BOSCH

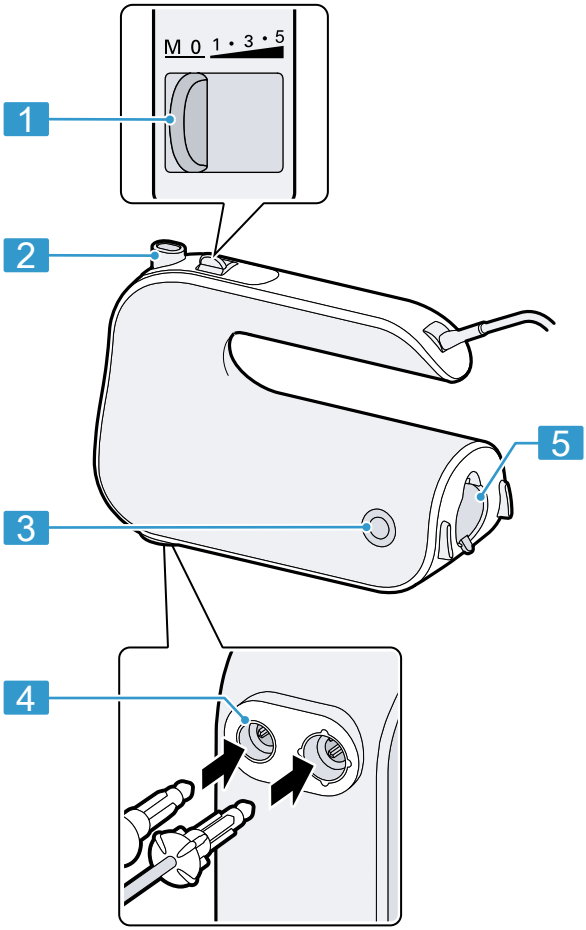
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

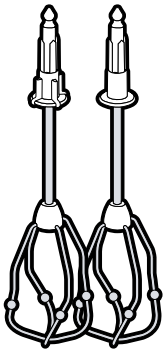
Styline / HomeProfessional

MFQ4... **MFQ49...**

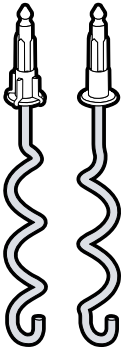
[de]	Gebrauchsanleitung	Handrührer	11
[en]	Information for Use	Hand mixer	13
[fr]	Manuel d'utilisation	Batteur	16
[it]	Manuale utente	Sbattitore	18
[nl]	Gebruikershandleiding	Handmixer	21
[da]	Betjeningsvejledning	Håndmikser	23
[no]	Bruksanvisning	Håndmikser	26
[sv]	Bruksanvisning	Elvisp	28
[fi]	Käyttöohje	Sähkövatkain	31
[es]	Manual de usuario	Batidora	33
[pt]	Manual do utilizador	Batedeira	36
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Μίξερ χειρός	39
[tr]	Kullanım kılavuzu	El mikseri	41
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ręczny	44
[uk]	Керівництво з експлуатації	Ручний міксер	47
[ru]	Руководство пользователя	Ручной Миксер	50
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	54

