



BOSCH



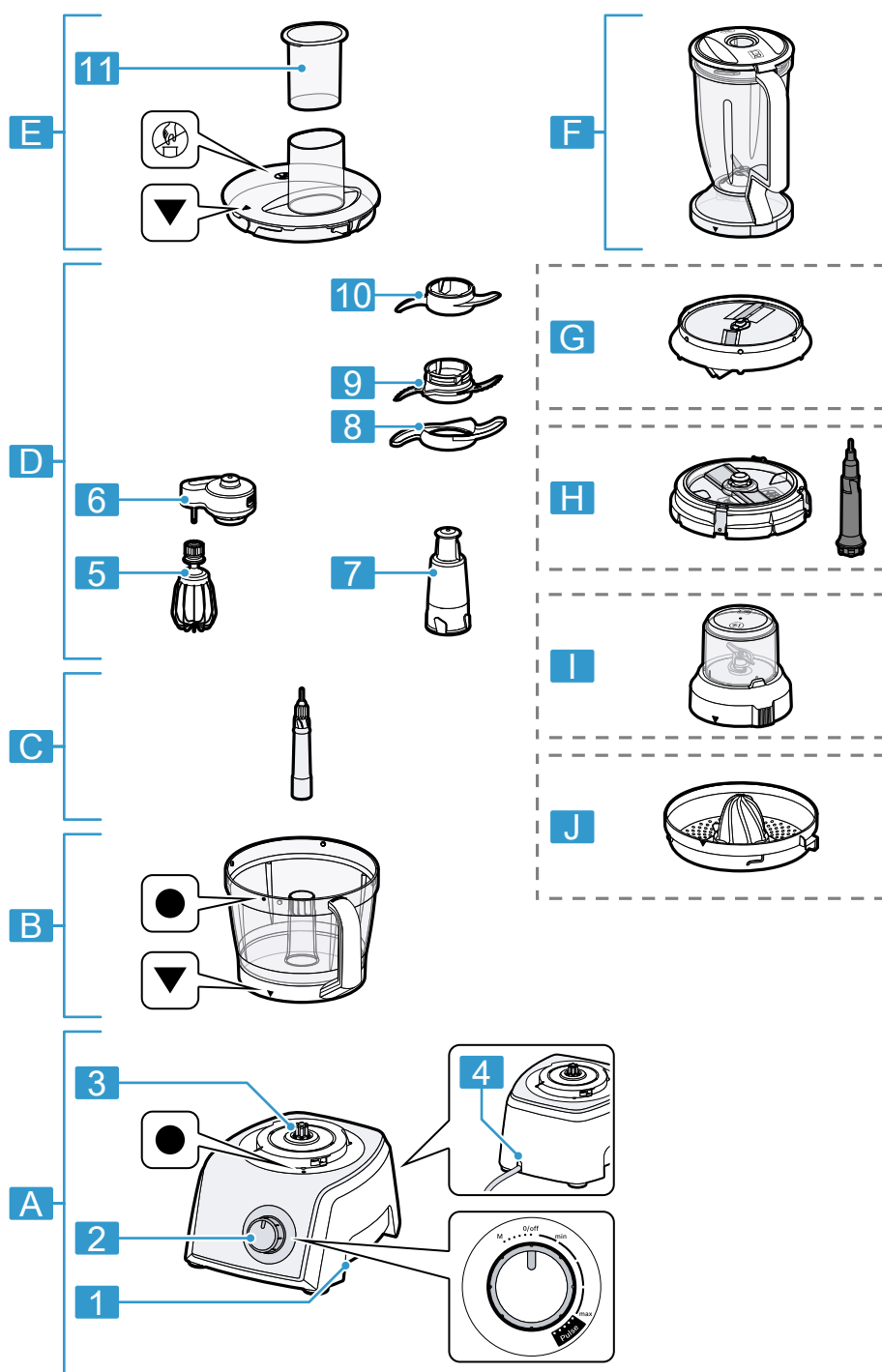
Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](http://bosch-home.com/welcome)

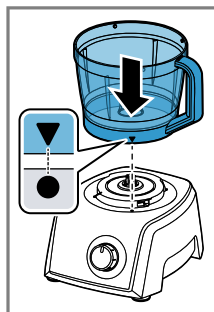
MultiTalent 8

MC8...

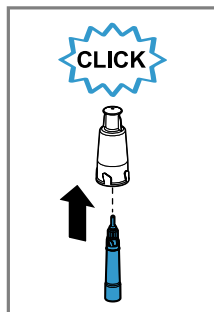
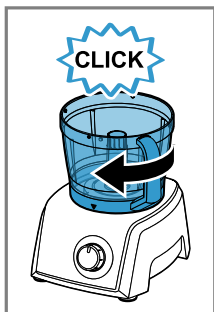
[de]	Gebrauchsanleitung	Kompakt-Küchenmaschine	18
[en]	Information for Use	Compact food processor	24
[fr]	Manuel d'utilisation	Robot multifonction compact	29
[it]	Manuale utente	Robot da cucina universale	36
[nl]	Gebruikershandleiding	Foodprocessor	42
[da]	Betjeningsvejledning	Foodprocessor	48
[no]	Bruksanvisning	Foodprocessor	54
[sv]	Bruksanvisning	Matberedare	59
[fi]	Käyttöohje	Monitoimikone	65
[es]	Manual de usuario	Robot de cocina compacto	71
[pt]	Manual do utilizador	Processador de alimentos compacto	77
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Πολυμίξερ	83
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kompakt mutfak robotu	89
[pl]	Instrukcja obsługi	Kompaktowy robot kuchenny	96
[uk]	Керівництво з експлуатації	Компактний кухонний комбайн	102
[ru]	Руководство пользователя	Компактный кухонный комбайн	109
[ar]	دليل المستخدم	محضرة طعام	116



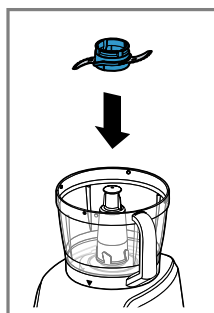
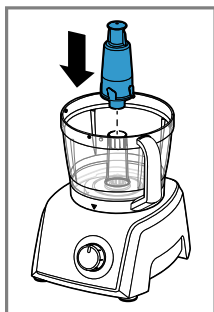




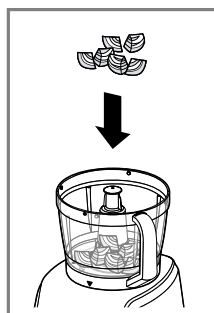
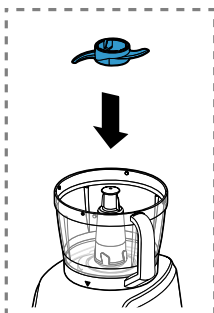
2



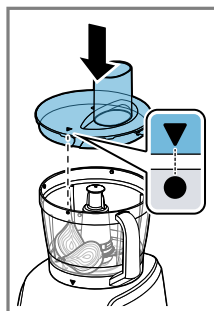
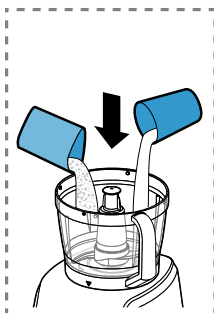
3



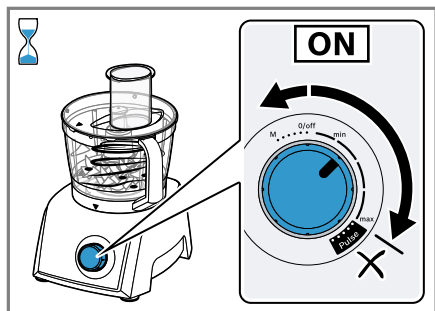
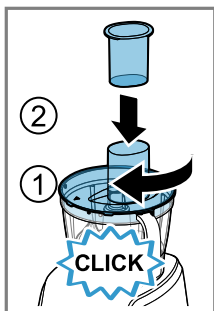
4



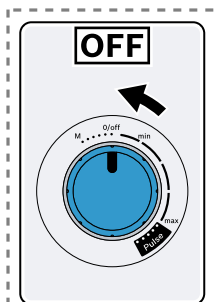
5



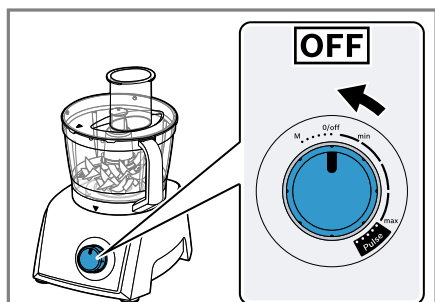
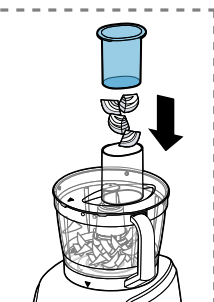
6



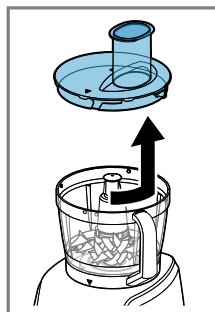
7



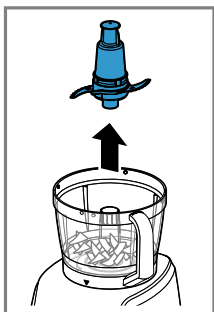
8



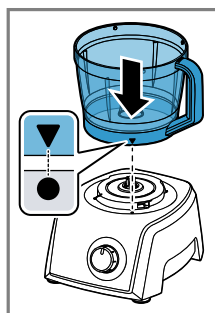
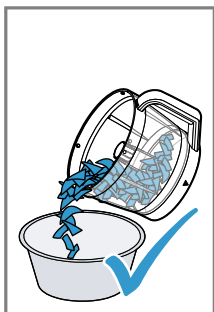
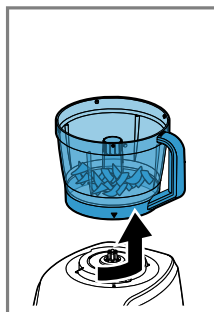
9



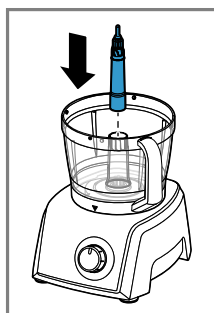
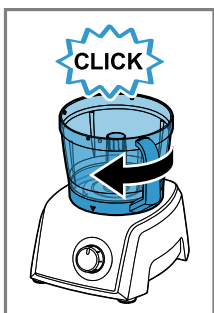
10



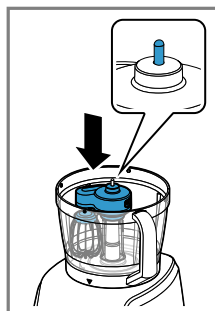
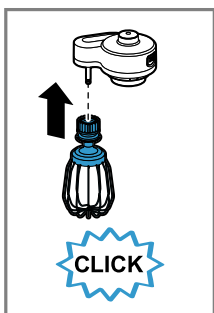
11



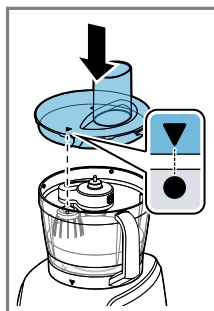
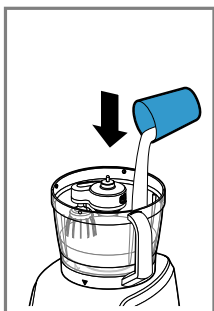
12



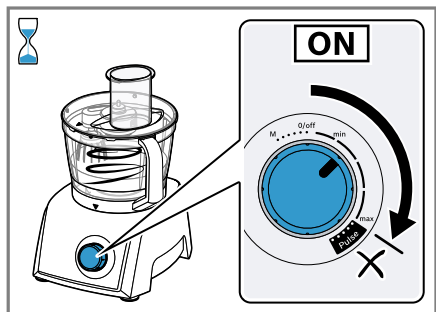
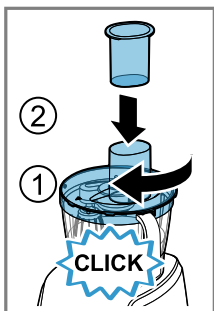
13



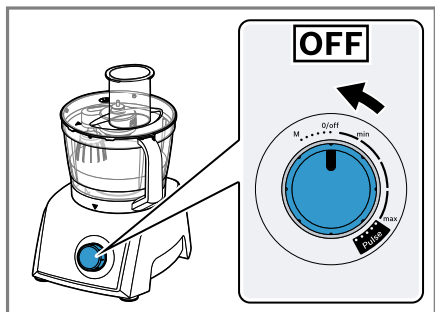
14



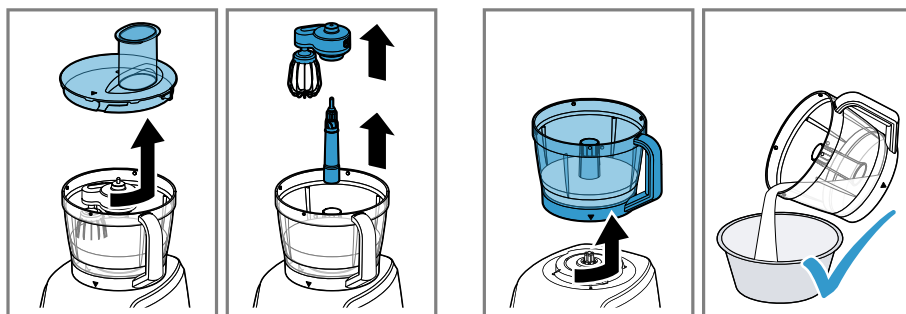
15



16



17

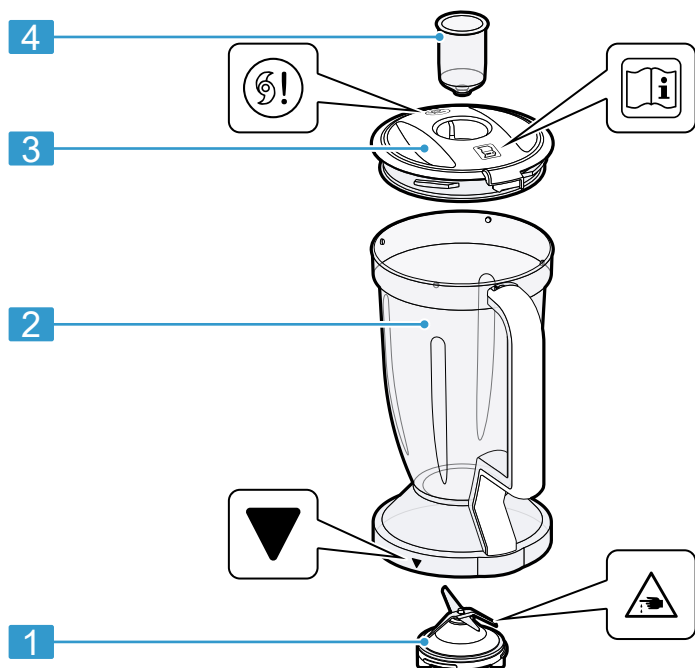


18

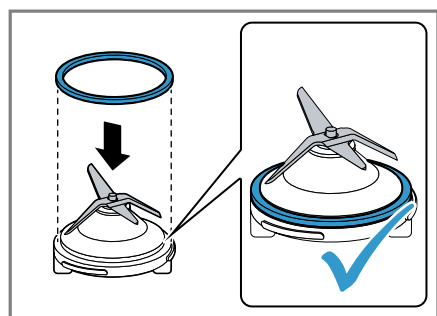
19

	4-8°C		100 - 500 ml	1/3 max	1 min
	21-25°C		1 - 6 x	max	3 min
			650 - 1200 g	max	30 - 120 s
			100 - 750 g	1/3 max	60 - 120 s
			100 - 750 g	1/3 max	60 - 90 s
			50 - 500 g	max	10 - 60 s
			10 - 200 g	max	20 - 60 s
			10 - 200 g	max	5 - 20 s
			50 - 300 g	M	(2 - 6) x 1 s
			10 - 50 g	max	3 - 20 s
			50 - 500 g	max	6 s
			200 g	max	10 - 15 s 30 - 35 s 60 - 80 s

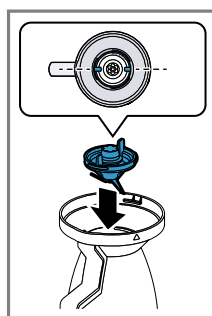
20



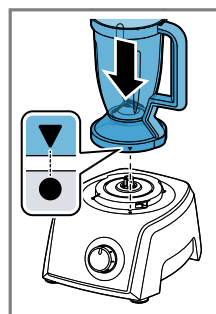
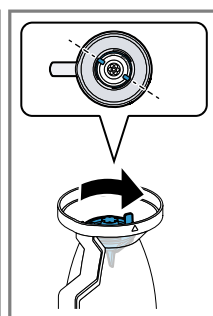
21



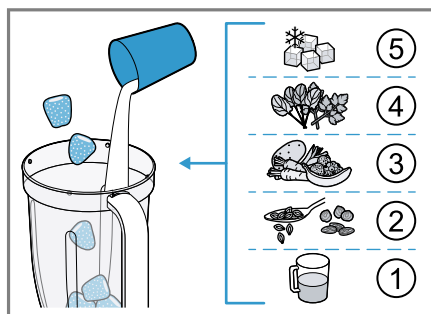
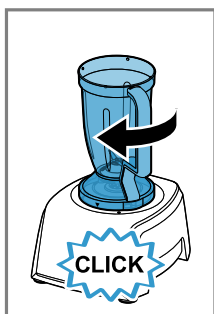
22



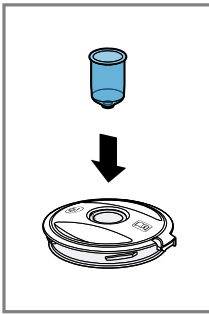
23



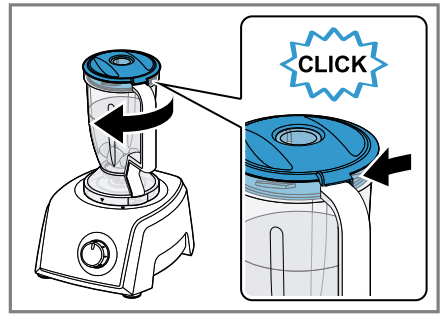
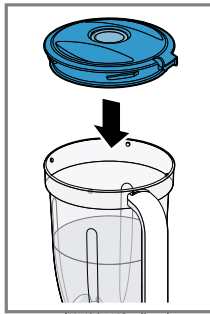
24



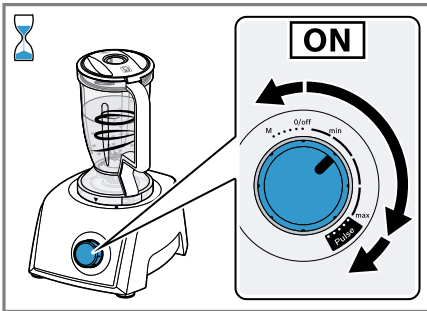
25



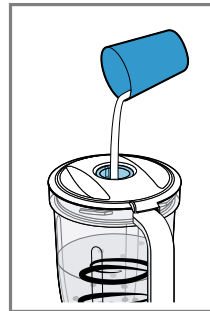
26



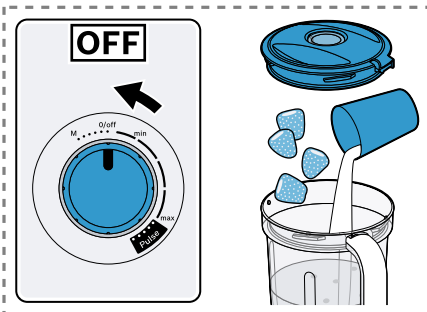
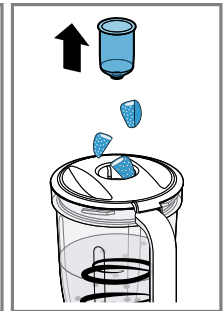
27



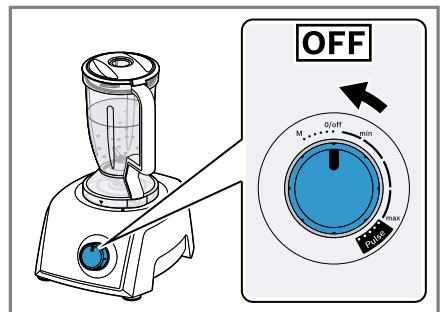
28



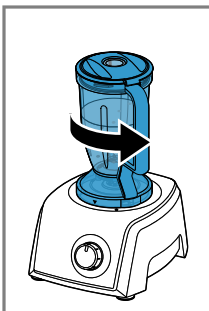
29



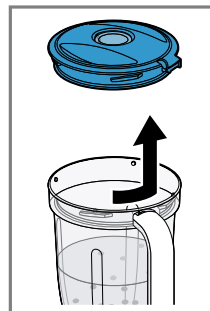
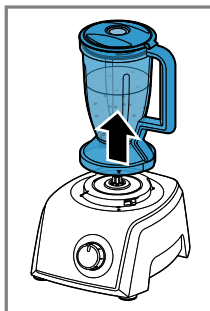
30



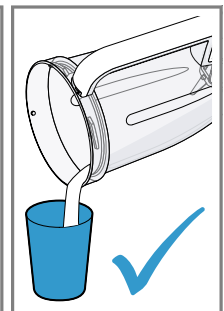
31

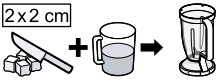
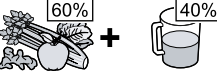
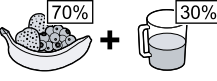
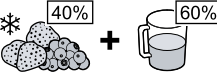
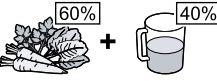
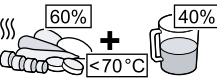
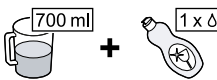


32

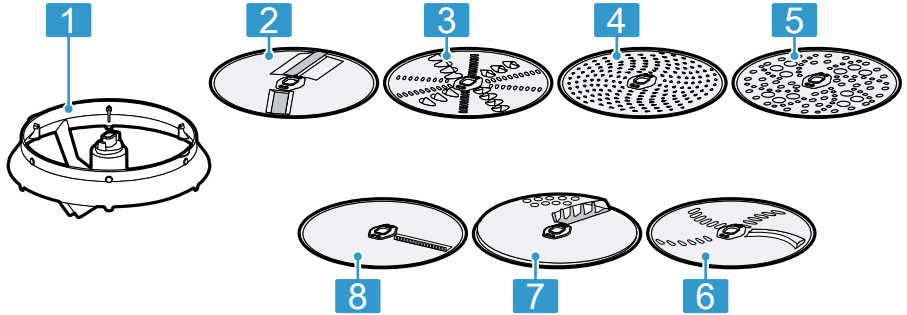


33

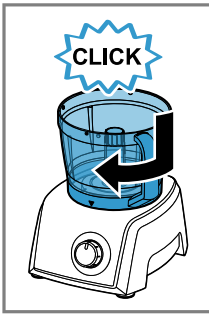


		 MIN-MAX		 00:00
		300 - 1250 g	max	30 - 90 s
		300 - 1250 g	max	30 - 90 s
		300 - 1250 g	max	30 - 90 s
		300 - 1250 g	max	30 - 60 s
		400 g	max	60 s
		300 - 1250 g	max	30 - 60 s
		300 - 1250 g	max	30 - 60 s
		(1-10) x 10 g	Pulse	5 x Pulse
		700 ml	max	60 s

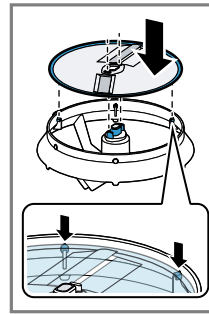
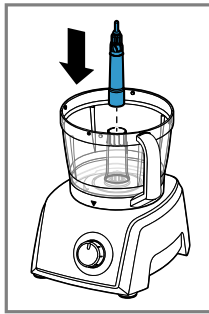
34



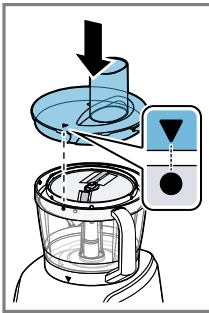
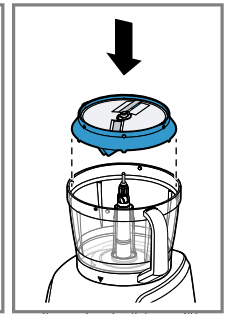
35



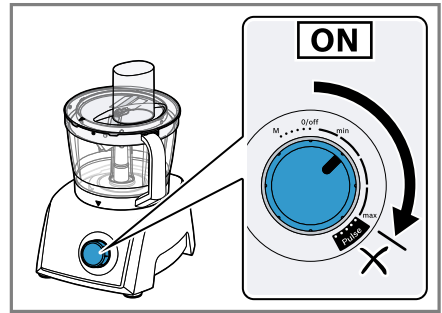
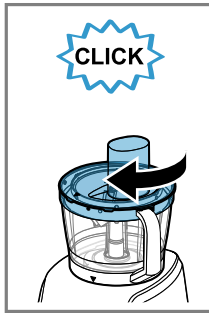
36



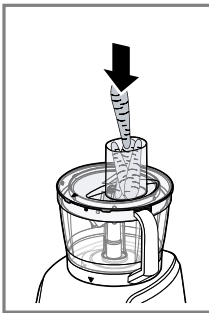
37



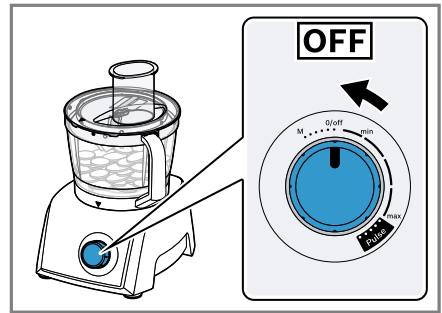
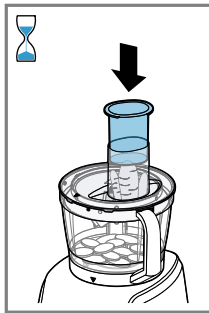
38



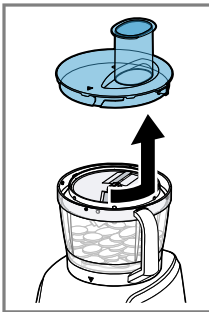
39



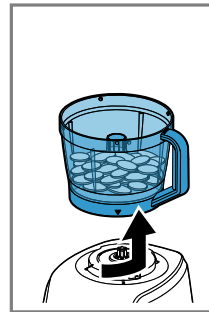
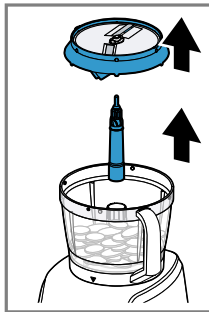
40



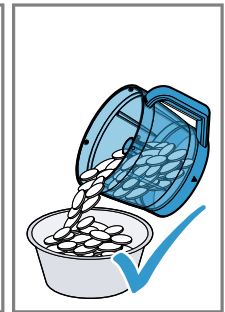
41

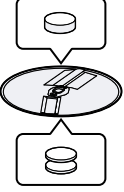
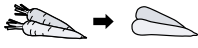
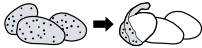
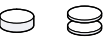
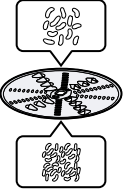
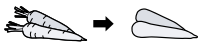
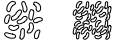
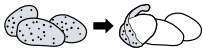
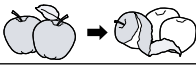
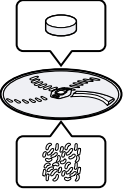
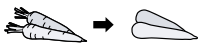
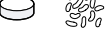
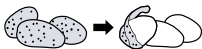
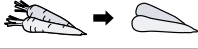
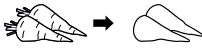
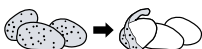


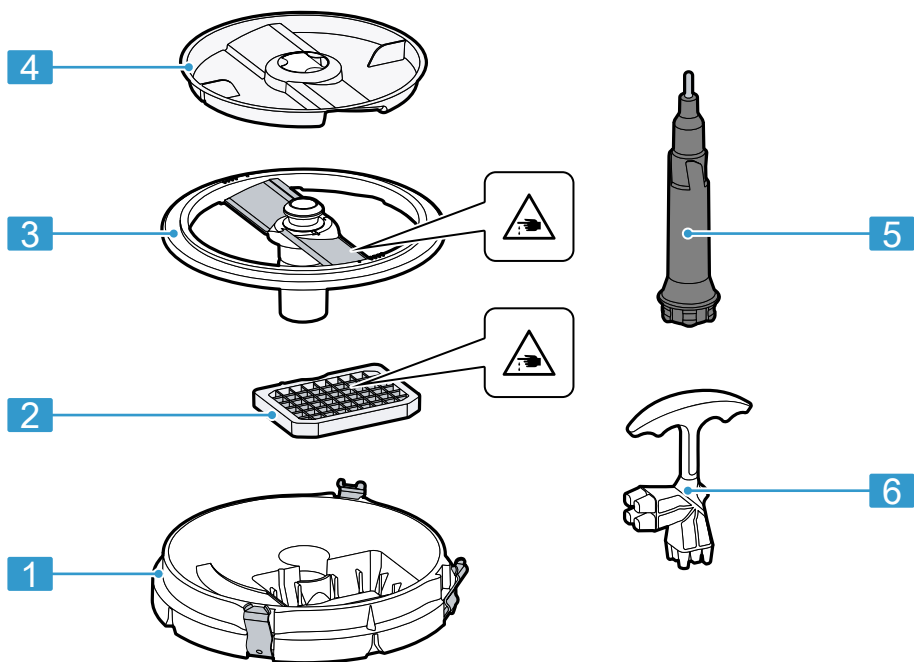
42



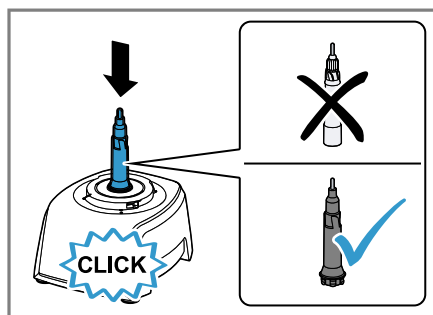
43



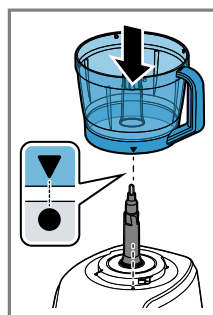
				
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			200 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min



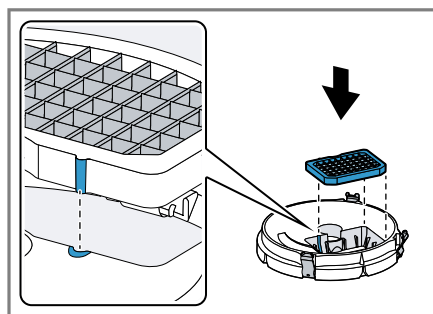
45



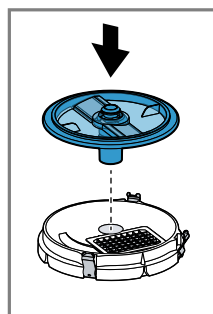
46



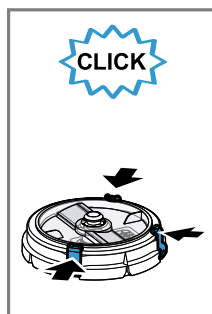
47

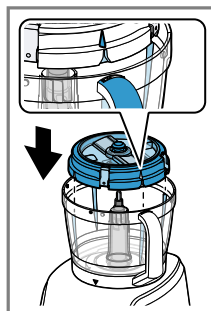


48

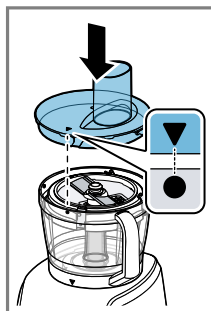
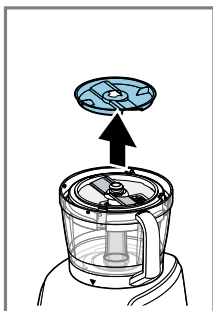


49

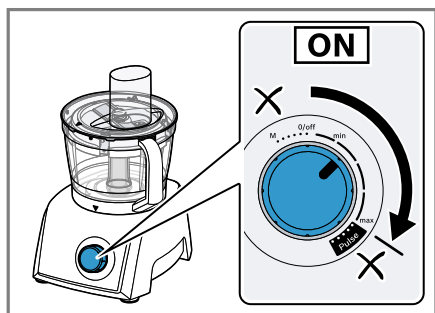
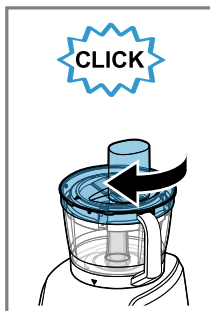




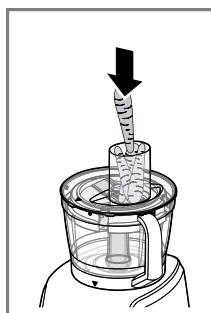
50



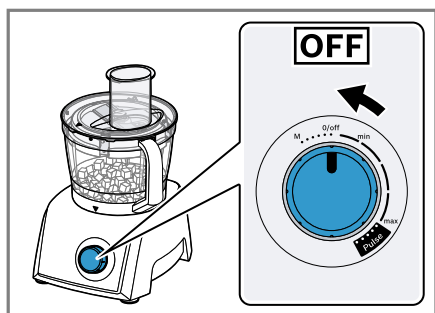
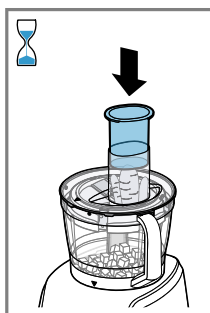
51



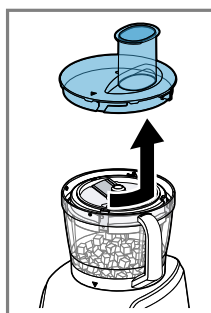
52



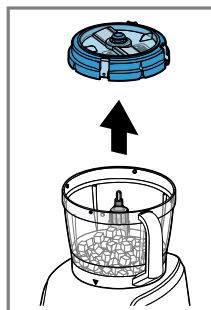
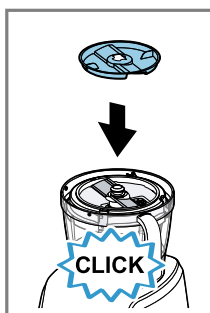
53



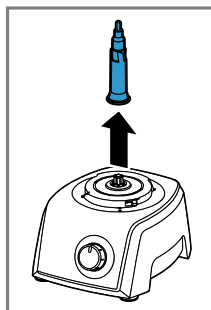
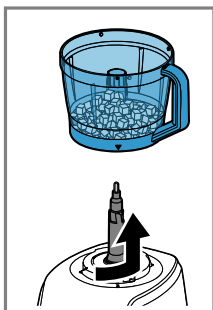
54



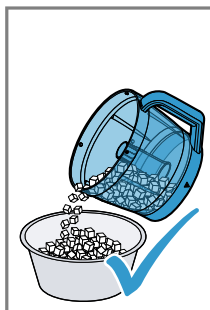
55

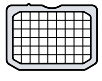
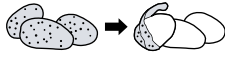


56

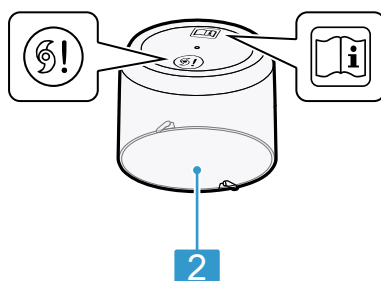
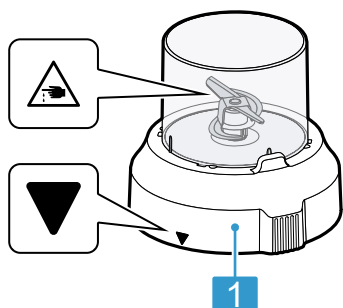


57

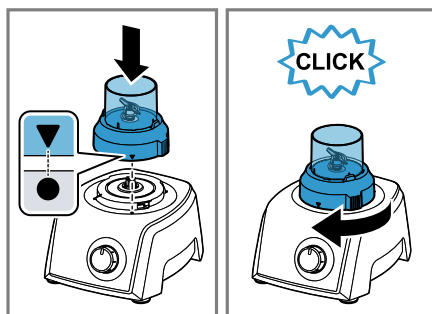


			
		500 g	min
		500 g	min
		500 g	min
		500 g	min

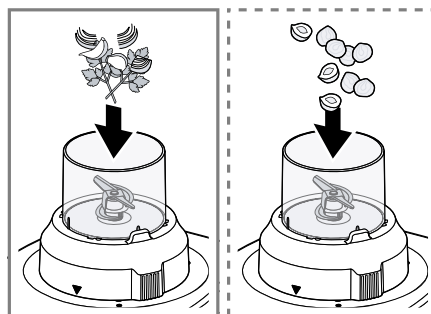
58



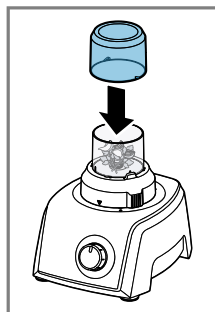
59



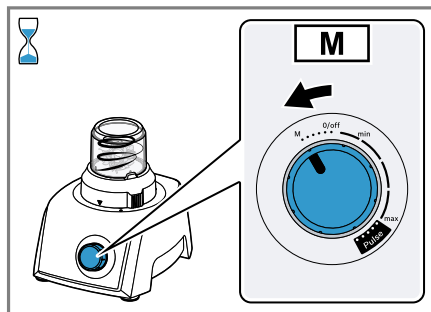
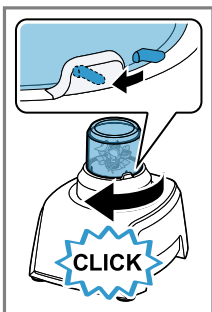
60



