Соковыжималка для цитрусовых

→ Рисунок 13

Для отжима сока из цитрусовых, например, из апельсинов, грейпфрутов и лимонов.

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в смесительную чашу.
- Установить соковыжималку для цитрусовых на приводную ось (стрелка на соковыжималке напротив стрелки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик сита должен войти до упора в прорезь ручки смесительной чаши.
- Установить конус соковыжималки и прижать его.
- Для отжима сока из фруктов установить поворотный переключатель на низкое число оборотов и прижать половинку фрукта к конусу соковыжималки.

Внимание!

Следить за уровнем наполнения смесительной чаши.

Максимальная вместимость: 500 мл.

Смесительную чашу следует своевременно опустошать:

По окончании работы

- Установить поворотный переключатель в положение 0/off.
- Извлечь вилку из розетки.

Снятие смесительной чаши с принадлежностями/насадками

- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь из смесительной чаши держатель насадок вместе с универсальным ножом или диском для взбивания. Снять насадку с держателя для насадок.

- Взять диск для крепления вставок за выемки для захвата и вынуть из смесительной чаши.

- Перевернуть диск для крепления вставок и осторожно выдавить вставку с нижней стороны.

→ Рисунок 14

- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Очистить все части прибора.

→ «Чистка и уход» см. стр. 125

Снятие цитрусовой соковыжималки

- Открутить соковыжималку для цитрусовых и снять смесительную чашу.

- Очистить все части прибора.

→ «Чистка и уход» см. стр. 125

Чистка и уход

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная очистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

⚠️ Опасность поражения током!

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Указание. При переработке, например, моркови и краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Очистка основного прибора

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать небольшое количество средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

- Промыть ящик для принадлежностей в проточной воде и высушить его. Нельзя мыть в посудомоечной машине!

Чистка смесительной чаши с принадлежностями

⚠ Опасность травмирования острыми лезвиями ножа!

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края. При неиспользовании универсальный нож должен всегда лежать в ящике для принадлежностей. Соблюдать особую осторожность при обращении со вставками! Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Для чистки использовать щетку.

Указание. Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

Очистить соковыжималку.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего промыть сразу после использования со всех сторон под проточной водой. Так остатки не присохнут.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлеките штепсельную вилку из розетки.

Основной блок

Неисправность

Прибор прекратил работу.

Возможная причина

Была попытка установить смесительную чашу на включенный прибор.

Устранение

- Установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Правильно установить смесительную чашу и завинтить до упора.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

Принадлежности

Неисправность

Прибор не включается.

Возможная причина

Принадлежность неправильно установлена.

Устранение

- Установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Устанавливать принадлежности согласно соответствующим указаниям данной инструкции.

Важная информация

Если таким образом не удалось устранить неисправность, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

Хранение

→ Рисунок

- Извлечь вилку из розетки.
- Убрать кабель в отсек для кабеля.
- Уложить диск для взбивания и диск для крепления вставок в смесительную чашу.
- Уложить остальные насадки в ящик для принадлежностей.
- Установить смесительную чашу.

Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Сервисная служба







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

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

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код
<https://www.bosch-home.ru>