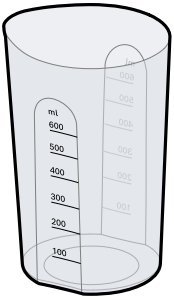


6

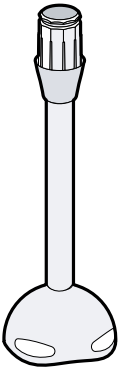


7





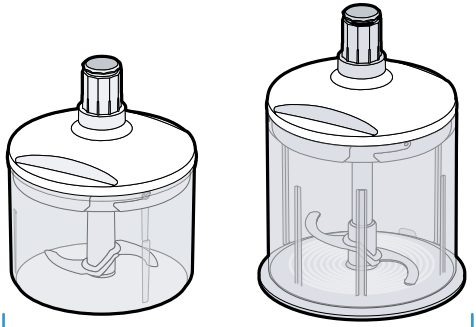
8



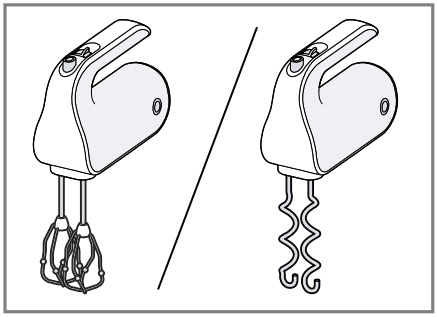
9

CNHR22C

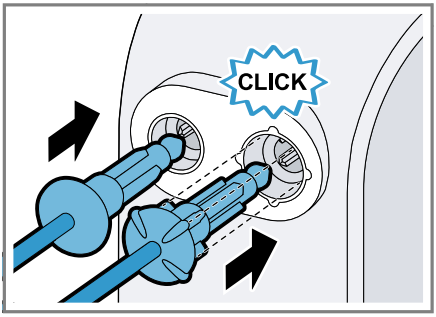
CNHR22



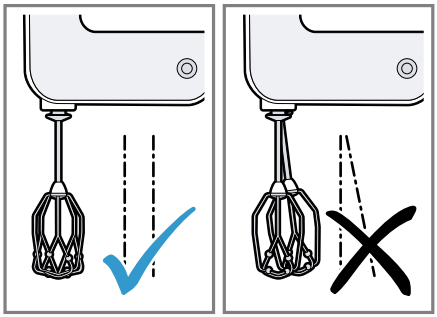
10



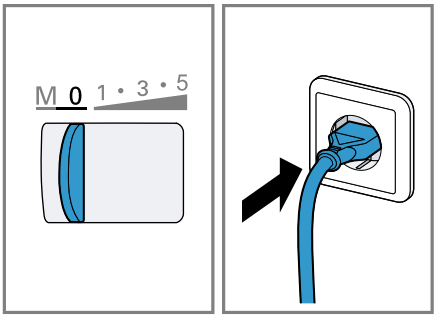
2



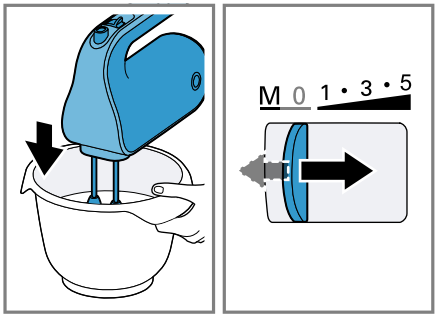
3



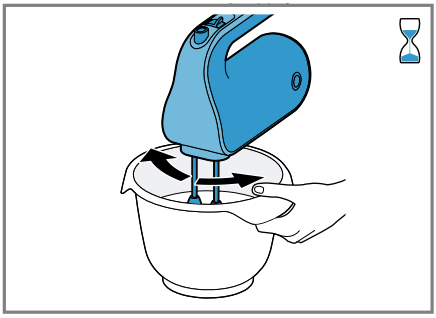
4



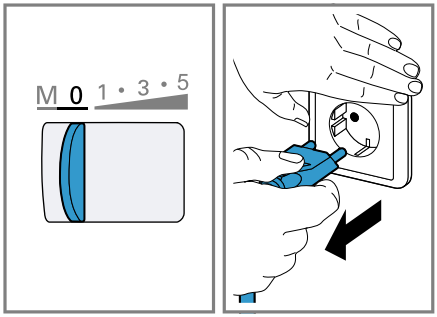
5



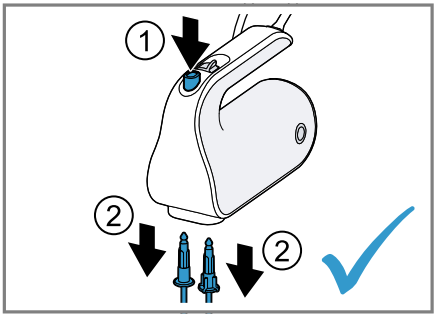
6



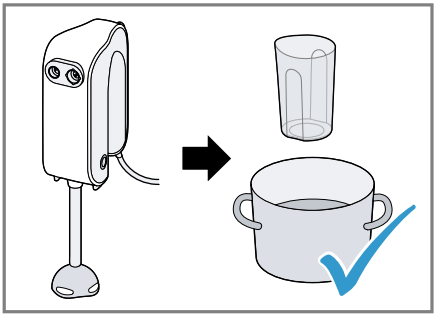
7



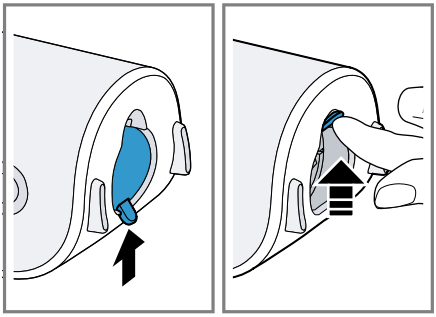
8



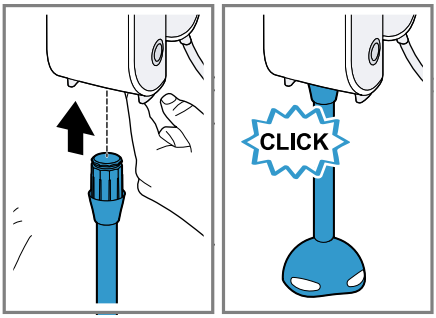
9



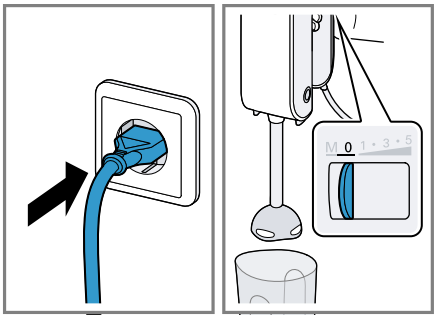
10



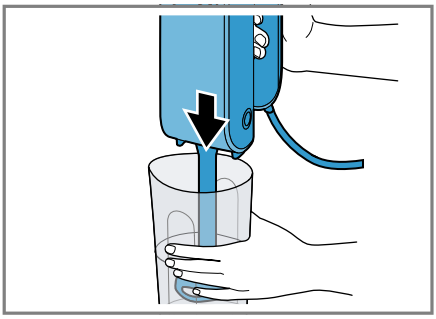
11



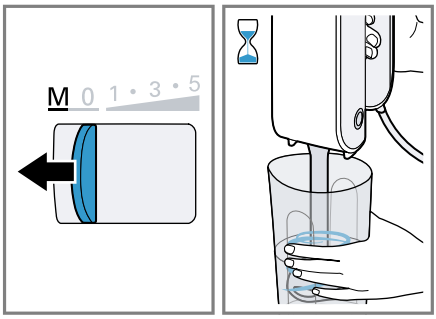
12



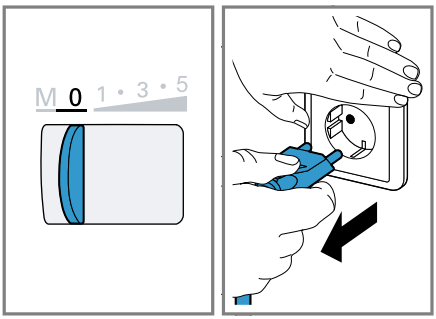
13



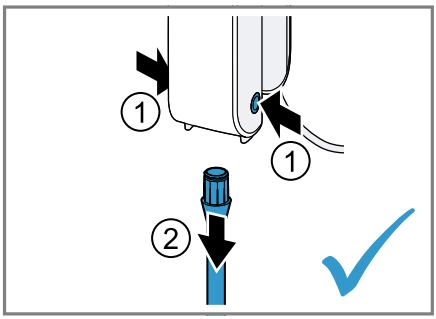
14



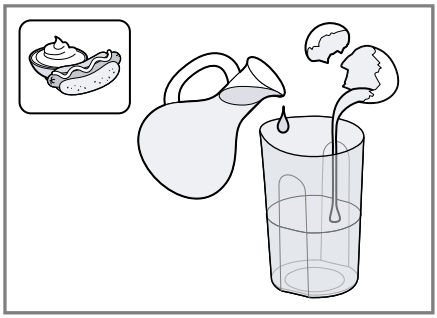
15



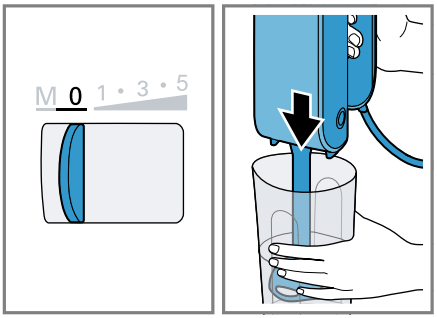
16



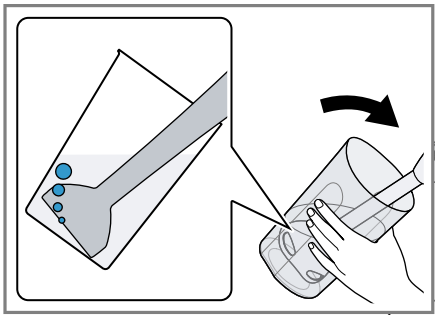
17



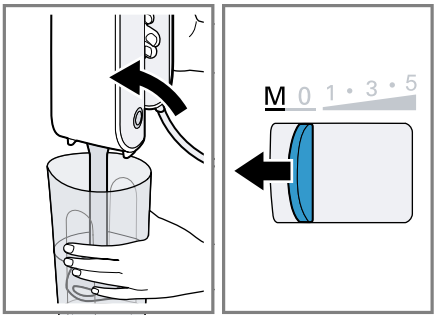
18



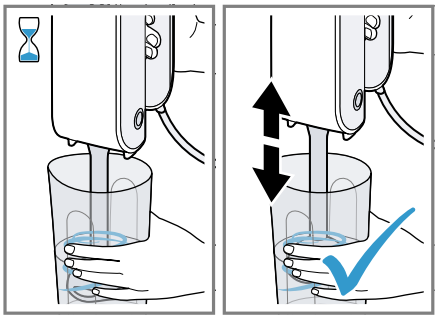
19



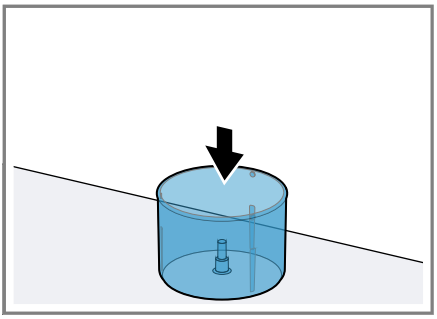
20



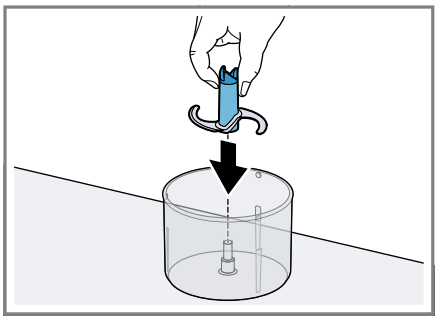
21



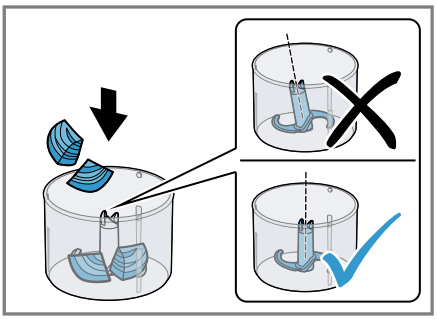
22



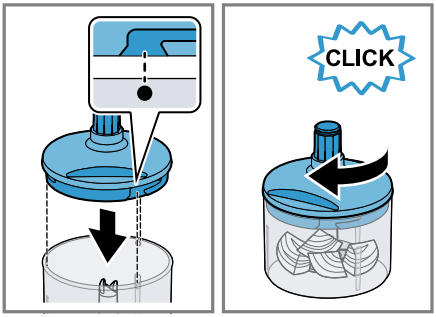
23



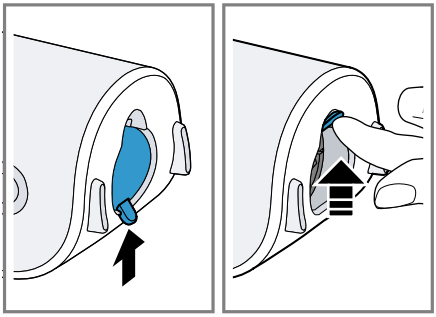
24



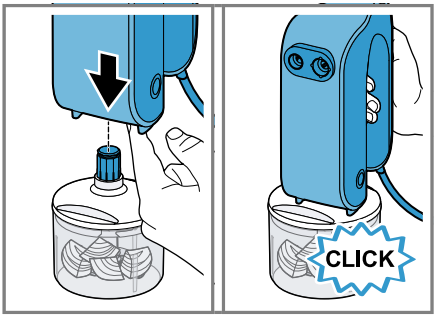
25



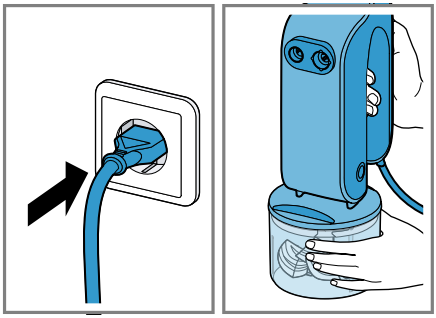
26



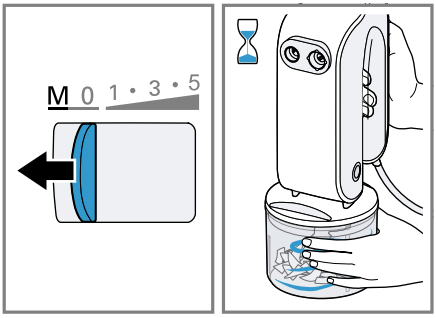
27



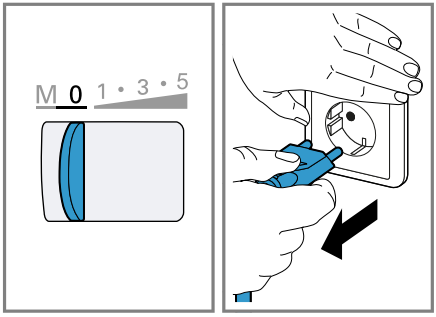
28



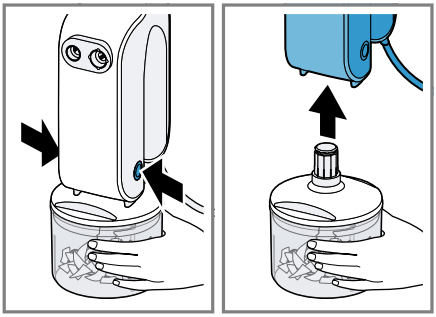
29



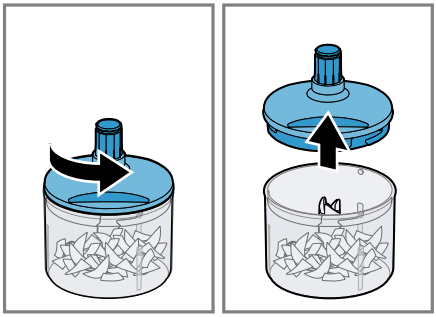
30



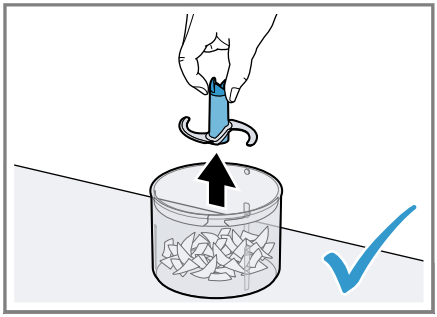
31



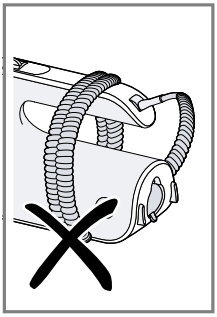
32

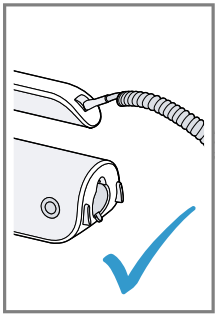


33

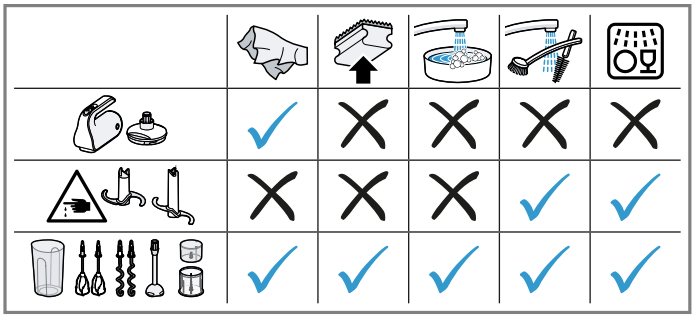


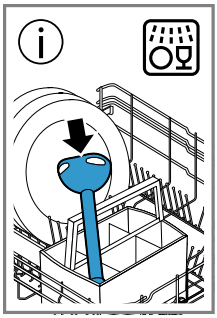
34





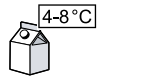
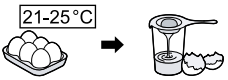
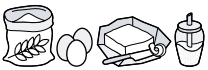
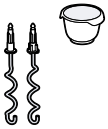
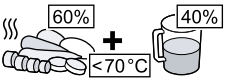
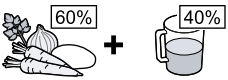
35



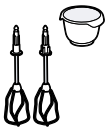
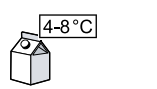
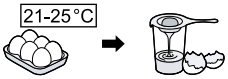
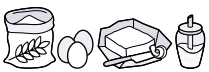
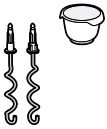
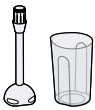
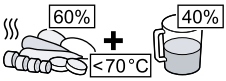
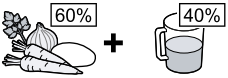


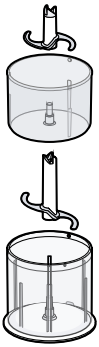
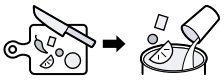
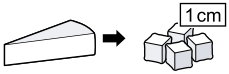
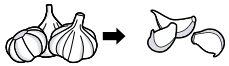
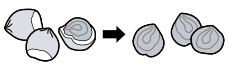
36

MFQ4...