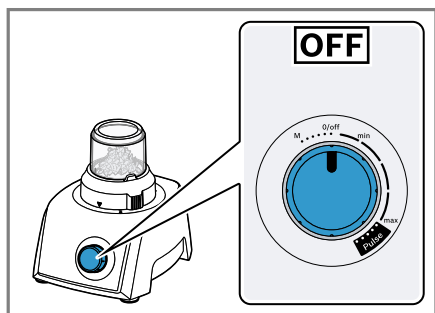
61



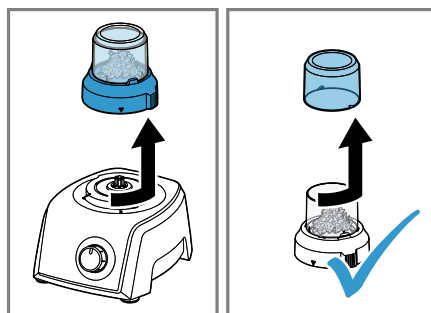
62



63



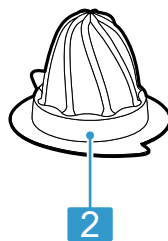
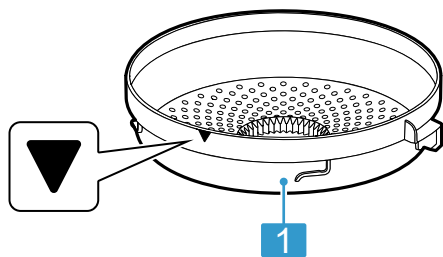
64



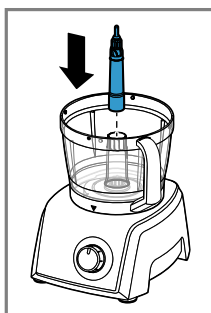
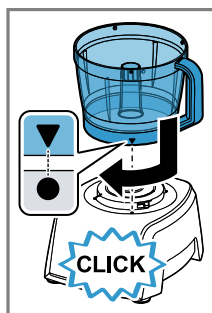
65

 1x1 cm		 MIN-MAX		 00:00
 1 cm		100 g	M	6 x 1 s
 1 cm		100 g	max	8 s
		10 x	M	(1 - 2) x 1 s
 1 cm		100 g	M	(1 - 2) x 1 s
		10 g	M	(1 - 2) x 1 s
		100 g	max	6 s

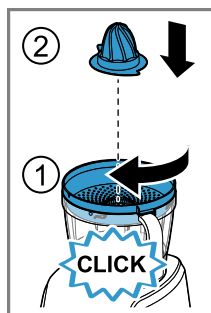
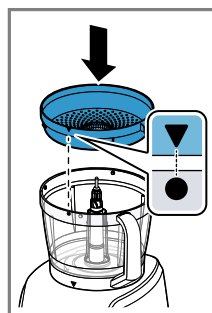
66



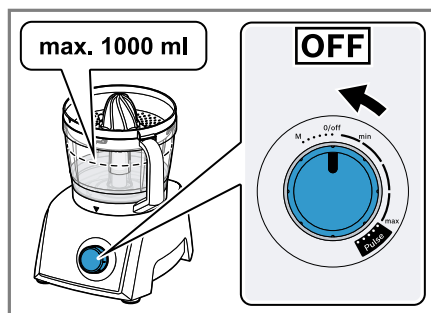
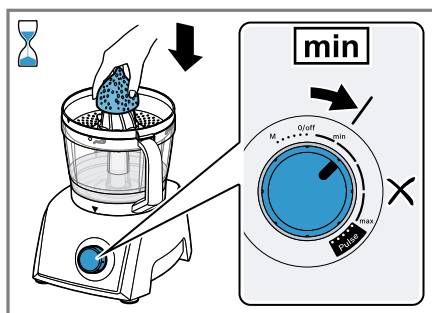
67



68

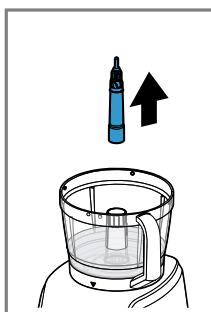
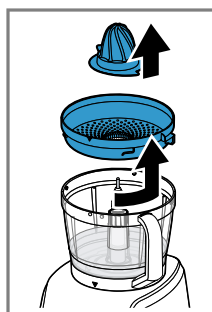


69

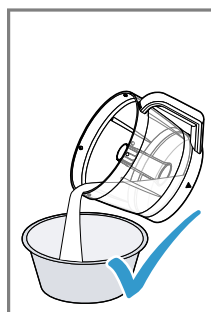
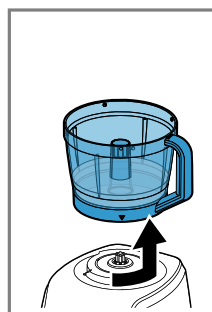


70

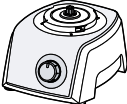
71

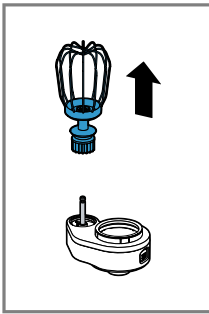


72

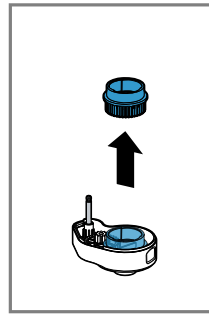
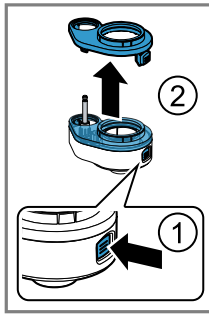


73

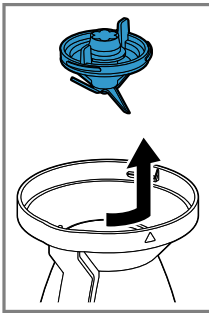
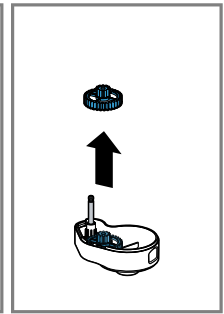
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓



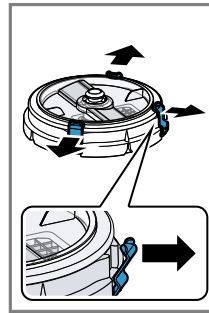
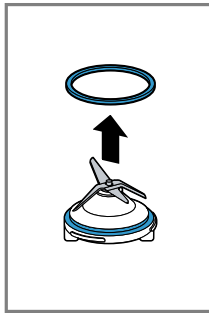
75



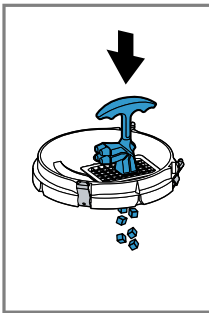
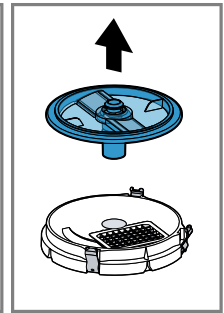
76



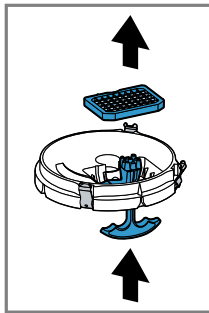
77



78



79



- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln.
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- unter Aufsicht.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Nie das Gerät mit feuchten Händen benutzen.
- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.

- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Die Werkzeuge und das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Lebensmittel nachzuschieben.
- ▶ Nie das Gerät eingeschaltet lassen, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird. Das Gerät läuft nach der Unterbrechung der Stromzufuhr selbstständig wieder an.
- ▶ Das Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen.
- ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Das Universalmesser nur am Kunststoff fassen.
- ▶ Bei Nichtgebrauch das Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen.
- ▶ Die Messerscheibe und das Schneidgitter nur am Kunststoff anfassen.
- ▶ Bei Nichtgebrauch immer den Messerschutz auf die Messerscheibe setzen.
- ▶ Um Lebensmittel nach unten zu drücken, ein geeignetes Werkzeug verwenden, z. B. einen Kochlöffel.
- ▶ Nie die Hand in den Mixbecher stecken, wenn dieser auf dem Grundgerät angebracht ist.
- ▶ Den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel oder angebrachtem Schutz verwenden, wie in der Anleitung beschrieben.
- ▶ Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
- ▶ Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine vorsichtig sein, da heißer Dampf austreten kann.
- ▶ Maximal 400 ml heiße oder schäumende Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ Nicht über das Gerät beugen.
- ▶ Keine heißen Lebensmittel über 70 °C im Mixbecher verarbeiten.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- ▶ Die maximalen Verarbeitungsmengen nicht überschreiten.
- ▶ Vor der Verwendung die Schüssel und das Zubehör auf Fremdkörper prüfen und diese entfernen.
- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Während des Betriebs keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder den Mixbecher stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.

- ▶ Nie den Mixbecher Temperaturen über 80 °C aussetzen.
- ▶ Keine tiefgefrorenen Lebensmittel ohne Flüssigkeit im Mixeraufsatz verarbeiten, ausgenommen Eiswürfel.

Kennenlernen Übersicht

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

→ Abb. 1

A	Grundgerät
B	Schüssel
C	Antriebswelle grau
D	Werkzeuge

E	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
F	Kunststoff-Mixeraufsatz → "Mixeraufsatz", Seite 21
G	Zerkleinerungsscheiben ¹ → "Zerkleinerungsscheiben", Seite 21
H	Würfelschneider ¹ → "Würfelschneider", Seite 22
I	Universalzerkleinerer ¹ → "Universalzerkleinerer", Seite 22
J	Zitruspresse ¹ → "Zitruspresse", Seite 23
1	Griffschalen für den Transport
2	Dreheschalter mit Leuchtring
3	Antrieb
4	Kabelaufbewahrung
5	Rührbesen
6	Getriebeaufsatz
7	Werkzeughalter
8	Messerschutz
9	Universalmesser
10	Teigwerkzeug
11	Stopfer

¹ Je nach Modell

Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole auf dem Gerät und den Zubehörteilen.

Symbol	Beschreibung
	Aufsetzmarkierung an der Schüssel und an weiteren Teilen
	Positionsmarkierung auf dem Grundgerät und an der Schüssel
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.

Dreheschalter

Symbol	Beschreibung
0/off	Verarbeitung stoppen
min	Niedrigste Geschwindigkeit
max	Höchste Geschwindigkeit
M	Momentschaltung: höchste Geschwindigkeit, solange der Dreheschalter in dieser Position gehalten wird
Pulse	Intervallbetrieb: die Geschwindigkeit wechselt in kurzen Abständen zwi-

Symbol	Beschreibung
	schen der niedrigsten und höchsten Einstellung Tipp: Der Intervallbetrieb ist besonders geeignet, um Milchshakes oder Smoothies zu mixen.

Tipp: Sie können die Geschwindigkeit zwischen **min** und **max** stufenlos einstellen.

Werkzeuge

Werkzeuge	Verwendung
	Universalmesser Lebensmitteln zerkleinern und mixen, z. B. Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse, Mandeln.
	Teigwerkzeug Kleinere Mengen Teig kneten, z. B. Pizzateig.
	Rührbesen ■ Eischnee und Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt) schlagen. ■ Leichte Teige mischen, z. B. Biskuitteige.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist.

- Die Schüssel ist korrekt aufgesetzt und korrekt mit dem Deckel oder der Zitruspresse verschlossen.
- Der Mixeraufsatz oder der Universalzerkleinerer ist korrekt aufgesetzt und korrekt mit dem Deckel verschlossen.

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.

Bedienung

Gerät aufstellen

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge einstellen.
 - Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstaufach schieben.
 - Um die Kabellänge wieder zu verlängern, das Kabel aus dem Kabelstaufach ziehen.

Universalmesser oder Teigwerkzeug verwenden

→ Abb. **2 - 11**

Rührbesen verwenden

→ Abb. **12 - 19**

Anwendungsbeispiele für die Werkzeuge

Hinweis: Damit sich die Zutaten von Hefeteigen oder Sauerteigen mit hohem Wassergehalt am besten vermischen, die Flüssigkeit zuerst in die Schüssel füllen.

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. 20

Beispielrezept

Schwerer Fruchtkuchen

Zutaten

- 3 Eier
- 135 g Zucker
- 135 g Margarine
- 255 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 150 g Korinthen
- 150 g gemischte Trockenfrüchte

Hinweis: Maximal 2-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.

Zubereitung

- Teigwerkzeug einsetzen.
- Alle Zutaten außer den Trockenfrüchten einfüllen.
- 30 Sekunden auf Stufe min verarbeiten.
- Dann 3-5 Minuten auf Stufe max verarbeiten.
- Auf Stufe min stellen.
- Innerhalb von 30-60 Sekunden die Trockenfrüchte dazugeben.

Mixeraufsatz

Der Mixeraufsatz eignet sich zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln und zum Zerkleinern von Eiswürfeln.

Übersicht

→ Abb. 21

1	Messereinsatz
2	Mixbecher
3	Deckel mit Einfüllöffnung
4	Einfülltrichter

Mixeraufsatz vorbereiten

Hinweis: Die Lebensmittel vorbereiten. Große Lebensmittel in Stücke schneiden.

→ Abb. 22 - 27

Lebensmittel mit dem Mixeraufsatz verarbeiten

→ Abb. 28 - 33

Anwendungsbeispiele für den Mixeraufsatz

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. 34

Hinweis

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keine Lebensmittel wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Der Mixer kann Aufstriche wie Erdnussbutter, Kokosnussbutter oder Nussmus nicht herstellen.
- Der Mixer kann Mayonnaise nicht herstellen.

- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.
- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pulverförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.
- Nie Lebensmittel ohne Flüssigkeit mixen.
- Die Lebensmittel in folgender Reihenfolge einfüllen: Flüssigkeiten, Trockenprodukte, frisches Obst und Gemüse, Blattgemüse, gefrorenes Obst und Gemüse, Eis.
- Die Lebensmittel vor dem Mixen in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Zerkleinerungsscheiben

Die Zerkleinerungsscheiben eignen sich zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.

Übersicht

→ Abb. 35

1	Scheibenträger
2	Schneidwendescheibe dick/dünn ¹
3	Raspelwendescheibe grob/fein ¹
4	Reibscheibe fein ¹
5	Reibscheibe grob ¹
6	Schneid-Raspel-Wendescheibe ¹
7	Pommes-Frites-Scheibe ¹
8	Asia-Gemüsescheibe ¹

¹ Je nach Modell

Verwendung der Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwendescheibe dick/dünn	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: ■ COARSE = dicke Scheiben ■ FINE = dünne Scheiben Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade. Tipp: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.
Raspelwendescheibe grob/fein	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer. Kennzeichnung: ■ 2 = grobe Seite ■ 4 = feine Seite Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan. Tipp: Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.



Bezeichnung	Verwendung
Reibscheibe fein 	Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan. Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.
Reibscheibe grob 	Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.
Asia-Gemüsescheibe 	Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse.
Pommes-Frites-Scheibe 	Rohe Kartoffeln für Pommes frites schneiden.
Schneid-Raspel-Wende-scheibe 	Rohe Kartoffeln reiben oder in Scheiben schneiden. Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von sehr faserigen Lebensmitteln, z. B. Lauch oder Mango.

Lebensmittel mit den Zerkleinerungsscheiben verarbeiten

Tipp: Um optimale Ergebnisse zu erhalten, verarbeiten Sie dünnes Schnittgut bundweise.

Hinweise

- Wenn eine Zerkleinerungsscheibe auf den Scheibenträger gesetzt wird, darauf achten, dass die Scheibe am Rand auf den 6 Führungselementen aufliegt.
- Die Lebensmittel vorbereiten. Große Lebensmittel in Stücke schneiden.

→ Abb. 36 - 43

Anwendungsbeispiele für die Zerkleinerungsscheiben

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. 44

Würfelschneider

Der Würfelschneider eignet sich zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.

Übersicht

→ Abb. 45

1	Grundträger
2	Schneidgitter
3	Messerscheibe
4	Messerschutz
5	Antriebswelle schwarz
6	Schneidgitter-Reiniger

Allgemeine Hinweise

Folgende Lebensmittel sind für die Verarbeitung mit dem Würfelschneider geeignet:

- Rohes oder gekochtes Gemüse, z. B. Kartoffeln, Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln
- Obst, z. B. Bananen, Äpfeln, Birnen, Pfirsiche, Erdbeeren, Melonen, Kiwi
- Hartkäse, hart gekochte Eier oder weiche Fleischwurst, z. B. Mortadella

Verarbeitungshinweise:

- Nicht zu reifes Obst oder Gemüse verarbeiten, da sonst der Saft austreten kann
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, sie sind dann fester und das Schneidergebnis wird besser
- Vor der Verarbeitung die Kerne und Steine von Obst entfernen, z. B. von Äpfeln oder Pfirsichen
- Wenn mehr oder weniger Druck auf den Stopfer ausgeübt wird, verändert sich die Länge der Stücke
- Der Würfelschneider-Einsatz ist nicht geeignet zum Schneiden von sehr weichem Käse oder Schnittkäse, z. B. Mozzarella, Schafskäse, Gouda, Edamer
- Wenn Hartkäse verarbeitet wird, z. B. Emmentaler, nicht mehr als 3 kg in einem Arbeitsgang verarbeiten
- Keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten

Hinweise

- Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders, des Schneidgitters und der Messerscheibe führen.
- Wenn der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet wird, ist eine Haftung für eventuelle Schäden ausgeschlossen. Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus, die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen, z. B. stumpfe oder deformierte Messer.

Würfelschneider vorbereiten

→ Abb. 46 - 51

Lebensmittel mit dem Würfelschneider verarbeiten

Hinweis: Die Lebensmittel vorbereiten. Große Lebensmittel in Stücke schneiden.

→ Abb. 52 - 57

Anwendungsbeispiele für den Würfelschneider

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. 58

Universalzerkleinerer

Der Universalzerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Obst und Gemüse.

Übersicht

→ Abb. 59

1	Behälter mit Zerkleinerermesser
2	Deckel

Lebensmittel mit dem Universalzerkleinerer verarbeiten

→ Abb. 60 - 65

Anwendungsbeispiele für den Universalzerkleinerer

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. 66

Hinweis

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Nie Flüssigkeiten oder sehr flüssige Lebensmittel im Universalzerkleinerer verarbeiten.
- Keine sehr trockenen oder festen Lebensmittel mahlen, die größer als Kaffeebohnen sind. Ungeeignete Lebensmittel sind z. B. Muskatnuss und trockener Ingwer.
- Keine Eiswürfel zerkleinern.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet, um Nussmus herzustellen.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum feinen Zerkleinern von Fleisch, z. B. für Bolognese.
- Keine Kaffeebohnen, Pfefferkörner, Zucker, Mohn, Meerrettich oder ähnliche Lebensmittel zerkleinern.

Beispielrezept

Honig-Haselnuss-Brotaufstrich

Zutaten

- 10 g Haselnüsse
- 100 g Blütenhonig (Raumtemperatur)

Zubereitung

- Die Nüsse in den Behälter des Universalzerkleinerers geben und für 5 s auf Stufe M zerkleinern.
- Den Honig zugeben und für 10 s auf Stufe M verarbeiten.

Zitruspresse

Die Zitruspresse eignet sich zum Auspressen von Zitrusfrüchten.

Übersicht

→ Abb. 67

1	Sieb
2	Auspresskegel

Störungen beheben

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Gerät hat keinen Strom. ▶ Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist.
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	Verarbeitungs­menge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang. ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf 0/off . ▶ Reduzieren Sie die Menge an Zutaten. ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
	Gerät oder Zubehör ist blockiert. ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf 0/off . ▶ Entfernen Sie die Blockade.

Zitrusfrüchte auspressen

→ Abb. 68 - 73

Reinigungsübersicht

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

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

Tipp: An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. 74

Reinigung vorbereiten

Die zusammengebauten Teile vor der Reinigung trennen.

→ Abb. 75 - 79

Hinweis: Nach der Reinigung die getrockneten Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kundendienst

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.bosch-home.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.	Ein Sicherheitssystem ist aktiviert. ► Beheben Sie die Ursache, die zum Stoppen des Geräts geführt hat. → "Sicherheitssysteme", Seite 20

Safety

en

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food.
- for applications described in these instructions.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

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

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

- Never operate a damaged appliance.
- Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- Do not use the appliance with damp hands.
- Only use the appliance in enclosed spaces.
- Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- Never kink, crush or modify the power cord.

- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down food.
- ▶ Never leave the appliance switched on if the power supply is interrupted. The appliance will automatically start up again following the interruption in the power supply.
- ▶ Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.
- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Only grip the universal knife by the plastic part.
- ▶ When not in use, always store the universal knife in the blade guard.
- ▶ Only take hold of the cutting discs by the edge.
- ▶ Only touch the cutter disc and the cutting grid by the plastic.
- ▶ Always place the blade guard on the cutter disc when not in use.
- ▶ If food needs to be pushed down, use a suitable tool e.g. wooden spoons.
- ▶ Never put a hand in the blender jug when it is placed on the main unit.
- ▶ Always operate the blender with the lid or the guard in position as indicated in the instructions.
- ▶ When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
- ▶ Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the container due to a sudden steaming.
- ▶ Add a maximum of 400 ml of hot or frothing food to the blender jug.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Do not lean over the appliance.
- ▶ Do not process food that is hotter than 70 °C in the blender jug.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Never operate the appliance longer than necessary.
- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- ▶ Do not exceed maximum processing quantities.
- ▶ Before use, check the bowl and accessory for foreign objects and remove.
- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ During operation do not insert objects into the filling shaft or blender jug, e.g. wooden spoons.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.
- ▶ Never expose the blender jug to temperatures above 80 °C.
- ▶ Do not process frozen food in the blender attachment without liquid, except for ice cubes.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

→ Fig. 1

A	Main unit
B	Bowl
C	Drive shaft grey
D	Tools
E	Lid with integrated filling shaft
F	Plastic blender attachment → "Blender attachment", Page 27
G	Cutting discs ¹ → "Cutting discs", Page 27
H	Cube cutter ¹ → "Cube cutter", Page 28

I	Chopper ¹ → "Chopper", Page 28
J	Citrus press ¹ → "Citrus press", Page 28
1	Grips for transporting
2	Rotary switch with illuminated ring
3	Drive
4	Cord storage
5	Stirring whisk
6	Gear attachment
7	Tool holder
8	Blade guard
9	Universal blade
10	Dough tool
11	Pusher

¹ Depending on the model

Symbols

You can find an overview of the symbols used on your appliance and the accessories here.

Symbol	Description
	Mounting marking on the bowl and on other parts
	Position marking on the main unit and on the bowl
	Do not reach into the filling shaft.
	When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
	Follow the instructions in the operating instructions.

Rotary switch

Symbol	Description
0/off	Stop processing
min	Minimum speed
max	Maximum speed
M	Non-locking switch: highest speed as long as the rotary switch is held in this position
Pulse	Interval operation: the speed alternates between the lowest and the highest setting at short intervals Tip: Interval operation is particularly suitable for making milkshakes or smoothies.

Tip: You can adjust the speed steplessly between **min** and **max**.

Tools

Tools	Use
	Universal blade Cutting up and mixing food, e.g. meat, hard cheese, onions, garlic, fruit, vegetables, herbs, nuts and almonds.
	Dough tool Kneading small quantities of dough, e.g. pizza dough.
	Stirring whisk - Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat). - Mix light dough, e.g. sponge mixture.

Safety systems

Start lock-out

Start lock-out prevents your appliance from being switched on accidentally.

The appliance can only be switched on and operated if one of the following conditions is satisfied.

- The bowl is fitted correctly and properly closed with the lid or the citrus press.
- The blender attachment or the chopper is fitted correctly and properly closed with the lid.

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.

Operation

Setting up appliance

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Adjust the power cable to the required length.
 - To shorten the cord, push it into the cord storage compartment.
 - To lengthen the cord again, pull it out of the cord storage compartment.

Using the universal blade or dough tool

→ Fig. **2** - **11**

Using the stirring whisk

→ Fig. **12** - **19**

Application examples for the tools

Note: To ensure that the ingredients of yeast dough or sourdough with a high water content mix best, pour the liquid into the bowl first.

Observe the information and values in the table.

→ Fig. **20**

Sample recipe

Heavy fruit cake

Ingredients

- 3 eggs
- 135 g sugar
- 135 g margarine
- 255 g flour
- 10 g baking powder
- 150 g currants

- 150 g mixed dried fruit

Note: Process max. 2 times the quantity at the same time.

Preparation

- Insert the dough tool.
- Add all ingredients except the dried fruit.
- Process for 30 seconds at setting min.
- Then process for 3-5 minutes at setting max.
- Select setting min.
- Add the dried fruit within the next 30-60 seconds.

Blender attachment

The blender attachment is suitable for cutting up, chopping, blending, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food and for chopping up ice cubes.

Overview

→ Fig. 21

1	Blade insert
2	Blender jug
3	Lid with filling opening
4	Funnel

Preparing the blender attachment

Note: Prepare the food. Cut up large items of food.

→ Fig. 22 - 27

Processing food using the blender attachment

→ Fig. 28 - 33

Application examples for the blender attachment

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 34

Note

Restrictions on processing:

- Do not chop food such as almonds, onions, parsley and meat.
- The blender cannot produce spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads.
- The blender cannot be used to make mayonnaise.
- Use sufficient liquid when mixing solid food.
- Mix powdered food with sufficient liquid before blending, or dissolve it entirely in liquid. Examples of powdered food include icing sugar, cocoa powder, roasted soybeans, flour, protein powder.
- Never mix food without any liquid.
- Add the food in the following order: liquids, dry products, fresh fruit and vegetables, leaf vegetables, frozen fruit and vegetables, ice.
- Before mixing, cut the food into cubes approx. 2 cm in size.

Cutting discs

The cutting discs are suitable for cutting up, shredding and grating food.

Overview

→ Fig. 35

1	Disc holder
---	-------------

2	Reversible cutting disc, thick/thin ¹
3	Reversible shredding disc, coarse/fine ¹
4	Fine grating disc ¹
5	Coarse grating disc ¹
6	Reversible slicing / shredding disc ¹
7	French fries disc ¹
8	Asia vegetables disc ¹

¹ Depending on the model

Using the cutting discs

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin 	Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables. Marking: ■ COARSE = thick slices ■ FINE = thin slices Note: Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Tip: Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.
Reversible shredding disc, coarse/fine 	Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam. Marking: ■ 2 = coarse side ■ 4 = fine side Note: Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan. Tip: Shred soft cheese with the coarse side only.
Fine grating disc 	Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan. Note: Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.
Coarse grating disc 	Grating food coarsely, e.g. raw potatoes for dumplings or potato pancakes.
Asia vegetables disc 	For cutting food into thin strips, e.g. fruit and vegetables.
French fries disc 	Slicing raw potatoes for French fries.
Reversible slicing / shredding disc	Grating raw potatoes or cutting into slices.

Designation	Use
	Note: Not suitable for processing very fibrous foods, e.g. leek or mango.

Processing food with the cutting discs

Tip: For optimum results, process thin ingredients in bunches.

Notes

- When fitting a cutting disc onto the disc holder, make sure that the disc is lying on the 6 guide elements at the edge.
- Prepare the food. Cut up large items of food.

→ Fig. 36 - 43

Application examples for the cutting discs

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 44

Cube cutter

The cube cutter is suitable for cutting food into cubes.

Overview

→ Fig. 45

1	Base holder
2	Cutting grid
3	Cutter disc
4	Blade guard
5	Drive shaft black
6	Cutting grid cleaner

General information

The following foods are suitable for processing with the cube cutter:

- Raw or cooked vegetables, e.g. potatoes, carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions
- Fruit, e.g. bananas, apples, pears, peaches, strawberries, melons, kiwis
- Hard cheese, hard-boiled eggs or soft meat sausage, e.g. mortadella

Processing instructions:

- Do not process fruit or vegetables that are too ripe or the juice may escape
- Leave cooked food to cool down before dicing it as it will then be firmer and the dicing result will be better
- Before processing, remove the seeds and stones from fruit, e.g. apples or peaches.
- The length of the pieces changes as more or less pressure is applied to the pusher
- The cube cutter insert is not suitable for cutting very soft cheese or sliced cheese, e.g. mozzarella, sheep's cheese, Gouda, Edam
- When processing hard cheese, e.g. Emmental, do not process more than 3 kg in one go
- Do not process any frozen food

Notes

- Failure to follow these instructions may result in damage to the cube cutter, the cutting grid and the cutter disc.
- If the cube cutter is not used as intended, is modified or is used improperly, liability for any damage is excluded. Also excluded here is liability for damage that results from processing unapproved foods, e.g. blunt or deformed blades.

Prepare the cube cutter

→ Fig. 46 - 51

Processing food with the cube cutter

Note: Prepare the food. Cut up large items of food.

→ Fig. 52 - 57

Application examples for the cube cutter

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 58

Chopper

The chopper is suitable for cutting up small quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables.

Overview

→ Fig. 59

1	Container with cutting blade
2	Lid

Processing food with the chopper

→ Fig. 60 - 65

Application examples for the chopper

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 66

Note

Restrictions on processing:

- Never process liquids or very liquid food in the chopper.
- Do not grind very dry or solid food larger than coffee beans. Unsuitable food includes e.g. nutmeg and dry ginger.
- Do not chop ice cubes.
- The chopper is not suitable for making nut puree.
- The chopper is not suitable for fine chopping meat, e.g. for Bolognese.
- Do not chop coffee beans, peppercorns, sugar, poppy seeds, horseradish or similar foods.

Sample recipe

Honey and hazel nut spread

Ingredients

- 10 g hazelnuts
- 100 g blossom honey (room temperature)

Preparation

- Add the nuts to the container of the chopper and chop for 5 s at setting M.
- Add the honey and process for 10 s at setting M.

Citrus press

The citrus press is suitable for pressing citrus fruit.

Overview

→ Fig. 67

- 1 Sieve
- 2 Pressing cone

Juicing citrus fruit

→ Fig. 68 - 73

Overview of cleaning

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

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

Tip: When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 74

Preparing for cleaning

Separate the assembled parts before cleaning.

→ Fig. 75 - 79

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	Appliance has no power supply. ▶ Check whether your appliance is supplied with power.
Appliance does not start processing or switches off during processing.	Processing quantity is too big or processing time was too long. ▶ Set the rotary switch to 0/off. ▶ Reduce the quantity of ingredients. ▶ Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.
	Appliance or accessory is blocked. ▶ Set the rotary switch to 0/off. ▶ Remove the blockage.
	A safety system has been activated. ▶ Eliminate the problem that caused the appliance to stop.
	→ "Safety systems", Page 26

Note: After cleaning reassemble the dry parts in reverse order.

Disposing of old appliance

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

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

 This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at www.bosch-home.com on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

Sécurité

fr

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des aliments.
- pour les utilisations décrites dans cette notice.
- sous surveillance.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.

- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

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

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

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

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

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

- ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- ▶ Mettre en place et retirer les ustensiles et les accessoires uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des aliments.
- ▶ Ne jamais laisser l'appareil allumé quand l'alimentation électrique est interrompue. L'appareil se remet en marche automatiquement après l'interruption de l'alimentation électrique.

- ▶ Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises télécommandables.
- ▶ Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
- ▶ Saisir le couteau universel uniquement par la partie en plastique.
- ▶ Conserver le couteau universel dans son protège-lames lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ▶ Ne saisir les disques à réduire que par leurs bords.
- ▶ Saisir uniquement le disque à découper et la grille de coupe par le plastique.
- ▶ Toujours installer le protège lames sur le disque à découper quand celui-ci n'est pas utilisé.
- ▶ Utiliser un accessoire approprié pour enfoncer les aliments, p. ex. une cuillère en bois.
- ▶ Ne jamais mettre la main dans le bol mixeur lorsque celui-ci est placé sur l'appareil de base.
- ▶ Toujours utiliser le mixeur avec le couvercle ou une protection intégrée, comme décrit dans les instructions.
- ▶ Lors du nettoyage et de la vidange du bol du mélangeur, faire attention aux lames aiguisées.
- ▶ Prudence au moment de verser des liquides très chauds dans le robot culinaire car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.
- ▶ Verser au maximum 400 ml de liquide très chaud ou moussant dans le bol mixeur.
- ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 70 °C dans le bol blender.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire.
- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser les pièces et accessoires d'origine appartenant à d'autres appareils.
- ▶ Ne pas dépasser les quantités maximales indiquées.
- ▶ Avant d'utiliser le bol et l'accessoire, vérifier qu'il ne contient aucun corps étranger, et le retirer le cas échéant.
- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ Lorsqu'il est en marche, ne jamais introduire d'objet dans la cheminée de remplissage ou le bol mixeur, p. ex. une cuillère en bois.
- ▶ Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.
- ▶ Ne jamais exposer le bol mixeur à une température supérieure à 80 °C.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments surgelés sans liquide dans le bol mixeur, sauf les glaçons.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Description de l'appareil

Aperçu

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

→ Fig. 1

A	Appareil de base
B	Bol mélangeur
C	Arbre d'entraînement gris
D	Outils
E	Couvercle avec ouverture pour ajout
F	Bol blender en plastique → "Bol mixeur", Page 33
G	Disques à réduire ¹ → "Disques à réduire", Page 33

H	Accessoire à découper en dés ¹ → "Accessoire à découper en dés", Page 34
I	Broyeur universel ¹ → "Broyeur universel", Page 34
J	Presse-agrumes ¹ → "Presse-agrumes", Page 35
1	Poignées de transport
2	Sélecteur rotatif à anneaux lumineux
3	Entraînement
4	Rangement du cordon
5	Fouet mélangeur
6	Couvercle démultiplicateur
7	Porte-ustensile
8	Fourreau de lame
9	Lame universelle
10	Accessoire de préparation de pâte
11	Pilon poussoir

¹ Selon le modèle

Symboles

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des symboles sur votre appareil et les accessoires.

Symbole	Description
	Repère d'assemblage sur le bol et sur d'autres pièces
	Repère de positionnement sur l'appareil de base et sur le bol
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Lors du nettoyage et de la vidange du bol du mélangeur, faire attention aux lames aiguisées.
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.

Interrupteur rotatif

Symbole	Description
O/off	Arrêter le traitement
min	Vitesse la plus basse
max	Vitesse la plus haute
M	Fonctionnement momentané : vitesse maximale tant que l'interrupteur rotatif est dans cette position
Pulse	Fonctionnement par intermittence : La vitesse alterne par courts intervalles entre le réglage minimum et maximum Conseil : Le fonctionnement par intermittence convient particulièrement à la préparation de laits frappés ou de smoothies.

Conseil : La vitesse peut être réglée progressivement entre **min** et **max**.

Outils

Outils	Utilisation
	Lame universelle Broyer et mixer des aliments, p. ex. viande, fromage à pâte dure, oignons, ail, fruits, légumes, herbes aromatiques, noix ou amandes.
	Accessoire de préparation de pâte Pétrir de petites quantités de pâte, p. ex. pâte à pizza.
	Fouet mixeur - Battre les blancs d'œuf en neige et la crème (au moins 30 % de matière grasse). - Mélanger les pâtes légères, p. ex. les pâtes génoises.

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

La sécurité anti-enclenchement empêche que votre appareil se mette en marche de façon intempestive. L'appareil ne peut être allumé et utilisé que si l'une des conditions suivantes est remplie.

- Le bol est correctement mis en place et correctement fermé avec le couvercle ou le presse-agrumes.
- Le bol mixeur ou le broyeur universel est correctement placé et verrouillé avec le couvercle.

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

Utilisation

Installer l'appareil

- Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
- Déranger le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
 - Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon.
 - Pour réduire la longueur du cordon, le repousser dans le compartiment de rangement du cordon.

Utiliser la lame universelle ou l'accessoire de préparation de pâte

→ Fig. **2** - **11**

Utiliser le fouet mixeur

→ Fig. **12** - **19**

Exemples d'utilisation des accessoires

Remarque : Pour que les ingrédients des levains et des pâtes levées à forte teneur en eau se mélangent au mieux, verser d'abord le liquide dans le bol.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **20**

Exemple de recette

Gâteau aux fruits secs

Ingrédients

- 3 œufs
- 135 g de sucre
- 135 g de margarine
- 255 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 150 g de raisins secs
- 150 g de mélange de fruits secs

Remarque : Travailler simultanément au maximum 2 fois la quantité.

Préparation

- Mettre en place l'accessoire de préparation de pâte.
- Verser tous les ingrédients à l'exception des fruits secs.
- Travailler pendant 30 secondes au niveau min.
- Travailler ensuite pendant 3-5 minutes au niveau max.
- Régler sur le niveau min.
- En l'espace de 30-60 secondes, ajouter les fruits secs.

Bol mixeur

Le bol mixeur sert à broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme ou à broyer des glaçons.