Рецепты / ингредиенты / переработка

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
	низкая / высокая	ок. 1-2 мин	Дрожжевое тесто <ul style="list-style-type: none"> – макс. 500 г муки – 25 г дрожжей или 1 пакетик сухих дрожжей – 225 мл молока (комнатной температуры) – 1 яйцо – 1 щепотка соли – 80 г сахара – 60 г жира (комнатной температуры) – цедра с ½ лимона (лимонный ароматизатор) ■ Загрузить все ингредиенты (кроме молока) в смесительную чашу. ■ Установить поворотный переключатель на 10 секунд на низкое число оборотов. ■ Добавить молоко и перемешать все на высоких оборотах. Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. Когда тесто станет гладким, дать ему подойти в теплом месте.
	M		Репчатый лук, чеснок <ul style="list-style-type: none"> – от 1 луковицы (разрезанной на четыре части), до 300 г – от 1 зубчика чеснока, до 300 г ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокая		Мясо, печень (для фарша, тартара и т.д.) <ul style="list-style-type: none"> – от 50 г до 500 г ■ Удалить кости, хрящи, кожу и сухожилия. Нарезать мясо кубиками. Приготовление мясного фарша, начинок и паштетов: <ul style="list-style-type: none"> ■ загрузить в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, а также рыбу и т.д.), вместе с другими ингредиентами и приправами и перерабатывать до получения однородного теста.
	высокая	от 1,5 мин до 2 мин	Клубничный сорбет <ul style="list-style-type: none"> – 250 г замороженной клубники – 100 г сахарной пудры – 180 мл сливок (примерно 1 стаканчик) ■ Все ингредиенты положить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки. Перемешивать до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.
	низкая / высокая		Взбитые белки <ul style="list-style-type: none"> – От 2 до 6 яичных белков ■ Взбивать на высоких оборотах. Для подмешивания установить низкое число оборотов.
	низкая / высокая		Взбитые сливки <ul style="list-style-type: none"> – от 200 г до 400 г ■ Взбивать на высоких оборотах. Для подмешивания установить низкое число оборотов.

وصفات / مكونات / طريقة التحضير

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	منخفضة / عالية	حوالي 2-1 دقيقة	العجين المخمر - 500 جرام طحين بحد أقصى - 25 جرام خميرة أو 1 كيس خميرة مجففة - 225 مل لبن (درجة حرارة الغرفة) - 1 بيضة - 1 حفنة من الملح - 80 جم سكر - 60 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة) - قشر نصف ليمونة (نكهة الليمون) ■ ضع جميع المكونات (ماعدا الحليب) في الوعاء. ■ اضبط المفتاح الدوار على سرعة منخفضة لمة 10 ثوانٍ. ■ أضف اللبن وقم بالتقليب بعدد لفات عالٍ. يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. عندما يبدو العجين أملسًا وضعه في مكان دافئ.
	M		البصل والثوم - بدءًا من بصلة واحدة (مقشرة) حتى 300 جرام - بدءًا من فص ثوم واحد إلى 300 جرام ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	high (عالية)		لحم، كبد (للحم المفروم والتاتار وما إلى ذلك) - 50 جم إلى 500 جم ■ ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد والأوتار، ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة. عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة: ■ يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل أو الطيور بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى في الوعاء وتعجن معا
	high (عالية)	حوالي 1.5 دقيقة إلى 2 دقيقة.	كريمة بوظة الفراولة - 250 جرام فراولة مجمدة - 100 جرام سكر مطحون - 180 مل كريمة (حوالي كوب واحد) ■ توضع كافة المكونات في الوعاء، وتخلط فوراً، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.
	منخفضة / عالية		خفق بياض البيض النيئ - من 2 إلى 6 زلال بياض ■ يتم الخفق على سرعة عالية. لتخفيض السرعة انقل إلى عدد لفات أقل.
	منخفضة / عالية		خفق القشدة - 200 جم إلى 400 جم ■ يتم الخفق على سرعة عالية. لتخفيض السرعة انقل إلى عدد لفات أقل.

الحفاظ على الجهاز

← الصورة G

- انزع القابس الكهربائي.
- قم بإدخال سلك التوصيل الكهربائي في موضع حفظ السلك.
- خزن كلاب العجين وقرص التقطيع لولائج الأقراص في الوعاء.
- خزن بقية الأدوات في درج الكماليات.
- ركب الوعاء.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزع عمك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

خدمة العملاء

سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.

تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

ملحوظة: إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

تنظيف عصارة الموالج

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. يفضل القيام بشطف قمع الكبس فور استخدامه من كل الجوانب أسفل الماء الجاري. وبذلك لن تجف الرواسب.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠ خطر حدوث إصابات!
قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

الجهاز الرئيسي

الخلل:

سوف يتوقف الجهاز عن العمل.

السبب المحتمل:

كانت هناك محاولة لتركيب الوعاء على الجهاز المشغل.

إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**.
- يتم تركيب الوعاء بصورة صحيحة وتثبيتته بإحكام من خلال إدارته حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

الكماليات

الخلل:

الجهاز لا يعمل.