			MIN-MAX	00:00	M 0 1 3 • 5
			200 - 600 g	1 - 8 min	**5**
			1 - 8 x ◯	2 - 5 min	**5**
			∑ 600 - 1200 g	30 s	**1**
				3 - 4 min	**5**
			∑ 500 - 1500 g	30 s	**1**
				3 - 5 min	**5**
			350 - 500 g	30 s	**1**
				3 - 5 min	**5**
			250 - 500 g	30 s	**1**
				3 - 5 min	**5**
			1 x ◯	2½ min	**M***
			300 - 500 g	40 s - 3 min	**M***
			300 - 500 g	40 s - 3 min	**M***

MFQ49...

			MIN-MAX	00:00	M 0 1 3 • 5
			200 - 600 g	1 - 6 min	**5**
			1 - 8 x ◯	2 - 4 min	**5**
			Σ 600 - 1200 g	30 s 2 - 4 min	**1** **5**
			Σ 500 - 1500 g	30 s 2 - 4 min	**1** **5**
			 350 - 500 g	30 s 3 - 5 min	**1** **5**
			 250 - 500 g	30 s 3 - 5 min	**1** **5**
			1 x ◯	2 min	**M***
			300 - 500 g	40 s - 2 min	**M***
			300 - 500 g	40 s - 2 min	**M***

			MIN-MAX	M 00:00
				
			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x 	3 - 15 s
			50 - 100 g	2 x 2 s
			5 - 15 g	8 - 20 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	● L 7 - 10 s
				● M 16 - 20 s
				• S 20 - 30 s

39

	5 °C	1 cm	M 00:00
CNHR22	120 g	20 g	3 s
CNHR22C	100 g	20 g	2 s

40

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

Verwenden Sie das Gerät nur:
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten.
- zum Kneten von weichem Teig.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.
Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernhalten.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Nie das Grundgerät in das Mixgut tauchen.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Teilen in Kontakt bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ Nach dem Ausschalten den vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Nie das Gerät eingeschaltet lassen, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird. Das Gerät läuft nach der Unterbrechung der Stromzufuhr selbstständig wieder an.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Nie Werkzeuge und ein in der Hecköffnung eingesetztes Zubehör gleichzeitig verwenden.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ Kochende Lebensmittel vor der Verarbeitung auf 70 °C oder weniger abkühlen lassen.

- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie den Mixbecher in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Nie den Behälter des Universalzerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Nie den Mixfuß im Behälter des Universalzerkleinerers verwenden.
- ▶ Nie den Getriebeaufsatz in Flüssigkeiten tauchen und nie in der Spülmaschine reinigen.

Übersicht

→*Abb.* **1**

1	Schalter
2	Auswurftaste
3	Entriegelungstasten
4	Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge
5	Selbstschließende Hecköffnung
6	FineCreamer Rührbesen
7	Knethaken
8	Kunststoff Mixbecher[1]
9	Mixfuß[1]
10	Universalzerkleinerer[1]

[1] Je nach Modell

Hinweis: Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie es über den Kundendienst bestellen.

Bedienelemente

Auswurftaste
Zum Abnehmen der Werkzeuge.

Hinweis: Die Auswurftaste lässt sich nur betätigen, wenn der Schalter auf **0** steht.

Selbstschließende Hecköffnung
Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. Mixfuß.
Den Verschluss nur in Schalterposition **0** öffnen.

Entriegelungstasten
Zum Abnehmen des Zubehörs von der Hecköffnung.

Schalter

Symbol	Funktion
0	ausgeschaltet
1	niedrigste Drehzahl
5	höchste Drehzahl
M	Momentschaltung (höchste Drehzahl) nach links drücken und festhalten

Hinweis: Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung **1** bis **5** nicht in Funktion.

Werkzeuge

Rührbesen
Die Rührbesen eignen sich für folgende Anwendungen:
- Eiweiß oder Sahne schlagen
- leichte Teige wie z. B. Biskuitteig, Rührteig, Pfannkuchenteig herstellen

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:
- Sahne mit mindestens 30 % Fettgehalt und 4-8 °C verwenden
- Sahne oder Eischnee in einem weiten Gefäß aufschlagen

Hinweis: Zum Zubereiten von Mayonnaise den Mixfuß verwenden.

Knethaken
Die Knethaken eignen sich zur Herstellung verschiedener Teige wie Hefeteig, Pizzateig, Strudelteig, Brotteig oder Mürbeteig.

Hinweis: Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.

Lebensmittel mit den Werkzeugen verarbeiten

Hinweise
- Nur gleiche Werkzeuge paarweise verwenden.
- Die Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden!
- Die Werkzeuge einzeln nacheinander einsetzen, um ein Verhaken zu vermeiden.

→*Abb.* **2** - **9**

Mixfuß

Der Mixfuß ist nicht geeignet für die Zubereitung von Pürees, die allein aus Kartoffeln oder Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz bestehen.

Der Mixfuß eignet sich für folgende Anwendungen:
- Getränke mixen
- Pfannkuchenteig, Mayonnaise, Saucen und Babynahrung zubereiten
- Gekochte Lebensmittel pürieren, z. B. Obst, Gemüse, Suppen

Mixfuß verwenden

Hinweise
- Feste Lebensmittel vor der Verarbeitung zerkleinern und weichkochen, z. B. Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch.
- Zum Zerkleinern von rohen Lebensmitteln ohne Flüssigkeitszugabe, wie z. B. Zwiebeln, Knoblauch oder Kräuter, den Universalzerkleinerer verwenden.
- Bevor Sie die Lebensmittel in einem Kochtopf verarbeiten, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.

→*Abb.* **10** - **17**

Beispielrezept Mayonnaise

- – 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- – 1 EL Senf

– 1 EL Zitronensaft oder Essig
– 200-250 ml Öl
– Salz und Pfeffer nach Belieben

Mayonnaise zubereiten

Hinweise
- Mayonnaise kann mit dem Mixfuß nur aus ganzen Eiern (Eiweiß und Eigelb) zubereitet werden.
- Wenn Sie Mayonnaise zubereiten, verhindert Luft unter dem Mixfuß eine gute Bindung. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, lassen Sie die Luft entweichen, bevor Sie mixen.

→*Abb.* **18** - **22**

Universalzerkleinerer

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Mandeln.

Hinweise
- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Rettich oder gefrorenen Lebensmitteln, z. B. Obst oder Eiswürfel.

Universalzerkleinerer verwenden

→*Abb.* **23** - **34**

Aufbewahrung

▶ Bei Geräten mit Spiralkabel: Nie das Kabel um das Gerät wickeln!
→*Abb.* **35**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.
→*Abb.* **36**

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle.

Hinweis: Bei den in der Rezepttabelle mit (*) gekennzeichneten Rezepten das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen lassen!

→*Abb.* **37**
→*Abb.* **38**
→*Abb.* **39**

Honig-Apfel-Mischung

→*Abb.* **40**

Tipp: Verwenden Sie die Honig-Apfel-Mischung, um beispielsweise Kuchen zuzubereiten. Das vollständige Rezept finden Sie über den QR-Code auf der Titelseite dieser Anleitung.

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.

⚠ Safety en

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

Only use this appliance:
- with genuine parts and accessories.
- for stirring, beating and mixing soft foods and liquids.
- to knead soft dough.
- 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 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.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Never immerse the main unit in the food to be blended.
- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ 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.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Never simultaneously use tools and an accessory inserted in the rear aperture.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use the blender jug in the microwave or oven.
- ▶ Never use the chopper container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot in the chopper container.
- ▶ Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean in the dishwasher.

Overview

→*Fig.* **1**

1	Switch
2	Ejector button
3	Release buttons
4	Aperture for inserting the tools
5	Self-closing rear aperture
6	FineCreamer whisks
7	Kneading hooks
8	Plastic blender jug [1]
9	Blender foot [1]
10	Chopper [1]

[1] Depending on the model

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

Operating elements

Ejector button
For removing the tools.

Note: The ejector button can only be actuated if the switch is position **0**.

Self-closing rear aperture
For inserting accessories, e.g. blender foot.
Only open the lock when the switch is in position **0**.

Release buttons
For removing the accessories from the rear aperture.

Switch

Symbol	Function
0	switched off
1	lowest speed
5	highest speed

Symbol	Function
M	Instantaneous switching (highest speed) press to the left and hold in place

Note: When the rear aperture is open, the selector switch will not function between levels 1 and 5.

Tools

Whisks

The whisks are suitable for the following tasks:
- beating egg whites or cream
- making light dough such as sponge mixture, cake mixture or pancake batter

Recommendations for optimum results:
- Use cream with a fat content of at least 30% and when at 4-8 °C
- Whip cream or beat egg whites in a wide jug

Note: To make mayonnaise, use the blender foot.

Kneading hooks

The kneading hooks are suitable for making different types of dough such as yeast dough, bread dough, pizza, strudel or shortcrust pastry.

Note: The maximum processing quantity is 500 g flour and ingredients.

Processing food with the tools

Notes
- Only use tools of the same type in pairs.
- Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools!
- Insert the tools one after the other to prevent them from becoming entangled.

→*Fig.* **2** - **9**

Blender foot

The blender foot is not suitable for preparing purées consisting solely of potatoes or foods with a similar consistency.

The blender foot is suitable for the following purposes:
- Mixing drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food
- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

Using the blender foot

Notes
- Solid foods should always be cut up and cooked until soft before processing, e.g. apples, potatoes or meat.
- Use the chopper for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→*Fig.* **10** - **17**

Sample recipe Mayonnaise

- 1 egg (egg yolk and egg white)
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp lemon juice or vinegar
- 200-250 ml oil
- Salt and pepper to taste

Making mayonnaise

Notes
- When using the blender foot, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).
- When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. For optimum results, let the air escape before mixing.

→*Fig.* **18** - **22**

Chopper

The chopper is suitable for cutting up food, e.g. meat, hard cheese, onions, garlic, fruit, vegetables, herbs, nuts or almonds.

Notes
- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The chopper is not suitable for cutting up very hard food, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food, e.g. fruit or ice cubes.

Using the chopper

→*Fig.* **23** - **34**

Storage

▶ Appliances with a spiral cord: Never wind the cord around the appliance!
→*Fig.* **35**

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.
→*Fig.* **36**

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

Note: For the recipes marked with (*) in the recipe table, let the appliance cool down to room temperature after each operating cycle.