Aperçu

→ Fig. 21

1	Porte-lame
2	Bol mixeur
3	Couvercle avec ouverture de remplissage
4	Entonnoir de remplissage

Préparer le bol mixeur

Remarque : Préparez les aliments. Couper les aliments en gros morceaux.

→ Fig. 22 - 27

Traiter les aliments avec le bol mixeur

→ Fig. 28 - 33

Exemples d'utilisations du bol mixeur

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 34

Remarque

Restrictions d'utilisation :

- Ne pas broyer d'aliments tels que les amandes, les oignons, le persil et la viande.
- Le blender ne peut pas fabriquer des pâtes à tartiner telles que beurre de cacahuètes, beurre de noix de coco ou compote de noix.
- Le mixeur ne peut pas préparer de mayonnaise.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.
- Avant de les mixer, mélanger les aliments en poudre avec suffisamment de liquide ou les dissoudre complètement dans du liquide. Des ali-

ments en poudre sont p. ex. du sucre glace, du cacao en poudre, de la farine, de la poudre de protéine.

- Ne jamais mixer d'aliments sans liquide.
- Verser les aliments dans l'ordre suivant : liquides, produits secs, fruits et légumes frais, légumes à feuilles, fruits et légumes congelés, glace.
- Avant de les mixer, couper les aliments en cubes d'env. 2 cm.

Disques à réduire

Les disques à réduire servent à trancher, râper et émincer des aliments.

Aperçu

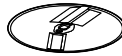
→ Fig. 35

1	Porte-disque
2	Disque réversible à émincer épais / fin ¹
3	Disque réversible à râper grossier / fin ¹
4	Disque à râper fin ¹
5	Disque à râper grossier ¹
6	Disque réversible à émincer / râper ¹
7	Disque à pommes frites ¹
8	Disque pour julienne de légumes ¹

¹ Selon le modèle

Utilisation des disques à réduire

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : ■ COARSE = tranches épaisses ■ FINE = tranches fines



Remarque : Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat.

Conseil : Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque réversible à râper grossier / fin



Marquage :

- 2 = côté grossier
- 4 = côté fin

Remarque : Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan.

Conseil : Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.

Disque à râper fin



Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan).

Désignation	Utilisation
	Remarque : Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.
Disque à râper grossier 	Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rôsti).
Disque pour julienne de légumes 	Émincer les aliments en fines lanières, p. ex. fruits et légumes.
Disque à pommes frites 	Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
Disque réversible à émincer / râper 	Pour râper des pommes de terre crues ou les couper en tranches. Remarque : Ne convient pas pour traiter les aliments très fibreux, p. ex. le poireau ou la mangue.

Travailler les ingrédients avec les disques à réduire

Conseil : Pour obtenir des résultats optimaux, travaillez les aliments fins par bouquets.

Remarques

- Si un disque à réduire est monté sur le porte-disque, veiller à ce que le disque soit aligné avec les six éléments d'entraînement sur le bord.
- Préparez les aliments. Couper les aliments en gros morceaux.

→ Fig. 36 - 43

Exemples d'utilisations des disques à réduire

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 44

Accessoire à découper en dés

Le coupe-dés sert à découper les aliments en dés.

Aperçu

→ Fig. 45

1	Support de base
2	Grille de coupe
3	Disque à découper
4	Fourreau de lame
5	Arbre d'entraînement noir
6	Nettoyeur de disque de coupe

Indications générales

Les aliments suivants conviennent à une préparation avec le coupe-dés :

- les légumes crus ou cuits tels que les pommes de terre, carottes, concombres, tomates, poivrons, oignons
- les fruits tels que les bananes, pommes, poires, fraises, melons, kiwis ;
- les fromages durs, les œufs durs ou la charcuterie molle, p.ex. la mortadelle

Instructions d'utilisation :

- Ne pas utiliser avec des fruits et légumes trop murs, car leur jus risque de couler
- Laisser refroidir les aliments cuits avant de les couper avec l'accessoire, pour qu'ils soient plus fermes et que le résultat de coupe soit meilleur
- Retirer les noyaux et pépins des fruits avant de les traiter, p.ex. pour les pommes ou les pêches
- La longueur des morceaux varie en fonction de la pression appliquée sur le poussoir
- L'accessoire à découper en dés ne convient pas aux fromages très mous ou aux fromages en tranches, p. ex. mozzarella, fromage de brebis, gouda, edam
- Ne pas traiter plus de 3 kg de fromage dur à la fois, p.ex. l'emmental
- Ne pas traiter d'aliments congelés

Remarques

- Le non-respect de ces consignes peut provoquer des dommages sur le coupe-dés, la grille de coupe ou le disque à découper.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les éventuelles dommages liés à l'utilisation du coupe-dés de manière abusive, détournée ou incorrecte. Cela exclut aussi la responsabilité des dommages engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises, p.ex. lames émoussées ou déformées.

Préparer le coupe-dés

→ Fig. 46 - 51

Transformer les aliments avec le coupe-dés

Remarque : Préparez les aliments. Couper les aliments en gros morceaux.

→ Fig. 52 - 57

Exemples d'utilisation du coupe-dés

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 58

Broyeur universel

Le broyeur universel sert à broyer de petites quantités de viande, de fromage dur, d'oignons, de persil, d'ail, de fruits et légumes.

Aperçu

→ Fig. 59

1	Récipient avec couteau de broyage
2	Couvercle

Traiter les aliments avec le broyeur universel

→ Fig. 60 - 65

Exemples d'utilisation du broyeur universel

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 66

Remarque

Restrictions d'utilisation :

- Ne jamais traiter de liquides ou d'aliments très liquides dans le mini-hachoir.
- Ne broyez pas les aliments très secs ou solides dont la taille est supérieure à celle des grains de café. La noix de muscade et le gingembre sec sont par exemple des aliments inadaptés.
- Ne hachez pas de glaçons.
- Le broyeur universel ne convient pas à la préparation de pâte à tartiner à base de noix.
- Le broyeur universel ne convient pas pour hacher finement de la viande, p. ex. pour une sauce bolo-gnaise.
- Ne pas broyer de grains de café, de grains de poivre, de sucre, de graines de pavot, de raifort ou d'aliments similaires.

Exemple de recette

Pâte à tartiner au miel et aux noix

Ingrédients

- 10 g de noix
- 100 g de miel de fleurs (à température ambiante)

Préparation

- Verser les noix dans le récipient du broyeur universel et les broyer pendant 5 s à la vitesse M.
- Ajouter du miel et mixer pendant 10 s à la vitesse M.

Presse-agrumes

Le presse-agrumes sert à presser des agrumes.

Aperçu

→ Fig. 67

1 Filtre

2 Cône

Presser les agrumes

→ Fig. 68 - 73

Dépannage

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas sous tension. ▶ Vérifiez si l'appareil est bien et bien branché.
L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.	La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue. ▶ Amenez l'interrupteur sur 0/off . ▶ Réduisez la quantité d'ingrédients. ▶ Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.
	L'appareil ou l'accessoire est bloqué. ▶ Amenez l'interrupteur sur 0/off . ▶ Supprimez le blocage.

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyez immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne séchent.

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

Conseil : Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 74

Préparer le nettoyage

Séparer les parties assemblées avant le nettoyage.

→ Fig. 75 - 79

Remarque : Après le nettoyage et le séchage de toutes les pièces, les réassembler dans le sens inverse des opérations.

Mettre au rebut un appareil usagé

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

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



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Service après-vente

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous www.bosch-home.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.	Le système de sécurité s'est déclenché. ► Supprimez la cause qui a entraîné l'arrêt de l'appareil. → "Systèmes de sécurité", Page 32

Sicurezza

it

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- per miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti;
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- sotto sorveglianza;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia, quando ci si avvicina alle parti rotanti e in caso di guasti.

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

- Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- Non usare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Applicare e rimuovere gli utensili e gli accessori solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli alimenti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Non lasciare mai acceso l'apparecchio se viene interrotta l'alimentazione elettrica. L'apparecchio riprenderebbe a funzionare automaticamente una volta ripristinata l'alimentazione elettrica.
- ▶ Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate.
- ▶ Sostituire i componenti che presentano incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede con ricambi originali.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Afferrare la lama universale solo dalla parte in plastica.
- ▶ In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama.
- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo.
- ▶ Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio solo in corrispondenza della plastica.
- ▶ Applicare sempre il coprilama sul disco di taglio quando non è in uso.
- ▶ Per spingere gli alimenti verso il basso, utilizzare un utensile adatto, ad es. un mestolo.
- ▶ Non inserire mai la mano nel bicchiere frullatore quando questo è montato sull'apparecchio base.
- ▶ Utilizzare sempre il frullatore con il coperchio montato o con la protezione applicata, come descritto nelle istruzioni.
- ▶ Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.
- ▶ Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel robot da cucina, in quanto può fuoriuscire vapore bollente.
- ▶ Versare max 400 ml di alimenti bollenti o che formano schiuma nel bicchiere frullatore.
- ▶ Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- ▶ Non chinarsi sull'apparecchio.
- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 70 °C nel bicchiere frullatore.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non mettere mai in funzione l'apparecchio per un tempo superiore a quello necessario.
- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai le parti e gli accessori originali con altri apparecchi.
- ▶ Non superare le quantità massime di lavorazione.
- ▶ Prima dell'uso controllare che la ciotola e gli accessori non presentino corpi estranei e se presenti rimuoverli.
- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Durante l'utilizzo non introdurre oggetti nella bocca di carico o nel bicchiere frullatore, ad es. mestoli.
- ▶ Non esercitare una forte pressione con il pestello.

- Non esporre mai il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80 °C.
- Non lavorare ingredienti surgelati senza liquidi nel kit mixer, tranne i cubetti di ghiaccio.

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

→ Fig. 1

A	Apparecchio base
B	Ciotola
C	Albero motore grigio
D	Utensili
E	Coperchio con bocca di carico integrata
F	Kit mixer in plastica → "Kit mixer", Pagina 39
G	Dischi sminuzzatori ¹ → "Dischi sminuzzatori", Pagina 39
H	Cubettatrice ¹ → "Cubettatrice", Pagina 40
I	Mini tritatutto ¹ → "Mini tritatutto", Pagina 41
J	Spremiagrumi ¹ → "Spremiagrumi", Pagina 41
1	Maniglie per il trasporto
2	Manopola con anello luminoso
3	Ingranaggio
4	Portacavo
5	Frusta
6	Coperchio con innesto per corpo motore
7	Portautensile
8	Coprilama
9	Lama universale
10	Utensile per la pasta
11	Pestello

¹ A seconda del modello

Simboli

Di seguito è riportata una panoramica dei simboli sull'apparecchio e sugli accessori.

Simbolo	Descrizione
	Tacca di allineamento sulla ciotola e sugli altri componenti
	Tacca di posizionamento sull'apparecchio base e sulla ciotola
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.

Simbolo	Descrizione
	Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.

Manopola

Simbolo	Descrizione
0/off	Arresto della lavorazione
min	Velocità minima
max	Velocità massima
M	Funzionamento «pulse»: massima velocità finché la manopola è tenuta in questa posizione
Pulse	Funzionamento a intervalli: la velocità cambia a brevi intervalli tra l'impostazione più bassa e quella più alta Consiglio: Il funzionamento a intervalli è ideale per preparare frullati o smoothies.

Consiglio: È possibile regolare la velocità in modo continuo tra **min** e **max**.

Utensili

Utensili	Utilizzo
	Lama universale Per sminuzzare e miscelare gli alimenti, ad es. carne, formaggio stagionato, cipolle, aglio, frutta, verdura, erbe aromatiche, noci o mandorle.
	Utensile per la pasta Per impastare piccole quantità, ad es. impasto per la pizza.
	Fruste ■ Montare gli albumi e la panna (almeno il 30% di grassi). ■ Miscelare impasti molli, ad es. paste biscotto.

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Il blocco di accensione previene che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente.

L'apparecchio può essere acceso ed azionato solo se è soddisfatto uno dei requisiti seguenti.

- La ciotola è inserita correttamente e chiusa correttamente con il coperchio o lo spremiagrumi.
- Il kit mixer o il mini tritatutto sono inseriti correttamente e chiusi correttamente con il coperchio.

Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.

Utilizzo

Installazione dell'apparecchio

1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
2. Regolare il cavo di alimentazione alla lunghezza necessaria.
 - Per accorciare la lunghezza del cavo, inserirlo nell'apposito vano.
 - Per aumentare nuovamente la lunghezza del cavo, estrarre il cavo dal vano portacavo.

Utilizzo della lama universale o dell'utensile per la pasta

→ Fig. **2** - **11**

Utilizzo delle fruste

→ Fig. **12** - **19**

Esempi d'impiego degli utensili

Nota: Per mescolare al meglio gli ingredienti di impasti con lievito o con lievito madre con un elevato contenuto di acqua, versare prima il liquido nella ciotola.

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **20**

Esempio di ricetta

Torta alla frutta secca

Ingredienti

- 3 uova
- 135 g di zucchero
- 135 g di margarina
- 255 g di farina
- 10 g di lievito in polvere
- 150 g di uva passa
- 150 g di frutta secca mista

Nota: Lavorare contemporaneamente max 2 volte la quantità.

Preparazione

- Inserire l'utensile per la pasta.
- Versare tutti gli ingredienti tranne la frutta secca.
- Lavorare 30 secondi alla velocità min.
- Quindi lavorare 3-5 minuti alla velocità max.
- Portare alla velocità min.
- Entro 30-60 secondi aggiungere la frutta secca.

Kit mixer

Il kit mixer è adatto per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi e per tritare i cubetti di ghiaccio.

Panoramica

→ Fig. **21**

1	Gruppo lame
2	Bicchiere frullatore
3	Coperchio con apertura di riempimento
4	Bicchierino dosatore

Preparazione del kit mixer

Nota: Preparare gli alimenti. Tagliare in pezzi gli alimenti di grosse dimensioni.

→ Fig. **22** - **27**

Lavorazione degli alimenti con il kit mixer

→ Fig. **28** - **33**

Esempi d'impiego dell'adattatore frullatore

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **34**

Nota

Limitazioni per la lavorazione:

- Non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- Il frullatore non è idoneo per produrre mousse spalmabili come il burro di arachidi, burro di cocco o salsa di noci.
- Il frullatore non può fare la maionese.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Prima di frullare, mescolare i cibi in polvere con una quantità di liquido sufficiente oppure farli sciogliere completamente. I cibi in polvere sono ad es. lo zucchero a velo, il cacao in polvere, germogli di soia saltati, farina, integratori proteici.
- Non frullare mai alimenti senza liquido.
- Versare gli alimenti nell'ordine seguente: liquidi, prodotti secchi, frutta e verdura fresca, verdura a foglia, frutta e verdura surgelata, ghiaccio.
- Prima di frullare gli alimenti tagliarli a cubetti di ca. 2 cm.

Dischi sminuzzatori

I dischi sminuzzatori sono adatti per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare gli alimenti.

Panoramica

→ Fig. **35**

1	Portadisco
2	Disco taglierina spesso/fine ¹
3	Disco grattugia fine/grossa ¹
4	Disco a fori fini per grattugiare ¹
5	Disco a fori grossi per grattugiare ¹
6	Disco doppia funzione taglio/grattugia ¹
7	Disco per patatine fritte ¹
8	Disco per verdure asiatiche ¹

¹ A seconda del modello

Utilizzo dei dischi sminuzzatori

Denominazione	Utilizzo
Disco taglierina spesso/fine	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura. Identificazione: ■ COARSE = fette spesse ■ FINE = fette sottili
	Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato. Consiglio: Tagliare le patate bollite solo a freddo.

Denominazione	Utilizzo
Disco grattugia fine/grossa	Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer. Identificazione: ■ 2 = lato grosso ■ 4 = lato fine Nota: Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano. Consiglio: Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.
	
Disco a fori fini per grattugiare	Grattugiare gli alimenti mediofinemente, ad es. patate crude o formaggio duro, come Parmigiano. Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio tenero e formaggio da taglio.
	
Disco a fori grossi per grattugiare	Grattugiare gli alimenti grossolanamente, ad es. patate crude per cederli, polpette o frittelle di patate.
	
Disco per verdure asiatiche	Tagliare gli alimenti in strisce sottili, ad es. frutta e verdura.
	
Disco per patatine fritte	Tagliare patate crude per fare patatine fritte.
	
Disco doppia funzione taglio/grattugia	Grattugiare le patate crude o tagliarle a fette. Nota: Non idoneo per la lavorazione di alimenti molto fibrosi, ad es. porri o mango.
	

Lavorazione degli alimenti con i dischi sminuzzatori

Consiglio: Per ottenere risultati ottimali, lavorare gli alimenti sottili legati in mazzetto.

Note

- Quando si monta un disco sminuzzatore sul portadisco, assicurarsi che il disco poggia lungo il bordo sui 6 elementi guida.
- Preparare gli alimenti. Tagliare in pezzi gli alimenti di grosse dimensioni.

→ Fig. 36 - 43

Esempi di utilizzo dei dischi sminuzzatori

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 44

Cubettatrice

La cubettatrice è adatta per il taglio di alimenti in forma di cubetti.

Panoramica

→ Fig. 45

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Supporto base |
| 2 | Griglia di taglio |
| 3 | Disco di taglio |
| 4 | Coprilama |
| 5 | Albero motore nero |
| 6 | Pulitore per griglia di taglio |

Avvertenze generali

La cubettatrice è adatta per tagliare i seguenti alimenti:

- verdure crude o cotte, come ad esempio patate, carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle
- frutta, ad esempio banane, mele, pere, pesche, fragole, meloni, kiwi
- formaggio duro, uova sode o salumi morbidi, come ad esempio la mortadella

Istruzioni per la lavorazione:

- Non lavorare frutta o verdura troppo mature, poiché in caso contrario il succo potrebbe fuoriuscire
- Far raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli, in questo modo saranno più solidi e il risultato di taglio sarà migliore
- Prima della lavorazione rimuovere i semi e i noccioli dalla frutta, ad esempio da mele o pesche
- Una maggiore o minore pressione sul pestello modifica la lunghezza dei pezzi
- L'inserito cubettatrice non è adatto per il taglio di formaggi molto morbidi o formaggi a fette, come ad esempio mozzarella, formaggio di pecora, gouda, edamer
- Se si lavora un formaggio duro, come ad esempio l'emmental, non lavorare più di 3 kg alla volta
- Non lavorare alimenti congelati

Note

- L'inosservanza di queste indicazioni può causare danni alla cubettatrice, alla griglia di taglio e al disco di taglio.
- Si esclude una responsabilità per eventuali danni in caso di utilizzo dell'affettatrice a cubetti per scopi diversi da quello previsto, nonché in caso di modifiche e uso improprio della stessa. Questo esclude anche la responsabilità per determinati danni, come lame deformate o poco affilate, derivanti dalla lavorazione di alimenti non permessi.

Preparazione dell'affettatrice a cubetti

→ Fig. 46 - 51

Lavorazione degli alimenti con l'affettatrice a cubetti

Nota: Preparare gli alimenti. Tagliare in pezzi gli alimenti di grosse dimensioni.

→ Fig. 52 - 57

Esempi d'impiego dell'affettatrice a cubetti

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 58

Mini tritatutto

Il mini tritatutto è adatto per sminuzzare piccole quantità di carne, formaggio stagionato, cipolle, prezzemolo, aglio, frutta e verdura.

Panoramica

→ Fig. 59

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Recipiente con lama tritatutto |
| 2 | Coperchio |

Lavorazione degli alimenti con il mini tritatutto

→ Fig. 60 - 65

Esempi d'impiego del mini tritatutto

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 66

Nota

Limitazioni per la lavorazione:

- Mai lavorare liquidi o alimenti molto liquidi nel mini tritatutto.
- Non macinare alimenti molto secchi o solidi che sono più grandi di un chicco di caffè. Gli alimenti non adatti includono, per esempio, la noce moscata e lo zenzero essiccato.
- Non tritare cubetti di ghiaccio.
- Il mini tritatutto non è idoneo per preparare crema spalmabile alle noci.
- Il mini tritatutto non è adatto a sminuzzare finemente la carne, ad esempio per il ragù.
- Non tritare chicchi di caffè, grani di pepe, zucchero, semi di papavero, rafano o alimenti simili.

Esempio di ricetta

Crema spalmabile di miele e nocciole

Ingredienti

- 10 g di nocciole
- 100 g di miele millefiori (a temperatura ambiente)

Preparazione

- Aggiungere le noci nel recipiente del mini tritatutto e tritare per 5 s alla velocità M.
- Aggiungere il miele e lavorare per 10 s alla velocità M.

Spremiagrumi

Lo spremiagrumi è idoneo per spremere gli agrumi.

Panoramica

→ Fig. 67

Sistemazione guasti

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	All'apparecchio non arriva elettricità. ▶ Controllare che l'apparecchio riceva corrente elettrica.
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva. ▶ Portare la manopola su 0/off . ▶ Ridurre la quantità di ingredienti.

1	Filtro
2	Cono di spremitura

Spremitura di agrumi

→ Fig. 68 - 73

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

- ▶ Non impiegare detergenti a base di alcol.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.

Consiglio: Durante la lavorazione, per es. di carote, sulle parti di plastica si possono formare macchie colorate. Rimuovere le macchie con un panno morbido e alcune gocce di olio da cucina.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 74

Preparazione per la pulizia

Prima della pulizia separare i componenti assemblati.

→ Fig. 75 - 79

Nota: Dopo la pulizia e l'asciugatura di tutti i componenti, procedere al rimontaggio nell'ordine inverso.

Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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

 Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza clienti

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.bosch-home.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.	► Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.
	L'apparecchio o l'accessorio è bloccato. ► Portare la manopola su 0/off. ► Rimuovere il blocco.
	Un sistema di sicurezza è attivato. ► Correggere la causa che ha comportato l'arresto dell'apparecchio. → "Sistemi di sicurezza", Pagina 38

Veiligheid

nl

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het roeren, kneden, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen.
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- onder toezicht.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat moet na elk gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voorafgaand aan montage, demontage of reiniging, als u in de buurt van roterende delen komt en bij storingen altijd worden losgehaald van het stroomnet.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Het apparaat nooit met vochtige handen gebruiken.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.
- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ De hulpstukken en toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stop-contact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiken om levensmiddelen toe te voegen.
- ▶ Het apparaat nooit ingeschakeld laten, wanneer de stroomtoevoer wordt onderbroken. Het apparaat gaat na onderbreking van de stroomtoevoer zelfstandig weer draaien.
- ▶ Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact.
- ▶ Onderdelen die herkenbare barsten of andere beschadigingen vertonen of niet goed zitten, door originele reserveonderdelen vervangen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmessen, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ Het universele mes alleen bij het kunststof beetpakken.
- ▶ Het universele mes altijd in de mesbescherming bewaren wanneer het niet wordt gebruikt.
- ▶ De fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken.
- ▶ De messschijf en het snijrooster alleen bij de kunststof vastpakken.
- ▶ Wanneer de messschijf niet wordt gebruikt, altijd de mesbescherming op de messschijf aanbrengen.
- ▶ Gebruik een geschikt hulpstuk, bijvoorbeeld een kooklepel, om de levensmiddelen naar beneden te drukken.
- ▶ Nooit de hand in de mixkom steken als deze op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ De mixer altijd met geplaatst deksel of aangebrachte beveiliging gebruiken zoals in de handleiding beschreven.
- ▶ Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
- ▶ Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in de keukenmachine giet, omdat er hete stoom uit kan komen.
- ▶ Maximaal 400 ml hete of schuimende levensmiddelen in de mengbeker doen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Niet over het apparaat heen buigen.
- ▶ Geen hete levensmiddelen heter dan 70 °C in de mengbeker verwerken.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit langer dan noodzakelijk laten werken.
- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ Originele onderdelen en toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
- ▶ Overschrijd de maximale verwerkingshoeveelheden niet.
- ▶ Voorafgaand aan het gebruik de kom en het toebehoren op vreemde voorwerpen controleren en eventueel aanwezige vreemde voorwerpen verwijderen.
- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- ▶ Tijdens het gebruik geen voorwerpen, zoals pollepels, in de vulopening of de mixkom steken.
- ▶ Geen grote druk met de stopper uitoefenen.
- ▶ De mixkom nooit blootstellen aan temperaturen van meer dan 80 °C.
- ▶ Geen diepvriesproducten zonder vloeistof in het mixeropzetstuk verwerken, met uitzondering van ijsblokjes.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.
→ Fig. 1

A	Basisapparaat
B	Kom
C	Aandrijfas grijs
D	Gereedschappen
E	Deksel met geïntegreerde vulschacht
F	Kunststof mixeropzetstuk → "Mixeropzetstuk", Pagina 45
G	Fijnmaakschijven ¹ → "Fijnmaakschijven", Pagina 45
H	Blokjessnijder ¹ → "Blokjessnijder", Pagina 46
I	Universele fijnsnijder ¹ → "Universele fijnsnijder", Pagina 47
J	Citruspers ¹ → "Citruspers", Pagina 47
1	Grepen voor het transport
2	Draaischakelaar met lichtring
3	Aandrijving
4	Kabelvak
5	Roergarde
6	Aandrijvingsopzetstuk
7	Hulpstukhouder
8	Mesbescherming
9	Universeel mes

10 Deeghulpstuk

11 Stopper

¹ Afhangelijk van het model

Symbolen

Hier vindt u een overzicht van de symbolen op het apparaat en de toebehoren.

Symbool	Beschrijving
	Opzetmarkering op de kom en op andere onderdelen
	Positiemarkering op het basisapparaat en op de kom
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.

Draaischakelaar

Symbool	Beschrijving
0/off	Verwerking stoppen
min	Laagste snelheid
max	hoogste snelheid
M	Momentschakeling: hoogste snelheid, zolang de draaischakelaar in deze positie wordt gehouden
Pulse	Intervalstand: de snelheid wisselt met korte tussenpozen tussen de laagste en hoogste instelling Tip: De intervalstand is bijzonder geschikt voor het mixen van milkshakes of smoothies.

Tip: U kunt de snelheid traploos tussen **min** en **max** instellen.

Gereedschappen

Gereedschappen	Gebruik
	Universeel mes Levensmiddelen fijnmaken en mixen, bijv. vlees, harde kaas, uien, knoflook, fruit, groente, kruiden, noten of amandelen.
	Deeghulpstuk Kleinere hoeveelheden deeg kneden, bijv. pizzadeeg.
	Roergarde ■ Eiwit en room (minstens 30 % vetgehalte) kloppen. ■ Lichte deegsoorten mengen, bijv. biscuitdeeg.

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

De inschakelbeveiliging voorkomt dat uw apparaat ongewild wordt ingeschakeld.

Het toestel kan alleen worden ingeschakeld en bediend wanneer één van de volgende voorwaarden is vervuld.

- De kom is correct aangebracht en correct afgesloten met het deksel of de citruspers.
- Het mixeropzetstuk of de universele fijnsnijder is correct aangebracht en correct afgesloten met het deksel.

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd.

Bediening

Apparaat installeren

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het netsnoer op de benodigde lengte instellen.
 - Het snoer in het snoeropbergvak schuiven om de snoerlengte te verkorten.
 - Om het snoer weer te verlengen, het snoer uit het snoeropbergvak trekken.

Universeel mes of deeghulpstuk gebruiken

→ Fig. 2 - 11

Garde gebruiken

→ Fig. 12 - 19

Voorbeelden voor het gebruik van de hulpstukken

Opmerking: Om de ingrediënten van gistdeeg of zuurdeeg met hoog watergehalte het best te mengen, de vloeistof eerst in de kom doen.

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. 20

Voorbeeldrecept

Zware vruchtencake

Ingrediënten

- 3 eieren
- 135 g suiker
- 135 g margarine
- 255 g bloem
- 10 g bakpoeder
- 150 g krenten
- 150 g gemengde gedroogde vruchten

Opmerking: Maximaal 2 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.

Bereiding

- Deeghulpstuk aanbrengen.
- Alle ingrediënten behalve de gedroogde vruchten erin doen.
- 30 seconden op stand min verwerken.
- Vervolgens 3-5 minuten op stand max verwerken.
- Op stand min zetten.
- Binnen 30-60 seconden de gedroogde vruchten erbij doen.

Mixeropzetstuk

Het mixeropzetstuk is geschikt voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen en voor het verkleinen van ijsblokjes.

Overzicht

→ Fig. 21

1	Mesinzetstuk
2	Mixkom
3	Deksel met vulopening
4	Vultrechter

Mixeropzetstuk voorbereiden

Opmerking: De levensmiddelen voorbereiden. Grote levensmiddelen in stukken snijden.

→ Fig. 22 - 27

Levensmiddelen verwerken met het mixeropzetstuk

→ Fig. 28 - 33

Toepassingsvoorbeelden voor het mixeropzetstuk

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. 34

Opmerking

Beperkingen voor de verwerking:

- Geen levensmiddelen zoals amandelen, uien, peterselle of vlees fijnmaken.
- De menger kan geen smeerbeleg zoals pinda-kaas, cocosnootbiter of notenpasta maken.
- De mixer kan mayonaise niet maken.
- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Poedervormige levensmiddelen vóór het mixen met voldoende vloeistof mengen of volledig in vloeistof oplossen. Poedervormige levensmiddelen zijn bijv. poedersuiker, cacaopoeder, geroosterde sojabonen, meel, eiwitpoeder.
- Nooit levensmiddelen zonder vloeistof mixen.
- Doe de levensmiddelen er in de volgende volgorde in: vloeistoffen, droge producten, vers fruit en verse groente, bladgroente, bevroren fruit en groente, ijs.
- De levensmiddelen vóór het mixen in ca. 2 cm grote blokjes snijden.

Fijnmaakschijven

De fijnmaakschijven zijn geschikt voor het snijden, raspen en malen van levensmiddelen.

Overzicht

→ Fig. 35

1	Schijfhouder
2	Snijschijf dik/dun ¹
3	Raspschijf grof/fijn ¹
4	Maalschijf fijn ¹
5	Maalschijf grof ¹

6	Snij-/raspschijf ¹
7	Patates-fritesschijf ¹
8	Schijf voor Aziatische groenten ¹

¹ Afhankelijk van het model

Gebruik van de fijnmaakschijven

Aanduiding	Gebruik
Snijschijf dik/ dun 	Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit. Aanduiding: ■ COARSE = dikke plakjes ■ FINE = dunne plakjes Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van harde kaas, brood, broodjes of chocolade. Tip: Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.
Raspschijf grof/fijn 	Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspen, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas. Aanduiding: ■ 2 = grove zijde ■ 4 = fijne zijde Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse kaas. Tip: Rasp zachte kaas met de grove zijde.
Maalschijf fijn 	Levensmiddelen middelfijn raspen, bijvoorbeeld ongekoekte aardappelen of harde kaas, zoals Parmezaanse kaas. Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van zachte kaas en snijdbare kaas.
Maalschijf grof 	Levensmiddelen grof raspen, bijvoorbeeld ongekoekte aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes of rösti.
Schijf voor Aziatische groenten 	Levensmiddelen in fijne reepjes snijden, bijv. fruit en groente.
Patates-fritesschijf 	Ongekoekte aardappels voor het snijden van patates-frites.
Snij-/rasp- schijf 	Ongekoekte aardappelen raspen of in plakjes snijden.

Aanduiding	Gebruik
	Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van zeer vezelige levensmiddelen, bijvoorbeeld prei of mango.

Levensmiddelen met de fijnmaakschijven verwerken

Tip: Om optimale resultaten te verkrijgen verwerkt u dun snijgoed in bundels.

Opmerkingen

- Bij aanbrenging van een fijnmaakschijf op de schijfhouder erop letten dat de schijf zich aan de rand tegen de 6 geleidingselementen bevindt.
- De levensmiddelen voorbereiden. Grove levensmiddelen in stukken snijden.

→ Fig. 36 - 43

Toepassingsvoorbeelden voor de fijnmaakschijven

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. 44

Blokjessnijder

De blokjessnijder is geschikt voor het in blokjes snijden van levensmiddelen.

Overzicht

→ Fig. 45

1	Basishouder
2	Snijrooster
3	Messchijf
4	Mesbescherming
5	Aandrijfas zwart
6	Snijroosterreiniger

Algemene aanwijzingen

De volgende levensmiddelen zijn geschikt voor verwerking met de blokjessnijder:

- Rauwe of gekookte groenten, bijv. aardappelen, wortels, komkommers, tomaten, paprika, uien
- Fruit, bijv. bananen, appels, peren, perziken, aardbeien, meloenen, kiwi
- Harde kaas, hardgekookte eieren of zachte boterhamworst, bijv. mortadella

Verwerkingstips:

- Geen te rijp fruit of te rijpe groenten verwerken, omdat er anders sap kan vrijkomen
- Gekookte levensmiddelen vóór het snijden laten afkoelen; dan zijn ze steviger en kunnen ze beter worden gesneden
- Vóór het verwerken de kernen en pitten van fruit verwijderen, bijv. van appels of perziken
- Als er meer of minder druk op de stopper wordt uitgeoefend, verandert de lengte van de stukken
- Het blokjessnijder-inzetstuk is niet geschikt voor het snijden van zeer zachte kaas of halfharde kaas, bijv. mozzarella, schapenkaas, Goudse kaas, Edammer kaas

- Als er harde kaas wordt verwerkt, bijv. Emmentaler, niet meer dan 3 kg per keer verwerken
- Geen bevroren levensmiddelen verwerken

Opmerkingen

- Als deze tips niet ter harte worden genomen, kunnen de blokjesnijder, het snijrooster en de mes-schijf beschadigd raken.
- Als de blokjesnijder anders dan bedoeld, met wijzigingen of ondeskundig wordt gebruikt, is aansprakelijkheid voor eventuele schade uitgesloten. Dit sluit ook de aansprakelijkheid voor schade uit, bijv. botte of vervormde messen, die ontstaat door het verwerken van niet toegestane levensmidde-len.

Blokjesnijder voorbereiden

→ Fig. 46 - 51

Levensmiddelen met de blokjesnijder verwerken

Opmerking: De levensmiddelen voorbereiden. Gro-ve levensmiddelen in stukken snijden.

→ Fig. 52 - 57

Toepassingsvoorbeelden voor de blokjes-snijder

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. 58

Universele fijnsnijder

De universele fijnsnijder is geschikt voor het fijnma-ken van kleine hoeveelheden vlees, harde kaas, ui-en, peterselie, knoflook, groenten en fruit.

Overzicht

→ Fig. 59

1	Reservoir met fijnsnijmessen
2	Deksel

Levensmiddelen met de universele fijnsnij-der verwerken

→ Fig. 60 - 65

Voorbeelden voor gebruik van de universele fijnsnijder

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

→ Fig. 66

Opmerking

Bependingen voor de verwerking:

- Verwerk nooit vloeistoffen of vloeibare levensmid-delen in de universele fijnsnijder.
- Maal geen zeer droge of vaste levensmiddelen die groter zijn dan koffiebonen. Ongeschikte levens-middelen zijn bijv. muskaatnoot en droge gember.
- Geen ijsblokjes fijn maken.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt om noten-pasta te maken.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van vlees, bijv. voor bolognese.
- Geen koffiebonen, peperkorrels, suiker, maan-zaad, mierikswortel of vergelijkbare levensmidde-len fijnmaken.

Voorbeeldrecept

Honing-hazelnoot-broodbeleg

Ingrediënten

- 10 g hazelnoten
- 100 g bloemenhoning (op kamertemperatuur)

Bereiding

- De noten in het reservoir van de universele fijnsnij-der doen en gedurende 5 s op stand M fijnmaken.
- De honing toevoegen en 10 s op stand M verwer-ken.

Citruspers

De citruspers is geschikt voor het uitpersen van ci-trusvruchten.

Overzicht

→ Fig. 67

1	Zeef
2	Perskegel

Citrusvruchten uitpersen

→ Fig. 68 - 73

Reinigingsoverzicht

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

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voor-werpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

Tip: Aan de kunststof onderdelen kunnen verkleurin-gen optreden, bijvoorbeeld bij de verwerking van wortel. Verwijder de verkleuringen met een zachte doek en een paar druppels spijsolie.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de ta-bel is aangegeven.

→ Fig. 74

Reiniging voorbereiden

De gemonteerde delen vóór de reiniging losmaken.

→ Fig. 75 - 79

Opmerking: Na de reiniging de gedroogde onderde-len in de omgekeerde volgorde weer in elkaar zetten.

Afvoeren van uw oude apparaat

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoer-methoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstem-ming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektro-nische apparatuur (waste electrical and elec-tronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU gel-dige terugnemning en verwerking van oude appa-raten.

Servicecenter

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.bosch-home.com op de pro-

ductpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

Storingen verhelpen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Het apparaat heeft geen stroom. ► Controleer of het apparaat van stroom wordt voorzien.
Apparaat start de verwerking niet of schakelt tijdens de verwerking uit.	Verwerkingshoeveelheid is te groot of verwerkingsduur was te lang. ► Zet de draaischakelaar op 0/off . ► Verminder de hoeveelheid ingrediënten. ► Laat het toestel afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren. Apparaat of toebehoren is geblokkeerd. ► Zet de draaischakelaar op 0/off . ► Verwijder de blokkering. Er is een veiligheidssysteem is geactiveerd. ► Neem de oorzaak weg die ertoe heeft geleid dat het apparaat is gestopt. → "Veiligheidssystemen", Pagina 45

Sikkerhed

da

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- Til røring, æltning, piskning, skæring og rasping af madvarer.
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- under opsyn
- til forarbejdning smængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet skal altid afbrydes efter hver brug, når det ikke er under opsyn, før det samles, adskilles eller rengøres, når du nærmer dig roterende dele samt i tilfælde af fejl.