السبب المحتمل:

الملح غير مركب بشكل صحيح.

إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**.
- ركب الكماليات وفقاً للتعليمات الواردة في هذا الدليل.

تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (انظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

تمت الطباعة على ورق معاد التدوير بنسبة 100%

عصارة موالح

← الصورة F

هذا الجهاز مناسب لعصر الحمضيات، البرتقال والجريب فروت والليمون.

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

■ ركب كباسة العصر على محور الدفع (السهم الموجود على كباسة العصر في اتجاه السهم الموجود على الوعاء) وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب أن يكون الجزء البارز على سلة المنخل مستقرا في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ركب قمع الكبس واضغطه.

■ لغرض كبس الفواكه انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المنخفضة واضغط على الفواكه المنصفة على قمع الكبس.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

■ ركب كباسة العصر على محور الدفع (السهم الموجود على كباسة العصر في اتجاه السهم الموجود على الوعاء) وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب أن يكون الجزء البارز على سلة المنخل مستقرا في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ركب قمع الكبس واضغطه.

■ لغرض كبس الفواكه انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المنخفضة واضغط على الفواكه المنصفة على قمع الكبس.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

تنبيه هام!

احرص على مراعاة مستوى ملء الوعاء.

كمية الملء القصوى: 500 مل.

يتم إفراغ الوعاء في الوقت ذاته: يتم إفراغ الوعاء في الوقت ذاته:

بعد الانتهاء من الاستخدام

■ يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0/off.

■ انزع القابض الكهربائي.

أخرج الوعاء مع الملحقات/أداة العمل:

■ أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.

■ أخرج حامل أداة العمل مع السكين المتنوع

الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين من الوعاء. انزع أداة العمل من حامل أداة العمل.

■ يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك ويتم إخراجها في الوعاء.

■ اقلب القرص الحامل واضغط النصل من أسفل

بحرص لخلعه. ← الصورة E:

■ أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب

الساعة ثم افصله عن الجهاز.

- قم بتنظيف كل الأجزاء. ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-5

اخلع عصارة الموالح:

■ اترك عصارة الليمون تعمل واخلع الوعاء.

- قم بتنظيف كل الأجزاء. ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-5

التنظيف والعناية بالجهاز

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا يوضعه تحت ماء منساب من الصنبور.

تنبيه هام!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حادة أو خشنة.

ملحوظة: مثلاً عند التعامل معالجزر والكرنب الأحمر

تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه

التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

تنظيف الجهاز الأساسي

■ انزع القابض الكهربائي.

■ امسح الجهاز الأساسي بفضة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات.

■ قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

■ اشطف درج الكماليات أسفل الماء الجاري واتركه يجف. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.

تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة

الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. في

حال عدم الاستخدام قم دائماً بحفظ السكين المتعدد

الاستخدامات في درج الكماليات. يجب توخي الحرص

بصورة خاصة عند التعامل مع ولائج الأقرص! يجب

عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك.

- ركب سكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع على حامل أداة العمل واركه.

تنبيه هام!

يجب دائما عدم إضافة المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد أن تكون أدوات الاستخدام قد تم تركيبها.

- قم بتعبئة المكونات.

- ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقى السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.

- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

- لإضافة المكونات فانقل المفتاح الدوار إلى

الوضع 0/off.

- أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة. استكمل ملء السوائل من خلال السدادة.

قرص حامل مع أنصال التقطيع

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع ولائح الأفراس! يجب مراعاة شكل ووضع الوليحة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

وليحة تقطيع A، خشن

اضبط المفتاح الدوار على سرعة منخفضة. لغرض تقطيع الخيار والجزر.

وليحة تقطيع B، ناعم

اضبط المفتاح الدوار على سرعة عالية. لغرض تقطيع الخيار والجزر.

وليحة بشر C، خشن

اضبط المفتاح الدوار على سرعة عالية. لغرض بشر التفاح والجزر والجبن. ليس مناسباً للمواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل السلامي.

وليحة بشر D، ناعم

اضبط المفتاح الدوار على سرعة عالية. لغرض بشر الجزر والجبن.