→*Fig.* **37**
→*Fig.* **38**
→*Fig.* **39**

Honey-apple mixture

→*Fig.* **40**

Tip: You can use the honey-apple mixture for example to make a cake. You can find the full recipe using the QR code on the title page of this manual.

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

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

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour mélanger, battre et mixer des aliments tendres et des liquides.
- pour pétrir de la pâte molle.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

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

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

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

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

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

- ► Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ► Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ► Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ► Ne jamais plonger l'appareil de base dans le produit à mixer.
- ► Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ► Ne jamais mettre en contact le cordon d'alimentation secteur avec des pièces chaudes et ne pas le tirer sur des arêtes vives.
- ► Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ► Après l'arrêt, attendez que l'entraînement s'arrête complètement.
- ► Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ► 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.
- ► Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ► N'utilisez jamais d'accessoire pendant que d'autres sont présents dans l'orifice arrière.
- ► Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- ► Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.

- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
- ▶ Laisser refroidir à 70 °C ou moins les aliments ayant bouilli avant de les mixer.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser le bol mixeur dans un four micro-ondes ou traditionnel.
- ▶ Ne jamais mettre le récipient du mini-hachoir dans le micro-ondes ou le four.
- ▶ Ne jamais utiliser le pied mixeur dans le récipient du broyeur universel.
- ▶ Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur dans des liquides ou le nettoyer au lave-vaisselle.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Aperçu

→*Fig.* **1**

1	Interrupteur
2	Touche d'éjection
3	Touches de déverrouillage
4	Orifices dans lesquels introduire les ustensiles
5	Orifice arrière à fermeture automatique
6	Fouets FineCreamer
7	Crochets pétrisseurs
8	Bol mixeur en plastique [1]
9	Pied mixeur [1]
10	Mini-hachoir [1]

[1] Selon le modèle

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

Éléments de commande

Touche d'éjection
Elle sert à détacher les ustensiles.

Remarque : La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur **0**.

Orifice arrière à fermeture automatique
Où introduire des accessoires, par exemple le pied mixeur.
N'ouvrir le couvercle que lorsque l'interrupteur se trouve en position **0**.

Touches de déverrouillage
Pour retirer un accessoire de l'orifice arrière.

Interrupteur

Symbole	Fonction
0	désactivée
1	vitesse minimale
5	vitesse maximale
M	Pour la marche momentanée (vitesse maximale), pousser l'interrupteur vers la gauche et le maintenir en position.

Remarque : Lorsque l'orifice arrière est ouvert, les positions de l'interrupteur **1** à **5** sont inopérantes.

Ustensiles

Fouets

Les fouets conviennent aux applications suivantes :
- battre des blancs d'œufs ou de la crème
- faire de la pâte légère, p. ex. mélange à gâteau, à crêpes

Recommandations pour des résultats optimaux :
- Utiliser de la crème d'une teneur en matières grasses d'au moins 30 % et à une température comprise entre 4 et 8 °C
- Fouetter la crème ou le blanc d'œuf dans un grand bol

Remarque : Pour préparer de la mayonnaise, utiliser le pied mixeur.

Crochets pétrisseurs
Les crochets pétrisseurs servent à faire différentes pâtes, comme la pâte levée, à pain, à pizza, à strudel ou brisée.

Remarque : Quantité maximale que permet de traiter l'appareil 500 g de farine plus les ingrédients.

Traiter les ingrédients avec les ustensiles

Remarques
- Utiliser uniquement des ustensiles de même type par paire.
- Tenir compte de la forme des pièces en plastique des ustensiles pour éviter toutes confusions !
- Mettre les ustensiles en place l'un après l'autre pour qu'ils ne coincent pas.

→*Fig.* **2** - **9**

Pied mixeur

Le pied mixeur ne convient pas à la préparation de purées constituées uniquement de pommes de terre ou d'aliments de consistance similaire.
Le pied mixeur convient pour les applications suivantes :
- Mixer des boissons

- Préparer de la pâte à crêpes, de la mayonnaise, des sauces et de la nourriture pour bébés
- Réduire en purée les aliments cuits, p. ex. fruits, légumes, soupes

Utiliser le pied mixeur

Remarques

- Couper en petits morceaux ou faire cuire les aliments durs tels que les pommes, les pommes de terre ou la viande avant de les mixer.
- Pour broyer les aliments crus sans ajouter d'eau (oignons, ail, herbes aromatiques), utiliser le mini-hachoir.
- Avant de mettre les aliments dans une casserole, retirez la casserole du foyer.

→*Fig.* **10** - **17**

Exemple de recette de mayonnaise

- 1 œuf (jaune et blanc)
- 1 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200-250 ml d'huile
- Sel et poivre à convenance

Préparer une mayonnaise

Remarques

- La mayonnaise peut être préparée avec le pied mixeur uniquement à partir d'œufs entiers (blanc et jaune).
- Lorsque vous préparez la mayonnaise, l'air accumulé sous le pied mixeur empêche une bonne émulsion. Afin d'obtenir un résultat optimal, laissez l'air s'échapper avant de mixer.

→*Fig.* **18** - **22**

Mini-hachoir

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

Remarques

- Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.
- Le mini-hachoir ne convient pas pour broyer les aliments très durs, p. ex. les grains de café, la noix de muscade, le raifort, les aliments surgelés (comme les fruits) ou des glaçons.

Utiliser le mini-hachoir

→*Fig.* **23** - **34**

Rangement

▶ Sur les appareils à cordon en spirale : ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil !
→*Fig.* **35**

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.
→*Fig.* **36**

Exemples d'utilisations

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.

Remarque : Pour les recettes marquées d'un (*) dans le tableau des recettes, laisser l'appareil refroidir à température ambiante après chaque utilisation !

→*Fig.* **37**
→*Fig.* **38**
→*Fig.* **39**

Mélange miel-pomme

→*Fig.* **40**

Conseil : Utilisez le mélange miel-pomme pour préparer des gâteaux, par exemple. La recette complète est disponible via le QR code figurant sur la page de titre de cette notice.

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.

⚠ Sicurezza

it

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- per mescolare, montare e frullare alimenti morbidi e liquidi.
- per lavorare impasti morbidi.
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;

- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.
Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.
L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ► Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ► Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ► Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ► Non immergere mai nel prodotto da frullare tutto l'apparecchio di base.
- ► Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ► Non mettere mai il cavo di collegamento di rete a contatto con componenti caldi né tirarlo su spigoli vivi.
- ► Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ► Dopo lo spegnimento, attendere l'arresto completo dell'azionamento.
- ► Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ► Non lasciare mai acceso l'apparecchio se viene interrotta l'alimentazione elettrica. L'apparecchio riprenderebbe a funzionare automaticamente una volta ripristinata l'alimentazione elettrica.
- ► Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ► Non impiegare mai contemporaneamente utensili ed un accessorio inserito nell'apertura posteriore.
- ► Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ► Non toccare mai le lame a mani nude.
- ► Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ► Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- ► Prima della lavorazione, far raffreddare gli alimenti cotti a una temperatura di 70 °C o inferiore.
- ► Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ► Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

- ► Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ► Non utilizzare mai il bicchiere frullatore nel forno a microonde o nel forno.
- ► Non utilizzare mai il contenitore del mini tritatutto nel microonde o nel forno.
- ► Non utilizzare mai il piede frullatore nel contenitore del mini tritatutto.
- ► Non immergere mai il coperchio con innesto per corpo motore in liquidi e non lavarlo mai in lavastoviglie.

Panoramica

→*Fig.* **1**

1	Interruttore
2	Pulsante di espulsione
3	Tasti di sblocco
4	Aperture per inserire gli utensili
5	Apertura posteriore a chiusura automatica
6	Fruste FineCreamer

7	Ganci impastatori
8	Bicchiere frullatore in plastica [1]
9	Piede frullatore [1]
10	Mini tritatutto [1]

[1] A seconda del modello

Nota: Se un accessorio non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.

Elementi di comando

Pulsante di espulsione
Per rimuovere gli utensili.

Nota: Il pulsante di espulsione può essere attivato solo se l'interruttore è disposto sullo **0**.

Apertura posteriore a chiusura automatica
Per inserire accessori, ad es. il piede frullatore.
Aprire la chiusura soltanto con l'interruttore in posizione **0**.

Tasti di sblocco
Per rimuovere l'accessorio dall'apertura posteriore.

Interruttore

Simbolo	Funzione
0	Disattivato
1	Velocità minima
5	Velocità massima
M	Funzionamento «pulse» (velocità massima), premere l'interruttore verso sinistra e mantenerlo premuto

Nota: Quando l'apertura posteriore è aperta, il selettore velocità da **1** a **5** non è in funzione.

Utensili

Fruste
Le fruste sono adatte per le seguenti applicazioni:
- Montare albumi o panna
- Lavorare paste leggere, ad es. pasta biscotto, impasto di base per dolci, pastella per pancake

Suggerimenti per risultati ottimali:
- Utilizzare panna con una percentuale di grasso di almeno il 30% e a una temperatura di 4-8 °C
- Montare la panna o gli albumi in un recipiente largo

Nota: Per preparare la maionese utilizzare il piede frullatore.

Ganci impastatori
I ganci impastatori sono adatti per impastare diversi impasti come lievitati, pizza, strudel, pane o pasta frolla.

Nota: La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina e ingredienti.

Lavorazione degli alimenti con gli utensili

Note
- Utilizzare solo coppie di utensili uguali.
- Per evitare scambi di utensili, osservare la forma delle parti in materiale sintetico degli utensili!
- Per evitare un blocco degli utensili, inserirli uno per volta consecutivamente.

→*Fig.* **2** - **9**

Piede frullatore

Il piede frullatore non è adatto per la preparazione di purè costituiti solo da patate o alimenti con simile consistenza.

Il piede frullatore è adatto alle seguenti applicazioni:
- frullare bevande
- preparare pancake, maionese, salse e alimenti per bambini
- passare alimenti cotti, ad es. frutta, verdura, zuppe

Utilizzo del piede frullatore

Note
- Sminuzzare ed ammorbidire alimenti solidi prima della lavorazione, ad es. mele, patate o carne.
- Per sminuzzare alimenti crudi senza aggiunta di liquido, quali ad es. cipolle, aglio o erbe aromatiche, utilizzare il mini tritatutto.
- Prima di lavorare gli alimenti in una pentola, spostarla dalla zona di cottura.

→*Fig.* **10** - **17**

Esempio di ricetta: maionese

- 1 uovo (albume e tuorlo)
- 1 cucchiaio di senape
- 1 cucchiaio di succo di limone o aceto
- 200-250 ml d'olio
- Sale e pepe a piacere

Preparazione della maionese

Note
- La maionese può essere preparata con il piede frullatore solo con uova intere (albume e tuorlo).
- Durante la preparazione, l'aria sotto il piede frullatore impedisce una buona amalgamazione. Per ottenere un ottimo risultato, far fuoriuscire l'aria prima di frullare.

→*Fig.* **18** - **22**

Mini tritatutto

Il mini tritatutto è adatto per sminuzzare alimenti, quali ad es. carne, formaggio stagionato, cipolle, aglio, frutta, verdura, erbe aromatiche, noci o mandorle.