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

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

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

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømmen. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.

- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
- ▶ Anvend kun apparatet i lukkede rum.
- ▶ Udsæt aldrig apparatet for ekstrem varme og fugt.
- ▶ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Redskaberne og tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmenet.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe fødevarer i.
- ▶ Lad aldrig apparatet forblive i tændt position, hvis strømforsyningen bliver afbrudt. Efter strømafbrydelsens ophør starter apparatet automatisk driften.
- ▶ Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller fjernbetjenbare stikdåser.
- ▶ Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- ▶ Rør kun ved kunststofdelene på universalkniven.
- ▶ Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen.
- ▶ Tag kun fat i kanten på finhakningsskiverne.
- ▶ Tag kun fat på knivskiven og skæregitteret ved kunststoffet.
- ▶ Sæt altid knivbeskyttelsen på knivskiven, hvis denne ikke bruges.
- ▶ Brug et egnet redskab til at trykke fødevarerne ned, f.eks. en grydeske.
- ▶ Stik aldrig hånden i blenderbægeret, når det er anbragt på motorenheden.
- ▶ Brug altid blenderen med påsat låg eller anbragt beskyttelse som beskrevet i vejledningen.
- ▶ Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
- ▶ Vær forsigtig, når der fyldes varme væsker i køkkenmaskinen, da der kan komme varm damp ud.
- ▶ Fyld maksimalt 400 ml varme eller skummende fødevarer i blenderbægeret.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- ▶ Personer må ikke bøje sig ind over apparatet.
- ▶ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 70 °C, i blenderglasset.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig apparatet i længere tid end nødvendigt.
- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Anvend aldrig originale dele eller originalt tilbehør til andre apparater.
- ▶ Overskrid ikke de maksimale forarbejdningsmængder.

- ▶ Kontrollér skålen og tilbehøret for fremmedlegemer, og fjern dem, inden brug.
- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.
- ▶ Stik ikke genstande i påfyldningsskakt eller blenderbægeret, f.eks. en grydeske, når blenderen er i brug.
- ▶ Udvøv ikke noget stort tryk på stopperen.
- ▶ Udsæt ikke blenderbægeret for temperaturer over 80 °C.
- ▶ Forarbejd ikke dybfrosne fødevarer uden væske i blenderpåsatsen bortset fra isterninger.

Lær apparatet at kende

Oversigt

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. 1

A	Motorenhed
B	Skål
C	Grå drivaksel
D	Værktøj
E	Låg med integreret påfyldningsskakt
F	Mixerkande af plastik → "Blenderpåsats", Side 51
G	Finhakningsskiver ¹ → "Finhakningsskiver", Side 51
H	Ternskærer ¹ → "Terningsnitte", Side 52
I	Minihakker ¹ → "Minihakker", Side 53
J	Citruspresse ¹ → "Citruspresse", Side 53
1	Håndtag til transport
2	Drejekontakt med lysring
3	Drev
4	Kabelopbevaring
5	Røreris
6	Drevpåsats
7	Redskabsholder
8	Knivbeskyttelse
9	Universalkniv
10	Dejredskab
11	Stopper

¹ Afhængigt af model

Symboler

Her kan du finde en oversigt over symbolerne på apparatet og tilbehørsdelene.

Symbol	Beskrivelse
	Påsætningsmarkering på skålen og på andre dele

Symbol	Beskrivelse
	Positionsmarkering på motorenheden og på skålen
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.
	Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.

Drejekontakt

Symbol	Beskrivelse
0/off	Stop af forarbejdning
min	Laveste hastighed
max	Højeste hastighed
M	Momentstilling: maks. hastighed, så længe drejekontakten holdes i denne position
Pulse	Intervalfunktion: Hastigheden skifter i korte afstande mellem den laveste og den højeste indstilling Tip: Intervalfunktionen er især egnet til at blende milkshakes eller smoothies.

Tip: Hastigheden kan indstilles trinløst mellem **min** og **max**.

Værktøj

Værktøj	Anvendelse
	Universalkniv Finhakning og blanding af fødevarer, f.eks. kød, hård ost, løg, hvidløg, frugt, grønt, krydderurter, nødder og mandler.
	Dejredskab Æltning af mindre mængder dej, f.eks. pizzadej.
	Røreris ■ Pisk æggehvider og fløde (mindst 30 % fedtindhold) til piskede æggehvider. ■ Bland lette dej, f.eks. lagkagedej.

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Indkoblingssikringen forhindrer, at apparatet tændes utilsigtet.

Apparatet kan kun tændes og betjenes, hvis en af følgende forudsætninger opfyldes.

- Skålen er sat korrekt på og lukket korrekt med låget eller citruspresseren.
- Blenderpåsatsen eller minihakkeren er sat korrekt på og lukket korrekt med låget.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

Betjening

Opstilling af apparatet

1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.
2. Indstil netkablet til den nødvendige længde.
 - Skub kablet ind i kabelrummet for at forkorte kabel længden.
 - Træk kablet ud af kabelrummet for at forlænge kabel længden igen.

Anvendelse af universalkniv eller dejredskab

→ Fig. 2 - 11

Anvendelse af røreris

→ Fig. 12 - 19

Eksempler på brug af redskaberne

Bemærk: Fyld væsken først i skålen, så ingredienserne til gærdeje og surdeje med højt vandindhold blandes bedst muligt.

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 20

Opskriftseksempel

Rig frugtkage

Ingredienser

- 3 æg
- 135 g sukker
- 135 g margarine
- 255 g mel
- 10 g bagepulver
- 150 g korender
- 150 g blandede tørrede frugter

Bemærk: Forarbejd maksimalt en 2 gange så stor mængde på en gang.

Tilberedning

- Sæt dejredskabet i.
- Fyld alle ingredienserne i, bortset fra de tørrede frugter.
- Forarbejd i 30 sekunder på trin min.
- Forarbejd derefter i 3-5 minutter på trin max.
- Indstil på trin min.
- Tilsæt de tørrede frugter inden for 30-60 sekunder.

Blenderpåsats

Blenderpåsatsen er egnet til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfast fødevarer og til at hakke isterninger.

Oversigt

→ Fig. 21

1	Knivindsats
2	Blenderbæger
3	Låg med påfyldningsåbning
4	Påfyldningstragt

Forberedelse af blenderpåsats

Bemærk: Forbered madvarerne. Skær store fødevarer i mindre stykker.

→ Fig. 22 - 27

Forarbejdning af fødevarer med blenderpåsatsen

→ Fig. 28 - 33

Eksempler på brug for blenderpåsatsen

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 34

Bemærk

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Hak ikke fødevarer såsom mandler, løg, persille eller kød.
- Blenderen kan ikke bruges til fremstilling af smørrepålæg som jordnøddesmør, kokossmør eller nøddemos.
- Mixeren kan ikke bruges til fremstilling af mayonaisse.
- Blend faste madvarer med tilstrækkelig meget væske.
- Bland madvarer i pulverform med tilstrækkelig meget væske, eller opløs dem fuldstændigt i væske. Madvarer i pulverform er f.eks. flormelis, kakao pulver, ristede sojabønner, mel, proteinpulver.
- Blend aldrig fødevarer uden væske.
- Ifyld fødevarerne i følgende rækkefølge: Væsker, tørre produkter, frisk frugt og grønt, bladgrønt, frossen frugt og grønt, is.
- Skær fødevarerne i ca. 2 cm store tern, før de blendes.

Finhakningsskiver

Finhakningsskiverne er egnede til at skære, raspe og rive fødevarer.

Oversigt

→ Fig. 35

1	Skiveholder
2	Vendbar skæreskive tynd/tyk ¹
3	Vendbar raspeskive grov/fin ¹
4	Riveskive fin ¹
5	Riveskive grov ¹
6	Vendbar skære-/raspeskive ¹
7	Pomfritskive ¹
8	Asia-grøntskive ¹

¹ Afhængigt af model

Anvendelse af finhakningsskiverne

Betegnelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager.

Mærkning:

- COARSE = tykke skiver
- FINE = tynde skiver



Betegnelse	Anvendelse
	Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade. Tip: Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.
Vendbar raspeskive grov/fin 	Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer. Mærkning: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan. Tip: Rasp blød ost med den grove side.
Riveskive fin 	Middelfin raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler eller hård ost såsom parmesan. Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde blød ost og skæreost.
Riveskive grov 	Grov raspning af fødevarer, f.eks. rå kartofler til knødel, kartoffelboller eller søsterkage.
Asia-grønsskive 	Skæring af fødevarer i fine strimler, f.eks. frugt og grøntsager.
Pomfritskive 	Skæring af kartofler til pomfritter.
Vendbar skære-/raspeskive 	Rivning af rå kartofler eller skæring af dem i skiver. Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde meget fiberholdige fødevarer, f.eks. porre eller mango.

Forarbejdning af fødevarer med finhakningskiverne

Tip: Forarbejd tynde fødevarer i bundter for at opnå optimale resultater.

Bemærkninger

- Når der sættes en finhakningskive på skiveholderen, skal man være opmærksom på, at skiven ligger på kanten på de 6 føringslementer.
- Forbered madvarerne. Skær store fødevarer i mindre stykker.

→ Fig. 36 - 43

Eksempler på brug for finhakningskiverne

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 44

Terningsnitter

Terningsnitteren er egnet til skæring af fødevarer i terninger.

Oversigt

→ Fig. 45

- 1 Grundholder
- 2 Skæregitter
- 3 Knivskive
- 4 Knivbeskyttelse
- 5 Sort drivaksel
- 6 Skæregitterrengrøringsenhed

Generelle anvisninger

Følgende fødevarer er egnet til forarbejdning med terningsnitteren:

- Rå eller kogte grøntsager, f.eks. kartofler, gulerødder, agurk, tomater, peberfrugt, løg
- Frugt som f.eks. bananer, æbler, pærer, ferskner, jordbær, meloner, kiwi
- Hård ost, kogte æg eller blød pølse, f.eks. mortadella

Anvisninger om bearbejdning:

- Undlad at bearbejde frugt og grøntsager, der er for modne, da saften ellers kan trænge ud
- Lad kogte fødevarer køle af, før de skæres, da de så er fastere, og skæresultatet bliver bedre
- Inden bearbejdningen skal kerner og sten fjernes fra frugten, f.eks. fra æbler eller ferskner
- Hvis der udøves mere eller mindre tryk på stopperen, ændres stykkets længde
- Terningsnitterindsatsen er ikke egnet til at skære meget blød ost eller skæreost, f.eks. mozzarella, fåreost, gouda, edamer
- Hvis der forarbejdes hård ost som f.eks. emmentaler, må der ikke forarbejdes mere end 3 kg i én arbejdsgang
- Forarbejd ikke frosne fødevarer

Bemærkninger

- Hvis disse bemærkninger ikke overholdes, kan det føre til skader på terningsnitteren, skæregitter og knivskiven.
- Hvis terningsnitteren misbruges, ændres eller anvendes forkert, fraskriver vi os ansvaret for eventuelle skader. Hermed fraskrives også ansvaret for skader, der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer, f.eks. uskarpe eller deformerede knive.

Forberedelse af terningsnitter

→ Fig. 46 - 51

Forarbejdning af fødevarer med terningsnitteren

Bemærk: Forbered madvarerne. Skær store fødevarer i mindre stykker.

→ Fig. 52 - 57

Eksempler på brug for terningsnitteren

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 58

Minihakker

Minihakkeren er egnet til finhakning af små mængder kød, hård ost, løg, persille, hvidløg, frugt og grønt.

Overzicht

→ Fig. 59

1 Beholder med finhakkerkniv

2 Låg

Forarbejdning af fødevarer med minihakkeren

→ Fig. 60 - 65

Eksempler på brug for minihakkeren

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 66

Bemærk

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Forarbejd aldrig væsker eller meget flydende fødevarer i minihakkeren.
- Der må ikke males tørre eller meget hårde madvarer, der er større end kaffebønner. Uegnede madvarer er f.eks. muskatnødder og tørret ingefær.
- Hak ikke isterninger.
- Minihakkeren er ikke egnet til at fremstille nøddecreme.
- Minihakkeren er ikke egnet til finhakning af kød, f.eks. til bolognese.
- Undlad at finhakke kaffebønner, peberkorn, sukker, birkes, peberord eller lignende fødevarer.

Opskriftseksempel

Honning-hasselnød-smørøpålæg

Ingredienser

- 10 g hasselnødder
- 100 g blomsterhonning (stuetemperatur)

Tilberedning

- Hæld nødderne i minihakkerens beholder, og finhak dem i 5 s på trin M.
- Tilsæt honningen, og forarbejd den i 10 s på trin M.

Citruspresse

Citruspressen er egnet presning af citrusfrugter.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Apparatet får ikke strøm. ► Kontrollér, om der er strømforsyning til apparatet.
Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.	Forarbejdningsmængden er for høj, eller forarbejdningens varighed var for lang. ► Stil drejekontakten på 0/off . ► Reducér mængden af ingredienser. ► Lad apparatet afkøle for at deaktivere overbelastningssikringen.

Overzicht

→ Fig. 67

1 Si

2 Pressekegle

Presning af citrusfrugter

→ Fig. 68 - 73

Rengøringsoversigt

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

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.

Tip: Der kan opstå misfarvninger på plastikdelene, f.eks. når der forarbejdes gulerødder. Fjern misfarvningerne med en blød klud og nogle dråber madolie.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 74

Forberedelse af rengøring

Skil de samlede dele ad inden rengøring.

→ Fig. 75 - 79

Bemærk: Monter alle de tørrede dele igen i omvendt rækkefølge efter rengøring.

Bortskaffelse af udtjent apparat

- Bortskaf apparatet miljørigtigt.

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



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Kundeservice

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

Feil	Årsag og fejlafhjælpning
Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.	Apparatet eller tilbehøret er blokeret. ► Stil drejekontakten på 0/off. ► Fjern blokering.
	Et sikkerhedssystem er aktiveret. ► Afhjælp årsagen, som har ført til, at apparatet er stoppet. → "Sikkerhedssystemer", Side 50

Sikkerhet

no

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- under tilsyn.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres, når du kommer i nærheten av roterende deler, og ved feil.

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

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

- Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- Du må aldri bruke maskinen med våte hender.
- Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.
- Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.
- La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.

- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.
- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Verktøy og tilbehør må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn matvarene.
- ▶ La aldri apparatet forbli slått på etter at strømtilførselen er brutt. Apparatet starter igjen av seg selv når strømtilførselen er gjenopprettet.
- ▶ Apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll.
- ▶ Skift ut deler som har riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, med original-reservedeler.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Grip kun i plasten på universalkniven.
- ▶ Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen.
- ▶ Grip kun tak i kutteskivene langs kanten.
- ▶ Grip bare tak i plasten på knivskiven og skjæregitteret.
- ▶ Sett alltid knivbeskyttelsen på knivskiven når den ikke er i bruk.
- ▶ Bruk et egnet verktøy for å trykke matvarene ned, f.eks. en sleiv.
- ▶ Stikk aldri hånden inn i miksebegeret når dette er satt på grunnapparatet.
- ▶ Bruk alltid mikseren med påsatt lokk eller montert vern, som beskrevet i bruksanvisningen.
- ▶ Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
- ▶ Vær forsiktig når du fyller varme væsker på kjøkkenmaskinen, da det kan slippes ut damp.
- ▶ Fyll maks. 400 ml varme eller skummende matvarer på miksebegeret.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- ▶ Bøy deg ikke over apparatet.
- ▶ Varme matvarer på over 70 °C må ikke tilberedes i miksebegeret.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

- ▶ Du må aldri bruke apparatet lenger enn nødvendig.
- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Originaldelene og -tilbehøret må aldri brukes for andre apparater.
- ▶ Ikke gå over maksimal bearbeidingsmengde.
- ▶ Før du bruker bollen og tilbehøret, må du se etter og fjerne eventuelle fremmedlegemer.
- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller miksebegeret under bruk.
- ▶ Ikke utøv stort press med støteren.
- ▶ Utsett aldri miksebegeret for temperaturer på over 80 °C.
- ▶ Det må ikke bearbeides dypfrysede matvarer uten væske i mikserpåsatsen, unntatt isbiter.

Bli kjent med

Oversikt

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

→ Fig. 1

A	Grunnapparat
B	Bolle
C	Drivaksling, grå
D	Verktøy
E	Lokk med integrert påfyllingssjakt
F	Mikserpåsats av plast → "Mikserpåsats", Side 57
G	Kutteskiver ¹ → "Kutteskiver", Side 57

H	Terningskjærer ¹ → "Terningskutter", Side 58
I	Universalkutter ¹ → "Universalkutter", Side 58
J	Sitruspresse ¹ → "Sitruspresse", Side 58
1	Fordypede grep for transport
2	Dreibryter med lysring
3	Drev
4	Kabeloppbevaring
5	Rørepinne
6	Drevpåsats
7	Verktøyholder
8	Knivbeskyttelse
9	Universalkniv
10	Deigverktøy
11	Støter

¹ Avhengig av modell

Symboler

Her finner du en oversikt over symbolene på apparatet og tilbehørsdelene.

Symbol	Beskrivelse
	Plasseringsmerke på bollen og andre deler
	Posisjonsmarkering på grunnapparatet og på bollen
	Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
	Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.

Dreibryter

Symbol	Beskrivelse
0/off	Stoppe bearbeidingen
min	Laveste hastighet
max	Høyeste hastighet
M	Momentkobling: høyeste hastighet så lenge dreiebryteren holdes i denne posisjonen
Pulse	Intervallmodus: hastigheten veksler i korte avstander mellom laveste og høyeste innstilling Tips: Intervallmodus er spesielt godt egnet til å mikse milkshakes eller smoothier.

Tips: Du kan stille inn hastighet trinnløst mellom **min** og **max**.

Verktøy

Verktøy	Bruk
	Universalkniv Kutting og miksing av matvarer, f.eks. kjøtt, hard ost, løk, hvitløk, frukt, grønnsaker, urter, nøtter og mandler.
	Deigverktøy Elting av mindre mengder deig, f.eks. pizzadeig.
	Rørepinne ■ Piske eggehvite og kremfløte (minst 30 % fett). ■ Blande lette deiger, f.eks. biskuitdeig.

Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring

Innkoblingssikringen hindrer at apparatet slås på utilsiktet.

Apparatet lar seg kun slå på og betjene når en av følgende forutsetninger er oppfylt.

- Bollen er satt korrekt på og lukket korrekt med lokket eller sitruspressen.
- Mikserpåsatsen eller universalkutteren er satt korrekt på og lukket korrekt med lokket.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

Betjening

Oppstilling av apparatet

1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
2. Juster strømkabelen til nødvendig lengde.
 - Skyv kabelen inn i rommet for oppvikling av kabelen for å forkorte kabellengden.
 - Trekk kabelen ut av rommet for oppvikling av kabelen for å forlenge kabellengden igjen.

Bruk av universalkniv eller deigverktøy

→ Fig. **2** - **11**

Bruk av visp

→ Fig. **12** - **19**

Eksempler på bruk for verktøyene

Merk: For at ingrediensene i gjærdeig eller surdeig med høyt vanninnhold skal blandes best mulig, må væsken has i bollen først.

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **20**

Eksempel på oppskrift

Tung fruktkake

Ingredienser

- 3 egg
- 135 g sukker
- 135 g margarin
- 255 g mel
- 10 g bakepulver
- 150 g korinter

- 150 g blandet tørr frukt

Merk: Bearbeid maks. 2-dobbelte mengde samtidig.

Tilberedning

- Sett inn deigverktøyet.
- Fyll på alle ingrediensene, bortsett fra tørr frukt.
- 30 sekunder bearbeides på trinn min.
- Bearbeid deretter 3-5 minutter på trinn max.
- Still inn på trinn min.
- Tilsett tørr frukt innen 30-60 sekunder.

Mikserpåsats

Mikserpåsatsen egner seg til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfast matvarer, samt til kutting av isbiter.

Oversikt

→ Fig. **21**

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Knivinnatts |
| 2 | Miksebeger |
| 3 | Lokk med påfyllingsåpning |
| 4 | Påfyllingstrakt |

Klargjøre mikserpåsats

Merk: Forbered matvarene. Skjær grove matvarer i stykker.

→ Fig. **22 - 27**

Bearbeid matvarer med mikserpåsatsen

→ Fig. **28 - 33**

Eksempler på bruk for mikserpåsatsen

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **34**

Merk

Begrensninger for tilberedning:

- Matvarer som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Blenderen kan ikke brukes til å lage pålegg som peanøttsmør, kokosnøttsmør eller nøttemasse.
- Blenderen kan ikke brukes til å lage majones.
- Faste matvarer må mikses med tilstrekkelig væske.
- Matvarer i pulverform må blandes med tilstrekkelig væske før miksing eller løses helt opp i væske. Matvarer i pulverform er f.eks. melis, kakaopulver, ristede soyabønner, mel og proteinpulver.
- Miks aldri matvarer uten væske.
- Fyll matvarene på i følgende rekkefølge: Væsker, tørre produkter, fersk frukt og grønnsaker, bladgrønnsaker, frossen frukt og grønnsaker, is krem.
- Kutt matvarene i ca. 2 cm store terninger før miksing.

Kutteskiver

Kutteskivene er egnet til kutting, rasping og riving av matvarer.

Oversikt

→ Fig. **35**

- | | |
|---|--|
| 1 | Skiveholder |
| 2 | Skjærevendeskive, tykk/tynn ¹ |

- | | |
|---|--|
| 3 | Raspevendeskive, grov/fin ¹ |
| 4 | Riveskive, fin ¹ |
| 5 | Riveskive, grov ¹ |
| 6 | Skjære-/raspe-vendeskive ¹ |
| 7 | Pommes frites skive ¹ |
| 8 | Asia-grønnsaksskive ¹ |

¹ Avhengig av modell

Bruk av kutteskivene

Betegnelse	Bruk
Skjærevendeskive, tykk/tynn 	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker. Merking: ■ COARSE = tykke skiver ■ FINE = tynne skiver Merk: Ikke egnet til bearbeidning av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade. Tips: Vent med å skjære kokte poteter til de er blitt kalde.
Raspevendeskive, grov/fin 	Rasp matvarene i grove eller fine stykker, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost, som gouda eller edamer. Merking: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side Merk: Ikke egnet til bearbeidning av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesanost. Tips: Rasp myk ost med den grove siden.
Riveskive, fin 	Rasp matvarene middels fint, f.eks. rå poteter eller har ost som parmesanost. Merk: Ikke egnet til bearbeidning av myk ost og ost i skiver.
Riveskive, grov 	Rasp matvarene grovt, f.eks. rå poteter til komler, potetballer eller potetkaker.
Asia-grønnsaksskive 	Kutte matvarer i fine strimler, f.eks. frukt og grønnsaker.
Pommes frites skive 	Skjær opp rå poteter for pommes frites.
Skjære-/raspe-vendeskive 	Riv rå poteter, eller skjær dem i skiver. Merk: Ikke egnet til bearbeidning av matvarer med spesielt mye fiber, f.eks. purreløk eller mango.

Bearbeide matvarer med kutteskivene

Tips: Bearbeid tynt materiale buntet sammen for å få optimale resultater.

Merknader

- Når en kutteskive settes på skiveholderen, må du påse at skiven hviler på de 6 føringselementene på kanten.
- Forbered matvarene. Skjær grove matvarer i stykker.

→ Fig. 36 - 43

Eksempler på bruk av kutteskiver

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 44

Terningkutter

Terningkutteren egner seg for skjæring av matvarer i terningsform.

Oversikt

→ Fig. 45

1	Basisbærer
2	Skjæregitter
3	Knivskive
4	Knivbeskyttelse
5	Drivaksling, svart
6	Rens for skjæregitter

Generell informasjon

Følgende matvarer er egnet for bearbeiding med terningkutteren:

- Rå eller kokte grønnsaker, f.eks. poteter, gulrøtter, agurker, tomater, paprika, løk
- Fukt, f.eks. bananer, epler, pærer, fersken, jordbær, meloner, kiwi
- Hard ost, hardkokte egg eller myke pølser, f.eks. mortadella

Bearbeiding:

- Ikke bruk overmoden frukt eller overmodne grønnsaker siden saften kan renne ut
- Kokte matvarer må avkjøles før de skjæres opp. Da har de en fastere konsistens, og skjæresultatet blir dermed bedre
- Før bearbeiding må du fjerne kjerner og steiner fra frukten, f.eks. fra epler og ferskener
- Hvor hardt du trykker mot støteren, påvirker lengden på stykkene
- Terningkutter-innsatsen er ikke egnet til oppskjæring av svært myk ost eller ost i skiver, f.eks. mozzarella, fetaost, gouda eller edamer
- Hvis du skal bearbeide hard ost, f.eks. emmentaler, må du ikke ta mer enn 3 kg om gangen
- Frosne matvarer skal ikke bearbeides

Merknader

- Hvis du ikke overholder disse instruksjonene, kan det oppstå skader på terningkutteren, skjæregitteret og knivskiven.
- Hvis du bruker terningkutteren på andre eller feilaktige måter, kan vi ikke ta ansvar for eventuelle skader. Dette utelukker også ansvar for skader

som oppstår dersom du bearbeider ikke tillatte matvarer, f.eks. sløve eller deformerte kniver.

Klargjøre terningkutteren

→ Fig. 46 - 51

Behandle matvarer med terningkutteren

Merk: Forbered matvarene. Skjær grove matvarer i stykker.

→ Fig. 52 - 57

Eksempler på bruk av terningkutteren

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 58

Universalkutter

Universalkutteren egner seg til kutting av små mengder kjøtt, hard ost, løk, persille, hvitløk, frukt og grønnsaker.

Oversikt

→ Fig. 59

1	Beholder med kuttekniv
2	Lokk

Bearbeide matvarer med universalkutteren

→ Fig. 60 - 65

Eksempler på bruk av universalkutter

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 66

Merk

Begrensninger for tilberedning:

- Du må aldri bearbeide væsker eller svært flytende matvarer med universalkutteren.
- Ikke kvern svært tørre eller faste varer som er større enn kaffebønner. Uegnete matvarer er f.eks. muskatnøtt og tørket ingefær.
- Ikke knus isbiter.
- Universalkutteren er ikke egnet til tilberedning av nøttepålegg.
- Universalkutteren er ikke egnet for finkutting av kjøtt, f.eks. til bolognese.
- Unngå å kutte kaffebønner, hel pepper, sukker, valmuefrø, pepperrøtt eller liknende matvarer.

Eksempel på oppskrift

Honning-/hasselnøttepålegg

Ingredienser

- 10 g hasselnøtter
- 100 g blomsterhonning (romtemperatur)

Tilberedning

- Ha nøttene i universalkutterens beholder, og kutt i 5 s på trinn M.
- Tilsett honningen, og bearbeid i 10 s på trinn M.

Sitruspresse

Sitruspressen egner seg for pressing av sitrusfrukt.

Oversikt

→ Fig. 67

1	sil
2	Pressekjegle

Presse saft ut av sitrusfrukt

→ Fig. 68 - 73

Oversikt over rengjøring

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

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

Tips: Det kan oppstå misfarging av plastdelene, f.eks. når det bearbeides gulrøtter. Fjern misfarging med en myk klut og noen dråper matolje.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.

→ Fig. 74

Klargjøre for rengjøring

Ta fra hverandre monterte deler før rengjøring.

→ Fig. 75 - 79

Utbedring av feil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Apparatet tilføres ikke strøm. ▶ Kontroller om apparatet forsynes med strøm.
Apparatet starter ikke bearbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.	Bearbeidningsmengden er for stor, eller arbeidstiden var for lang. ▶ Sett dreiebryteren på 0/off . ▶ Reduser mengden av ingredienser. ▶ La apparatet avkjøles for å deaktivere overlastvernet.
	Apparatet eller tilbehøret er blokkert. ▶ Sett dreiebryteren på 0/off . ▶ Fjern blokkeringen.
	Et sikkerhetssystem er aktivert. ▶ Utbedre årsaken til at apparatet har stoppet. → "Sikkerhetssystemer", Side 56

Merk: Monter de tørkede deler igjen i motsatt rekkefølge etter rengjøringen.

Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte.

Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

⚠ Säkerhet

SV

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

Använd bara enheten för:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för omrörning, knådning, vispning, skärning och strimling av livsmedel.
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- under tillsyn.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000 °möh.

Dra alltid ur nätkontakten efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring, när du närmar dig roterande delar och vid fel.

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

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

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

- Använd aldrig apparaten om den är skadad.
- Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- Använd inte maskinen med fuktiga händer.
- Använd bara maskinen i slutna utrymmen.
- Exponera aldrig maskinen för kraftig värme och fukt.
- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.
- Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- Sätt in och ta bort verktyg och tillbehör bara när apparaten står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- Använd endast påmataren för att trycka in livsmedel.
- Enheten får aldrig vara på när strömmen bryts. Enheten fortsätter att gå när strömmen bryts.
- Anslut aldrig apparaten till tidur eller fjärrmanövrerbara eluttag.
- Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.
- Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- Ta bara i plasten på universalkniven.
- Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.
- Fatta sönderdelningsskivorna enbart i kanten.
- Håll knivskivan och skärgallret enbart i plasten.
- Sätt alltid på knivskyddet på knivskivan när den inte används.
- Använd ett lämpligt verktyg, t.ex. en träsked, för att trycka ner livsmedlen.
- Stick aldrig in handen i mixbägaren när den är monterad på motordelen.

- ▶ Använd alltid mixern med locket på eller skyddet monterat, enligt beskrivningen i bruksanvisningen.
- ▶ Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
- ▶ Var försiktig när du fyller på varma vätskor i köksmaskinen eftersom het ånga kan strömma ut.
- ▶ Fyll på max. 400 ml heta eller skummande ingredienser i mixerbägaren.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ Böj dig aldrig in över enheten.
- ▶ Bearbeta inga heta livsmedel över 70 °C i mixerbägaren.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- ▶ Kör aldrig apparaten längre tid än nödvändigt.
- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig originaldelar och originaltillbehör som är avsedda för andra apparater.
- ▶ Överskrid inte de maximala bearbetningsmängderna.
- ▶ Kontrollera före användningen om det finns främmande föremål i skålen/tillbehören och ta bort dessa.
- ▶ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▶ Stick inte in några föremål, t.ex. en kökssked, i påfyllningsröret eller mixerbägaren medan apparaten är igång.
- ▶ Tryck inte hårt på påmataren.
- ▶ Utsätt aldrig mixerbägaren för temperaturer över 80 °C.
- ▶ Bearbeta inga djupfrysta ingredienser utan vätska i mixertillsatsen, undantaget isbitar.

Lär känna

Översikt

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

→ Fig. 1

A	Motordel
B	Skål
C	Drivaxel grå
D	Verktyg
E	Lock med inbyggt matarrör
F	Plastmixertillsats → "Mixertillsats", Sid. 62
G	Riv- och skärskivor ¹ → "Finfördelningsskivor", Sid. 62
H	Tärningsskärare ¹ → "Tärnare", Sid. 63
I	Minihackare ¹ → "Minihackare", Sid. 64
J	Citruspress ¹ → "Citruspress", Sid. 64
1	Greppurtag för transport
2	Vred med lysande ring

3	Drivning
4	Kabelfack
5	Grovvisp
6	Drivningstillsats
7	Verktygshållare
8	Knivskydd
9	Universalkniv
10	Degkrok
11	Påmatare

¹ Beroende på modell

Symboler

Här följer en översikt över symbolerna på apparaten och tillbehörskomponenterna.

Symbol	Beskrivning
	Placeringsmarkering på skålen och andra delar
	Positionsmarkering på motordelen och skålen
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.

Strömvred

Symbol	Beskrivning
0/off	Stoppa bearbetningen
min	Lägst hastighet
max	Högst hastighet
M	Pulsning: maxvarvtal när du håller vredet i läget
Pulse	Intervalldrift: hastigheten växlar mellan lägsta och högsta inställning med korta intervall

Tips!: Intervalldrift används särskilt för att mixa milkshakes eller smoothies.

Tips!: Du kan ställa in hastigheten steglöst mellan **min** och **max**.

Verktyg

Verktyg	Användning
	Universalkniv Finfördela och mixa matvaror, t.ex. kött, hårdost, lök, vitlök, frukt, grönsaker, örter, nötter eller mandel.
	Degkrok Knåda mindre mängder deg, t.ex. pizzadeg.
	Grovvisp - Vispa äggvita och grädde (minst 30 % fetthalt). - Blanda lätta degar, t.ex. småkakdeg.

Säkerhetssystem

Startspärr

Startspärren förhindrar att apparaten startas oavsiktligt.

Apparaten kan bara slås på och manövreras om något av följande villkor är uppfyllt.

- Skålen är korrekt påsatt och ordentligt stängd med locket eller citruspressen.
- Mixertillsatsen eller minihackaren är korrekt påsatt och ordentligt stängd med locket.

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

Användning

Uppställning av apparaten

- Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
- Ställ in nätkabeln till den längd som behövs.
 - Om du vill förkorta kabellängden skjuter du in kabeln i kabelfacket.
 - Om du vill förlänga kabellängden igen drar du ut kabeln ur kabelfacket.

Användning av universalkniven eller degkroken

→ Fig. 2 - 11

Använda grovvisp

→ Fig. 12 - 19

Användningsexempel för verktygen

Notering: För att bäst blanda ingredienserna för jästdegar eller surdeg med hög vattenhalt, håll vätskan i skålen först.

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 20

Receptexempel

Tjock fruktkaka

Ingredienser

- 3 ägg
- 135 g socker
- 135 g margarin

- 255 g mjöl
- 10 g bakpulver
- 150 g korinter
- 150 g blandad torkad frukt

Notering: Bearbeta högst 2 gånger mängden samtidigt.

Tillagning

- Sätt i degkroken.
- Tillsätt alla ingredienser utom den torkade frukten.
- Bearbeta i 30 sekunder på steg min.
- Bearbeta sedan under 3-5 minuter på steg max.
- Ställ in steg min.
- Tillsätt den torkade frukten inom 30-60 sekunder.

Mixertillsats

Mixertillsatsen används för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror och för att krossa isbitar.

Översikt

→ Fig. 21

1	Knivinsats
2	Mixerbägare
3	Lock med påfyllningshåll
4	Påfyllningstratt

Förbereda mixertillsatsen

Notering: Förbered livsmedlen. Skär stora matvaror i bitar.

→ Fig. 22 - 27

Bearbetning av matvaror med mixertillsatsen

→ Fig. 28 - 33

Användningsexempel för mixertillsatsen

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 34

Notering

Begränsad bearbetning:

- Finfördela aldrig livsmedel som mandlar, lök, persilja och kött.
- Mixern kan inte göra pålägg som jordnötssmör, kokossmör eller nötsmör.
- Mixern kan inte göra majonäs.
- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Blanda pulverlivsmedel med rätt mängd vätska före mixning eller lös upp helt i vätska. Pulverlivsmedel är t.ex. strösocker, kakaopulver, rostade soja-bönor, mjöl, proteinpulver.
- Mixa aldrig livsmedel utan vätska.
- Tillsätt livsmedel i den här ordningsföljden: vätska, torrprodukter, färsk frukt och färska grönsaker, bladgrönsaker, fryst frukt och grönsaker, is.
- Skär livsmedlen före mixning i cirka 2 cm stora tärningar.

Finfördelningsskivor

Riv- och skärskivorna används för att skära, strimla och riva matvaror.

Översikt

→ Fig. 35

1	Skivhållare
2	Skärvändskiva tjock/tunn ¹
3	Strimlingsvändskiva grov/fin ¹
4	Rivskiva fin ¹
5	Rivskiva grov ¹
6	Vändbar skär- och strimlingskiva ¹
7	Pommes frites-skiva ¹
8	Asia-grönsaksskiva ¹

¹ Beroende på modell

Användning av riv- och skärskivor

Beteckning	Användning
Skärvändskiva tjock/tunn 	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Märkning: ■ COARSE = tjocka skivor ■ FINE = tunna skivor Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad. Tips!: Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.
Strimlingsvändskiva grov/fin 	Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer. Märkning: ■ 2 = grov sida ■ 4 = fin sida Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan. Tips!: Strimla mjukost med den grova sidan.
Rivskiva fin 	Medelfin strimling av matvaror, t.ex. rå potatis eller hårdost som parmesan. Notering: Lämpar sig inte för bearbetning av mjukost och skivad ost.
Rivskiva grov 	Grovstrimling av matvaror, t.ex. rå potatis till kroppkakor, klimp eller rårakor.
Asia-grönsaksskiva 	Skärning av matvaror i fina strimlor, t.ex. frukt och grönsaker.
Pommes frites-skiva 	Skärning av rå potatis till pommes frites.

Beteckning	Användning
Vändbar skär- och strimlingskiva 	Riv rå potatis eller riv den i skivor. Notering: Inte lämplig för bearbetning av mycket fiberrika matvaror, t.ex. purjolök eller mango.

Bearbeta matvaror med riv- och skärskivor

Tips!: För att få optimala resultat bör du bearbeta tunna varor som ska skäras buntvis.

Noteringar

- När en riv- och skärskiva sätts på skivhållaren ska man se till att skivans kant vilar på de 6 styrellementen.
- Förbered livsmedlen. Skär stora matvaror i bitar.

→ Fig. 36 - 43

Användningsexempel för finfördelningsskivorna

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 44

Tärnare

Tärnaren används för att skära matvaror i tärningar.