← الصورة D

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقى السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.

- انقل محور الدفع إلى الوعاء.

- قم بتركيب النصل المرغوب في القرص الحامل. ويراعى شكل ووضعية النصل!

← الصورة 5a-D

- ضع قرص الحامل على محور الدفع.

- ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقى السهم الموجود على الغطاء والسهم الموجود

- على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء

- يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.

- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.

- ادفع لاحقا المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعينا في ذلك باسطوانة الدفع دفعا خفيفا فقط. أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

تنبيه هام!

قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه ووصول المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.

3 درج الكماليات (صورة B)

- لا تقم أبداً بإيقاف تشغيل الجهاز من خلال لف الوعاء أو الخلاط أو أداة العمل.
- قبل الاستخدام أخرج أجزاء الكماليات من المفتاح. لا تستخدم إلا الأجزاء الضرورية.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات مثبتة تماماً.

لغرض فتح الدرج فاضغط على الزر الموجود على الجانب السفلي للجهاز واسحب الدرج للخارج. لغرض الإخراج الكلي فقم بإمالة الدرج قليلاً إلى أعلى ثم اسحبه. عند تركيب الدرج فقم بإمالاته إلى أعلى ثم أدخله حتى النهاية.

4 تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي

وعاء مع ملحقات تكميلية

5 وعاء

6 غطاء

a أسطوانة دفع

7 محور الدفع

أدوات عمل

8 حامل أداة العمل

a السكين المتنوعة الاستخدام

b قرص الخفق

9 قرص حامل لأتصال التقطيع

a وليجة تقطيع A، خشن

b وليجة تقطيع B، ناعم

c وليجة بشر C، خشن

d وليجة بشر D، ناعم*

10 عصارة موالح*

11 خلاط*

12 القطاعة متنوعة الاستخدامات*

* على حسب الطراز * حسب الطراز

إذا لم يكن أحد المكونات موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء.

استخدام الجهاز

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إعداد الجهاز

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي من رف الكابلات وأخرجه بالطول المطلوب.

تشبيهاً هامة

- عند العمل على الجهاز فاحتفظ بدرجة الكماليات مغلقاً.
- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

الوعاء مع الملحقات / أداة العمل

⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائماً استخدام أداة الكبس.

بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

تنبيه هام!

عند إعداد مواد غذائية في الوعاء فإن الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله إلا عندما يكون الوعاء مركباً ويكون الغطاء مركباً في موضعه وتم إدارته وتثبيته بإحكام.

السكين المتنوعة الاستخدام

من أجل التفتيت التقطيع والتقليب والعجن.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. في حال عدم الاستخدام قم دائماً بحفظ السكين المتعدد الاستخدامات في درج الكماليات.

قرص الخفق

للكريمة وزلال البيض والمايونيز.

← الصورة G

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- استمر في الضغط على محور الدفع إلى أن يثبت في حامل أداة العمل.
- ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!
لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.
في حال عدم الاستخدام قم دائماً بحفظ السكين المتعدد الاستخدامات في درج الكماليات. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع الولايج! يجب مراعاة شكل ووضع الولايجة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي.

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-5

إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.	
احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.	
احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.	

نظرة عامة

← الصورة **A**

الجهاز الرئيسي

1 المفتاح الدوار

0/off = توقف

M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات

الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع

التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من 1-2، سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة 2 = أقصى عدد من اللفات

2 وحدة إدارة

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان
ar-2	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-5	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-6	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-6	الحفاظ على الجهاز
ar-6	التخلص من الجهاز
ar-6	خدمة العملاء
ar-7	صفات / مكونات / طريقة التحضير

الاستعمال المطابق للتعليمات

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللتشغيل للفترات المعتادة لذلك، انظر مقطع «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية. يمكن إجراء تطبيقات أخرى بشرط استخدام الملحق المعتمد من المنتج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه إلى الغير في حال حصوله على الجهاز.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر الصعق الكهربائي

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف والصيانة من قبل المستخدم لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقا للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريبا من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائما إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائما إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠️ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

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

A Bosch Company



8001258664

(020517)

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