Note
- Rimuovere le parti dure degli alimenti prima della lavorazione, ad es. cartilagini, ossa, tendini o noccioli della frutta.
- Il mini tritatutto non è adatto per sminuzzare alimenti molto duri, ad es. chicchi di caffè, noce moscata, rafano o alimenti surgelati, ad es. frutta o cubetti di ghiaccio.

Utilizzo del mini tritatutto

→*Fig.* **23** - **34**

Conservazione

▸ Per gli apparecchi con cavo a spirale: non avvolgere mai il cavo intorno all'apparecchio!
→*Fig.* **35**

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.
→*Fig.* **36**

Esempi d'impiego

Osservare assolutamente le quantità massime e i tempi di preparazione riportati nella tabella.

Nota: Per le ricette contrassegnate da (*) nella tabella, far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni ciclo di utilizzo!

→*Fig.* **37**
→*Fig.* **38**
→*Fig.* **39**

Miscela di miele e mele

→*Fig.* **40**

Consiglio: Utilizzare la miscela di miele e mele ad esempio per preparare i dolci. La ricetta completa è disponibile tramite il QR code sulla pagina iniziale di questo manuale.

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.

⚠ Veiligheid

nl

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het roeren, kloppen en mixen van zachte voedingsmiddelen en vloeistoffen.
- voor het kneden van zacht deeg.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.
Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

► Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
► Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding 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 basisapparaat nooit in het mixgoed onderdompelen.
► Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
► Nooit het aansluitsnoer met hete onderdelen in contact brengen of over scherpe randen trekken.

- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Wacht na het uitschakelen tot de aandrijving volledig stil staat.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ Het apparaat nooit ingeschakeld laten, wanneer de stroomtoevoer wordt onderbroken. Het apparaat gaat na onderbreking van de stroomtoevoer zelfstandig weer draaien.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Nooit hulpstukken gelijktijdig met een toebehoren in de opening in de achterzijde gebruiken.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmessen, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Kokende levensmiddelen vóór verwerking tot 70 °C of minder laten afkoelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ De mixkom nooit in de magnetron of bakoven gebruiken.
- ▶ Nooit het reservoir van de universele fijnsnijder in de magnetron of oven gebruiken.
- ▶ De mixervoet nooit in de houder van de universele fijnsnijder gebruiken.
- ▶ Het aandrijfhulpstuk nooit in vloeistoffen dompelen en nooit in de vaatwasser reinigen.

Overzicht

→*Fig.* **1**

1	Schakelaar
2	Uitwerptoets
3	Ontgrendeltoetsen
4	Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken
5	Zelfsluitende achteropening
6	FineCreamer gardes
7	Kneedhaken
8	Kunststof mengbeker[1]
9	Mixervoet[1]
10	Universele fijnsnijder[1]

[1] Afhankelijk van het model

Opmerking: Een accessoire dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.

Bedieningselementen

Uitwerptoets
Voor het verwijderen van de hulpstukken.

Opmerking: De uitwerptoets kan alleen worden bediend wanneer de schakelaar op **0** staat.

Zelfsluitende achteropening
Voor het aanbrengen van toebehoren, zoals de mixervoet.
De sluiting alleen in schakelaarpositie **0** openen.

Ontgrendeltoetsen
Voor het verwijderen van het toebehoren uit de opening in de achterzijde.

Schakelaar

Symbool	Functie
0	uitgeschakeld
1	laagste toerental
5	hoogste toerental
M	Momentschakeling (hoogste toerental) naar links drukken en vasthouden

Opmerking: Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, werkt de standenschakeling **1** tot **5** niet.

Hulpstukken

Gardes
De gardes zijn geschikt voor volgende toepassingen:
- Eiwit of room kloppen
- Licht deeg, zoals biscuitdeeg, roerdeeg, pannenkoekendeeg maken

Aanbevelingen voor optimale resultaten:
- Room met minstens 30% vetgehalte en met een temperatuur van 4-8 °C gebruiken
- Room of eiwit opkloppen in een grote kom

Opmerking: Voor het bereiden van mayonaise de mixervoet gebruiken.

Kneedhaken
De kneedhaken zijn geschikt voor het bereiden van verschillende soorten deeg zoals gistdeeg, pizzadeeg, strudeldeeg, brooddeeg of zandtaartdeeg.

Opmerking: De maximale verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g bloem en ingrediënten.

Levensmiddelen met de hulpstukken verwerken

Opmerkingen
- Alleen gelijke hulpstukken paarsgewijs gebruiken.
- Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisseling van de hulpstukken te vermijden!
- De hulpstukken na elkaar aanbrengen om aaneenhaken te voorkomen.

→*Fig.* **2** - **9**

Mixervoet

De mixervoet is niet geschikt voor de bereiding van puree die uitsluitend uit aardappels of levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie bestaat.

De mixervoet is geschikt voor volgende toepassingen:
- Dranken mixen
- Pannenkoekenbeslag, mayonaise, sauzen en babyvoeding bereiden
- Gekookte levensmiddelen pureren, bijv. fruit, groente, soepen

Mixervoet gebruiken

Opmerkingen
- Harde levensmiddelen vóór verwerking altijd verkleinen en zacht koken, bijv. appels, aardappels of vlees.
- Voor het fijnsnijden van rauwe levensmiddelen waaraan u geen vloeistof toevoegt, bijv. uien, knoflook of kruiden, de universele fijnsnijder gebruiken.
- De kookpan van de kookplaat nemen voordat u de levensmiddelen in de pan verwerkt.

→*Fig.* **10** - **17**

Voorbeeldrecept mayonaise

- 1 ei (eidooier en eiwit)
- 1 el mosterd
- 1 el citroensap of azijn
- 200-250 ml olie
- Zout en peper naar smaak

Mayonaise bereiden

Opmerkingen
- Met de mixervoet kan alleen mayonaise uit hele eieren (eiwit en eigeel) worden bereid.
- Als u mayonaise bereidt, voorkomt lucht onder de mixervoet een goede binding. Laat voor het mixen de lucht ontsnappen om een optimaal resultaat te bereiken.

→*Fig.* **18** - **22**

Universele fijnsnijder

De universele fijnsnijder is geschikt voor het fijnmaken van levensmiddelen, bijv. vlees, harde kaas, uien, knoflook, fruit, groente, kruiden, noten of amandelen.

Opmerkingen
- Harde ingrediënten van levensmiddelen vóór de verwerking verwijderen, bijv. kraakbeen, botjes, zenen of pitten van steenvruchten.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het verkleinen van zeer harde levensmiddelen, zoals koffiebonen, muskaatnoten, rammenas of bevroren levensmiddelen zoals fruit of ijsblokjes.

Universele fijnsnijder gebruiken

→*Fig.* **23** - **34**

Opbergen

▶ Bij apparaten met spiraalkabel: de kabel nooit om het apparaat wikkelen!
→*Fig.* **35**

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.
→*Fig.* **36**

Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximum hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabel beslist in acht.

Opmerking: Bij de in de recepttabel met (*) gemarkeerde recepten het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur laten afkoelen!

→*Fig.* **37**
→*Fig.* **38**
→*Fig.* **39**

Honing-appelmengeling

→*Fig.* **40**

Tip: U kunt de honing-appelmengeling bijvoorbeeld gebruiken om een cake te bereiden. U vindt het volledige recept via de QR-code op de voorpagina van deze handleiding.

Afvoeren van uw oude apparaat

▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

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

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Servicedienst

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op *www.bosch-home.com* op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

⚠ Sikkerhed da

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

Anvend kun apparatet:
- med originale dele og tilbehør.
- Apparatet er egnet til at røre, piske og blende bløde fødevarer og væsker.
- Til ældtning af dej, f.eks.
- til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før apparatet samles, adskilles eller rengøres samt i tilfælde af fejl.
Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.
Børn må ikke bruge apparatet til leg.
Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Dyp aldrig motorenheden i fødevarerne.
- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Vent til drevet står helt stille, efter at apparatet er slukket.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Lad aldrig apparatet forblive i tændt position, hvis strømforsyningen bliver afbrudt. Efter strømafbrydelsens ophør starter apparatet automatisk driften.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Der må aldrig bruges redskaber samtidigt med, at der er sat tilbehør i bagåbningen.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- ▶ Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 70 °C før forarbejdning.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Blenderbægeret må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.
- ▶ Minihakkerens beholder må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.
- ▶ Anvend aldrig blenderfoden i minihakkerbeholderen.
- ▶ Dyp aldrig drevpåsatsen i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen.

Oversigt

→*Fig.* **1**

1	Kontakt
2	Udkastningsknap
3	Sikkerhedstaster
4	Åbninger til isætning af redskaber
5	Selvlukkende hækåbning

6	FineCreamer-røreris
7	Æltekroge
8	Blenderbæger af plast[1]
9	Blenderfod[1]
10	Minihakker[1]

[1] Afhængigt af model

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

Betjeningselementer

Udkastningsknap
Til fjernelse af redskaberne.

Bemærk: Udkastningstasten kan kun betjenes, hvis kontakten står på 0.

Selvlukkende hækåbning
Til isætning af tilbehør f.eks. blenderfod.
Låsen kan kun åbnes i kontaktposition 0.

Sikkerhedsknapper
Til fjernelse af tilbehøret fra hækåbningen.

Kontakt

Symbol	Funktion
0	Slukket
1	Laveste hastighed
5	Højeste hastighed
M	Kortvarig drift (højeste hastighed), tryk kontakten mod venstre, og hold den fast

Bemærk: Er hækåbningen åben, fungerer trinfunktion 1 til 5 ikke.

Redskaber

Røreris
Rørerisene egner sig til følgende anvendelser:
- Piskning af æggehvider eller fløde
- Fremstilling af lette deje som f.eks. lagkagedej, rørt dej eller pandekagedej

Anbefalinger til optimale resultater:
- Brug fløde med mindst 30 % fedtindhold og 4-8 °C
- Pisk fløde eller æggehvider i en stor beholder

Bemærk: Anvend blenderfoden til tilberedning af mayonnaise.

Æltekroge
Æltekrogene egner sig til fremstilling af forskellige deje såsom gærdej, pizzadej, strudeldej, brøddej eller mørdej.

Bemærk: Den maksimale forarbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser.

Forarbejdning af fødevarer med redskaberne

Bemærkninger
- Anvend kun samme redskaber parvist.
- Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forveksling af redskaberne!
- Sæt hvert enkelt redskab i enkeltvist, så de ikke sætter sig fast.

→*Fig.* **2** - **9**

Blenderfod

Blenderfoden egner sig ikke til tilberedning af puréer, som kun består af kartofler eller fødevarer med lignende konsistens.
Blenderfoden er egnet til følgende anvendelser:
- Blanding af drikke
- Tilberedning af pandekagedej, mayonnaise, sovs og babymad
- Purering af kogte fødevarer, f.eks. frugt, grønt, supper

Anvendelse af blenderfoden

Bemærkninger
- Skær faste fødevarer, f.eks. æbler, kartofler og kød, i små stykker, og kog dem bløde, før de forarbejdes.
- Anvend minihakkeren til finhakning af rå fødevarer, f.eks. løg, hvidløg eller krydderurter, uden tilsætning af væske.
- Før fødevarerne forarbejdes i en gryde, skal gryden tages af kogezonen.