Översikt

→ Fig. 45

1	Motor del
2	Skärgaller
3	Knivskiva
4	Knivskydd
5	Drivaxel svart
6	Skärgallerrensare

Allmänna anvisningar

Följande matvaror används för bearbetning med tärnaren:

- Råa eller kokta grönsaker, t.ex. potatis, morötter, gurkor, tomater, paprikor, lökar
- Frukt, t.ex. bananer, äpplen, päron, persikor, jordgubbar, meloner, kiwi;
- Hårdost, hårdkokta ägg eller mjuk köttkorv, t.ex. mortadella

Bearbetningsanvisningar

- Bearbeta inte alltför mogna frukter eller grönsaker eftersom saften annars kan rinna ut
- Låt kokta matvaror svalna innan du skär dem, eftersom de då blir fastare och ger ett bättre skärresultat
- Ta bort kärnor från frukt före bearbetning, t.ex. från äpplen och persikor
- Bitarna blir olika långa beroende på om hur hårt du trycker på påmataren
- Tärningsskärinsatsen lämpar sig inte för skärning av mycket mjuk ost eller ostskivor, t.ex. mozzarella, fårost, Gouda, Edamer
- När du bearbetar hårdost, t.ex. Emmentaler, ska du inte bearbeta mer än 3 kg på samma gång
- Bearbeta inga frysta matvaror

Noteringar

- Om dessa anvisningar inte följs kan tärnaren, tärningsgallret och knivskivan skadas.
- Om tärnaren används på ej avsett eller felaktigt sätt eller modifieras är ansvar för ev. skador uteslutet. Detta utesluter även ansvar för skador som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats, t.ex. slöa eller deformerade knivar.

Förbereda tärnaren

→ Fig. 46 - 51

Bearbetning av matvaror med tärnaren

Notering: Förbered livsmedlen. Skär stora matvaror i bitar.

→ Fig. 52 - 57

Användningsexempel för tärnaren

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 58

Minihackare

Minihackaren används för att för att finfördela mindre mängder kött, hård ost, gul lök, persilja, vitlök, frukt och grönsaker.

Översikt

→ Fig. 59

1	Behållare med riv- och skärkniv
2	Lock

Hacka livsmedel med minihackaren

→ Fig. 60 - 65

Användningsexempel för minihackaren

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. 66

Notering

Begränsad bearbetning:

- Bearbeta aldrig vätskor eller mycket rinniga livsmedel med minihackaren.
- Mal inte väldigt torra eller hårda livsmedel som är större än kaffebönor. Olämpliga livsmedel är t.ex. muskotnöt och torkad ingefära.
- Krossa inte isbitar.
- Du kan inte använda minihackaren för att göra nötkräm.
- Minihackaren är inte avsedd för finfördelning av kött, t.ex. för köttfärsås.
- Finfördela inte kaffebönor, pepparkorn, socker, vallmofrön, pepparrot eller liknande matvaror.

Receptexempel

Bredbar blandning av honung och hasselnötter

Ingredienser

- 10 g hasselnötter
- 100 g blomsterhonung (rumstemperatur)

Tillagning

- Lägg nötterna i minihackarens behållare och finfördela i 5 s på steg M.
- Tillsätt honungen och bearbeta i 10 s på läge M.

Citruspress

Citruspressen används för att pressa saft ur citrusfrukter.

Översikt

→ Fig. 67

1	Sil
2	Presskulle

Pressning av citrusfrukter

→ Fig. 68 - 73

Rengöringsöversikt

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

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.

Tips!: Missfärgningar kan uppkomma på plastdelarna, t.ex. vid bearbetning av morötter. Ta bort missfärgningarna med en mjuk trasa och några droppar matolja.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 74

Förbereda rengöringen

Ta isär de hopmonterade delarna före rengöringen.

→ Fig. 75 - 79

Notering: Sätt efter rengöringen ihop de torkade delarna i omvänd ordningsföljd.

Omhändertagande av begagnade apparater

- ▶ Omhändertata enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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

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

Kundtjänst

Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under www.bosch-home.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

Avhjälpning av fel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten får ingen ström. ► Kontrollera om din enhet får ström.
Apparaten startar inte bearbetningen eller stängs av under bearbetningen.	För stor bearbetningsmängd eller för lång bearbetningstid. ► Ställ vridreglaget i läge 0/off . ► Minska mängden ingredienser. ► Låt apparaten svalna så att överlastsäkringen avaktiveras. Apparaten eller tillbehören är blockerade. ► Ställ vridreglaget i läge 0/off . ► Ta bort blockeringen. Ett säkerhetssystem har aktiverats. ► Åtgärda orsaken till att enheten har stoppats. → "Säkerhetssystem", Sid. 62

Turvallisuus

fi

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- elintarvikkeiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- valvonnan alaisena.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, kun sitä ei voi valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta, pyöriä osia lähestyttäessä sekä häiriötilanteissa.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä. Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyiltä.

- Älä käytä viallista laitetta.
- Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.

- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Älä käytä laitetta kostein käsin.
- ▶ Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- ▶ Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Irrota ja kiinnitä välineitä ja varusteita vain, kun käyttöliitântä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät elintarvikkeita, käytä aina vain syöttöpaininta.
- ▶ Älä jätä laitetta päälle, kun virransaanti keskeytyy. Laite käynnistyy virransaannin keskeytyksen jälkeen taas itsestään.
- ▶ Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan.
- ▶ Osat, joissa on halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- ▶ Tartu yleisterään vain muoviosasta.
- ▶ Kun et käytä yleisterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä.
- ▶ Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta.
- ▶ Tartu teräosaan ja säleikköön vain muoviosista.
- ▶ Kiinnitä teränsuojus teräosaan aina, kun teräosaa ei käytetä.
- ▶ Paina elintarvikkeita alaspäin sopivalla työkalulla, kuten lastalla.
- ▶ Älä koskaan työnnä kättä peruslaitteeseen kiinnitettyyn sekoituskulhoon.
- ▶ Käytä tehosekoitinta aina kansi paikallaan tai suoja kiinnitettynä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- ▶ Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.
- ▶ Ole varovainen, kun lisäät kuumia nesteitä yleiskoneeseen, sillä laitteesta saattaa tulla kuumaa höyryä.
- ▶ Täytä sekoituskannuun enintään 400 ml kuumaa tai vaahtoavaa elintarviketta.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- ▶ Älä kumarru laitteen ylle.
- ▶ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 70 °C, sekoituskannussa.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Laitetta ei saa käyttää pitempään kuin on tarpeen.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkännillä.
- ▶ Älä koskaan käytä alkuperäisiä osia ja varusteita muiden laitteiden kanssa.
- ▶ Älä ylitä enimmäiskäsittelymääriä.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei kulhossa ja välineessä ole vieraita esineitä, ja poista ne.
- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▶ Älä työnnä käytön aikana täyttösuppilon tai sekoituskulhoon mitään esineitä, kuten lastaa.
- ▶ Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.
- ▶ Älä koskaan altista sekoituskulhoa yli 80 °C lämpötiloille.
- ▶ Älä käsittele tehosekoittimella pakasteita ilman nestettä, paitsi jääpaloja.

Tutustuminen

Yleiskatsaus

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

→ Kuva 1

A	Peruslaite
B	Kulho
C	Harmaa käyttöakseli
D	Työkalut
E	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
F	Muovinen sekoituskannu → "Tehosekoitin", Sivu 68
G	Hienonnusterät ¹ → "Hienonnusterät", Sivu 68
H	Kuutioleikkuri ¹ → "Kuutioleikkuri", Sivu 69
I	Minileikkuri ¹ → "Minileikkuri", Sivu 69
J	Sitruspuserin ¹ → "Sitruspuserin", Sivu 70
1	Kahvat kuljetusta varten
2	Valitsin, jossa on valorengas
3	Moottori
4	Johdon säilytystila
5	Vispilä
6	Vaihteisto-osa
7	Pidin
8	Teränsuojus
9	Yleisterä
10	Taikinaterä
11	Syöttöpainin

¹ Mallista riippuen

Symbolit

Tässä on yleiskuva laitteen ja varusteiden symboleista.

Symboli	Kuvaus
	Kiinnitysmerkinä kulhossa ja muissa osissa
	Kohdistusmerkinä peruslaitteessa ja kulhossa
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.
	Noudata käyttöohjeita.

Kierrettävä valitsin

Symboli	Kuvaus
0/off	Käsittelyn lopettaminen
min	minimi nopeus
max	maksimi nopeus
M	Hetkellinen kytkentä: suurin nopeus niin kauan kuin kierrettävää valitsinta pidetään tässä asennossa
Pulse	Intervallikäyttö: nopeus vaihtelee asetetun minimi- ja maksiminopeuden välillä lyhyin aikavälein. Ohje: Intervallikäyttö soveltuu erityisesti pirtelöiden ja smoothieiden sekoittamiseen.

Ohje: Voit säätää nopeutta portaattomasti välillä **min** – **max**.

Työkalut

Työkalut	Käyttö
	Yleisterä Elintarvikkeiden hienontaminen ja sekoittaminen, esim. liha, kova juusto, sipulit, valkosipulit, hedelmät, vihannekset, yrtit, pähkinät ja mantelit.
	Taikinaterä Pienten taikinamäärien vaivaaminen, esim. pizzataikina.
	Vispilät - Vatkaa kerma- ja valkuaista (rasvapitoisuus vähintään 30 %). - Sekoittaa kevyet taikinat, esim. sokerikakkutaikina.

Turvajärjestelmät

Turvalukko

Turvalukko estää laitteen tahattoman päällekytkemisen.

Laitteen voi käynnistää ja sitä voi käyttää vain, kun jokin seuraavista edellytyksistä täyttyy.

- Kulho on oikein paikoillaan ja suljettu oikein kannella tai sitruspuserimella.
- Tehosekoitin tai minileikkuri on oikein paikoillaan ja suljettu oikein kannella.

Ylikuormitusuoja

Ylikuormitusuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

Käyttö

Laitteen asennus

1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
2. Säädä verkkojohto tarvittavaan pituuteen.
 - Voit lyhentää johtoa työntämällä sitä säilytyslokeroon.
 - Jos haluat jatkaa johdon pituutta uudelleen, vedä johtoa ulos säilytyslokerosta.

Yleis- tai taikinaterän käyttö

→ Kuva 2 - 11

Vispilän käyttö

→ Kuva 12 - 19

Esimerkkejä välineiden käytöstä

Huomautus: Runsaasti vettä sisältävien hiivataikinoiden tai hapantaikinoiden ainekset sekoittuvat parhaiten, kun kaadat kulhoon ensin nesteen.

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva 20

Reseptiesimerkki

Mehevä hedelmäkakku

Ainekset

- 3 kananmunaa
- 135 g sokeria
- 135 g margariinia
- 255 g jauhoja
- 10 g leivinjauhetta
- 150 g korintteja
- 150 g kuivattuja sekahedelmiä

Huomautus: Käsittele kerrallaan enintään 2-kertainen määrä.

Valmistus

- Aseta taikinaterä paikalleen.
- Lisää kulhoon kaikki muut ainekset paitsi kuivatut hedelmät.
- Käsittele 30 sekuntia teholla min.
- Käsittele sitten 3-5 minuuttia nopeudella max.
- Valitse teho min.
- Lisää kuivatut hedelmät 30-60 sekuntia kuluessa.

Tehosekoitin

Tehosekoitin soveltuu nestemäisten tai puolikövien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin ja jääpalojen hienontamiseen.

Yleiskatsaus

→ Kuva 21

1	Teräosa
2	Sekoituskulho
3	Kansi ja täyttöaukko
4	Syöttösuppilo

Tehosekoittimen valmistelu

Huomautus: Valmistele elintarvikkeet. Leikkaa isokokoiset elintarvikkeet paloiksi.

→ Kuva 22 - 27

Elintarvikkeiden käsittely tehosekoittimessa

→ Kuva 28 - 33

Käyttöesimerkkejä tehosekoittimelle

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva 34

Huomautus

Käytön rajoitukset:

- Älä hienonna esimerkiksi manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.

- Sekoittimella ei voi valmistaa levitteitä kuten maapähkinävoita, kookospähkinävoita tai pähkinäsoseetta.
- Tehosekoittimella ei voi valmistaa majoneesia.
- Sekoita kiinteät elintarvikkeet riittävään nestemäärään.
- Sekoita jauhemuotoiset elintarvikkeet ennen tehosekoittimeen laittamista riittävään nestemäärään tai liuota ne kokonaan nesteeseen. Jauhemaisia elintarvikkeita ovat esim. tomusokeri, kaakaojauhe, paahdetut soijapavut, jauhot, valkuaisjauhe.
- Älä sekoita elintarvikkeita ilman nestettä.
- Lisää elintarvikkeet seuraavassa järjestyksessä: nesteet, kuivatut tuotteet, tuoreet hedelmät ja vihannekset, lehtivihannekset, pakastetut hedelmät ja vihannekset, jää.
- Paloille elintarvikkeet noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen kuin sekoitat ne.

Hienonnusterät

Hienonnusterät soveltuvat elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.

Yleiskatsaus

→ Kuva 35

1	Teränpidin
2	Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut ¹
3	Käännettävä raastinterä karkea/hieno ¹
4	Raasteterä, hieno ¹
5	Raasteterä, karkea ¹
6	Käännettävä viipalointi- ja raastinterä ¹
7	Ranskanperunaterä ¹
8	Wokkivihannesterä ¹

¹ Mallista riippuen

Hienonnusterien käyttö

Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut	Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi. Merkintä: ■ COARSE = paksut viipaleet ■ FINE = ohuet viipaleet
	Huomautus: Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin.
	Ohje: Viipaloit keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.

Käännettävä raastinterä karkea/hieno



Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen.

Merkintä:

- 2 = karkea puoli
- 4 = hieno puoli

Nimi	Käyttö
	Huomautus: Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin. Ohje: Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.
Raasteterä, hieno 	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden tai kovan juuston kuten parmesaanin keskikarkea raastaminen. Huomautus: Ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden käsittelyyn.
Raasteterä, karkea 	Elintarvikkeiden, esim. raakojen perunoiden karkea raastaminen knödeleihin tai perunaohukaisiin.
Wokkivihannesterä 	Viipaloi elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset, ohuiksi suikaleiksi.
Ranskanperunaterä 	Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.
Käännettävä viipalointi- ja raastinterä 	Raakojen perunoiden raastaminen tai viipaloiminen. Huomautus: Ei sovellu hyvin säikeisten elintarvikkeiden, esim. purjon tai mangon käsittelyyn.

Elintarvikkeiden käsittely hienonnusterillä

Ohje: Parhaan mahdollisimman lopputuloksen saavuttamiseksi käsittele ohuet ainekset nipuittain.

Huomautukset

- Asetettaessa hienonnusterää teränpitimeen on huomioitava, että terän reuna lepää kuuden ohjainelementin päällä.
- Valmistele elintarvikkeet. Leikkaa isokokoiset elintarvikkeet paloiksi.

→ Kuva 36 - 43

Käyttöesimerkkejä hienonnusterille

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva 44

Kuutioleikkuri

Kuutioleikkuri soveltuu elintarvikkeiden leikkaamiseen kuutioiksi.

Yleiskatsaus

→ Kuva 45

- 1 Kannatin
- 2 Säleikkö
- 3 Teräosa
- 4 Teränsuojus

5 Musta käyttöakseli

6 Säleikön puhdistin

Yleisiä ohjeita

Seuraavat elintarvikkeet soveltuvat kuutioitaviksi kuutioleikkurilla:

- Raa'at tai keitetyt kasvikset, esim. peruna, porkkana, kurkku, tomaatti, paprika, sipuli
- Hedelmät, kuten banaani, omena, päärynä, persikka, mansikka, meloni, kiivi
- Kova juusto, kovaksi keitetyt munat tai pehmeä leikkelemakkara, esim. Mortadella

Käsittelyohjeita:

- Älä käsittele liian kypsiä hedelmiä tai vihanneksia, koska niistä voi tulla ulos mehua
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi
- Poista ennen käsittelyä kivet hedelmistä, esim. omenoista tai persikoista
- Kappaleiden pituus muuttuu syöttöpaininta enemmän tai vähemmän painettaessa
- Kuutioleikkuri ei sovellu erittäin pehmeän juuston tai puolikovan juuston leikkaamiseen, esim. mozzarella, vuohenjuusto, gouda, edam
- Kovaa juustoa, esim. emmental, käsiteltäessä yhdessä työvaiheessa ei saa käsitellä yli 3 kg
- Älä käsittele jäisiä elintarvikkeita

Huomautukset

- Jos näitä ohjeita ei noudateta, kuutioleikkuri, säleikkö ja teräosa saattavat vioittua.
- Emme vastaa mahdollisista vahingoista, jos kuutioleikkuria käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai epäasianmukaisesti tai siihen tehdään muutoksia. Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot, esim. tylsät tai vääntyneet terät, aiheutuvat muiden kuin hyväksytyjen elintarvikkeiden käsittelystä.

Kuutioleikkurin valmistelu

→ Kuva 46 - 51

Elintarvikkeiden käsittely kuutioleikkurilla

Huomautus: Valmistele elintarvikkeet. Leikkaa isokokoiset elintarvikkeet paloiksi.

→ Kuva 52 - 57

Käyttöesimerkkejä kuutioleikkurille

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva 58

Minileikkuri

Minileikkuri soveltuu hienontamaan pieniä määriä lihaa, kovaa juustoa, sipuleita, persiljaa, valkosipulia, hedelmiä ja vihanneksia.

Yleiskatsaus

→ Kuva 59

- 1 Kulho ja leikkuuterä
- 2 Kansi

Elintarvikkeiden käsittely minileikkurilla

→ Kuva 60 - 65

Minileikkurin käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva 66

Huomautus

Käytön rajoitukset:

- Älä koskaan käsittele nesteitä tai hyvin nestemäisiä elintarvikkeita minileikkurilla.
- Älä jauha hyvin kuivia tai kiinteitä elintarvikkeita, jotka ovat kahvinpajuja kookkaampia. Tarkoitukseen sopimattomia elintarvikkeita ovat esimerkiksi muskottipähkinät ja kuiva inkivääri.
- Älä hienonna jääpaloja.
- Minileikkuri ei sovellu pähkinäsoseen valmistamiseen.
- Minileikkuri ei sovellu lihan hienontamiseen esim. bolognesekastiketta varten.
- Älä hienonna kahvinpajuja, pippureita, sokeria, unikonsiemeniä, piparjuurta tai vastaavia elintarvikkeita.

Reseptiesimerkki

Hunaja-hasselpähkinä-levite

Ainekset

- 10 g hasselpähkinöitä
- 100 g kukkaishunajaa (huoneenlämpöisenä)

Valmistus

- Kaada pähkinät minileikkurin kulhoon, ja hienonna niitä 5 s teholla M.
- Lisää hunajaa ja käsittele 10 s teholla M.

Sitruspuserrin

Sitruspuserrin soveltuu sitrushedelmien puseramiseen.

Yleiskatsaus

→ Kuva 67

1 Siivilä

2 Puserrin

Sitrushedelmien puseraminen

→ Kuva 68 - 73

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Laite ei saa virtaa. ► Tarkista, onko laite kytketty virtalähteeseen.
Laite ei aloita käsittelyä tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.	Käsitteltävä määrä on liian suuri tai käsittelyaika liian pitkä. ► Käännä kierrettävä valitsin asentoon 0/off . ► Pienennä ainesten määrää. ► Anna laitteen jäähtyä, jotta ylikuormitusuoja palautuu normaalitilaan.
	Laite tai varuste on jumiutunut. ► Käännä kierrettävä valitsin asentoon 0/off . ► Avaa jumiutunut kohta.
	Turvajärjestelmä on aktivoitunut. ► Korjaa syy, joka aiheutti laitteen pysähtymisen. → "Turvajärjestelmät", Sivu 67

Puhdistusohjeet

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

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

Ohje: Muoviosiin voi tulla värjäntymiä, jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita. Poista värjäntymät pehmeällä liinalla ja tipalla ruokaöljyä.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva 74

Puhdistuksen valmistelu

Irrota kootut osat toisistaan ennen puhdistusta.

→ Kuva 75 - 79

Huomautus: Kokoa puhdistuksen jälkeen kuivatut osat päinvastaisessa järjestyksessä.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- Hävitä laite ympäristöstävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Huoltopalvelu

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta www.bosch-home.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- para mezclar, amasar, batir, cortar y rallar alimentos.
- para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- bajo la supervisión de una persona.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

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

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

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

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ No usar nunca el aparato con las manos húmedas.
- ▶ Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
- ▶ No exponer el aparato a altas temperaturas y humedad.
- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.

- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ Montar y desmontar las herramientas y los accesorios solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar solo el empujador para introducir posteriormente los alimentos.
- ▶ No dejar nunca el aparato conectado si se interrumpe el suministro eléctrico. El aparato vuelve a iniciarse automáticamente después de que se interrumpa el suministro eléctrico.
- ▶ No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos.
- ▶ Piezas que presenten grietas u otros daños, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de repuesto originales.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
- ▶ Agarrar la cuchilla universal solo por el plástico.
- ▶ Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use.
- ▶ ¡Sujetar los discos picadores solo por el borde!
- ▶ La cuchilla y la rejilla cortadora solo deben tocarse por la parte de plástico.
- ▶ Colocar el protector de cuchilla siempre que no se esté usando la cuchilla.
- ▶ Utilizar una herramienta adecuada, p. ej., una cuchara de cocina, para presionar los alimentos hacia abajo.
- ▶ No introducir nunca las manos al vaso de la batidora cuando este esté insertado a la base.
- ▶ Utilizar la batidora siempre con tapa o protector colocados, tal como se describe en las instrucciones de uso.
- ▶ Tener cuidado con la hojas cortantes al limpiar o vaciar el vaso de la batidora.
- ▶ Tener cuidado al introducir líquidos calientes en el robot de cocina, ya que podría salir vapor caliente.
- ▶ Llenar como máximo 400 ml de alimentos calientes o espumosos en el vaso de la batidora.
- ▶ Tener precaución al elaborar alimentos calientes.
- ▶ No se incline sobre el aparato.
- ▶ No procesar alimentos calientes por encima de 70 ° C en el vaso de la batidora.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

- ▶ No usar nunca el aparato más tiempo de lo necesario.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca piezas y accesorios originales en otros aparatos.
- ▶ No exceda las cantidades máximas de batido.
- ▶ Antes del uso, comprobar si hay cuerpos extraños en el recipiente de mezcla y el accesorio y, en caso afirmativo, elimínelos.
- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartilago o huesos de fruta.
- ▶ No introducir objetos en la boca de llenado o el vaso de la batidora, p. ej., cuchara, durante el funcionamiento.
- ▶ No ejercer demasiada presión con el empujador.
- ▶ No exponer nunca el vaso de la batidora a temperaturas por encima de 80 °C.
- ▶ No procesar alimentos congelados sin líquido en la batidora, excepto cubitos de hielo.

Familiarizándose con el aparato

Vista general

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.
→ Fig. 1

A	Base motriz
B	Recipiente de mezcla
C	Eje de accionamiento gris
D	Accesorios
E	Tapa con boca de llenado integrada
F	Batidora de plástico → "Batidora", Página 74
G	Discos de corte ¹ → "Discos picadores", Página 74
H	Cortadora de dados ¹ → "Picadora en dados", Página 75
I	Accesorio picador universal ¹ → "Accesorio picador universal", Página 76
J	Exprimidor de cítricos ¹ → "Exprimidor de cítricos", Página 76
1	Asideros para el transporte
2	Mando giratorio con anillo luminoso
3	Accionamiento
4	Recogida del cable
5	Varilla mezcladora
6	Tapa de accionamiento
7	Soporte de herramienta
8	Protector de la cuchilla
9	Cuchilla universal
10	Accesorio para amasar
11	Empujador

¹ En función del modelo

Sensores de selección

Aquí encontrará un resumen de los símbolos que aparecen en el aparato y los accesorios.

Símbolo	Descripción
	Marca de posicionamiento en el recipiente de mezcla y en otras piezas
	Marca de posición en la base motriz y en el recipiente de mezcla
	No introducir las manos en la boca de llenado.
	Tener cuidado con la hojas cortantes al limpiar o vaciar el vaso de la batidora.
	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!

Mando giratorio

Símbolo	Descripción
0/off	Detener la preparación
min	Velocidad baja
max	Máxima velocidad
M	Modo rápido: funcionamiento a máxima velocidad mientras el mando giratorio se mantiene en esta posición
Pulse	Funcionamiento a intervalos: la velocidad alterna en breves intervalos entre el ajuste más bajo y el más alto Consejo: El funcionamiento a intervalos es idóneo para preparar batidos de leche o batidos de frutas.

Consejo: Se puede ajustar la velocidad entre **min** y **max** con una ajuste continuo.

Accesorios

Accesorios	Utilización
	Cuchilla universal Picar y mezclar alimentos como carne, queso curado, cebollas, ajo, fruta, verdura, hierbas aromáticas, nueces y almendras.
	Accesorio para amasar Amasar pequeñas cantidades de masa, como masa de pizza.
	Varillas mezcladoras ■ Montar la clara de huevo a punto de nieve y la nata (al menos con 30 % de materia grasa). ■ Mezclar las masas ligeras, p ej., masas de bizcocho.

Sistemas de seguridad

Dispositivo de seguridad de conexión

El seguro de conexión evita que su aparato se conecte involuntariamente.

El aparato solo se puede conectar y manejar cuando se cumple una de las siguientes condiciones.

- El recipiente de mezcla está correctamente colocado y debidamente cerrado con la tapa o con el exprimidor.
- La batidora o el accesorio picador universal están correctamente colocados y debidamente cerrados con la tapa.

Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga evita que el motor y otros componentes se dañen debido a una carga demasiado elevada.

Manejo

Colocar el aparato

1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa.
2. Ajustar el cable de alimentación a la longitud necesaria.
 - Para reducir la longitud del cable de conexión, introducir el cable en el compartimento para el cable.
 - Para volver a alargar la longitud del cable, extraer el cable del compartimento para el cable.

Utilizar la cuchilla universal o el accesorio para amasar

→ Fig. 2 - 11

Utilizar las varillas mezcladoras

→ Fig. 12 - 19

Ejemplos de uso de los accesorios

Nota: Para que los ingredientes de las masas con levadura o las masas fermentadas con alto contenido de agua se mezclen bien, echar primero el líquido en el recipiente.

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

→ Fig. 20

Receta de ejemplo

Pudin de frutas deshidratadas

Ingredientes

- 3 huevos
- Azúcar, 135 g
- 135 g de margarina
- 255 g de harina
- 10 g de levadura en polvo
- 150 g de pasas de Corinto
- 150 g de mezcla de frutas deshidratadas

Nota: Se puede procesar como máximo 2 veces la cantidad indicada al mismo tiempo.

Preparación

- Colocar el accesorio para amasar.
- Agregar todos los ingredientes excepto las frutas deshidratadas.
- Batir 30 segundos en la posición min.
- A continuación, batir 3-5 minutos en la posición max.
- Ajustar el nivel min.
- Añadir las frutas deshidratadas una vez transcurridos 30-60 segundos.

Batidora

La batidora es adecuada para picar, trocear, mezclar, hacer puré y emulsionar alimentos líquidos o semiblandos, así como para picar cubitos de hielo.

Vista general

→ Fig. 21

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Cuchilla |
| 2 | Vaso de la batidora |

- | | |
|---|--------------------------|
| 3 | Tapa con boca de llenado |
|---|--------------------------|

- | | |
|---|-------------------|
| 4 | Embudo de llenado |
|---|-------------------|

Preparar la batidora

Nota: Preparar los alimentos. Cortar en trozos los alimentos grandes.

→ Fig. 22 - 27

Procesar los alimentos con la batidora

→ Fig. 28 - 33

Ejemplos de uso de la batidora

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

→ Fig. 34

Nota

Limitaciones de cara a la elaboración:

- No picar alimentos como almendras, cebollas, perejil y carne.
- La batidora no es capaz de elaborar productos para untar, como mantequilla de cacahuete, de coco o de nueces.
- La batidora no puede preparar mayonesa.
- Mezclar los alimentos sólidos con suficiente líquido.
- Mezclar los alimentos en polvo con suficiente líquido antes de mezclarlos o disolverlos del todo en líquido. Por alimentos en polvo se entienden azúcar glas, cacao en polvo, habas de soja tostadas, harina o proteína en polvo, entre otros.
- No mezclar nunca ingredientes sin líquido.
- Echar los alimentos en el siguiente orden: líquidos, productos secos, frutas y verduras frescas, verdura de hoja, frutas y verduras congeladas, hielo.
- Antes de mezclar los ingredientes, cortarlos en dados de aprox. 2 cm.

Discos picadores

Los discos de corte son adecuados para cortar, rallar y laminar alimentos.

Vista general

→ Fig. 35

- | | |
|---|---|
| 1 | Soporte portadiscos |
| 2 | Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso) ¹ |
| 3 | Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso) ¹ |
| 4 | Disco rallador fino ¹ |
| 5 | Disco rallador grueso ¹ |
| 6 | Disco reversible para cortar y rallar ¹ |
| 7 | Disco para cortar patatas crudas ¹ |
| 8 | Disco para cortar verduras orientales ¹ |

¹ En función del modelo

Uso de los disco de corte

Denominación	Utilización
Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)	Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras. Identificación: ■ COARSE = rodajas gruesas ■ FINE = rodajas finas Nota: No es adecuado para procesar queso curado, pan, panecillos ni chocolate. Consejo: Cortar las patatas cocidas solo una vez que se hayan enfriado.
Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)	Rallar alimentos en trozos gruesos o finos, p. ej., frutas, verduras o quesos, como gouda o edam. Identificación: ■ 2 = parte gruesa ■ 4 = parte fina Nota: No es adecuado para procesar nueces o queso curado, p. ej., queso parmesano. Consejo: Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.
Disco rallador fino	Rallar en grosor mediano los alimentos, p. ej., patatas crudas o queso curado, como queso parmesano. Nota: No adecuado para procesar queso blandos o queso en lonchas.
Disco rallador grueso	Rallar de manera gruesa los alimentos, p. ej. patatas crudas para dumplings o bolas de patata.
Disco para cortar verduras orientales	Cortar los alimentos en tiras finas, p. ej., frutas y verduras.
Disco para cortar patatas crudas	Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.
Disco reversible para cortar y rallar	Rallar las patatas crudas o cortarlas en rodajas. Nota: No es adecuado para procesar alimentos muy fibrosos, como mango o puerro.

Procesar alimentos con los discos de corte

Consejo: Para obtener resultados óptimos, procesar los alimentos finos en manojos.

Notas

- Al colocar un disco de corte sobre el soporte portadiscos, comprobar que el borde del disco descanse sobre los 6 elementos de guía.
- Preparar los alimentos. Cortar en trozos los alimentos grandes.

→ Fig. 36 - 43

Ejemplos de uso de los discos picadores

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

→ Fig. 44

Picadora en dados

La picadora en dados es adecuada para cortar alimentos en forma de dados.

Vista general

→ Fig. 45

- 1 Base motriz
- 2 Rejilla cortadora
- 3 Cuchilla
- 4 Protector de la cuchilla
- 5 Eje de accionamiento negro
- 6 Limpiador de la rejilla cortadora

Advertencias de carácter general

La picadora en dados puede procesar los siguientes alimentos:

- Hortalizas crudas o cocidas, como patatas, zanahorias, pepinos, tomates, pimientos, cebollas
- Frutas, como plátanos, manzanas, peras, melocotones, fresas, melones y sandías, kiwis
- Queso curado, huevos duros o embutidos blandos, como la mortadela

Indicaciones de uso:

- No procesar frutas y hortalizas excesivamente maduras: podría salir el jugo
- Dejar enfriar los alimentos cocidos antes de cortarlos: estarán más firmes y podrán cortarse mejor
- Antes de procesar fruta, retirar las pepitas y los huesos, por ejemplo, de las manzanas y los melocotones
- La longitud de los trozos se modifica presionando más o menos el empujador
- La cortadora de dados no es adecuada para cortar queso muy blando o en lonchas (p. ej., mozzarella, queso de cabra, gouda o edam)
- Si se corta queso curado (p. ej., emmental), no procesar más de 3 kg en un mismo ciclo de trabajo
- No procesar alimentos congelados

Notas

- Si no se observan estas indicaciones, pueden producirse daños en la picadora en dados, la rejilla cortadora y su cuchilla.
- Si la cortadora de dados se utiliza en contra del uso previsto, con modificaciones o de forma inadecuada, no se asumirá ninguna responsabilidad por los posibles daños. Igualmente está excluida la responsabilidad por posibles daños (p. ej., cu-

chillas sin filo o deformadas) en caso de procesamiento de alimentos no permitidos.

Preparar la picadora en dados

→ Fig. 46 - 51

Procesar los alimentos con la cortadora de dados

Nota: Preparar los alimentos. Cortar en trozos los alimentos grandes.

→ Fig. 52 - 57

Ejemplos de uso de la picadora en dados

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

→ Fig. 58

Accesorio picador universal

El accesorio picador universal es adecuado para triturar o picar pequeñas cantidades de carne, queso curado, cebollas, perejil, ajo, fruta y verdura.

Vista general

→ Fig. 59

1 Recipiente con cuchilla picadora

2 Tapa

Procesar alimentos con el accesorio picador universal

→ Fig. 60 - 65

Ejemplos de uso del accesorio picador universal

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

→ Fig. 66

Nota

Limitaciones de cara a la elaboración:

- No procesar líquidos ni alimentos muy líquidos en el accesorio picador universal.
- No moler alimentos muy secos o sólidos con un tamaño superior al de los granos de café. Algunos alimentos no apropiados son, por ejemplo, la nuez moscada y el jengibre seco.
- No picar cubitos de hielo.
- El accesorio picador universal no es adecuado para preparar crema de avellanas.
- El accesorio picador universal no es adecuado para picar finamente carne, por ejemplo, boloñesa.
- No picar granos de café, granos de pimienta, azúcar, semillas de amapola, rábano picante ni alimentos similares.

Receta de ejemplo

Crema de miel y avellana para untar en el pan

Ingredientes

- Avellanas, 10 g
- 100 g de miel de flores (a temperatura ambiente)

Preparación

- Introducir las avellanas en el recipiente del accesorio picador universal y picar durante 5 s a velocidad M.

- Agregar la miel y procesar durante 10 s a velocidad M.

Exprimidor de cítricos

El exprimidor es adecuado para exprimir cítricos.

Vista general

→ Fig. 67

1 Tamiz

2 Cono exprimidor

Exprimir cítricos

→ Fig. 68 - 73

Vista general de la limpieza

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

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

Consejo: Las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, p. ej., al procesar zanahorias. Eliminar las decoloraciones con unas gotas de aceite comestible y un paño suave.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 74

Preparativos para la limpieza

Desmontar las piezas montadas antes de la limpieza.

→ Fig. 75 - 79

Nota: Tras la limpieza, volver a montar las piezas secas en orden inverso.

Eliminación del aparato usado

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

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



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de Asistencia Técnica

La información conforme a los reglamentos (EU)

2023/826 se puede encontrar online en

www.bosch-home.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

Solucionar pequenas averías

Averia	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El aparato no tiene corriente eléctrica. ► Compruebe si el aparato recibe corriente.
El aparato no inicia el procesamiento o se desconecta mientras procesa.	La cantidad de alimentos para la el procesamiento es excesiva o el tiempo de procesamiento muy largo. ► Colocar el mando giratorio en la posición 0/off . ► Reducir la cantidad de ingredientes. ► Dejar enfriar el aparato para que se desactive el seguro contra sobrecarga.
	El aparato o un accesorio está bloqueado. ► Colocar el mando giratorio en la posición 0/off . ► Retirar el elemento de bloqueo.
	Se ha activado un sistema de seguridad. ► Solucionar la causa que ha provocado que el aparato se haya detenido. → "Sistemas de seguridad", Página 73

 Segurança

pt

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

Utilize o aparelho apenas:

- com peças e acessórios originais.
- para mexer, amassar, bater, cortar e raspar alimentos;
- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- sob supervisão.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

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

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

As crianças não podem brincar com o aparelho.

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

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

- Nunca operar um aparelho danificado.
- Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.

- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.
- ▶ Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade.
- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Coloque e retire as ferramentas e os acessórios apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilize apenas o calcador para adicionar alimentos.
- ▶ Nunca deixar o aparelho ligado quando ocorrer uma falha de energia. O aparelho volta a arrancar por si próprio após a falha de energia.
- ▶ Nunca ligue o aparelho a temporizadores ou a tomadas telecomandadas.
- ▶ Peças que apresentem fissuras ou outros danos, ou que não estejam colocadas corretamente, têm de ser substituídas por peças sobressalentes originais.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ▶ Segurar a lâmina universal só pela parte de plástico.
- ▶ Quando não estiver a ser utilizada, guardar a lâmina universal sempre na respetiva proteção.
- ▶ Segurar os discos de trituração apenas pelos bordos.
- ▶ Agarre a lâmina circular e a grelha de corte apenas pela parte de plástico.
- ▶ Quando não estiver em uso, coloque a proteção da lâmina sempre na lâmina circular.
- ▶ Para pressionar os alimentos para baixo, utilize uma ferramenta adequada, p. ex., uma colher de cozinha.
- ▶ Nunca enfie a mão no copo misturador quando o copo estiver montado no aparelho base.
- ▶ Utilize o misturador sempre com a tampa colocada ou com a proteção montada, conforme descrito nas instruções.
- ▶ Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
- ▶ Ter cuidado ao deitar líquidos quentes no robô de cozinha, pois pode sair vapor quente.
- ▶ Introduza no máximo 400 ml de alimentos quentes ou que formem espuma no copo misturador.