→*Fig.* **10** - **17**

Opskrifteksempel mayonnaise

- 1 æg (æggeblomme og æggehvide)
- 1 spsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft eller eddike
- 200-250 ml olie
- Salt og peber efter behag

Tilberedning af mayonnaise

Bemærkninger
- Mayonnaise kan kun tilberedes af hele æg (æggehvide og æggeblomme) med blenderfoden.
- Når der tilberedes mayonnaise, forhindrer luft under blenderfoden en god binding. Lad luften slippe væk, før der blandes, for at opnå et optimalt resultat.

→*Fig.* **18** - **22**

Minihakker

Minihakkeren er egnet til at småhakke fødevarer, f.eks. kød, hård ost, løg, hvidløg, frugt, grønt, krydderurter, nødder og mandler.

Bemærkninger
- Fjerne hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusk, knogler, sener eller kerner i stenfrugt, før forarbejdningen.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer, f.eks. kaffebønner, muskatnødder, peberrod eller frosne fødevarer såsom frugt eller isterninger.

Anvendelse af minihakkeren

→*Fig.* **23** - **34**

Opbevaring

▶ Ved apparater med spiralkabel: Vikl aldrig kablet omkring apparatet!
→*Fig.* **35**

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.
→*Fig.* **36**

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og tilberedningstider i tabellen.

Bemærk: Ved opskrifter, der er markeret med (*) i opskrifttabellen, skal apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus!

→*Fig.* **37**
→*Fig.* **38**
→*Fig.* **39**

Honning-æble-blanding

→*Fig.* **40**

Tip: Brug honning-æble-blandingen for f.eks. at tilberede kager. Hele opskriften kan du finde på forsiden af denne vejledning vha. QR-koden.

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.

⚠ Sikkerhet **no**

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

Apparatet må kun brukes:
- med originaldeler og -tilbehør.
- til røring, pisking og blanding av myke næringsmidler og væsker.
- til elting av myk deig.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.
Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.
Barn må ikke få leke med apparatet.
Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.
Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
▶ Grunnapparatet må aldri senkes ned i de varene som skal mikses.
▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med varme deler eller dra den over skarpe kanter.
▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
▶ Etter at du har slått av apparatet, må du vente til drivverket er kommet helt til ro.
▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
▶ La aldri apparatet forbli slått på etter at strømtilførselen er brutt. Apparatet starter igjen av seg selv når strømtilførselen er gjenopprettet.

- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Det må aldri brukes verktøy og tilbehør som er satt inn i den bakre åpningen samtidig.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- ▶ Kokende matvarer må kjøles ned til 70 °C eller mindre før de bearbeides.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Miksebegeret må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ Universalkutterens beholder må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ Mikserfoten må aldri brukes i beholderen til universalblenderen.
- ▶ Drevpåsatsen må aldri senkes ned i væske og aldri rengjøres i oppvaskmaskin.

Oversikt

→*Fig.* **1**

1	Bryter
2	Utkastknapp
3	Frigjøringsknapper
4	Åpninger for innsetting av verktøy
5	Selvlukkende bakåpning
6	FineCreamer-visper
7	Eltekroker
8	Miksebeger av plast[1]
9	Mikserfot[1]
10	Universalkutter[1]

[1] Avhengig av modell

Merk: Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille dette hos kundeservice.

Betjeningselementer

Utkastknapp
For å ta av verktøyene.

Merk: Utkastknappen kan bare betjenes når bryteren står på 0.

Selvlukkende åpning bak
For å sette inn verktøy, f.eks. mikserfot.
Lokket må bare åpnes i bryterstilling 0.

Frigjøringstaster
For å ta av tilbehøret fra bakåpningen.

Bryter

Symbol	Funksjon
0	Slått av
1	Laveste turtall
5	Høyeste turtall
M	Trykk momentkoplingen (høyeste turtall) mot venstre og hold fast

Merk: Når åpningen bak er åpen, er trinnkoblingen 1 til 5 ikke i funksjon.

Verktøy

Visper
Vispene er egnet til følgende brukstilfeller:
- stivpisking av eggehvite eller krem
- til å lage lette deiger som f.eks. sukkerbrøddeig, røredeig, pannekakedeig

Anbefalinger for optimale resultater:
- Bruk kremfløte med minst 30 % fett og 4-8 °C
- Pisk kremfløte og eggehvite i en bred beholder

Merk: Bruk mikserfoten til tilberedning av majones.

Eltekroker
Eltekrokene er egnet til å lage ulike typer deig, som f.eks. gjærdeig, brøddeig, pizza, strudel eller mørdeig.

Merk: Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser.

Bearbeiding av mat med verktøyet

Merknader
- Bruk kun like verktøy i par.
- Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyet, slik forskjellig verktøy ikke forveksles!
- Verktøyet må settes inn etter hverandre slik at det ikke henger seg fast.

→*Fig.* **2** - **9**

Mikserfot

Mikserfoten er ikke egnet til tilberedning av mos som bare består av poteter eller andre matvarer med liknende konsistens.
Mikserfoten er egnet for følgende bruk:
- Miksing av drikker
- Tilberedning av pannekakedeig, majones, sauser og babymat
- Mosing av kokte matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker, supper

Bruk av mikserfoten

Merknader

- Faste matvarer, f.eks. epler, poteter eller kjøtt, må kuttes opp og kokes myke før de bearbeides.
- Bruk universalkutteren til kutting av rå matvarer uten tilsetning av væske, f.eks. løk, hvitløk eller urter.
- Ta gryten bort fra kokesonen før du bearbeider matvarer i en kasserolle.

→*Fig.* **10** - **17**

Eksempel på majonesoppskrift

- 1 egg (eggeplomme og eggehvite)
- 1 ss sennep
- 1 ss sitronsaft eller eddik
- 200-250 ml olje
- Smak til med salt og pepper

Tilberedning av majones

Merknader

- Med mikserfoten kan det kun lages majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).
- Når du lager majones, hindrer luft under mikserfoten en god binding. La luften slippe ut før du mikser, slik at du oppnår et optimalt resultat.

→*Fig.* **18** - **22**

Universalkutter

Universalkutteren er egnet for kutting av matvarer, f.eks. kjøtt, hard ost, løk, hvitløk, frukt, grønnsaker, urter, nøtter eller mandler.

Merknader

- Fjern harde deler av matvarene før bearbeidningen, f.eks. brusk, bein, sener eller kjerner fra steinfrukt.
- Universalkutteren er ikke egnet til kutting av svært harde matvarer, f.eks. kaffebønner, muskatnøtt, nepe, eller frosne matvarer, f.eks. frukt eller isbiter.

Bruk av universalkutter

→*Fig.* **23** - **34**

Oppbevaring

▶ Ved apparater med spiralkabel: Kabelen må aldri vikles rundt apparatet!
→*Fig.* **35**

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.
→*Fig.* **36**

Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen.

Merk: Ved oppskriftene som er merket med (*) i oppskriftstabellen, må apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus!

→*Fig.* **37**
→*Fig.* **38**
→*Fig.* **39**

Blanding av honning/epler

→*Fig.* **40**

Tips: Bruk honning/eple-blandingen til å tilberede f.eks. kaker. Du finner den fullstendige oppskriften ved å skanne QR-koden på forsiden av denne veiledningen.

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.

Använd bara enheten för:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för blandning, vispning och mixning av mjuka matvaror och vätskor.
- för knådning av mjuk deg.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000 °möh.

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

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.
Låt inte barn leka med enheten.
Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.
Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Stick aldrig ned motordelen i det du ska mixa.
- ▶ Använd aldrig apparaten om den är skadad.
- ▶ Låt aldrig nätanslutningskabeln komma i kontakt med heta delar och dra den inte över vassa kanter.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ▶ Vänta tills drivningen står helt stilla efter avstängning.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Enheten får aldrig vara på när strömmen bryts. Enheten fortsätter att gå när strömmen bryts.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd aldrig verktyget och tillbehör som är monterat i baköppningen samtidigt.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ Låt kokande matvaror svalna till 70 °C eller lägre före bearbetningen.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig mixerbägaren i mikrovågsugnen eller bakugnen.
- ▶ Använd aldrig minihackarens kärl i mikrovågsugnen eller bakugnen.
- ▶ Använd aldrig mixerfoten i minihackarens behållare.
- ▶ Sänk aldrig ned aldrig drivningstillsatsen i vätska och maskindiska den inte.

Översikt

→*Fig.* **1**

1	Kontakt
2	Utkastarknapp
3	Frigöringsknappar
4	Öppningar för att sätta fast verktygen
5	Självstängande baköppning
6	FineCreamer grovvisp
7	Degkrokar
8	Mixerbägare av plast [1]
9	Mixerfot [1]
10	Minihackare [1]

[1] Beroende på modell

Notering: Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan du beställa det från kundtjänsten.

Kontroller

Utkastarknapp
För att ta av verktygen.

Notering: Du kan bara trycka på lossningsknappen om reglaget står på **0**.

Självstängande bakre öppning
För att sätta fast tillbehör, t.ex. mixerfot.
Du får bara öppna locket när strömbrytaren står i läge **0**.

Frigöringsknappar
För att ta av tillbehöret från baköppningen.

Kontakt

Symbol	Funktion
0	avstängd
1	Lägsta varvtal
5	Högsta varvtal
M	Tryck momentkopplingen (högsta varvtal) åt vänster och håll fast den

Notering: När baköppningen är öppen fungerar inte stegkopplingen 1 till 5.

Verktyg

Grovvisp

Grovvisparna är lämpliga för följande användningssätt:
- vispning av äggvita eller grädde
- rillredning av lätta degar, t.ex. kaksmet, mördeg och pannkakssmet

Rekommendationer för optimala resultat:
- Använd grädde med minst 30 % fett och temperatur 4-8 °C
- Häll grädden eller äggvitan i ett brett kärl

Notering: Använd mixerfoten för tillagning av majonnäs.

Degkrokar

Degkrokarna är lämpliga för tillredning av olika delar, t.ex. jäsdeg, pizzadeg, kakdeg, bröddeg eller mördeg.

Notering: Den största bearbetningsmängden är 500 g mjöl plus övriga ingredienser.

Bearbetning av matvaror med verktygen

Noteringar
- Använd bara likadana verktyg parvis.
- Kontrolleranoga plastdelarnas form vid verktygen för att förhindra förväxling av verktygen!
- Sätt in verktygen ett i sänder så att de inte krokar fast i varandra.

→*Fig.* **2** - **9**

Mixerfot

Mixerfoten lämpar sig inte för tillagning av puréer som bara består av potatis eller matvaror med liknande konsistens.

Mixerfoten passar för:
- Blandning av drinkar
- Tillagning av pannkakssmet, majonnäs, såser och barnmat
- Mosning av kokta matvaror, t.ex. frukt, grönsaker, soppor

Använda mixerfot

Noteringar
- Finfördela matvarorna före bearbetningen eller koka dem mjuka, t.ex. äpplen, potatis eller kött.
- Om du ska finfördela råa matvaror, t.ex. lök, vitlök eller örter, utan att tillsätta vätska bör du använda minihackaren.
- Innan du bearbetar matvaror i en kastrull måste du ta av kastrullen från kokplattan.