- ▶ Processar alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Não se inclinar sobre o aparelho.
- ▶ Não processar alimentos quentes acima dos 70 °C no copo misturador.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilize o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Nunca utilize as peças e os acessórios originais para outros aparelhos.
- ▶ Não exceder as quantidades máximas de processamento.
- ▶ Antes de utilizar a tigela e os acessórios, verifique a eventual presença de corpos estranhos e remova-os.
- ▶ Não processar alimentos que contenham componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- ▶ Durante o funcionamento, não introduzir objetos no canal de enchimento ou no copo misturador, p. ex., colheres de cozinha.
- ▶ Não exercer muita pressão com o calcador.
- ▶ Nunca submeta o copo misturador a temperaturas superiores a 80 °C.
- ▶ Não processar alimentos ultracongelados sem líquido no misturador, exceto cubos de gelo.

Familiarização

Vista geral

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

→ Fig. 1

A	Aparelho base
B	Tigela
C	Veio de acionamento cinzento
D	Ferramentas
E	Tampa com canal de enchimento integrado
F	Misturador em plástico → "Misturador", Página 80
G	Discos de trituração ¹ → "Discos de trituração", Página 81
H	Cortadora de cubos ¹ → "Cortadora de cubos", Página 81
I	Picador universal ¹ → "Picador universal", Página 82
J	Espremedor de citrinos ¹ → "Espremedor de citrinos", Página 82
1	Pegas para o transporte
2	Selector rotativo com anel luminoso
3	Acionamento
4	Arrumação do cabo
5	Vara para massas leves

6	Suporte da engrenagem
7	Suporte de acessórios
8	Proteção da lâmina
9	Lâmina universal
10	Ferramenta de amassar
11	Calcador

¹ Conforme o modelo

Símbolos

Aqui encontra uma vista geral dos símbolos no aparelho e das peças acessórias.

Símbolo	Descrição
	Marca de colocação na tigela e noutras peças
	Marcação de posição no aparelho base e na tigela
	Não toque no canal de enchimento.
	Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.

Selector rotativo

Símbolo	Descrição
0/off	Parar o processamento
min	Velocidade mais baixa
max	Velocidade mais elevada
M	Ligação momentânea: velocidade máxima enquanto o selector rotativo permanecer nesta posição
Pulse	Modo de intervalo: a velocidade alterna entre a regulação mínima e a máxima em intervalos curtos Dica: O modo de intervalo é particularmente adequado para misturar batidos ou smoothies.

Dica: Pode regular a velocidade de forma contínua entre **min** e **max**.

Ferramentas

Ferramentas	Utilização
	Lâmina universal Picar e misturar alimentos, p. ex. carne, queijo duro, cebolas, alho, fruta, legu-

Ferramentas	Utilização
	mes, ervas aromáticas, nozes, amêndoas.
	Ferramenta de amassar Amassar quantidades menores de massa, p. ex. massa para pizza.
	Varas ■ Bater claras em castelo e natas (no mínimo 30 % de teor de gordura). ■ Misturar massas leves, p. ex. massas para biscoitos.

Sistemas de segurança

Proteção de ligação

A proteção de ligação impede que o seu aparelho se ligue acidentalmente.

Só é possível ligar e utilizar o aparelho se for cumprida uma das seguintes condições.

- A tigela está colocada corretamente e bem fechada com a tampa ou com o espremedor de citrinos.
- O misturador ou o picador universal está colocado corretamente e bem fechado com a tampa.

Proteção contra sobrecarga

A proteção contra sobrecarga impede que o motor e outros componentes fiquem danificados devido a uma carga demasiado elevada.

Utilização

Instalar o aparelho

1. Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, plana, limpa e lisa.
2. Ajustar o cabo elétrico para o comprimento pretendido.
 - Para encurtar o comprimento do cabo, insira o cabo no respetivo compartimento para o cabo.
 - Para prolongar novamente o comprimento do cabo, puxe o cabo para fora do respetivo compartimento.

Utilizar a lâmina universal ou a ferramenta de amassar

→ Fig. 2 - 11

Utilizar as varas

→ Fig. 12 - 19

Exemplos de utilização para as ferramentas

Nota: Para que os ingredientes de massas levedadas ou massas fermentadas com elevado teor de água se misturem melhor, encher primeiro a tigela com o líquido.

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 20

Dica de receita

Bolo de fruta pesado

Ingredientes

- 3 ovos
- 135 g de açúcar
- 135 g de margarina

- 255 g de farinha
- 10 g de fermento em pó
- 150 g de corintos
- 150 g de mistura de frutos secos

Nota: Processe no máximo uma quantidade 2 vezes superior em simultâneo.

Preparação

- Colocar a ferramenta de amassar.
- Deite todos os ingredientes exceto os frutos secos.
- Processe durante 30 segundos no nível min.
- Depois, processe durante 3-5 minutos no nível max.
- Regule para o nível min.
- Dentro de 30-60 segundos adicionar os frutos secos.

Misturador

O misturador é adequado para triturar, picar, misturar, reduzir a puré e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos, bem como para picar cubos de gelo.

Vista geral

→ Fig. 21

1	Lâminas
2	Copo misturador
3	Tampa com abertura de enchimento
4	Funil de enchimento

Preparar o misturador

Nota: Prepare os alimentos. Corte os alimentos grandes em pedaços.

→ Fig. 22 - 27

Processar alimentos com o misturador

→ Fig. 28 - 33

Exemplos de utilização para o misturador

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 34

Nota

Limitações ao processamento:

- Não triturar alimentos como amêndoas, cebolas, salsa e carne.
- O liquidificador não consegue produzir cremes para barrar como manteiga de amendoim, manteiga de coco ou puré de frutos de casca rija.
- O liquidificador não consegue produzir maionese.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de líquido.
- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de líquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açúcar de confeiteiro, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.
- Nunca misturar alimentos sem líquido.
- Encher os alimentos pela seguinte ordem: líquidos, produtos secos, fruta e legumes frescos, verduras, fruta e legumes congelados, gelo.

- Cortar os alimentos em cubos de aprox. 2 cm de tamanho antes de misturar.

Discos de triturar

Os discos de triturar são adequados para cortar, ralar e raspar alimentos.

Vista geral

→ Fig. 35

1	Suporte de discos
2	Disco reversível de cortar grosso/fino ¹
3	Disco reversível de ralar grosso/fino ¹
4	Disco de raspar fino ¹
5	Disco de raspar grosso ¹
6	Disco reversível de cortar/ralar ¹
7	Disco para batatas fritas ¹
8	Disco para legumes Asia ¹

¹ Conforme o modelo

Utilização dos discos de triturar

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar grosso/fino	Corte os alimentos em rodela finas ou grossas, p. ex. fruta e legumes. Marcação:



- COARSE = rodela grossas
- FINE = rodela finas

Nota: Não adequado para processar queijo rijo, pão, pãezinhos ou chocolate.

Dica: Corte batatas cozidas apenas depois de arrefecerem.

Disco reversível de ralar grosso/fino	Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam.
---------------------------------------	---



Marcação:

- 2 = lado grosso
- 4 = lado fino

Nota: Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão.

Dica: Rale queijos moles com o lado mais grosso.

Disco de raspar fino	Rale alimentos com espessura média-fina, p. ex. batatas cruas ou queijo rijo, como parmesão.
----------------------	--



Nota: Não adequado para processar queijo mole e fatiado.

Disco de raspar grosso	Rale alimentos com espessura grossa, p. ex. batatas cruas para bolinhos ou almôndegas de batata.
------------------------	--



Disco para legumes Asia	Cortar alimentos em tiras finas, p. ex. fruta e legumes.
-------------------------	--

Designação	Utilização
------------	------------



Disco para batatas fritas	Cortar batatas cruas e palitos para fritar.
---------------------------	---



Disco reversível de cortar/ralar	Rale batatas cruas ou corte em rodela.
----------------------------------	--



Nota: Não adequado para o processamento de alimentos muito fibrosos, p. ex. alho-francês ou manga.

Processar alimentos com os discos de triturar

Dica: Para obter resultados ideais, processe os alimentos finos para cortar enrolando-os num feixe.

Notas

- Se for colocado um disco de triturar no suporte de discos, prestar atenção para que o disco assente nos 6 elementos de guia no bordo.
- Prepare os alimentos. Corte os alimentos grandes em pedaços.

→ Fig. 36 - 43

Exemplos de utilização para os discos de triturar

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 44

Cortadora de cubos

O cortador de cubos é adequado para cortar alimentos em forma de cubos.

Vista geral

→ Fig. 45

1	Suporte base
2	Grelha de corte
3	Lâmina circular
4	Proteção da lâmina
5	Veio de acionamento preto
6	Objeto de limpeza da grelha de corte

Indicações gerais

Os seguintes alimentos são adequados para o processamento com o cortador de cubos:

- Legumes crus ou cozidos, p. ex., batatas, cenouras, pepinos, tomates, pimentos, cebolas
- Fruta, p. ex., bananas, maçãs, peras, pêssegos, morangos, melões, kiwis
- Queijo duro, ovos cozidos ou enchidos macios, p. ex., mortadela

Indicações de utilização:

- Não processar frutos ou legumes demasiado maduros, caso contrário o sumo pode derramar
- Deixar arrefecer os alimentos cozidos antes de os cortar, pois assim ficam mais rijos e o resultado de corte é melhor

- Antes de processar, remover os caroços da fruta, p. ex., de maçãs ou pêssegos
- Se for exercida mais ou menos pressão no calçador, o comprimento dos pedaços pode alterar
- O acessório cortador de cubos não é adequado para cortar queijo muito mole ou queijo fatiado, p. ex., Mozzarella, queijo de ovelha, Gouda, Edam
- Se for processado queijo duro, p. ex. Emmental, não processar mais de 3 kg numa única operação
- Não processar alimentos congelados

Notas

- O não cumprimento destas indicações pode dar origem a danos no cortador de cubos, na grelha de corte e na lâmina circular.
- Se o cortador de cubos for utilizado para outros fins, modificado ou utilizado incorretamente, está excluída a responsabilidade por eventuais danos. Isto exclui também a responsabilidade por danos resultantes do processamento de alimentos não recomendados, p. ex., lâminas rombas ou deformadas.

Preparar o cortador de cubos

→ Fig. 46 - 51

Processar alimentos com o cortador de cubos

Nota: Prepare os alimentos. Corte os alimentos grandes em pedaços.

→ Fig. 52 - 57

Exemplos de utilização para o cortador de cubos

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 58

Picador universal

O picador universal é adequado para triturar quantidades menores de carne, queijo duro, cebolas, salsa, alho, fruta e legumes.

Vista geral

→ Fig. 59

1	Recipiente com lâmina picadora
2	Tampa

Processar alimentos com o picador universal

→ Fig. 60 - 65

Exemplos de utilização para o picador universal

Observe as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 66

Nota

Limitações ao processamento:

- Nunca processar líquidos ou alimentos muito líquidos com o picador universal.
- Não deve moer alimentos demasiado secos ou sólidos que sejam maiores do que grãos de café. Alimentos inapropriados são, p. ex., noz-moscada e gengibre seco.
- Não triture cubos de gelo.

- O picador universal não é adequado para fazer creme de noz.
- O picador universal não é adequado para a trituração fina de carne, p. ex., para Bolonhesa.
- Não triturar grãos de café, pimenta, açúcar, sementes de papoila, rábano ou alimentos semelhantes.

Dica de receita

Pasta de mel e avelã para barrar no pão

Ingredientes

- 10 g de avelãs
- 100 g de mel de flores (temperatura ambiente)

Preparação

- Colocar as avelãs no recipiente do picador universal e triturar durante 5 s no nível M.
- Adicionar o mel e processar durante 10 s no nível M.

Espremedor de citrinos

O espremedor de citrinos é adequado para espremer citrinos.

Vista geral

→ Fig. 67

1	Filtro
2	Cone espremedor

Espremer citrinos

→ Fig. 68 - 73

Vista geral da limpeza

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

- ▶ Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

Dica: Podem formar-se manchas nas peças de plástico, p. ex. ao processar cenouras. Remova as manchas com um pano macio e algumas gotas de óleo alimentar.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 74

Preparar a limpeza

Separar as peças montadas antes da limpeza.

→ Fig. 75 - 79

Nota: Depois de limpar, montar novamente as peças secas na sequência inversa.

Eliminar o aparelho usado

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica.

Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

cos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Assistência Técnica

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826 online em www.bosch-home.com, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

Eliminar falhas

Avaria	Causa e resolução de problemas
O aparelho não funciona.	O aparelho não tem corrente. ► Verificar se o aparelho recebe energia elétrica.
O aparelho não inicia o processamento ou desliga-se durante o processamento.	A quantidade de processamento é demasiado elevada ou a duração do processamento é demasiado longa. ► Coloque o seletor rotativo em 0/off . ► Reduza a quantidade dos ingredientes. ► Deixe o aparelho arrefecer para desativar a proteção contra sobrecarga. O aparelho/acessório está bloqueado. ► Coloque o seletor rotativo em 0/off . ► Remova o bloqueio. Está ativado um sistema de segurança. ► Elimine a causa que provocou a paragem do aparelho. → "Sistemas de segurança", Página 80

Ασφάλεια

el

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτητα και προσαρτήματα.
- για την ανάδευση, το ζύμωμα, το χτύπημα, την κοπή και το τρίψιμο τροφίμων.
- για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
- κάτω από επιτήρηση.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

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

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

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

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

- Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.

- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φισ του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φισ του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ με υγρά χέρια.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία και τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε τα τρόφιμα.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη, όταν διακοπεί η παροχή ρεύματος. Σε περίπτωση διακοπής της παροχής ρεύματος, η συσκευή ξεκινάει ξανά από μόνη της.
- ▶ Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες.
- ▶ Αντικαταστήστε εξαρτήματα, τα οποία εμφανίζουν ρωγμές ή άλλες ζημιές ή δεν προσαρμόζονται σωστά, με γνήσια ανταλλακτικά.
- ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
- ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
- ▶ Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό μέρος.
- ▶ Όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού.
- ▶ Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
- ▶ Πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού και το πλέγμα κοπής μόνο από το πλαστικό.
- ▶ Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε πάντα την προστασία μαχαιριού στον δίσκο μαχαιριού.

- ▶ Για να πιέσετε το φαγητό προς τα κάτω, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο εργαλείο, π.χ. μια κουτάλα.
- ▶ Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας μέσα στο δοχείο ανάμειξης, όταν αυτό είναι τοποθετημένο στη βασική συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε το μίξερ πάντα με το καπάκι ή με τοποθετημένη την προστασία, όπως περιγράφεται στις οδηγίες.
- ▶ Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
- ▶ Προσοχή κατά την πλήρωση καυτών υγρών στην κουζίνομηχανή, επειδή μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός.
- ▶ Προσθέστε το πολύ 400 ml καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
- ▶ Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
- ▶ Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από 70 °C στο δοχείο ανάμειξης.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ περισσότερο απ' ό,τι είναι απαραίτητο.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ γνήσια εξαρτήματα και προσαρτήματα άλλων συσκευών.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
- ▶ Πριν από τη χρήση, ελέγξτε το μπολ και τα εξαρτήματα για ξένα σώματα και ενδεχομένως αφαιρέστε τα.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε κανένα αντικείμενο, μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο δοχείο ανάμειξης, π.χ. κουτάλα.
- ▶ Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.
- ▶ Μην εκθέτετε ποτέ το ποτήρι μίξερ σε θερμοκρασίες άνω των 80 °C.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα χωρίς υγρό στο δοχείο ανάμειξης, εκτός από παγοκύβους.

Γνωριμία

Επισκόπηση

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

→ Εικ. **1**

A	Βασική συσκευή
B	Μπολ
C	Αξονας κίνησης γκρι
D	Εργαλεία
E	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
F	Πλαστικό προσαρτήμα μίξερ → "Επίθεμα μίξερ", Σελίδα 86

G	Δίσκοι κοπής ¹ → "Δίσκοι κοπής", Σελίδα 87
H	Κόφτης κύβων ¹ → "Εξάρτημα κοπής κύβων", Σελίδα 88
I	Κόφτης γενικής χρήσης ¹ → "Κόφτης γενικής χρήσης", Σελίδα 88
J	Λεμονοστύφτης ¹ → "Λεμονοστύφτης", Σελίδα 89
1	Λαβές για τη μεταφορά
2	Περιστρεφόμενος διακόπτης με φωτεινό δακτύλιο
3	Μηχανισμός κίνησης
4	Φύλαξη καλωδίου
5	Αναδευτήρας
6	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης
7	Στήριγμα εργαλείων
8	Προστασία μαχαιριού
9	Μαχαίρι γενικής χρήσης
10	Εργαλείο ζύμης
11	Εξάρτημα ώθησης

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Σύμβολα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των συμβόλων στη συσκευή και στα εξαρτήματα.

Σύμβολο	Περιγραφή
	Μαρκάρισμα τοποθέτησης στο μπολ και σε άλλα εξαρτήματα
	Μαρκάρισμα θέσης στη βασική συσκευή και στο μπολ
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Σύμβολο	Περιγραφή
	Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.

Περιστρεφόμενος διακόπτης

Σύμβολο	Περιγραφή
0/off	Τερματισμός της επεξεργασίας
min	Χαμηλότερη ταχύτητα
max	Μέγιστη ταχύτητα
M	Στιγμιαία ενεργοποίηση: μέγιστη ταχύτητα, όσο ο περιστρεφόμενος διακόπτης διατηρείται σε αυτή τη θέση
Pulse	Διακοπτόμενη λειτουργία: Η ταχύτητα εναλλάσσεται μεταξύ της χαμηλότερης και της υψηλότερης ρύθμισης σε σύντομα χρονικά διαστήματα Συμβουλή: Η διακοπτόμενη λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την ανάμειξη μιλκσέικ ή σμούθι.

Συμβουλή: Μπορείτε να ρυθμίσετε συνεχόμενα την ταχύτητα μεταξύ **min** και **max**.

Εργαλεία

Εργαλεία	Χρήση
	Μαχαίρι γενικής χρήσης Τεμαχισμός και ανάμειξη τροφίμων, π.χ. κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, αρωματικών φυτών, φουντουκιών ή αμυγδάλων.
	Εργαλείο ζύμης Ζύμωμα μικρότερων ποσοτήτων ζύμης, π.χ. ζύμη για πίτσα.
	Αναδευτήρας - Χτύπημα μαρέγκακς και κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30 % λιπαρά). - Ανακάτεμα ελαφριάς ζύμης, π.χ. ζύμη παντεσπάνι.

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια ενεργοποίησης

Η ασφάλεια ενεργοποίησης εμποδίζει την αθέλητη ενεργοποίηση της συσκευής σας.

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί και να χειριστεί μόνο, όταν πληρούται μία από τις ακόλουθες προϋποθέσεις.

- Το μπόλ είναι σωστά τοποθετημένο και σωστά κλεισμένο με το καπάκι ή τον λεμονοστίφτη.
- Το επίθεμα μίξερ ή ο κόφτης γενικής χρήσης είναι σωστά τοποθετημένος και σωστά κλεισμένος με το καπάκι.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης εμποδίζει την πρόκληση ζημιών στον κινητήρα και στα άλλα εξαρτήματα λόγω ενός πολύ υψηλού φορτίου.

Χειρισμός

Τοποθέτηση της συσκευής

1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, καθαρή και λεία επιφάνεια εργασίας.
2. Ρυθμίστε το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.
 - Για να μικρύνετε το μήκος του καλωδίου, σπρώξτε το καλώδιο στη θήκη καλωδίου.
 - Για να μεγαλώστε ξανά το μήκος του καλωδίου, τραβήξτε το καλώδιο από τη θήκη καλωδίου.

Χρήση του μαχαιριού γενικής χρήσης ή του εργαλείου ζύμης

→ Εικ. **2 - 11**

Χρήση αναδευτήρα

→ Εικ. **12 - 19**

Παραδείγματα εφαρμογών για τα εργαλεία

Σημείωση: Για καλύτερη ανάμειξη των υλικών σε ζύμη μαγιό ή ξινή ζύμη (προζύμι) με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, προσθέστε πρώτα το υγρό στο μπόλ.

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. **20**

Παράδειγμα συνταγής

Βαρύ γλυκό με φρούτα

Υλικά συνταγής

- 3 αυγά
- 135 γρ. ζάχαρη
- 135 γρ. μαργαρίνη
- 255 γρ. αλεύρι
- 10 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 150 γρ. ξανθιές σταφίδες
- 150 γρ. ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα

Σημείωση: Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ τη 2-πλάσια ποσότητα.

Παρασκευή

- Τοποθετήστε το εργαλείο ζύμης.
- Προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από τα αποξηραμένα φρούτα.
- Επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα min.
- Μετά, επεξεργαστείτε για 3-5 λεπτά στη βαθμίδα max.
- Ρυθμίστε στη βαθμίδα min.
- Εντός 30-60 δευτερόλεπτα προσθέστε τα αποξηραμένα φρούτα.

Επίθεμα μίξερ

Το επίθεμα μίξερ είναι κατάλληλο για τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων και για τον τεμαχισμό παγοκύβων.

Επισκόπηση

→ Εικ. **21**

- 1 Ένθετο μαχαιριού
- 2 Ποτήρι μίξερ
- 3 Καπάκι με στόμιο πλήρωσης
- 4 Χωνί πλήρωσης

Προετοιμασία του επιθέματος μίξερ

Σημείωση: Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Κόψτε τα μεγάλα τρόφιμα σε ομοιόμορφα κομμάτια.

→ **Εικ. 22 - 27**

Επεξεργασία τροφίμων με το επίθεμα μίξερ

→ **Εικ. 23 - 33**

Παραδείγματα εφαρμογών για το επίθεμα μίξερ

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ **Εικ. 34**

Σημείωση

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

- Μην τεμαχίζετε τρόφιμα, όπως αμύγδαλα, κρεμμύδια, μαϊντανό και κρέας.
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει αλείμματα όπως φυτικόβούτυρο, βούτυρο καρύδας ή βούτυρο καρυδιού.
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει μαγιονέζα.
- Αναμειγνύετε τα στερεά τρόφιμα με επαρκή ποσότητα υγρού.
- Αναμειγνύετε τα τρόφιμα υπό μορφή σκόνης πριν την ανάμιξη με επαρκή ποσότητα υγρού ή διαλύστε τα εντελώς σε υγρό. Τρόφιμα υπό μορφή σκόνης είναι π.χ. ζάχαρη άχνη, σκόνη κακάο, αλεσμένη καβουρδισμένη σόγια, αλεύρι, σκόνη πρωτεΐνης.
- Ποτέ μην ανακατεύετε τρόφιμα χωρίς υγρό.
- Προσθέστε τα τρόφιμα με την ακόλουθη σειρά: Υγρά, Ξηρά προϊόντα, φρέσκα φρούτα και λαχανικά, φυλλώδη λαχανικά, κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά, πάχος.
- Πριν την ανάμιξη κόψτε τα τρόφιμα σε κύβους μεγέθους περίπου 2 cm.

Δίσκοι κοπής

Οι δίσκοι κοπής είναι κατάλληλοι για την κοπή, το ξύσιμο και το τρίψιμο τροφίμων.

Επισκόπηση

→ **Εικ. 35**

1	Φορέας δίσκου
2	Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή ¹
3	Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο ¹
4	Δίσκος φιλού τριψίματος ¹
5	Δίσκος χοντρού τριψίματος ¹
6	Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης ¹
7	Δίσκος για τηγανητές πατάτες ¹
8	Δίσκος λαχανικών Asia ¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Χρήση των δίσκων κοπής

Ονομασία	Χρήση
----------	-------

Δίσκος κοπής διπλής όψης, Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.

Ονομασία	Χρήση
----------	-------

χοντρή/λεπτή κοπή



Χαρακτηρισμός:

- COARSE = χοντρές φέτες
- FINE = λεπτές φέτες

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών ή σοκολάτας.

Συμβουλή: Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνο αφού κρυώσουν.

Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο



Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ.

Χαρακτηρισμός:

- 2 = Χοντρή πλευρά
- 4 = Λεπτή πλευρά

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα.

Συμβουλή: Ξύστε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό ξύσιμο.

Δίσκος φιλού τριψίματος



Λεπτό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες ή σκληρό τυρί, όπως παρμεζάνα.

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία μαλακών τυριών.

Δίσκος χοντρού τριψίματος



Χοντρό ξύσιμο τροφίμων, π.χ. ωμές πατάτες για ψωμοκεφτέδες, κεφτεδάκια ή πατατοτηγανίτες.

Δίσκος λαχανικών Asia



Κοπή τροφίμων σε λεπτές λωρίδες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.

Δίσκος για τηγανητές πατάτες



Κοπή ωμών πατατών για τηγανητές πατάτες.

Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης



Τρίψτε τις ωμές πατάτες ή κόψτε τις σε φέτες.

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων, π.χ. πράσο ή μάνγκο.

Επεξεργασία των τροφίμων με τους δίσκους κοπής

Συμβουλή: Για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων, επεξεργαστείτε τα λεπτά αγαθά για κόψιμο σε ματσάκια.

Σημειώσεις

- Όταν τοποθετηθεί ένας δίσκος κοπής στον φορέα των δίσκων, βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος ακουμπάει στα 6 στοιχεία οδηγούς στην άκρη του.
- Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Κόψτε τα μεγάλα τρόφιμα σε ομοιόμορφα κομμάτια.

→ Εικ. 36 - 43

Παραδείγματα εφαρμογής για τους δίσκους κοπής

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. 44

Εξάρτημα κοπής κύβων

Το εξάρτημα κοπής κύβων είναι κατάλληλο για την κοπή τροφίμων σε σχήμα κύβου.

Επισκόπηση

→ Εικ. 45

1	Βασικός φορέας
2	Πλέγμα κοπής
3	Δίσκος μαχαιριού
4	Προστασία μαχαιριού
5	Αξονας κίνησης μαύρος
6	Καθαριστής πλέγματος κοπής

Γενικές υποδείξεις

Τα ακόλουθα τρόφιμα είναι κατάλληλα για επεξεργασία με το εξάρτημα κοπής κύβων:

- Ωμά ή βρασμένα λαχανικά, π.χ. πατάτες, καρότα, αγγούρια, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια
- Φρούτα όπως π.χ. μπανάνες, μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, φράουλες, πεπόνια, ακτινίδια
- Σκληρό τυρί, σφιχτά αβγά ή μαλακό λουκάνικο βραστού κρέατος, για παράδειγμα μορταδέλα

Υποδείξεις επεξεργασίας:

- Μην επεξεργάζεστε πολύ ώριμα φρούτα ή λαχανικά, γιατί διαφορετικά μπορεί να τρέξει ο χυμός τους
- Πριν το κόψιμο αφήνετε τα βραστά τρόφιμα να κρυώσουν, επειδή τότε είναι πιο σφιχτά και έτσι είναι καλύτερο το αποτέλεσμα κοπής
- Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα φρούτα, π.χ. από τα μήλα ή τα ροδάκινα
- Αναλόγως της πίεσης που ασκείται στο εξάρτημα ώθησης, αλλάζει το μήκος των τεμαχίων
- Το εξάρτημα κοπής κύβων δεν είναι κατάλληλο για την κοπή πολύ μαλακού τυριού ή τυριού σε φέτες, π.χ. μοτσαρέλα, τυρί φέτα, γκούντα, ένταμ
- Αν γίνεται επεξεργασία σκληρού τυριού, για παράδειγμα έμμενταλ, μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 3 kg ανά στάδιο εργασίας
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα

Σημειώσεις

- Η μη τήρηση αυτών των υποδείξεων μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά στο εξάρτημα κοπής κύβων, στο πλέγμα κοπής και στον δίσκο μαχαιριού.
- Αν το εξάρτημα κοπής κύβων χρησιμοποιηθεί για σκοπό εκτός του προβλεπόμενου, τροποποιηθεί ή χρησιμοποιηθεί ακατάλληλα, αποκλείεται κάθε ευθύνη για τυχόν ζημιές. Αυτό αποκλείει επίσης και

την ευθύνη για ζημιές, π.χ. στομαχικά ή παραμορφωμένα μαχαίρια, οι οποίες προκύπτουν ως συνέπεια της επεξεργασίας μη εγκεκριμένων τροφίμων.

Προετοιμασία εξαρτήματος κοπής κύβων

→ Εικ. 46 - 51

Επεξεργασία τροφίμων με το εξάρτημα κοπής κύβων

Σημείωση: Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Κόψτε τα μεγάλα τρόφιμα σε ομοιόμορφα κομμάτια.

→ Εικ. 52 - 57

Παραδείγματα χρήσης για το εξάρτημα κοπής κύβων

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. 58

Κόφτης γενικής χρήσης

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για την κοπή μικρών ποσοτήτων κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιού, μαϊντανού, σκόρδου, φρούτων και λαχανικών.

Επισκόπηση

→ Εικ. 59

1	Δοχείο με μαχαίρι κοπής
2	Καπάκι

Επεξεργασία των τροφίμων με το κόφτη γενικής χρήσης

→ Εικ. 60 - 65

Παραδείγματα εφαρμογών για τον κόφτη γενικής χρήσης

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. 66

Σημείωση

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

- Ποτέ μην επεξεργάζεστε υγρά ή πολύ ρευστά τρόφιμα στον κόφτη γενικής χρήσης.
- Μην αλέθετε πολύ στεγνά ή στέρεα τρόφιμα, που είναι μεγαλύτερα από κόκκους καφέ. Ακατάλληλα τρόφιμα είναι π.χ. το μοσχοκάρυδο και το στεγνό τζιτζιέρ (πιπερόριζα).
- Μη θρυματίζετε παγοκύβους.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την παρασκευή βουτύρου ξηρών καρπών.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον λεπτό τεμαχισμό κρέατος, π.χ. για μπολονέζε.
- Μην τεμαχίζετε κόκκους καφέ, κόκκους πιπεριού, ζάχαρη, σπόρους παπαρούνας, χρένο ή παρόμοια τρόφιμα.

Παράδειγμα συνταγής

Άλειμμα ψωμιού με μέλι και φουντούκι

Υλικά συνταγής

- 10 γρ. φουντούκια
- 100 γρ. ανθόμελο (θερμοκρασία δωματίου)

Παρασκευή

- Τοποθετήστε τα φουντούκια στο δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης και τεμαχίστε τα για 5 s στη βαθμίδα M.

- Προσθέστε το μέλι και επεξεργαστείτε για 10 s δευτερόλεπτα στη βαθμίδα M.

Λεμονοσύφτης

Ο λεμονοσύφτης είναι κατάλληλος για το στύψιμο εσπεριδοειδών.

Επισκόπηση

→ Εικ. 67

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Φίλτρο |
| 2 | Κώνος στύψιματος |

Στύψιμο εσπεριδοειδών

→ Εικ. 68 - 73

Επισκόπηση καθαρισμού

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

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.

Συμβουλή: Μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, π.χ. κατά την επεξεργασία καρότων. Απομακρύνετε τις αλλοιώσεις του χρωματισμού με ένα μαλακό πανί και μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Αποκατάσταση βλαβών

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει καθόλου ρεύμα. ▶ Ελέγξτε, εάν η συσκευή σας τροφοδοτείται με ρεύμα.
Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Η ποσότητα των επεξεργαζόμενων υλικών είναι πολύ μεγάλη ή η χρονική διάρκεια επεξεργασίας ήταν πολύ μεγάλη. ▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off. ▶ Μειώστε την ποσότητα των υλικών. ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, για την απενεργοποίηση της ασφάλειας υπερφόρτωσης. Η συσκευή ή το εξάρτημα είναι μπλοκαρισμένη. ▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off. ▶ Απομακρύνετε την εμπλοκή. Ένα σύστημα ασφάλειας είναι ενεργοποιημένο. ▶ Αποκαταστήστε την αιτία, που οδήγησε στο σταμάτημα της συσκευής. → "Συστήματα ασφάλειας", Σελίδα 86

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 74

Προετοιμασία καθαρισμού

Χωρίστε τα συναρμολογημένα εξαρτήματα πριν τον καθαρισμό.

→ Εικ. 75 - 79

Σημείωση: Μετά τον καθαρισμό συναρμολογείτε ξανά τα στεγνά μέρη με την αντίθετη σειρά.

Απόσυρση παλιών συσκευής

- ▶ Αποσύρете τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από www.bosch-home.com στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- yiyecekleri karıştırmak, yoğurmak, çırpma, kesmek ve rendelemek için.

tr

- bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanın.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, monte etmeden, parçalarına ayırmadan veya temizlemeden önce, dönen parçalara yaklaştığınızda ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

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

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Cihaz nemli veya ıslak ellerle kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanın.
- ▶ Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayın.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.
- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Aletleri ve aksesuarları sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
- ▶ Besinleri eklemek için sadece tıkaçı kullanınız.
- ▶ Elektrik beslemesi kesilmişken asla cihazı çalışma konumuna getirmeyiniz. Cihaz, elektrik kesintisi bittiğinde kendiliğinden çalışmaya başlar.
- ▶ Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayın.

- ▶ Gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olan veya yerine doğru oturmayan parçaları orijinal yedek parçalarla değiştirin.
- ▶ Kabi boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Çok amaçlı bıçağı sadece plastik kısımdan tutunuz.
- ▶ Kullanılmadığı zamanlarda çok amaçlı bıçağı her zaman bıçak koruyucusunda muhafaza ediniz.
- ▶ Doğrama disklerini sadece kenardan tutun.
- ▶ Bıçak diskini ve kesme ızgarasını sadece plastikten tutunuz.
- ▶ Kullanılmadığında her zaman bıçak korumasını bıçak diskinde takınız.
- ▶ Besinleri aşağı bastırmak için yemek kaşığı gibi uygun bir alet kullanınız.
- ▶ Karıştırma kabı ana cihaz ünitesine takılıyken asla kabın içine elinizi sokmayınız.
- ▶ Kullanım kılavuzunda belirtildiği gibi, mikseri daima kapağı kapalı veya koruyucusu takılı halde kullanınız.
- ▶ Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
- ▶ Mutfak robotuna sıcak sıvılar doldururken dikkatli olun, dışarı sıcak buhar çıkabilir.
- ▶ Karıştırma kabına en fazla 400 ml kadar sıcak veya köpüklü besin doldurunuz.
- ▶ Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
- ▶ Cihazın üstüne doğru eğilmeyin.
- ▶ 70°C üzerindeki sıcak besinleri karıştırma kabında işlemeyiniz.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Cihazı kesinlikle gerekenden uzun süre çalıştırmayın.
- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Orijinal malzemeleri ve aksesuarları kesinlikle başka cihazlarda kullanmayın.
- ▶ Azami işleme miktarları aşılmamalıdır.
- ▶ Cihazı kullanmadan önce kaptı ve aksesuarları yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz ve varsa bunları çıkarınız.
- ▶ Örneğin kemik, kırık veya çekirdek gibi sert parçaları içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Çalışma sırasında dolmuş hücrelerine veya karıştırma kabına kaşık gibi herhangi bir cisim sokmayınız.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.
- ▶ Karıştırma kabını asla 80 °C üzeri sıcaklıklara maruz bırakmayınız.
- ▶ Küp buzlar dışındaki dondurulmuş gıdaları, mikser üst parçasında sıvı olmadan işlemeyiniz.

Cihazı tanıma

Genel bakış

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.

→ Şek. 1

A	Ana cihaz
B	Kap
C	Tahrik mili, gri
D	Aletler
E	Entegre doldurma ağızlı kapak

F	Plastik mikser üst parçası → "Mikser üst parçası", Sayfa 92
G	Doğrama diskleri ¹ → "Doğrama diskleri", Sayfa 93
H	Küp kesici ¹ → "Küp kesici", Sayfa 94
I	Genel doğrayıcı ¹ → "Genel doğrayıcı", Sayfa 94
J	Narenciye sıkma ünitesi ¹ → "Narenciye sıkma ünitesi", Sayfa 94
1	Taşıma için tutma girintisi
2	Işıklı halkalı döner şalter
3	Tahrik
4	Kablo muhafaza bölümü
5	Çırpma teli
6	Dişli düzeneği
7	Alet mesnedi
8	Bıçak koruması
9	Üniversal bıçak
10	Hamur aleti
11	Tıkaç

¹ Modele bağlı

Semboller

Bu bölümde, cihaz ve aksesuar parçaları üzerindeki semboller tanıtan bir genel bakış yer almaktadır.

Sembol	Açıklama
	Kaptaki ve diğer parçalardaki yerleştirme işareti
	Ana cihazdaki ve kaptaki pozisyon işareti
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
	Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.

Döner şalter

Sembol	Açıklama
0/off	İşlemeyi durdurma
min	En düşük hız
max	En yüksek hız
M	Anlık devreye alma: Döner şalter bu pozisyonda tutulduğu sürece en yüksek hız
Pulse	Aralıklı çalışma: hız, kısa aralıklarla en düşük ayar ile en yüksek ayar arasında değişir İpucu: Aralıklı çalışma özellikle Milchshake veya Smoothie karıştırmak için uygundur.

İpucu: min ile max arasında kademesiz bir hız ayarı yapabilirsiniz.

Aletler

Aletler	Kullanımı
	Üniversal bıçak Malzemeleri doğrayınız ve karıştırınız, örn. Et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri, badem.
	Hamur aleti Küçük miktarlarda hamur yoğurunuz, örn. Pizza hamuru.
	Çırpıcılar ■ Yumurta beyazını ve kremayı (en az %30 yağ oranı) çırpma. ■ Bisküvi hamuru gibi hafif hamurları karıştırma.

Güvenlik sistemleri

Çalışma emniyeti sistemi

Çalışma emniyet sistemi, cihazın istenmeyen şekilde çalışmaya başlamasını engeller.