→*Fig.* **10** - **17**

Receptexempel majonnäs

- 1 ägg (gula och vita)
- 1 msk senap
- 1 msk citronsaft eller ättika
- 200-250 ml olja
- salt och peppar efter behag

Tillagning av majonnäs

Noteringar
- Med mixerfoten an du bara laga till majonnäs av hela ägg (äggvita och äggula).
- När du lagar till majonnäs håller den inte ihop bra om det finns luft under mixerfoten. Om resultatet ska bli optimalt måste du släppa ut luften innan du börjar mixa.

→*Fig.* **18** - **22**

Minihackare

Minihackaren är lämplig för finfördelning av matvaror, t.ex. kött, hårdost, lök, vitlök, frukt, grönsaker, nötter eller mandel.

Noteringar
- Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben, senor eller stenfruktkärnor, från matvarorna före bearbetningen.
- Minihackaren är inte lämplig för att finfördela mycket hårda matvaror, t.ex. kaffebönor, muskotnöt, rättika eller frysta matvaror, t.ex. frukt eller istärningar.

Användning av minihackaren

→*Fig.* **23** - **34**

Förvaring

▶ För apparater med spiralkabel: Linda aldrig kabeln kring apparaten!
→*Fig.* **35**

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.
→*Fig.* **36**

Användningsexempel

Följ ovillkorligen maximimängderna och bearbetningstiderna i tabellen.

Notering: För de recept som är märkta med (*) i recepttabellen måste du låta apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel!

→*Fig.* **37**
→*Fig.* **38**
→*Fig.* **39**

Honungs-/äppelblandning

→*Fig.* **40**

Tips!: Använd honungs-/äppelblandningen för att baka t.ex. en kaka. Det fullständiga receptet hittar du med hjälp av QR-koden på bruksanvisningens titelsida.

Omhändertagande av begagnade apparater

▶ Omhänderta enheten miljövänligt.

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



Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

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.

⚠ Turvallisuus

fi

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

Käytä laitetta vain:
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- pehmeiden elintarvikkeiden ja nesteiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen.
- pehmeän taikinan vaivaamiseen.
- 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, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.
Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.
Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähettyviltä.
- ► Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ► Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ► Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ► Älä koskaan upota peruslaitetta sekoitettavaan tuotteeseen.
- ► Älä käytä viallista laitetta.
- ► Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin, äläkä vedä sitä terävien reunojen yli.
- ► Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ► Odota laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen, että moottori on pysähtynyt kokonaan.
- ► Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ► Älä jätä laitetta päälle, kun virransaanti keskeytyy. Laite käynnistyy virransaannin keskeytyksen jälkeen taas itsestään.
- ► Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ► Älä koskaan käytä samanaikaisesti vakiovarusteita ja kantaosaan kiinnitettyä lisälaitetta.
- ► Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ► Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ► Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ► Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.

- ▶ Anna kiehuvien elintarvikkeiden jäähtyä ennen sekoittamista 70 °C:seen tai sen alapuolelle.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä koskaan käytä sekoituskulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- ▶ Älä koskaan käytä minileikkurin kulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- ▶ Älä koskaan käytä sekoitusvartta minileikkurin kulhossa.
- ▶ Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä astianpesukoneessa.

Yleiskatsaus

→*Kuva* **1**

1	Virtakytkin
2	Vapautuspainike
3	Avaamispainikkeet
4	Kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen
5	Automaattisesti sulkeutuva kiinnitysreikä kantaosassa
6	FineCreamer-vispilät
7	Taikinakoukut
8	Muovikulho [1]
9	Sekoitusvarsi [1]
10	Minileikkuri [1]

[1] Mallista riippuen

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

Käyttöelementit

Vapautuspainike
Varusteiden irrottamiseen.

Huomautus: Vapautuspainiketta voi painaa vain, kun kytkin on asennossa **0**.

Automaattisesti sulkeutuva kiinnitysreikä kantaosassa
Lisävarusteiden, esim. sekoitusvarren, kiinnittämiseen.
Avaa suljin vain, kun kytkin on asennossa **0**.

Avaamispainikkeet
Varusteiden irrottamiseen kantaosan kiinnitysreiästä.

Virtakytkin

Symboli	Toiminto
0	Kytketty pois päältä
1	Alhaisin käyttönopeus
5	Suurin käyttönopeus
M	Pitoasento (suurin käyttönopeus): työnnä valitsin vasemmalle ja pidä kiinni

Huomautus: Nopeusasennot **1**–**5** eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki.

Varusteet

Vispilät
Vispilät soveltuvat seuraaviin käyttötarkoituksiin:
- Valkuaisvaahdon tai kerman vatkaamiseen
- Kevyiden taikinoiden kuten sokerikakkutaikinan, kakkutaikinan, ohukaistaikinan valmistamiseen

Suosituksia optimaalisen lopputuloksen aikaansaamiseksi:
- Käytä kermaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 30 % ja lämpötila 4-8 °C
- Vatkaa kerma tai valkuaisvaahto leveässä astiassa

Huomautus: Käytä majoneesin valmistamiseen sekoitusvartta.

Taikinakoukut
Taikinakoukut soveltuvat erilaisten taikinoiden kuten hiivataikinan, pizzataikinan, struudelitaikinan, leipätaikinan tai murotaikinan valmistamiseen.

Huomautus: Suurin sallittu käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineksia.

Elintarvikkeiden käsittely varusteilla

Huomautukset
- Käytä pareittain vain samanlaisia varusteita.
- Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikeisiin kohtiin!
- Kiinnitä varusteet yksitellen, jotta ne eivät takerru toisiinsa.

→*Kuva* **2** - **9**

Sekoitusvarsi

Sekoitusvarsi ei sovellu sellaisten soseiden valmistukseen, jotka sisältävät ainoastaan perunaa tai koostumukseltaan muita samankaltaisia elintarvikkeita.

Sekoitusvarsi soveltuu seuraaviin käyttötarkoituksiin:
- Juomien sekoittaminen
- Lettutaikinan, majoneesin, kastikkeiden ja vauvanruoan valmistaminen
- Keitettyjen elintarvikkeiden, esim. hedelmien/marjojen, kasvisten ja keittojen soseuttaminen

Sekoitusvarren käyttö

Huomautukset
- Kiinteät elintarvikkeet kuten omenat, perunat tai liha on pilkottava ja keitettävä pehmeiksi ennen käsittelyä.
- Käytä minileikkuria raakojen elintarvikkeiden, esim. sipulin, valkosipulin tai yrttien, hienontamiseen ilman nestettä.

- Ennen kuin käsittelet aineksia kattilassa, nosta kattila sivuun keittolevyltä.

→*Kuva* **10** - **17**

Reseptiesimerkki: majoneesi

– 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
– 1 rkl sinappia
– 1 rkl sitruunamehua tai etikkaa
– 200-250 ml öljyä
– Suolaa ja pippuria maun mukaan

Majoneesin valmistaminen

Huomautukset

- Majoneesin voi valmistaa sekoitusvarrella vain kokonaisista kananmunista (munanvalkuainen ja -keltuainen).
- Sekoitusvarren alle jäävä ilma estää majoneesin kunnollisen emulgoitumisen. Optimaalisen lopputuloksen saavuttamiseksi päästä ilma poistumaan ennen kuin aloitat sekoittamisen.

→*Kuva* **18** - **22**

Minileikkuri

Minileikkuri soveltuu elintarvikkeiden, esim. lihan, kovan juuston, sipulien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, yrttien, pähkinöiden tai mantelien hienontamiseen.

Huomautukset

- Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat kuten rustot, luut, jänteet tai hedelmien kivet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden kuten kahvinpapujen, muskottipähkinöiden, retikan tai jäisten ainesten kuten marjojen/hedelmien tai jääpalojen hienontamiseen.

Minileikkurin käyttö

→*Kuva* **23** - **34**

Säilytys

▶ Laitteet, joissa on kierrejohto: Älä koskaan kierrä johtoa laitteen ympärille!
→*Kuva* **35**

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.
→*Kuva* **36**

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

Huomautus: Reseptitaulukossa tähdellä (*) merkittyjä reseptejä valmistaessasi anna laitteen jäähtyä huonelämpötilaan jokaisen käyttöjakson jälkeen!

→*Kuva* **37**
→*Kuva* **38**
→*Kuva* **39**

Omena-hunajaseos

→*Kuva* **40**

Ohje: Käytä hunaja-omenaseosta esimerkiksi kakkujen valmistamiseen. Koko resepti löytyy tämän käyttöohjeen etusivulla olevan QR-koodin kautta.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.
Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Huoltopalvelu

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

⚠ Seguridad es

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

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- Para remover, batir y mezclar alimentos blandos y líquidos.
- Para amasar masas blandas.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

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

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.
No deje que los niños jueguen con el aparato.
La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.
El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ No sumergir nunca la base motriz en los alimentos.
- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes o bordes afilados.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ Una vez desconectado el aparato, esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ 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.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Nunca hace funcionar el aparato con accesorios acoplados simultáneamente en las bocas normales y posterior para accesorios.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ Tener precaución al elaborar alimentos calientes.
- ▶ Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 70 °C antes de procesarlos.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca el vaso de la batidora en el microondas ni en el horno.
- ▶ No utilizar nunca el recipiente del accesorio picador universal en el microondas o en el horno.
- ▶ No utilizar nunca el pie de la batidora en el recipiente del picador universal.
- ▶ No sumergir nunca el accesorio de engranajes en líquidos ni lavarlo en el lavavajillas.

Vista general

→*Fig.* **1**

1	Interruptor
2	Tecla de desbloqueo
3	Teclas de desbloqueo
4	Bocas para introducir los accesorios
5	Boca posterior con autocierre
6	Varillas FineCreamer
7	Garfios amasadores
8	Vaso de la batidora de plástico[1]

9	Pie de la batidora [1]
10	Accesorio picador universal [1]

[1] En función del modelo

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

Mandos

Tecla de desbloqueo
Para retirar los accesorios acoplados.

Nota: La tecla de desbloqueo solo puede accionarse si el interruptor se encuentra en 0.

Boca posterior con autocierre
Para acoplar accesorios como el pie de la batidora. Abrir el cierre solo con el interruptor en la posición 0.

Teclas de desbloqueo
Para retirar el accesorio de la boca posterior.

Interruptor

Símbolo	Función
0	desconectado
1	velocidad mínima
5	velocidad máxima
M	Desplazar el accionamiento momentáneo (velocidad máxima) hacia la izquierda y mantenerlo accionado con la mano

Nota: Cuando la boca posterior está abierta, el interruptor de posiciones 1 a 5 no funciona.

Accesorios

Varillas mezcladoras

Las varillas mezcladoras son adecuadas para:
- batir claras de huevo o nata
- elaborar masas como: masa para galletas, masa para bizcocho, masa para crepes

Recomendaciones para resultados perfectos:
- Utilizar nata con mín. 30 % de contenido de grasa y 4-8 °C
- Montar la nata o las claras a punto de nieve en un recipiente ancho

Nota: Para preparar mayonesas, utilizar el pie de la batidora.