Cihaz sadece aşağıdaki ön koşullardan biri yerine getirildiğinde çalıştırılabilir ve kullanılabilir.

- Kap doğru şekilde takıldı ve kapak veya narenciye sıkacağı ile doğru şekilde kapatıldı.
- Mikser üst parçası veya genel doğrayıcı doğru şekilde takıldı ve kapak ile doğru şekilde kapatıldı.

Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yüklenme emniyeti, motorun ve diğer parçaların çok yüksek yüklenme nedeniyle hasar görmelerini önler.

Kullanım

Cihazın kurulması

1. Cihazı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.
2. Elektrik kablosunu gereken uzunluğa ayarlayınız.
 - Kablo uzunluğunu kısaltmak için kabloyu kablo gözünün içine doğru itiniz.
 - Kablo uzunluğunu tekrar uzatmak için kabloyu kablo gözünden çekiniz.

Üniversal bıçak veya hamur aleti kullanımı

→ Şek. 2 - 11

Çırpma teli kullanımı

→ Şek. 12 - 19

Aletler için kullanım örnekleri

Not: Mayalı hamur veya su içeriği yüksek olan ekşi hamur malzemelerinin en iyi şekilde karışabilmesi için, kaba öncelikle sıvıları doldurunuz.

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 20

Örnek tarif

Ağır meyveli kek

Malzemeler

- 3 yumurta
- 135 g şeker
- 135 g margarin
- 255 g un
- 10 g kabartma tozu
- 150 g kuşüzümü
- 150 g karışık kurutulmuş meyveler

Not: Her seferinde en fazla 2 ölçü miktarı kadar işlem yapınız.

Hazırlama

- Hamur aletini yerleştiriniz.
- Kurutulmuş meyveler hariç tüm malzemeleri doldurunuz.
- 30 Saniye kadar min kademedede işleyiniz.
- Ardından 3-5 Dakika kadar max kademesinde işleyiniz.
- Ayarı min kademesine getiriniz.
- 30-60 Saniye içerisinde kurutulmuş meyveleri ilave ediniz.

Mikser üst parçası

Mikser üst parçası sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek ve buz küplerini parçalamak için uygundur.

Genel bakış

→ Şek. 21

- 1 Bıçak ünitesi
- 2 Karıştırma kabı

3 Dolu delikli kapak

4 Doldurma hunisi

Mikser üst parçasının hazırlanması

Not: Yiyecekleri hazırlayınız. Büyük besinleri parçalar halinde kesin.

→ Şek. 22 - 27

Yiyecekleri mikser üst parçası ile işleme

→ Şek. 28 - 33

Mikser üst parçası için kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 34

Not

İşleme için kısıtlamalar:

- Badem, soğan, maydanoz ve et gibi besinleri parçalamayınız.
- Karıştırıcı yer fıstığı ezmesi, hindistancevizi yağı veya cevizi püresi gibi gıdalar yapamaz.
- Mikser, mayonez üretmiyor.
- Sert besinleri yeterince sıvıyla karıştırınız.
- Toz biçimindeki besinleri karıştırma işleminden önce yeterince sıvıyla karıştırınız veya sıvı içinde tamamen çözünüz. Toz besinler örneğin toz şeker, kakao tozu, kavrulmuş soya fasulyesi, un, protein tozu vb.'dir.
- Besinleri kesinlikle sıvı olmadan karıştırmayınız.
- Besinleri şu sırayla doldurunuz: Sıvılar, kuru ürünler, taze meyve ve sebzeler, yapraklı sebzeler, dondurulmuş meyve ve sebzeler, buz.
- Besinleri karıştırmadan önce yakl. 2 cm yüksekliğünde küpler halinde kesiniz.

Doğrama diskleri

Doğrama diskleri, malzemeleri kesmek, rendelemek ve doğramak için uygundur.

Genel bakış

→ Şek. 35

1 Disk mesnedi

2 Çevrilebilir kesme disk kalın/ince¹

3 Çevrilebilir rendeleme disk kaba/ince¹

4 Rendeleme disk, ince¹

5 Rendeleme disk, kaba¹

6 Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk¹

7 Patates kızartması disk¹

8 Asya sebzeleri disk¹

¹ Modele bağlı

Doğrama disklerinin kullanımı

Tanım	Kullanımı
Çevrilebilir kesme disk kalın/ince	Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin. Tanımlama: ■ COARSE = kalın dilimler ■ FINE = ince dilimler



Tanım	Kullanımı
	Not: Sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği veya çikolata işlemek için uygun değildir. İpucu: Pişmiş patatesleri ancak soğuduktan sonra kesin.
Çevrilebilir rendeleme disk kaba/ince	Besinleri kaba veya ince parçalar halinde rendeleyin, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri. Tanımlama: ■ 2 = kaba taraf ■ 4 = ince taraf Not: Fındık veya Parmesan gibi sert peynirleri işlemek için uygun değildir. İpucu: Yumuşak peyniri kaba taraf ile rendeleyin.
Rendeleme disk, ince	Besinleri orta incelikte rendeleyin, örn. çiğ patates veya Parmesan gibi sert peynirler. Not: Yumuşak peynir veya dilim peynir işlemek için uygun değildir.
Rendeleme disk, kaba	Besinleri kaba rendeleyin, örn. patatesli tava keki, gözleme ya da patates köftesi için çiğ patates.
Asya sebzeleri disk	Örneğin meyve veya sebze gibi yiyecekleri ince şeritler halinde kesme.
Patates kızartması disk	Patates kızartması için çiğ patates kesme.
Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk	Çiğ patatesleri rendeleyin veya dilimler halinde kesin. Not: Pırasa veya mango gibi çok lifli besinleri işlemek için uygun değildir.
Malzemelerin doğrama diskleri ile işlenmesi	
İpucu: En iyi sonuçları elde etmek için ince kesilmiş besinleri demetler halinde işleyin.	
Notlar	
■ Bir doğrama diskini disk mesnedine yerleştirirken diskin kenarda 6 kılavuz eleman üzerine yerleşmesine dikkat ediniz. ■ Yiyecekleri hazırlayınız. Büyük besinleri parçalar halinde kesin.	
→ Şek. 36 - 43	

Doğrama diskleri için kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 44

Küp kesici

Küp doğrayıcı, malzemeleri küp şeklinde kesmek için uygundur.

Genel bakış

→ Şek. 45

1	Ana mesnet
2	Kesme izgarası
3	Bıçak disk
4	Bıçak koruması
5	Tahrik mili, siyah
6	Kesme izgarası temizleyici

Genel uyarılar

Aşağıdaki malzemeler küp doğrayıcı ile işlemek için uygundur:

- Çiğ veya haşlanmış sebzelerin, örn. patates, havuç, salatalık, domates, biber, soğan
- Meyve, örn. muz, elma, armut, şeftali, çilek, kavun-karpuz, kivi
- Sert peynir, haşlanmış yumurtalar veya yumuşak sucuk, örn. Mortadella

İşleme uyarıları:

- Çok fazla olgunlaşmamış meyve veya sebzeleri işlemeyiniz, aksi halde bunların suyu akabilir
- Pişirilmiş besinleri kesmeden önce, soğumasını bekleyiniz, böylelikle meyveler daha sert olur ve kesme sonucu daha iyi olur
- İşlemeden önce elma veya şeftali gibi meyvelerin çekirdeklerini çıkarın
- Tıkaç üzerine uygulanan fazla veya az baskıya göre parça büyüklüğü değişir
- Küp kesici ünitesi çok yumuşak peynirlerin veya dilimlenmiş peynirlerin kesilmesi için uygun değildir, örn. Mozzarella, beyaz peynir, Gouda, Edamer
- Emmentaler gibi sert peynir işlendiğinde bir işlem adımı 3 kg'den fazla işlemeyiniz
- Dondurulmuş besinleri işlemeyiniz

Notlar

- Bu ipuçlarına uymamak küp doğrayıcının, kesme izgarasının ve bıçak diskinin hasar görmesine yol açabilir.
- Küp doğrayıcı amacı dışında kullanılır, değiştirilir veya amacına uygun kullanılmazsa olası bir hasar için sorumluluk üstlenilmez. İşlenmesine izin verilmeyen besinlerin işlenmesinden dolayı oluşan hasarlar için de herhangi bir sorumluluk kabul edilmez, örn. körelmiş veya deforme olmuş bıçaklar.

Küp doğrayıcının hazırlanması

→ Şek. 46 - 51

Besinlerin küp doğrayıcı veya dilim kesici ile işlenmesi

Not: Yiyecekleri hazırlayınız. Büyük besinleri parçalar halinde kesin.

→ Şek. 52 - 57

Küp doğrayıcılar için kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 58

Genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı, az miktarda et, sert peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, meyve ve sebze doğramak için uygundur.

Genel bakış

→ Şek. 59

1	Doğrayıcı bıçaklı kap
2	Kapak

Besinlerin genel doğrayıcı ile işlenmesi

→ Şek. 60 - 65

Genel doğrayıcı için kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

→ Şek. 66

Not

İşleme için kısıtlamalar:

- Genel doğrayıcıda asla sıvı veya çok sıvı olan besinler işlemeyin.
- Kahve çekirdeğinden büyük boyuttaki çok kuru veya çok katı besinleri öğütmeyiniz. Uygun olmayan besinler örn. muskat cevizi veya kuru zencefildir.
- Buz küplerini parçalamayınız.
- Genel doğrayıcı fındık ezmesi yapmak için uygun değildir.
- Genel doğrayıcı örneğin Bolonez sos yapmak amacıyla etin ince şekilde doğranması için uygun değildir.
- Kahve çekirdeği, tane karabiber, şeker, haşhaş tohumu, yaban turpu veya benzeri malzemeleri doğramayınız.

Örnek tarif

Balı fındık ezmesi

Malzemeler

- 10 g Fındık
- 100 g çiçek balı (oda sıcaklığında)

Hazırlama

- Fındıkları genel doğrayıcının kabına doldurunuz ve 5 s süresince M kademesinde doğrayınız.
- Balı ilave ediniz ve 10 s süresince M kademesinde işleyiniz.

Narenciye sıkma ünitesi

Narenciye sıkacağı, narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak için uygundur.

Genel bakış

→ Şek. 67

1	Süzgeç
2	Sıkma konisi

Narenciye sıkma

→ Şek. 68 - 73

Temizliğe genel bakış

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

- ▶ Alkol veya ispiro içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

İpucu: Plastik parçalarda, örneğin havuç işleme sonucu renk değişimleri olabilir. Renk değişimlerini yumuşak bir bez ve birkaç damla yemeklik yağ ile temizleyin.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 74

Temizlik hazırlığı

Temizlemeye başlamadan önce, birleştirmiş olduğunuz cihaz parçalarını ayırınız.

→ Şek. 75 - 79

Not: Temizledikten sonra kuruyan parçaları sıralamanın tersini uygulayarak birleştiriniz.

Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

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



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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

Arızaları giderme

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Cihaza güç gitmiyor. ▶ Cihazınıza akım gidip gitmediğini kontrol ediniz.
Cihaz işlemeyi başlatmıyor veya işleme sırasında kapanıyor.	İşleme miktarı çok yüksek veya işleme süresi çok uzun. ▶ Döner şalteri 0/off konumuna getirin. ▶ Malzeme miktarını azaltın. ▶ Aşırı yüklenme emniyetinin devre dışı kalması için cihazın soğumasını bekleyiniz.
	Cihaz ve aksesuar bloke olmuş. ▶ Döner şalteri 0/off konumuna getirin. ▶ Blokajı kaldırın.

bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Müşteri hizmetleri

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

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.

SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.bosch-home.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılmanın aypsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz işlemeyi başlatmıyor veya işleme sırasında kapanıyor.	Emniyet sistemi devreye girdi. ► Cihazın durmasına neden olan sebebi ortadan kaldırınız. → "Güvenlik sistemleri", Sayfa 92



AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

Bezpieczeństwo

pl

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do mieszania, zagniatania, ubijania, krojenia i wiórkowania artykułów spożywczych.
- do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
- ciągle je nadzorując.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie musi zostać odłączone od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia, przy zbliżaniu się do obracających się części oraz w razie wystąpienia błędu.

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

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

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

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

- Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- ▶ Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- ▶ Nigdy nie narażać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgoci.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zginać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- ▶ Zakładać i zdejmować narzędzia oraz przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- ▶ Do popychania składników używać tylko popychacza.
- ▶ Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia w przypadku wystąpienia przerwy w dopływie prądu. Urządzenie uruchamia się samoczynnie po przywróceniu zasilania.
- ▶ Nigdy nie podłączać urządzenia do sieci za pośrednictwem zegarów sterujących ani zdalnie sterowanych gniazd.
- ▶ Części posiadające pęknięcia lub inne uszkodzenia albo niepoprawnie zamocowane muszą zostać wymienione na oryginalne części zamienne.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
- ▶ Nóż uniwersalny chwycić tylko za część wykonaną z tworzywa sztucznego.
- ▶ Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, należy go zawsze przechowywać w osłonie.
- ▶ Tarcze rozdrabniające chwycić tylko za brzegi.
- ▶ Tarczę nożową i kratkę tnącą chwycić tylko za plastikowe części.
- ▶ Nieużywana tarcza nożowa musi mieć zawsze założoną osłonę.
- ▶ Do dociskania artykułów spożywczych używać odpowiednich przyborów, np. chochli.
- ▶ Nigdy nie wkładać dłoni do miksera zamocowanego na korpusie urządzenia.
- ▶ Zawsze używać miksera z założoną pokrywą albo zamontowaną osłoną, w sposób opisany w instrukcji.
- ▶ Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
- ▶ Podczas napełniania robota kuchennego gorącymi płynami należy zachować ostrożność, ponieważ może z niego nagle ujść gorąca para.
- ▶ Wlewać do pojemnika miksera maksymalnie 400 ml pieniących się lub gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Nie pochylać się nad urządzeniem.
- ▶ Nie przetwarzać w dzbanku miksera gorących produktów spożywczych, których temperatura przekracza 70°C.

- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nie włączać urządzenia na czas dłuższy, niż jest to konieczne.
- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać oryginalnych części i przystawek przeznaczonych dla innych urządzeń.
- ▶ Nie przekraczać maksymalnych przetwarzanych ilości.
- ▶ Przed użyciem sprawdzić, czy w misce i akcesoriach nie znajdują się obce przedmioty i usunąć te przedmioty.
- ▶ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▶ Podczas pracy urządzenia nie wkładać do otworu do napełniania ani do pojemnika miksera żadnych przedmiotów, takich jak np. chochle.
- ▶ Nie naciskać zbyt mocno na popychacz.
- ▶ Pojemnik miksera nie powinien być wystawiany na działanie temperatur powyżej 80 °C.
- ▶ Nie przetwarzać w mikserze zamrożonych artykułów spożywczych bez płynów, z wyjątkiem kostek lodu.

Poznanie urządzenia

Przegląd

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

→ Rys. 1

A	Korpus urządzenia
B	Miska
C	Walek napędowy szary
D	Narzędzia
E	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
F	Mikser plastikowy → "Przystawka miksująca", Strona 99
G	Tarcze rozdrabniające ¹ → "Tarcze rozdrabniające", Strona 100
H	Przystawka do krojenia w kostkę ¹ → "Przystawka do krojenia w kostkę", Strona 100
I	Rozdrabniacz uniwersalny ¹ → "Rozdrabniacz uniwersalny", Strona 101
J	Wyciskarka do owoców cytrusowych ¹ → "Wyciskarka do owoców cytrusowych", Strona 101
1	Uchwyty do transportowania
2	Przełącznik obrotowy z pierścieniem podświetlonym
3	Napęd
4	Schówek dla kabla

5	Końcówka do mieszania
6	Nasadka z przekładnią
7	Uchwyt do narzędzi
8	Oslona noża
9	Nóż uniwersalny
10	Narzędzie do ciast
11	Popychacz

¹ W zależności od modelu

Symbole

W tym miejscu można znaleźć przegląd symboli znajdujących się na urządzeniu i przystawkach.

Symbol	Opis
	Znaczniki pozycyjne na misce i innych częściach
	Oznaczenie pozycji na korpusie urządzenia i na misce
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
	Stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Przełącznik obrotowy

Symbol	Opis
0/off	Przerwanie przetwarzania
min	Najniższa prędkość
max	najwyższa prędkość
M	Działanie chwilowe: najwyższa prędkość tak długo, jak przełącznik obrotowy znajduje się w tej pozycji
Pulse	Tryb interwałowy: prędkość zmienia się w których odstępach czasu między ustawieniem najniższym i najwyższym Wskazówka: Tryb interwałowy nadaje się szczególnie do miksowania napojów typu milk-shake i smoothie.

Wskazówka: Prędkość można ustawiać płynnie w przedziale od **min** do **max**.

Narzędzia

Narzędzia	Zastosowanie
	Nóż uniwersalny Rozdrabnianie i miksowanie artykułów spożywczych, np. mięsa, twardego sera, cebuli, czosnku, owoców, warzyw, ziół, orzechów, migdałów.
	Narzędzie do ciast Ugniatanie mniejszych ilości ciasta, np. ciasta na pizzę.

Narzędzia Zastosowanie



Trzepaczka

- Ubijanie piany z białek lub śmietany (o zawartości co najmniej 30% tłuszczu).
- Mieszanie lekkich ciast, np. biszkoptowych.

Przyrządzanie

- Włożyć narzędzie do ciast.
- Włożyć wszystkie składniki z wyjątkiem suszonych owoców.
- Mieszać 30 sekundy/sekund na poziomie min.
- Następnie mieszać 3-5 minuty/minut na poziomie max.
- Ustawić na poziom min.
- W ciągu 30-60 sekundy/sekund dodać suszone owoce.

Przystawka miksująca

Mikser nadaje się do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych oraz do rozdrabniania kostek lodu.

Przegląd

→ Rys. 21

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Nakładka tnąca |
| 2 | Pojemnik miksera |
| 3 | Pokrywa z otworem do napełniania |
| 4 | Lej wyspowy |

Przygotowywanie miksera

Uwaga: Przygotować produkty spożywcze. Duże artykuły spożywcze pokroić na kawałki.

→ Rys. 22 - 27

Przetwarzanie produktów przy użyciu miksera

→ Rys. 28 - 33

Przykłady zastosowania przystawki miksującej

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 34

Uwaga

Ograniczenia przetwarzania:

- Nie rozdrabniać takich artykułów spożywczych jak migdały, cebula, nać pietruszki lub mięso.
- Mikser nie może być używany do sporządzania past i musów, np. masła orzechowego lub kokosowego.
- Mikser nie nadaje się do produkcji majonezu.
- Produkty spożywcze o konsystencji stałej mieszać zawsze z odpowiednią ilością płynu.
- Przed miksowaniem wymieszać produkty spożywcze w proszku z wystarczającą ilością płynu lub całkowicie rozpuścić się w płynie. Produkty w proszku to np. cukier puder, kakao w proszku, prażona soja, mąka, białko w proszku.
- Nigdy nie mieszać artykułów spożywczych bez płynu.
- Dodawać artykuły spożywcze w następującej kolejności: płyny, produkty suche, świeże owoce i warzywa, warzywa liściaste, mrożone owoce i warzywa, lód.
- Przed zmiksowaniem należy pokroić produkty spożywcze w kostkę o wielkości ok. 2 cm.

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Blokada włączenia uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia.

Urządzenie można włączyć i obsługiwać tylko, jeżeli jest spełniony jeden z opisanych niżej warunków.

- Miska jest poprawnie założona i poprawnie zamknięta pokrywą lub wyciskarką do owoców cytrusowych.
- Mikser lub rozdrabniacz uniwersalny jest poprawnie założony i poprawnie zamknięty pokrywą.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem zapobiega uszkodzeniu silnika i innych części przez nadmierne obciążenie.

Obsługa

Ustawianie urządzenia

1. Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i równej powierzchni.
2. Ustawić kabel zasilający na odpowiednią długość.
 - Aby skrócić kabel, wsunąć go częściowo do schowka na kabel.
 - Aby ponownie przedłużyć kabel, wysunąć go ze schowka na kabel.

Korzystanie z noża uniwersalnego lub narzędzia do ciast

→ Rys. 2 - 11

Używanie końcówki do mieszania

→ Rys. 12 - 19

Przykłady zastosowań narzędzi

Uwaga: Aby zapewnić optymalne wymieszanie zawierających dużą ilość wody składników na ciasta drożdżowe i zakwasy, płyn należy wlewać do miski jako pierwszy.

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 20

Przykładowy przepis

Ciężkie ciasto owocowe

Składniki

- 3 jaj/a
- 135 g cukru
- 135 g margaryny
- 255 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 150 g rodzynek korynckich
- 150 g mieszanych owoców suszonych

Uwaga: Przetwarzać maksymalnie 2-krotną ilość jednocześnie.

Tarcze rozdrabniające

Tarcze rozdrabniające nadają się do szatkowania, wiórkowania i tarcia artykułów spożywczych.

Przegląd

→ Rys. 35

1	Uchwyt tarcz
2	Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko ¹
3	Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno ¹
4	Tarcza do tarcia – drobno ¹
5	Tarcza do tarcia – grubo ¹
6	Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki ¹
7	Tarcza do frytek ¹
8	Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki ¹

¹ W zależności od modelu

Używanie tarcz rozdrabniających

Oznaczenie	Zastosowanie
------------	--------------

Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko



- Oznaczenie:
- COARSE = grube plasterki
 - FINE = cienkie plasterki

Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania twardych serów, chleba, bułek i czekolady.

Wskazówka: Gotowane ziemniaki kroić dopiero po wystygnięciu.

Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno



- Oznaczenie:
- 2 = strona gruba
 - 4 = strona drobna

Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardych serów, np. parmezanu.

Wskazówka: Miękkie sery trzeć przy użyciu strony do grubego krojenia.

Tarcza do tarcia – drobno



Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania serów miękkich i serów w plasterkach.

Tarcza do tarcia – grubo

Do grubego wiórkowania artykułów, np. surowych ziemniaków na knedle, kluski czy placki ziemniaczane.

Oznaczenie	Zastosowanie
	Krojenie na cienkie paski, np. owoców i warzyw.
Tarcza do krojenia warzyw na sposób azjatycki	
	Krojenie surowych ziemniaków na frytki.
Tarcza do frytek	
	Surowe ziemniaki zetrzeć lub pokroić w cienkie plasterki.
Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki	Uwaga: Nie nadają się do przetwarzania włóknistych produktów, np. pora czy mango.
	

Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu tarcz rozdrabniających

Wskazówka: Aby uzyskać optymalne rezultaty, cienkie artykuły należy przetwarzać pęczkami.

Uwagi

- Przy zakładaniu tarczy rozdrabniającej na uchwyt tarcz uważać, by tarcza przylegała krawędziowo do 6 elementów prowadzących.
- Przygotować produkty spożywcze. Duże artykuły spożywcze pokroić na kawałki.

→ Rys. 36 - 43

Przykłady zastosowań tarcz rozdrabniających

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 44

Przystawka do krojenia w kostkę

Przystawka do krojenia w kostkę służy do krojenia artykułów spożywczych w kostkę.

Przegląd

→ Rys. 45

1	Uchwyt narzędzi
2	Kratka do cięcia
3	Tarcza nożowa
4	Ośłona noża
5	Walek napędowy czarny
6	Przyrząd do czyszczenia kratki tnącej

Wskazówki ogólne

Do przetwarzania przy użyciu przystawki do krojenia w kostkę nadają się następujące artykuły spożywcze:

- surowe lub gotowane warzywa, np. ziemniaki, marchewki, ogórki, pomidory, papryka, cebula

- owoców takich, jak np. bananów, jabłek, gruszek, brzoskwiń, truskawek, melonów, kiwi;
- twardy ser, jajka ugotowane na twardo, mocno rozdrobniona kielbasa, np. mortadela

Wskazówki dotyczące przygotowania:

- Nie przetwarzać zbyt dojrzałych owoców i warzyw, które mogą wydzielać sok.
- Ugotowane produkty spożywcze ostudzić przed krojeniem; będą wtedy twardsze, co ułatwi ich pokrojenie.
- Przed przetworzeniem usunąć gniazda nasienne i pestki z owoców, np. jabłek czy brzoskwiń
- Przy zmianie siły nacisku zmienia się długość kawałków
- Wkład do krojenia w kostkę nie nadaje się do krojenia bardzo miękkiego sera lub sera w plasterkach, np. mozzarelli, sera owczego, sera gouda, edamskiego
- Przy krojeniu twardego sera, np. emmentalera, nie kroić na raz więcej niż 3 kg
- Nie przetwarzać mrożonych produktów spożywczych

Uwagi

- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może doprowadzić do uszkodzenia przystawki do krojenia w kostkę, kratki tnącej i tarczy nożowej.
- Odpowiedzialność za ewentualne szkody jest wykluczona, jeśli przystawka do krojenia w kostkę będzie używana w sposób niewłaściwy lub niezgodny z przeznaczeniem. Wyklucza to również odpowiedzialność za uszkodzenia, np. stępienie czy deformację noży, spowodowane przetwarzaniem artykułów spożywczych, których przetwarzanie przy użyciu tego urządzenia jest niedozwolone.

Przygotowywanie przystawki do krojenia w kostkę

→ Rys. 46 - 51

Przygotowywanie artykułów spożywczych przy użyciu przystawki do krojenia w kostkę

Uwaga: Przygotować produkty spożywcze. Duże artykuły spożywcze pokroić na kawałki.

→ Rys. 52 - 57

Przykłady zastosowań przystawki do krojenia w kostkę

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 58

Rozdrabniacz uniwersalny

Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się do rozdrabniania mniejszych ilości mięsa, twardego sera, cebuli, pietruszki, czosnku, owoców i warzyw.

Przegląd

→ Rys. 59

1	Pojemnik z nożem rozdrabniającym
2	Pokrywa

Przetwarzanie produktów przy użyciu rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. 60 - 65

Przykłady zastosowań rozdrabniacza uniwersalnego

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 66

Uwaga

Ograniczenia przetwarzania:

- Nigdy nie przetwarzać płynów albo bardzo płynnych artykułów spożywczych w rozdrabniaczu uniwersalnym.
- Nie mielić bardzo suchych lub stałych produktów spożywczych, które są większe niż ziarna kawy. Nieodpowiednie produkty to np. gałka muszkatołowa i suchy imbir.
- Nie rozdrabniać kostek lodu.
- Rozdrabniacz uniwersalnego nie nadaje się do sporządzania musu orzechowego.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do drobnego rozdrabniania mięsa, np. na spaghetti bolo-gnese.
- Nie rozdrabniać ziaren kawy, ziaren pieprzu, cukru, maku, chrzanu i podobnych artykułów spożywczych.

Przykładowy przepis

Miodowo-orzechowe smarowidło do chleba

Składniki

- 10 g orzechy laskowe
- 100 g miodu wielokwiatowego (o temperaturze pokojowej)

Przyrządzenie

- Umieścić orzechy w pojemniku rozdrabniacza uniwersalnego i rozdrabniać je przez 5 s na poziomie M.
- Dodać miód i przetwarzać składniki przez 10 s na poziomie M.

Wyciskarka do owoców cytrusowych

Wyciskarka do owoców cytrusowych nadaje się do wyciskania soku z owoców cytrusowych.

Przegląd

→ Rys. 67

1	Sitko
2	Stożek wyciskający

Wyciskanie owoców cytrusowych

→ Rys. 68 - 73

Przegląd procesu czyszczenia

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

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

Wskazówka: Na elementach plastikowych mogą powstawać przebarwienia, np. przy przetwarzaniu marchewek. Przebarwienia usuwać miękką ściereczką z kilkoma kroplami oleju spożywczego.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 74

Przygotowania do czyszczenia

Przed rozpoczęciem czyszczenia oddzielić od siebie zmontowane części.

→ Rys. 75 - 79

Uwaga: Po wyczyszczeniu złożyć wysuszone części w odwrotnej kolejności kroków.

Utylizacja zużytego urządzenia

- Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

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



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyciu

sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

Informacje zgodnie z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.bosch-home.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Prąd nie dochodzi do urządzenia. ► Sprawdzić, czy urządzenie jest zasilane prądem.
Urządzenie nie zaczyna pracować i wyłącza się podczas pracy.	Za duża ilość składników lub za długi czas przetwarzania. ► Ustawić przełącznik obrotowy na 0/off . ► Zmniejszyć ilość składników. ► Zaczekać, aż urządzenie ostygnie, co spowoduje dezaktywację systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
	Urządzenie lub przystawka są zablokowane. ► Ustawić przełącznik obrotowy na 0/off . ► Usunąć blokadę.
	Aktywny jest jeden z systemów bezpieczeństwa. ► Usunąć przyczynę, która spowodowała zatrzymanie urządzenia. → "Systemy zabezpieczające", Strona 99

⚠️ Безпека

uk

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

Користуйтеся приладом тільки:

- з оригінальними частинами й приладдям.
- для перемішування, змішування, збивання й шаткування продуктів харчування.
- для цілей, описаних у цій інструкції.
- під наглядом.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.

- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; якщо ви залишаєте прилад без нагляду; перед складанням, розбиранням або очищенням; у разі наближення до частин, які обертаються; якщо виникла несправність.

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

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

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

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ В жодному разі не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- ▶ Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.
- ▶ Бережіть прилад від високої температури й вологоти.
- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.
- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Використовуйте прилад тільки в повністю зібраному стані.
- ▶ Знаряддя й приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Не прсовуйте руку в завантажувальну горловину.
- ▶ Підштовхуйте продукти тільки штовхачем.

- ▶ Ніколи не залишайте прилад увімкненим, якщо перервано подачу електроживлення. Після збою електроживлення прилад автоматично перезапускається.
- ▶ Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням.
- ▶ Частина, що мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж не тримаються як слід, необхідно замінити оригінальними запчастинами.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожняєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- ▶ Беріть універсальний ніж тільки за пластмасу.
- ▶ Коли ви не користуєтесь універсальним ножем, завжди зберігайте його в захисному чохлах.
- ▶ Подрібноувальні диски можна брати тільки за краї.
- ▶ Дисковий ніж і різальну решітку беріть лише за пластмасову частину.
- ▶ Якщо ви не використовуєте диск-ніж, надіньте на нього захисний кожух.
- ▶ Для проштовхування продуктів униз використовуйте відповідне знаряддя, наприклад черпак.
- ▶ Коли чаша блендера встановлена на основний блок приладу, бережіть від неї руки.
- ▶ Завжди використовуйте блендер з установленою кришкою або розміщеним захистом згідно з описом в інструкції.
- ▶ Чистячи і спорожняючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
- ▶ Потрібна обережність під час заливання гарячих рідин до кухонного комбайна, зважаючи на можливість виділення гарячої пари.
- ▶ Кількість гарячих або пінистих продуктів у чаші блендера не має перевищувати 400 мл.
- ▶ Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
- ▶ Не нахилийтеся над приладом.
- ▶ Не оброблюйте гарячі продукти з температурою понад 70 °C у чаші блендера.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не користуйтеся приладом довше, ніж потрібно.
- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Заборонено використовувати оригінальні частини й приладдя, призначені для інших приладів.
- ▶ Не перевищуйте максимальну кількість перероблюваного продукту.
- ▶ Перед використанням перевірте, чи нема в чаші й приладді сторонніх предметів; якщо вони є, приберіть їх.
- ▶ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- ▶ Під час експлуатації не вставляйте в завантажувальну горловину жодних предметів, наприклад черпаків.
- ▶ Не тисніть штовхачем надто сильно.
- ▶ Ніколи не піддавайте чашу міксеру температурі вище 80 °C.
- ▶ Не обробляйте в насадці-блендері заморожені продукти без рідини, за винятком кубиків льоду.

Знайомство

Огляд

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.

→ Мал. 1

A	Основний блок приладу
B	Чаша
C	Сірий приводний вал
D	Насадки
E	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
F	Пластмасова насадка-блендер → "Насадка-блендер", Сторінка 106
G	Подрібноувальні диски ¹ → "Подрібноувальні диски", Сторінка 106
H	Насадка для нарізання кубиками ¹ → "Кубикорізка", Сторінка 107

1	Універсальний подрібнювач ¹ → "Універсальний подрібнювач", Сторінка 107
J	Прес для цитрусових ¹ → "Прес для цитрусових", Сторінка 108
1	Рукоятки для транспортування
2	Поворотний вимикач з кільцем, що світиться
3	Привод
4	Місце для зберігання кабелю
5	Віничок-мішалка
6	Редукторна насадка
7	Тримач насадок
8	Захисний кожух ножа
9	Універсальний ніж
10	Насадка для тіста
11	Штовхач

¹ Залежно від моделі

Символи

Тут наведено огляд символів, наявних на приладі й насадках.

Символ	Опис
	Позначка встановлення на чаші й інших деталях
	Позначка положення на основному блоці приладу й на чаші
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Чистячи і спорожняючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.

Поворотний перемикач

Символ	Опис
0/off	Зупинка обробки
min	Найнижча швидкість
max	Найвища швидкість
M	Миттєве перемикання: найвища швидкість, поки поворотний перемикач утримується в цьому положенні
Pulse	Інтервальний режим: швидкість через короткий інтервал змінюється між найнижчим і найвищим налаштуванням Порада: Інтервальний режим як найкраще підходить для змішування молочних шейків або смузі.

Порада: Швидкість можна плавно регулювати від **min** до **max**.

Насадки

Насадки	Застосування
	Універсальний ніж Подрібнення та змішування таких продуктів, як м'ясо, твердий сир, цибуля, часник, фрукти, овочі, зелень, мигдаль й інші горіхи.
	Насадка для тіста Збивання невеликої кількості тіста, наприклад для піци.
	Віночки-мішалки - Збивання яєчних білків і вершків (жирністю щонайменше 30 %). - Замішування легкого тіста, наприклад бісквітного.

Системи безпеки

Захист від увімкнення

Захист від увімкнення запобігає небажаному увімкненню приладу.

Прилад можна запустити й застосовувати, тільки коли виконана одна з наведених нижче умов.

- Чаша правильно встановлена й належним чином закрита кришкою або цитрус-пресом.
- Насадка-блендер або універсальний подрібнювач правильно встановлений і належним чином закритий кришкою.

Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження.

Експлуатація

Установлення приладу

1. Поставте прилад на стійку, рівну, чисту й гладку робочу поверхню.
2. Відрегулюйте кабель живлення на потрібну довжину.
 - Щоб укоротити кабель, частково засуньте його у відсік для зберігання.
 - Щоб знову збільшити довжину кабелю, витягніть кабель з відсіку.

Застосування універсального ножа або знаряддя для тіста

→ Мал. **2** - **11**

Використання віничка-мішалки

→ Мал. **12** - **19**

Приклади застосування знарядь

Нотатка: Щоб оптимально змішати інгредієнти дріжджового тіста / тіста на заквасці, яке містить багато води, спершу залийте в чашу рідину.

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **20**

Приклад рецепту

Ситний фруктовий пиріг

- Інгредієнти
- 3 шт. яєць

- 135 г цукру
- 135 г маргарину
- 255 г борошна
- 10 г розпушувача
- 150 г дрібних родзинок
- 150 г суміші сухофруктів

Нотатка: Одночасно обробляти можна максимум 2-разову кількість.

Приготування

- Вставте зняряддя для тіста.
- Додайте всі інгредієнти, окрім сухофруктів.
- Обробляйте 30 с на швидкості min.
- Потім обробляйте 3-5 хв на швидкості max.
- Установіть на швидкість min.
- Упродовж 30-60 с додайте сухофрукти.

Насадка-блендер

Насадка-блендер призначена для подрібнення, рубання, змішування, пюрування й емульгування рідких або напівтвердих продуктів, а також для подрібнення кубиків льоду.

Огляд

→ Мал. 21

1	Ріжуча вставка
2	Чаша блендера
3	Кришка з завантажувальним отвором
4	Заливна лійка

Підготовка насадки-блендера

Нотатка: Підготуйте продукти. Поріжте великі продукти на шматки.

→ Мал. 22 - 27

Обробка продуктів насадкою-блендером

→ Мал. 28 - 33

Приклади застосування насадки-блендера

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 34

Нотатка

Обмеження для виконання обробки:

- Не подрібнюйте такі продукти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- Блендер не може робити пасти для намазування, такі як арахісова паста, кокосове або горіхове масло.
- Блендер не може робити майонез.
- Змішуйте тверді інгредієнти з достатньою кількістю рідини.
- Перш ніж змішати порошкоподібні інгредієнти, змішуйте їх з достатньою кількістю рідини або повністю розчиніть в рідині. До порошкоподібних продуктів належать, наприклад, цукрова пудра, какао-порошок, смажена соя, борошно, білковий порошок.
- Ніколи не додавайте продукти без рідини.
- Додавайте продукти у наступній послідовності: рідини, сухі продукти, свіжі фрукти та овочі, листові овочі, заморожені фрукти і овочі, лід.

- Перед змішуванням наріжте продукти кубиками завбільшки приблизно 2 см.

Подрібнювальні диски

Подрібнювальні диски призначені для нарізання, шаткування й натирання харчових продуктів.

Огляд

→ Мал. 35

1	Дискотримач
2	Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання ¹
3	Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний ¹
4	Диск-тертка, дрібна ¹
5	Диск-тертка, груба ¹
6	Двобічний різально-шаткувальний диск ¹
7	Диск для нарізання картоплі соломкою ¹
8	Диск для нарізання овочів по-східному ¹

¹ Залежно від моделі

Використання подрібнювальних дисків

Найменування	Застосування
Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання	Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками. Маркування: ■ COARSE = товсті скибки ■ FINE = тонкі скибки Нотатка: Не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад.
Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний	Шаткування продуктів, як-от овочі, фрукти або сир (наприклад, гауда або едам) на грубі або дрібні шматки. Маркування: ■ 2 = грубий бік ■ 4 = дрібний бік Нотатка: Не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир (наприклад, пармезан).
Диск-тертка, дрібна	Середнє шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі або твердого сиру (як-от пармезан). Нотатка: Не підходить, щоб обробляти м'який і нарізний сир.
Диск-тертка, груба	Грубе шаткування продуктів, наприклад сирі картоплі на кнелді, галушки чи деруни.

Найменування	Застосування
	
Диск для нарізання овочів по-східному	Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, тонкими смужками.
	
Диск для нарізання картоплі соломкою	Нарізання сирого картоплі для приготування картоплі фрі.
	
Двобічний різальний диск	Натирання або нарізання сирого картоплі. Нотатка: Не підходить обробляти дуже волокнисті продукти, як-от цибулю-порей чи манго.

Обробка продуктів подрібнювальними дисками

Порада: Щоб досягати оптимальних результатів, тонкі продукти слід нарізати стосами.

Нотатки

- Якщо на дискотримач встановлюється один подрібнювальний диск, зверніть увагу, щоб його край прилягав до 6 напрямних елементів.
- Підготуйте продукти. Поріжте великі продукти на шматки.

→ Мал. 36 - 43

Приклади застосування подрібнювальних дисків

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 44

Кубикорізка

Кубикорізка призначена для нарізання продуктів кубиками.

Огляд

→ Мал. 45

1	Основа
2	Різальна решітка
3	Диск-ніж
4	Захисний кожух ножа
5	Чорний приводний вал
6	Пристрій для очищення різальної решітки

Загальні вказівки щодо встановлення приладу

Для обробки за допомогою кубикорізки придатні такі продукти:

- Сирі або варені овочі, наприклад, картопля, морква, огірки, помідори, перець, цибуля
- Фрукти, наприклад, банани, яблука, груші, персики, полуниці, дині, ківі
- Твердий сир, зварені круто яйця або м'яка ковбаса, наприклад, мортаделла

Вказівки щодо обробки:

- Не обробляйте перестиглі фрукти або овочі, бо вони можуть пустити сік
- Варені продукти слід перед нарізанням охолодити; тоді вони стануть тугішими, що покращить результати нарізання
- Перед обробкою видаліть серцевини та кісточки із фруктів, наприклад, із яблука або персиків
- У міру більшого або меншого тиску на штовхач довжина шматків буде змінюватися
- Вставка для нарізання кубиками не підходить для переробки дуже м'якого сиру або скибкового сиру (такого як моцарелла, овечий сир, гауда або едамер)
- Якщо обробляється твердий сир, наприклад, ементаль, не обробляйте більше 3 кг за одну операцію
- Заморожені продукти переробляти не можна

Нотатки

- Недотримання цих указівок може призвести до пошкодження кубикорізки, різальної решітки й диска-ножа.
- У разі неправильного використання, модифікації або використання не за призначенням кубикорізки виключається відповідальність за будь-які пошкодження. Це виключає також відповідальність за пошкодження, що виникають унаслідок переробки недозволених продуктів (наприклад, затуплення або деформація ножів).

Підготовка кубикорізки

→ Мал. 46 - 51

Обробка продуктів кубикорізкою

Нотатка: Підготуйте продукти. Поріжте великі продукти на шматки.

→ Мал. 52 - 57

Приклади застосування кубикорізки

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 58

Універсальний подрібнювач

Універсальний подрібнювач призначений для подрібнення невеликої кількості м'яса, твердого сиру, цибулі, петрушки, часнику, фруктів та овочів.

Огляд

→ Мал. 59

1	Контейнер з подрібнювальним ножом
2	Кришка

Обробка продуктів універсальним подрібнювачем

→ Мал. 60 - 65

Приклади застосування універсального подрібнювача

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 66

Нотатка

Обмеження для виконання обробки:

- Не обробляйте універсальним подрібнювачем рідини або дуже рідкі продукти.
- Не подрібнюйте сухі або тверді продукти розміром більше кавових зерен. Непридатними продуктами є, наприклад, мускатний горіх та імбир.
- Не подрібнюйте кубики льоду.
- Універсальний подрібнювач не підходить для приготування горіхового мусу.
- Універсальний подрібнювач не підходить для дрібного нарізання м'яса (наприклад, на соус болоньезе).
- Не подрібнюйте кавові зерна, перець-горошок, цукор, мак, хрін тощо.

Приклад рецепту

Бутербродна маса з медом і лісовими горіхами

Інгредієнти

- 10 г лісових горіхів
- 100 г квіткового меду (кімнатної температури)

Приготування

- Покладіть горіхи в контейнер універсального подрібнювача й 5 с обробляйте на швидкості M.
- Додайте мед і 10 с обробляйте на швидкості M.

Прес для цитрусових

Цитрус-прес призначений для вичавлювання соку з цитрусових.

Огляд

→ Мал. 67

1	Фільтр
2	Вичавний конус

Вичавлювання цитрусових

→ Мал. 68 - 73

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

Порада: На пластмасових деталях можуть утворюватися кольорові плями, наприклад, у разі обробки моркви. Кольорові плями можна прибирати м'якою ганчіркою за допомогою кількох крапель олії.

Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 74

Підготовка до чищення

Перед чищенням розділіть складені докупи частини.

→ Мал. 75 - 79

Нотатка: Після чищення знову зберіть висушені деталі у зворотному порядку.

Утилізація старих приладів

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.

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



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Сервісні центри

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортёр: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м. Київ, вул. Волноваська, 10/14 корп. Б, Україна
Інформацію згідно з регламентом (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою www.bosch-home.com на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

Усунення несправностей

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не працює.	Прилад знеструмлено. ▶ Перевірте, чи отримує прилад електроживлення.
Прилад не запускає обробку або вимикається під час обробки.	Завелика кількість продуктів або надто довга тривалість обробки. ▶ Установіть поворотний перемикач у позицію 0/off . ▶ Зменште кількість інгредієнтів. ▶ Дайте приладу охолонути, щоб деактивувати захист від перевантаження.

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не запускає обробку або вимикається під час обробки.	Прилад або приладдя заблокувало. ▶ Установіть поворотний перемикач у позицію 0/off. ▶ Усуньте блокування.
	Спрацювала система безпеки. ▶ Усуньте причину, з якої прилад зупинився. → "Системи безпеки", Сторінка 105

Безопасность

ru

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов.
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- под присмотром;
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

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

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

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

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

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Запрещается брать прибор влажными руками.
- ▶ Используйте прибор только в закрытом помещении.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.
- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Насадки и принадлежности можно устанавливать и снимать только после останова привода и отсоединении прибора от сети.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания продуктов используйте только толкатель.
- ▶ Никогда не оставляйте прибор включенным при отключении электропитания. После возобновления подачи электроэнергии прибор запускается самостоятельно.
- ▶ Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением.
- ▶ Части прибора с трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ▶ Берите нож-измельчитель только за пластмассовую часть.
- ▶ Если в данный момент вы не используете нож-измельчитель, храните его в чехле.
- ▶ Диски-измельчители можно брать только за края.
- ▶ Диск-нож и режущую решетку брать только за пластмассовую часть.
- ▶ В случае неиспользования всегда устанавливайте на диск-нож защитный кожух.
- ▶ Чтобы надавливать на продукты, используйте подходящий инструмент, например, кухонную ложку.
- ▶ Не вставляйте руку в чашу блендера, если она установлена на блоке двигателя.
- ▶ Всегда используйте блендер с установленной крышкой или защитой, как описано в инструкции.
- ▶ При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
- ▶ При заливании в кухонный комбайн горячих жидкостей следует соблюдать осторожность, так как наружу может вырваться пар.
- ▶ В стакан блендера следует заливать не более 400 мл горячих или пенящихся продуктов.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- ▶ Не наклоняйтесь над прибором.
- ▶ Не перерабатывайте продукты, температура которых выше 70 °C в чаше блендера.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.

- Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материального ущерба

- Не используйте прибор дольше, чем нужно.
- Никогда не включайте прибор вхолостую.
- Ни в коем случае не используйте оригинальные детали и принадлежности для других приборов.
- Не превышайте максимальный перерабатываемый объем.
- Перед использованием проверьте, нет ли в чаше и на принадлежностях посторонних предметов; если они есть, уберите их оттуда.
- Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- Во время режима работы не вводите какие-либо предметы в загрузочную камеру или чашу блендера, например, разливательную ложку.
- Не надавливайте на толкатель слишком сильно.
- Никогда не подвергайте стакан блендера воздействию температур более 80 °C.
- Не перерабатывайте насадкой-блендером глупкозамороженные продукты без жидкости, кроме кубиков льда.

Знакомство с прибором

Обзор

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

→ Рис. 1

A	Блок двигателя
B	Смесительная чаша
C	Приводной вал, серый
D	Инструменты
E	Крышка со встроенным загрузочным стволом
F	Пластиковый стакан блендера → "Насадка-блендер", Страница 112
G	Диски-измельчители ¹ → "Диски-измельчители", Страница 113
H	Насадка для нарезки кубиками ¹ → "Насадка для нарезки кубиками", Страница 113
I	Универсальный измельчитель ¹ → "Универсальный измельчитель", Страница 114
J	Соковыжималка для citrusовых ¹ → "Соковыжималка для citrusовых", Страница 114
1	Накладки рукояток для перемещения
2	Поворотный выключатель со светящимся кольцом
3	Привод

4	Отсек для хранения кабеля
5	Венчик для перемешивания
6	Редуктор
7	Держатель насадок
8	Защитный кожух ножа
9	Универсальный нож
10	Насадка для теста
11	Толкатель

¹ В зависимости от модели

Символы

Здесь перечислены символы, имеющиеся на приборе и комплектующих.

Символ	Описание
	Маркировка для установки на чаше и других деталях
	Отметки положений на блоке двигателя и на чаше
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.

Поворотный переключатель

Символ	Описание
0/off	Остановка переработки
min	Самая низкая скорость
max	Самая высокая скорость
M	Мгновенное включение: максимальная скорость, пока поворотный переключатель удерживается в этом положении
Pulse	Интервальный режим: скорость меняется с короткими интервалами между минимальным и максимальными значениями настройки

Рекомендация: Интервальный режим в частности подходит для смешивания молочных коктейлей или смузи.

Рекомендация: Вы можете плавно регулировать скорость между ступенями **min** и **max**.

Инструменты

Инструменты	Применение
	Универсальный нож

Инструменты	Применение
	измельчение и смешивание продуктов, например, мяса, твердого сыра, лука, чеснока, фруктов, овощей, зелени, орехов или миндаля.
	Насадка для теста взбивание небольшого количества теста, например, на пиццу.
	Венчики для перемешивания - Взбивание яичных белков и сливок (жирностью минимум 30 %). - Замешивание легких видов теста, например бисквитного.

Системы безопасности

Блокировка включения

Блокировка включения препятствует нежелательному включению вашего прибора.

Прибор можно включить и использовать, только если выполнено одно из следующих условий.

- Чаша установлена правильно и надлежащим образом закрыта крышкой или соковыжималкой для citrusовых.
- Насадка-блендер или универсальный измельчитель установлены правильно и надлежащим образом закрыты крышкой.

Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

Эксплуатация

Установка прибора

1. Устанавливайте прибор на прочную, ровную, чистую и гладкую рабочую поверхность.
2. Установите сетевой кабель на нужную длину.
 - Чтобы уменьшить длину кабеля, продвиньте его в отсек для кабеля.
 - Чтобы снова увеличить длину кабеля, вытяните его из отсека для кабеля.

Использование универсального ножа или насадки для теста

→ Рис. 2 - 11

Использование венчика для перемешивания

→ Рис. 12 - 19

Примеры использования насадок

Примечание: Чтобы ингредиенты дрожжевого теста или теста на закваске с большим содержанием воды перемешивались оптимально, сначала заливайте в емкость жидкость.

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 20

Пример рецепта

Плотный фруктовый пирог

Ингредиенты

- 3 шт. яиц

- 135 г сахара
- 135 г маргарина
- 255 г муки
- 10 г пекарского порошка
- 150 г коринки
- 150 г смеси сухофруктов

Примечание: Перерабатывать одновременно можно максимум 2-кратное количество.

Приготовление

- Вставьте насадку для теста.
- Загрузите все ингредиенты, кроме сухофруктов.
- Перерабатывать 30 секунд в режиме min.
- Затем перерабатывайте 3-5 минут на скорости max.
- Установить на режим min.
- В течение 30-60 секунд добавьте сухофрукты.

Насадка-блендер

Насадка-блендер подходит для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов и для измельчения кубиков льда.

Обзор

→ Рис. 21

1	Ножевая вставка
2	Стакан блендера
3	Крышка с загрузочным отверстием
4	Загрузочная воронка

Подготовка насадки-блендера

Примечание: Подготовьте продукты. Порежьте большие продукты на кусочки.

→ Рис. 22 - 27

Переработка продуктов насадкой-блендером

→ Рис. 28 - 33

Примеры использования насадки-блендера

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 34

Примечание

Продукты, не подходящие для обработки:

- Не измельчайте такие продукты, как миндаль, лук, петрушка и мясо.
- Блендер не предназначен для переработки таких спредов, как арахисовое масло, кокосовое масло или мускатный орех.
- Блендер не предназначен для приготовления майонеза.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количество жидкости.
- Смешайте порошкообразные продукты с достаточным количеством жидкости или полностью растворите в жидкости. К порошкообразным продуктам относится, например, сахарная пудра, какао-порошок, жареные соевые бобы, мука, протеиновый порошок.
- Не смешивайте продукты без жидкости.

- Загружайте продукты в следующей последовательности: жидкости, сухие продукты, свежие фрукты и овощи, листовые овощи, замороженные фрукты и овощи, лед.
- Перед смешиванием нарежьте продукты кубиками размером ок. 2 см.

Диски-измельчители

Диски-измельчители подходят для резки, шинковки и перетирания продуктов.

Обзор

→ Рис. 35

1	Держатель дисков
2	Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки ¹
3	Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки ¹
4	Диск-терка, мелкая ¹
5	Диск-терка, крупная ¹
6	Двусторонний диск-резка/-шинковка ¹
7	Диск для картофеля фри ¹
8	Диск для нарезки овощей по-азиатски ¹

¹ В зависимости от модели

Использование дисков-измельчителей

Обозначение	Применение
Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки 	Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками. Маркировка: ■ COARSE = толстые ломтики ■ FINE = тонкие ломтики Примечание: Не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада. Рекомендация: Вареный картофель можно нарезать ломтиками только после охлаждения.
Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки 	Шинковка продуктов, например фруктов, овощей или сыра (такого как гауда, эдам) крупными или мелкими кусочками. Маркировка: ■ 2 = крупная сторона ■ 4 = мелкая сторона Примечание: Не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан. Рекомендация: Мягкий сыр шинкуйте на стороне с крупными отверстиями.
Диск-терка, мелкая	Средняя шинковка продуктов, например сырого картофеля или твердого сыра, такого как пармезан.

Обозначение	Применение
	Примечание: Не подходит для переработки мягкого и нарезного сыра.
Диск-терка, крупная 	Крупная шинковка продуктов, например сырого картофеля для кнедликов, клецок или драников.
Диск для нарезки овощей по-азиатски 	Нарезка продуктов, например овощей и фруктов, тонкими полосками.
Диск для картофеля фри 	Нарезка сырого картофеля для картофеля фри.
Двусторонний диск-резка/-шинковка 	Натираание или нарезание ломтиками сырого картофеля. Примечание: Не подходит для переработки очень волокнистых продуктов, таких как лук-порей или манго.

Переработка продуктов посредством дисков-измельчителей

Рекомендация: Чтобы достичь оптимальных результатов, тонкие продукты нужно нарезать стопками.

Указания

- Если диск-измельчитель установлен на держатель дисков, необходимо следить за тем, чтобы диск на краю прилегал к шести направляющим элементам.
- Подготовьте продукты. Порежьте большие продукты на кусочки.

→ Рис. 36 - 43

Примеры использования дисков-измельчителей

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 44

Насадка для нарезки кубиками

Насадка для нарезки кубиками подходит для нарезки продуктов кубиками.

Обзор

→ Рис. 45

2	Резущая решетка
4	Защитный кожух ножа
5	Приводной вал, черный

Общие указания

Следующие продукты подходят для обработки с использованием насадок для нарезки кубиками:

- сырые или вареные овощи, например, картофель, морковь, огурцы, томаты, стручковый перец, лук
- фрукты, такие как бананы, яблоки, груши, персики, клубника, дыни, киви
- твердый сыр, сваренные вкрутую яйца или мягкая вареная колбаса, например, мортаделла

Инструкции по использованию

- Не обрабатывайте переспелые фрукты и овощи, так как они могут пустить сок
- Вареные продукты необходимо охладить перед нарезкой, так как они после этого станут тверже и будут лучше нарезать
- Перед обработкой удалите сердцевину и косточки из фруктов, таких как яблоки или персики
- Длина кусков изменяется в зависимости от усилия, прилагаемого к толкателю
- Насадка для нарезки кубиками не годится для нарезания очень мягкого сыра или нарезного сыра (например, мортаделла, овечий сыр, гауда, эдамский сыр)
- При работе с твердым сыром, например, эментальским, не перерабатывайте за одну операцию больше 3 кг
- Запрещено перерабатывать замороженные продукты

Указания

- При несоблюдении этих указаний возможно повреждение насадки для нарезки кубиками, режущей решетки и диск-ножа.
- В случае использования насадки для нарезки кубиками не по назначению, внесения в нее изменений или ненадлежащего использования ответственность за возможный ущерб исключена. Это исключает также ответственность за повреждения, возникшие в результате переработки недопустимых продуктов (например, затупившиеся или деформированные ножи).

Подготовка насадки для нарезки кубиками

→ Рис. 46 - 51

Переработка продуктов насадкой для нарезки кубиками

Примечание: Подготовьте продукты. Порежьте большие продукты на кусочки.

→ Рис. 52 - 57

Примеры использования насадки для нарезки кубиками

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 58

Универсальный измельчитель

Универсальный измельчитель подходит для измельчения небольшого количества мяса, твердого сыра, лука, петрушки, чеснока, фруктов и овощей.

Обзор

→ Рис. 59

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Контейнер с ножом-измельчителем |
| 2 | Крышка |

Переработка продуктов универсальным измельчителем

→ Рис. 60 - 65

Примеры использования универсального измельчителя

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 66

Примечание

Продукты, не подходящие для обработки:

- Ни в коем случае не перерабатывайте в универсальном измельчителе жидкости или жидкие продукты.
- Не измельчайте засушенные или твердые продукты размером больше кофейных зерен. Для измельчения не подходят, например, мускатный орех и сушеный имбирь.
- Прибор не подходит для дробления кубиков льда.
- Универсальный измельчитель не пригоден для приготовления орехового мусса.
- Универсальный измельчитель не пригоден для переработки мяса в фарш, например, для Болоньезе.
- Не измельчайте кофейные зерна, перец, сахар, мак, хрен и другие подобные продукты.

Пример рецепта

Бутербродная масса с медом и лесными орехами

Ингредиенты

- 10 г фундука
- 100 г цветочного меда (комнатной температуры)

Приготовление

- Положите орехи в контейнер универсального измельчителя и измельчите на протяжении 5 с в режиме М.
- Добавьте мед и перерабатывайте на протяжении 10 с в режиме М.

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка для цитрусовых подходит для отжима сока из цитрусовых.

Обзор

→ Рис. 67

- | | |
|---|----------------|
| 1 | Ситечко |
| 2 | Отжимной конус |

Отжим сока из цитрусовых

→ Рис. 68 - 73

Обзор очистки

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

- ▶ Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- ▶ Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- ▶ Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

Рекомендация: На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 74

Подготовка к очистке

Перед очисткой собранные детали следует разъединить.

→ Рис. 75 - 79

Примечание: После очистки выполните сборку просушенных деталей в обратной последовательности.

Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Нет электропитания прибора. ▶ Проверьте, подается ли электропитание на ваш прибор.
Прибор не запускает переработку или выключается во время переработки.	Слишком большой объем перерабатываемых продуктов или слишком долгое время переработки. ▶ Установите поворотный переключатель на 0/off. ▶ Сократите объем ингредиентов. ▶ Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть.
	Прибор или принадлежность заблокированы. ▶ Установите поворотный переключатель на 0/off. ▶ Снимите блокировку.
	Включена система безопасности. ▶ Устраните причину, которая привела к остановке прибора. → "Системы безопасности", Страница 112

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



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Сервисная служба

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству: ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.

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

Сделано в Словении

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر المواد الغذائية.
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائمًا بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو عندما تقترب من أجزاء دَوَّارة أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة الممنوعة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.
- لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- لا تشغّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- لا توصل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- لا تستخدم الجهاز بأيدي مبللة مطلقًا.
- لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- لا تعرّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديديتين.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- لا تشني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.

- لا تستخدم إلا الكباس لدفع المواد الغذائية إلى الداخل.
- لا تترك الجهاز أبداً قيد التشغيل في حالة انقطاع التيار الكهربائي. حيث يُعاود الجهاز التشغيل تلقائياً بعد انقطاع التيار الكهربائي.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد.
- الأجزاء التي يتوضع بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.
- توخَّ الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع المادية وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- لا تلمس السكاكين والحواف المادية بيدٍين مجردتين أبداً.
- لا تمسك بالسكين متنوعة الاستخدامات إلا من الجزء البلاستيكي.
- احتفظ بالسكين متنوعة الاستخدامات دائماً في وافي السكين في حالة عدم الاستخدام.
- لا تسمك بأقراص التقطيع إلا من الإطار.
- يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من الجزء البلاستيكي.
- في حالة عدم الاستخدام، ركب دائماً وافي السكين على قرص السكين.
- لضغط المواد الغذائية إلى الأسفل، استخدم أداة عمل مناسبة، من قبيل ملعقة الطهي.
- لا تدخل اليد أبداً في وعاء الخلط، إذا كان هذا الأخير مُركباً على الجهاز الأساسي.
- استخدم الخلط دائماً بغطاء مُركب ووافي مُثبت، كما هو موصوف في الدليل.
- انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلط وتفريغه.
- توخَّ الحذر عند تعبئة سوائل ساخنة في خلط المطبخ، إذ قد يتسرب بخار ساخن.
- عي 400 مل بحد أقصى من المواد الغذائية الساخنة أو الرغوية في وعاء الخلط.
- توخَّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- لا تنحن على الجهاز.
- لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70 °م في وعاء الخلط.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجَبُّ الأضرار المادية

- لا تشغّل الجهاز أبداً أطول مما هو ضروري.
- لا تشغّل أبداً دون وجود خليط.
- لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزة أخرى.
- لا تتجاوز الحد الأقصى لكميات المعالجة.
- افحص الوعاء والملحق بحثاً عن أجسام غريبة وأزلها قبل الاستخدام.
- لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكونات صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
- لا تدخل أغراضاً في منفذ التعبئة أو وعاء الخلط، من قبيل ملعقة الطهي، في أثناء التشغيل.
- لا تمارس ضغطاً كبيراً باستخدام الكباس.
- يحظر نهائياً تعريض وعاء الخلط لدرجات حرارة أعلى من 80 °م.
- لا تعالج مواد غذائية مجمدة للغاية دون سائل في تجهيزة الخلط العلوية باستثناء مكعبات الثلج.

التعرّف

عرض عام

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أي منها.

الشكل 1

A	الجهاز الأساسي
B	وعاء
C	عمود الدوران رمادي
D	أدوات العمل
E	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
F	تجهيزة الخلط العلوية البلاستيكية «تجهيزة الخلط العلوية»، الصفحة 118

G	أقراص التقطيع ¹ «أقراص التقطيع»، الصفحة 119
H	قطاعة المكعبات ¹ «قطاعة المكعبات»، الصفحة 120
I	القطاعة متنوعة الاستخدامات ¹ «القطاعة متنوعة الاستخدامات»، الصفحة 120
J	عصارة الموالح ¹ «عصارة الحمضيات»، الصفحة 120
1	حلقات الإمساك من أجل النقل
2	مفتاح دوار بحلقة إضاءة
3	وحدة الإدارة
4	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
5	ذراع التقليب الملزوني
6	قاعدة مجموعة التروس
7	حامل أداة العمل
8	واقي السكين
9	السكين متنوعة الاستخدامات
10	أداة العجن
11	الكباس

¹ على حسب الطراز

الرموز

تجد هنا نظرة عامة على الرموز الموجودة على الجهاز والملحقات.

الرمز	الشرح
	علامة التركيب على الوعاء والأجزاء الأخرى
	علامة تحديد الموضع على الجهاز الأساسي وعلى الوعاء
	لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
	انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغها.
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.

مفتاح دوار

الرمز	الشرح
off/0	إيقاف المعالجة
min	أدنى سرعة
max	أعلى سرعة
M	التبديل اللحظي: أعلى سرعة طالما ظل المفتاح الدوار في هذا الوضع
Pulse	التشغيل المتقطع: تتناوب السرعة بين وضع الضبط الأدنى والأعلى على فترات قصيرة.
	نصيحة: يكون التشغيل المتقطع مناسباً على نحو خاص لخلط مخفوقات الحليب أو عصائر السموذي.

نصيحة: يمكنك ضبط السرعة بين min و max دون تدريج.

أدوات العمل

أدوات العمل	الاستخدام
	السكين متنوعة الاستخدام قطع المواد الغذائية وخطها، من قبيل اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز.
	أداة العجن عجن كميات أصغر من العجين، مثل عجينة البيتزا.
	ذراع التقليل الحلزوني - خفق بيض البقس والقشدة (نسبة الدسم لا تقل عن 30%). - خلط العجائن الخفيفة، مثل الكعكات الإسفنجية.

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

يحول التأمين ضد التشغيل الخاطئ دون تشغيل جهازك على نحو غير مرغوب. لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا إذا تحقق واحدٌ من الاشتراطات التالية.

- الوعاء مُركَّب بصورة صحيحة ومحكم الغلق بصورة صحيحة مع الغطاء أو عصارة الحمضيات.
- تجهيز الخلاط العلوية أو القطاعة متنوعة الاستخدامات مُركَّبة بصورة صحيحة ومحكمة الغلق بصورة صحيحة مع الغطاء.

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكونات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

الاستعمال

نصب الجهاز

- ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.
- اضبط كابل الشبكة الكهربائية بمقدار الطول المطلوب.
 - لاختزال طول الكابل، ادفع الكابل إلى داخل درج تخزين الكابل.
 - لاطالة طول الكابل مرة أخرى، اسحب الكابل من درج تخزين الكابل.

استخدام السكين متنوعة الاستخدامات أو أداة العجن

الشكل 2 - 11

استخدام ذراع التقليل الحلزوني

الشكل 12 - 19

أمثلة تطبيقية لأدوات العمل

ملاحظة: كي تختلط مكوّنات عجائن الخميرة أو العجائن المُخمّرة مع محتوى كبير من الماء على الوجه الأمثل، صب السائل أولاً في الوعاء.

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

الشكل 20

وصفة مقترحة

كعكة فواكه سميكة

المكوّنات

- 3 بيض
- 135 ج سكر
- 135 ج زبد اصطناعي (مارجرين)
- 255 ج طحين
- 10 ج خميرة بيكنج بودر
- 150 ج زبيب
- 150 ج ثمار فواكه جافة مخلوطة

ملاحظة: عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحجم أقصى.

التحضير

- أدخل أداة العجن.
- عَبِّ كل المكوّنات ما عدا ثمار الفواكه الجافة.
- عالج لمدة 30 ثوان على المستوى min.
- ثم عالج لمدة 5-3 دقائق على المستوى max.
- اضبط على المستوى min.
- أضف ثمار الفواكه الجافة في غضون 30-60 ثوان.

تجهيز الخلاط العلوية

تناسب تجهيز الخلاط العلوية فرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة ولجرش مكعبات الثلج.

عرض عام

الشكل 21

1	مجموعة السكين
2	وعاء الخلاط
3	غطاء ذو فتحة تعبئة
4	قمع التعبئة

تحضير تجهيزة الخلاط العلوية

ملاحظة: قم بتحضير المواد الغذائية. قطع المواد الغذائية الكبيرة إلى قطع.

← الشكل 22 - 27

معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزة الخلاط العلوية

← الشكل 28 - 33

أمثلة تطبيقية لتجهيزة الخلاط العلوية
التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 34

ملاحظة

قيود المعالجة:

■ لا تفتت المواد الغذائية مثل اللوز والبصل والبقودونس واللحم.

■ لا يستطيع الخلاط تصنيع أشياء قابلة للدهن، مثل زبدة الفول السوداني، زبدة جوز الهند أو جوزة الطيب.

■ لا يستطيع الخلاط إعداد المايونيز.

■ خلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.

■ امزج المواد الغذائية البودرة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذابتها في سائل بالكامل. المواد الغذائية البودرة، مثل السكر المطحون، مسحوق الكاكاو، فول الصويا الممحص والدقيق ومسحوق البروتين.

■ لا تخلط المواد الغذائية أبدأ دون سائل.

■ عبئ المواد الغذائية بالترتيب التالي: السوائل، ثم المنتجات الجافة، ثم الفاكهة والخضراوات الطازجة، ثم الخضراوات الورقية، ثم الفاكهة والخضراوات المجمدة، ثم الثلج.

■ قطع المواد الغذائية إلى مكعبات بحجم 2 سم تقريبًا قبل الخلط.

أقراص التقطيع

تناسب أقراص التقطيع لقطع وبشر وتقسير المواد الغذائية.

عرض عام

← الشكل 35

1 حامل الأقراص

2 قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع¹

3 قرص البشر الدوّار خشن/ناعم¹

4 قرص البشر، ناعم¹

5 قرص البشر، خشن¹

6 قرص التقطيع والبشر الدوّار¹

7 قرص صنع البطاطس المقلية¹

8 قرص الخضراوات الآسيوية¹

¹ على حسب الطراز

استخدام أقراص التقطيع

التسمية الاستخدام

قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع
قطع المواد الغذائية إلى شرائح سمكية أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضراوات.

العلامة:

■ COARSE = أقراص سمكية

■ FINE = أقراص رفيعة



التسمية الاستخدام

ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة.

نصيحة: لا تقطع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.

بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضراوات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك. العلامة:

■ 2 = جانب خشن

■ 4 = جانب ناعم

قرص البشر الدوّار خشن/ناعم



ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.

نصيحة: بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.

قرص البشر، ناعم



بشر المواد الغذائية على درجة متوسطة النعومة، من قبيل البطاطس أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.

ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.

قرص البشر، خشن



بشر المواد الغذائية على درجة خشنة، مثل البطاطس النيئة لكفتة البطاطس أو الكبيبة أو أقراص البطاطس المقلية.

قرص الخضراوات الآسيوية



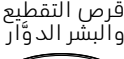
تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح رفيعة، مثل الفاكهة والخضراوات.

قرص صنع البطاطس المقلية



تقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.

قرص التقطيع والبشر الدوّار



تقسير البطاطس النيئة أو تقطيعها إلى شرائح.

ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة المواد الغذائية كثيرة الألياف، مثل الكراث أو المانجو.

قرص البشر الدوّار



معالجة المواد الغذائية باستخدام أقراص التقطيع

نصيحة: للحصول على نتائج مثالية، عالج مقادير ضئيلة في شكل حزم.

ملاحظات

■ عندما يُوضَع قرص تقطيع على حامل الأقراص، انتبه إلى أن القرص يستقر على العناصر الدليلية الستة عند الحافة.

■ قم بتحضير المواد الغذائية. قطع المواد الغذائية الكبيرة إلى قطع.

← الشكل 36 - 43

أمثلة تطبيقية لاستخدام أقراص التقطيع

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 44

قطاعة المكعبات

تناسب قطاعة المكعبات تقطيع المواد الغذائية إلى شكل مكعبات.

عرض عام

الشكل 45

1	حامل أساسي
2	شبكة تقطيع
3	قرص سكين
4	واقي السكين
5	عمود الدوران الأسود
6	منظف شبكة التقطيع

إرشادات عامة

المواد الغذائية التالية مناسبة للمعالجة باستخدام قطاعة المكعبات:

- الخضار النيء أو المطبوخ، على سبيل المثال البطاطاس، والجزر، والخيار، والطماطم، والفلفل، والبصل
- الفواكه، على سبيل المثال موز، تفاح، إجاص، خوخ، فراولة، بطيخ أو شمام، كيوي؛
- الجبن الصلب والبيض المسلوق أو النقائق الطرية، على سبيل المثال المرتديلا

إرشادات التحضير:

- لا تعالج خضرا أو فاكهة ناضجة للغاية، وإلا فقد تتسرب عصارتها
- اترك المواد الغذائية المطهوه حتى تبرد قبل التقطيع، فتصبح أكثر صلابة ومن ثم تحسّن نتيجة التقطيع
- قبل المعالجة، قم بإزالة النوى من الفاكهة، على سبيل المثال من التفاح أو الفوخ
- كلما تم ممارسة ضغط أكثر أو أقل على الكباس، سيتغير طول القطع
- تجهيز تقطيع المكعبات غير مناسبة لتقطيع الجبن الطري للغاية أو الجبن الشرائع مثل الموزاريلا وجبن الماعز أو الجودة والإيدامر
- إذا تمت معالجة جبن صلب، على سبيل المثال جبن إيمانثال، فلا تعالج أكثر من 3 كجم في المرة الواحدة
- تجنب تحضير أطعمة مجمدة

ملاحظات

- قد يؤدي عدم اتباع هذه الإرشادات إلى تلفيات في قطاعة المكعبات وشبكة التقطيع وقرص السكين.
- يتم استبعاد المسؤولية عن حدوث أي ضرر إذا تم إساءة استخدام قاطعة المكعبات أو إدخال تعديلات عليها أو استخدامها بشكل غير صحيح. كما أن ذلك يستبعد المسؤولية عن الأضرار التي تحدث نتيجة معالجة مواد غذائية غير مسموح بها مثل أن تصعب السكاكين غير حادة أو مشوهة.

تحضير قاطعة المكعبات

الشكل 46 - 51

معالجة المواد الغذائية باستخدام قاطعة المكعبات

ملاحظة: قم بتحضير المواد الغذائية. قطع المواد الغذائية الكبيرة إلى قطع.

الشكل 52 - 57

أمثلة تطبيقية لاستخدام قاطعة المكعبات

التميز بمراجعة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

الشكل 58

القطاعة متنوعة الاستخدامات

تناسب القطاعة متنوعة الاستخدامات تفتيت كميات صغيرة من اللحم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، واليقدونس، والثوم، والفواكه، والخصراوات.

عرض عام

الشكل 59

1	حاوية مع سكين تقطيع
2	الغطاء

معالجة المواد الغذائية باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

الشكل 60 - 65

أمثلة تطبيقية للقطاعة متنوعة الاستخدامات

التميز بمراجعة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

الشكل 66

ملاحظة

قيود المعالجة:

- لا تعالج سوائيل أو مواد غذائية سائلة جدًا في القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا.
- لا تقم بطحن المواد الغذائية الجافة للغاية أو الصلبة التي يزيد حجمها عن حبوب القهوة. المواد الغذائية غير المناسبة مثل جوزة الطيب والزنجبيل الجاف.
- تجنب تفتيت مكعبات الثلج.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات ليست مناسبة لإنتاج زبدة البندق.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات ليست مناسبة للتفتيت الناعم للحوم، مثلًا لإعداد صلصة البولونيز.
- لا تفتت حبوب القهوة، أو حبوب الفلفل، أو السكر، أو بذور الخشخاش، أو الفجل الحار، أو الأطعمة المماثلة.

وصفة مقترحة

معجون العسل والبندق لدهن الخبز

المكوّنات

- 10 ج بندق
- 100 ج عسل زهر (درجة حرارة الغرفة)
- التحضير
- ضغّ المكسرات في حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات وقطعها لمدة 5 ث على المستوى M.
- أضف العسل وعالج لمدة 10 ث على المستوى M.

عصارة الحمضيات

تناسب عصارة الحمضيات عصر ثمار الحمضيات.

عرض عام

الشكل 67

1	المصفاة
2	مخروط العصر

عصر الفاكهة الحمضية

الشكل 68 - 73

نظرة عامة على التنظيف

نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

- لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

التخلص من الجهاز القديم

◀ تخلص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

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

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/ المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



نصيحة: يمكن أن تحدث تغيّرات لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلاً عند معالجة الجزر. أزل التغيّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 74

التحضير للتنظيف

افصل الأجزاء المرغوبة قبل التنظيف.

← الشكل 75 - 79

ملاحظة: أعد تجميع الأجزاء المجففة بعد التنظيف في ترتيبٍ معكوس.

التغلب على الاختلالات

العتل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء. ◀ تحقّق مما إذا كان جهازك مُزوّدًا بالكهرباء.
الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة.	كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية. ◀ ضع المفتاح الدوار على off/0 . ◀ قلّل كمية المكونات. ◀ اترك الجهاز يبرد، كي تلغي تفعيل مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.
	الجهاز أو الملحق محجوز. ◀ ضع المفتاح الدوار على off/0 . ◀ أزل العائق.
	هناك نظام أمان مفعل. ◀ عالج السبب الذي أفضى إلى توقّف الجهاز. ◀ "أنظمة الأمان والسلامة"، الصفحة 118



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details 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

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



8001384011 (060602)

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