Garfios amasadores
Los garfios amasadores son adecuados para preparar diferentes masas, como masa de levadura, masa para pizza, masa filo, masa de pan o masa quebrada.

Nota: Máxima cantidad de procesamiento: 500 g de harina e ingredientes.

Procesar alimentos con los accesorios

Notas
- Utilizar únicamente accesorios del mismo tipo y por parejas.
- ¡Prestar atención a la forma de las piezas de plástico de los accesorios para evitar confusiones!
- Introducir los accesorios uno a uno, de forma sucesiva, para evitar que se enganchen.

→*Fig.* **2** - **9**

Pie de la batidora

El pie de la batidora no es adecuado para preparar purés que solo contengan patatas o alimentos de consistencia similar.

El pie de la batidora es adecuado para las siguientes aplicaciones:
- Batir bebidas
- Preparar masa para crepes, mayonesas, salsas y alimentos para bebés
- Triturar los alimentos cocidos, p. ej., frutas, verduras, sopas

Usar el pie de la batidora

Notas
- Antes de procesar alimentos sólidos como manzanas, patatas o carne, trocearlos y cocerlos hasta que estén blandos.
- Para picar alimentos crudos (cebolla, ajo, hierbas aromáticas...) sin añadir líquido, deberá usarse el accesorio picador universal.
- Antes de procesar los alimentos en una cacerola, retirarla de la placa de la cocina.

→*Fig.* **10** - **17**

Ejemplo de receta de mayonesa

– 1 huevo (yema y clara)
– 1 cucharada sopera de mostaza
– 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
– 200-250 ml de aceite
– Sal y pimienta al gusto

Preparar mayonesa

Notas
- Con el pie de la batidora, las mayonesas solo se pueden elaborar con huevos enteros (yema y clara).
- Al preparar mayonesa, el aire debajo del pie de la batidora impide que se ligue bien. Para conseguir un resultado óptimo, dejar que salga el aire antes de batir.

→*Fig.* **18** - **22**

Accesorio picador universal

El accesorio picador universal es adecuado para picar alimentos como carne, queso duro, cebollas, ajo, fruta, verdura, hierbas aromáticas, nueces o almendras.

Notas
- Antes de procesar los alimentos, retirar antes sus partes duras, por ejemplo, cartílagos, huesos, tendones o los huesos de la fruta.
- El accesorio picador universal no es apropiado para alimentos muy duros, como granos de café, nuez moscada, rábano o alimentos congelados (p. ej. fruta o cubitos de hielo).

Utilizar el accesorio picador universal

→*Fig.* **23** - **34**

Guardar el aparato

▶ Para aparatos con cable en espiral: ¡no enrollar nunca el cable alrededor del aparato!
→*Fig.* **35**

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.
→*Fig.* **36**

Ejemplos prácticos

Observe estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla.

Nota: En las recetas marcadas en las tablas con un asterisco (*), es preciso dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente después de cada ciclo.

→*Fig.* **37**
→*Fig.* **38**
→*Fig.* **39**

Mezcla de miel y manzana
→*Fig.* **40**

Consejo: Utilizar la mezcla de miel y manzana para, por ejemplo, preparar pasteles. La receta completa la encuentra a través del código QR en la portada de estas instrucciones de uso.

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.

⚠ Segurança pt

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

Utilize o aparelho apenas:
- com peças e acessórios originais.
- para mexer, bater e misturar alimentos macios e líquidos.
- para amassar massas macias.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.
Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.
As crianças não podem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.
O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
▶ Nunca mergulhar o aparelho base no produto a misturar.
▶ Nunca operar um aparelho danificado.

- ▶ Nunca deixar que o cabo elétrico toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Após o desligamento, aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Nunca deixar o aparelho ligado quando ocorrer uma falha de energia. O aparelho volta a arrancar por si próprio após a falha de energia.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Nunca utilizar ferramentas em simultâneo com um acessório inserido na abertura posterior.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Processar alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Deixar os alimentos quentes arrefecer até 70 °C ou menos antes do processamento.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Nunca utilize o copo misturador no micro-ondas ou no forno.
- ▶ Nunca utilizar o recipiente do picador universal no micro-ondas ou no forno.
- ▶ Nunca utilizar o pé triturador no recipiente do picador universal.
- ▶ Nunca mergulhar o suporte da engrenagem em líquidos nem o lavar na máquina de lavar loiça.

Vista geral

→*Fig.* **1**

1	Interruptor
2	Tecla de ejeção
3	Teclas de destravamento
4	Aberturas para colocação da ferramenta
5	Abertura posterior que fecha automaticamente
6	Varas FineCreamer
7	Varas para massas pesadas
8	Copo misturador em plástico[1]
9	Pé triturador[1]
10	Picador universal[1]

[1] Conforme o modelo

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

Elementos de comando

Tecla de ejeção
Para retirar a ferramenta.

Nota: Não é possível acionar a tecla de ejeção, se o interruptor não estiver em **0**.

Abertura posterior que fecha automaticamente
Para colocação de acessórios, p. ex. pé triturador. Só abrir a tampa com o seletor na posição **0**.

Teclas de destravamento
Para retirar o acessório da abertura posterior.

Interruptor

Símbolo	Função
0	desligado
1	rotação mínima
5	rotação máxima
M	Ligação momentânea (rotação máxima) premir para a esquerda e manter premido

Nota: Com a abertura posterior aberta, a ligação das fases 1 a 5 não funciona.

Ferramentas

Varas
As varas são adequadas para as seguintes aplicações:
- bater claras ou natas em castelo
- criar massas leves, como p. ex. diferentes massas para bolos, massas para crepes

Recomendações para resultados ideais:
- Utilizar natas com um mín. de 30% de gordura e a 4-8 °C

- Bater as natas ou claras em castelo num recipiente largo

Nota: Utilizar o pé triturador para fazer maionese.

Varas para massas pesadas
As varas para massas pesadas são adequadas para fazer diferentes massas como massa levedada, massa para pizza, massa de folha fina, massa de pão ou massa quebrada.

Nota: A quantidade máxima a trabalhar é de 500 g de farinha e ingredientes.

Processar alimentos com as ferramentas

Notas
- Utilizar apenas pares de ferramentas iguais.
- Ter em atenção a forma das peças de plástico nas ferramentas para não se enganar ao inseri-las no aparelho!
- Colocar as ferramentas, uma de cada vez, para evitar que enganchem uma na outra.

→*Fig.* **2** - **9**

Pé triturador

O pé triturador não pode ser utilizado para processar purés exclusivamente de batata ou de outros alimentos com consistência semelhante.

O pé triturador é adequado para as seguintes utilizações:
- Misturar bebidas
- Preparar massa para crepes, maionese, molhos e comida para bebé
- Fazer purés de alimentos cozidos, p. ex. fruta, legumes, sopas

Utilizar o pé triturador

Notas
- Antes de processar alimentos sólidos, p. ex. maçãs, batatas ou carne, picá-los e cozinhá-los até ficarem moles.
- Para picar alimentos crus sem adicionar líquidos, como p. ex. cebolas, alhos ou ervas aromáticas, utilizar o picador universal.
- Antes de preparar os alimentos numa panela, retirar a panela do bico do fogão.

→*Fig.* **10** - **17**

Dica de receita Maionese

– 1 ovo (gema e clara)
– 1 colher de sopa de mostarda
– 1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre
– 200-250 ml de óleo
– Sal e pimenta a gosto

Preparar maionese

Notas
- Com o pé triturador só se pode fazer maionese com ovos inteiros (clara e gema).
- Ao preparar maionese, o ar por baixo do pé triturador impede uma boa liga. Para obter um resultado ideal, deixar o ar sair antes de misturar.

→*Fig.* **18** - **22**

Picador universal

O picador universal é adequado para picar alimentos, p. ex. carne, queijo duro, cebolas, alho, fruta, legumes, ervas aromáticas, nozes ou amêndoas.

Notas
- Antes do processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos, nervos ou caroços de fruta.
- O picador universal não é indicado para triturar alimentos muito duros, p. ex. café em grão, noz moscada, rabanetes ou alimentos congelados, p. ex. fruta ou cubos de gelo.

Utilizar o picador universal

→*Fig.* **23** - **34**

Arrumação

▶ Nos aparelhos com cabo em espiral: nunca enrolar o cabo em volta do aparelho!
→*Fig.* **35**

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.
→*Fig.* **36**

Exemplos de utilização

Respeitar impreterivelmente as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela.

Nota: Nas receitas identificadas na tabela de receitas com (*), deixar o aparelho arrefecer à temperatura ambiente após cada ciclo de funcionamento!

→*Fig.* **37**
→*Fig.* **38**
→*Fig.* **39**

Mistura de mel e maçã

→*Fig.* **40**

Dica: Utilize a mistura de mel e maçã para preparar bolos, por exemplo. Consulte a receita completa através do código QR disponível na primeira página deste manual.

Eliminar o aparelho usado

▶ Elimine o aparelho de forma ecológica.

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

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Assistência Técnica

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

⚠ 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.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- για ανάδευση, χτύπημα και ανάμειξη μαλακών τροφίμων και υγρών.
- για το ζύμωμα μαλακής ζύμης.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.
Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.
Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.
Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Μετά την απενεργοποίηση, περίμενετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη, όταν διακοπεί η παροχή ρεύματος. Σε περίπτωση διακοπής της παροχής ρεύματος, η συσκευή ξεκινάει ξανά από μόνη της.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα εργαλεία και εξαρτήματα τοποθετημένα στο πίσω άνοιγμα.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
- ▶ Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.

- ▶ Αφήνετε τα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 70 °C ή χαμηλότερα.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο ανάμειξης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το πόδι μίξερ στο δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης.
- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε ποτέ στο πλυντήριο πιάτων.

Επισκόπηση

→*Εικ.* **1**

1	Διακόπτης
2	Πλήκτρο απόρριψης
3	Πλήκτρα απασφάλισης
4	Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων
5	Πίσω άνοιγμα με αυτόματο κλείσιμο
6	Αναδευτήρες FineCreamer
7	Ζυμωτήρια
8	Πλαστικό δοχείο ανάμειξης [1]
9	Πόδι μίξερ [1]
10	Κόφτης γενικής χρήσης [1]

[1] Ανάλογα με το μοντέλο

Σημείωση: Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Στοιχεία χειρισμού

Πλήκτρο απόρριψης

Για την αφαίρεση των εργαλείων.

Σημείωση: Το πλήκτρο απόρριψης δεν μπορεί να πατηθεί, όταν ο διακόπτης δεν είναι στη θέση **0**.

Πίσω άνοιγμα με αυτόματο κλείσιμο

Για την τοποθέτηση εξαρτημάτων, π.χ. του ποδιού μίξερ.
Ανοίγετε το κλείστρο μόνο στη θέση διακόπτη **0**.

Πλήκτρα απασφάλισης

Για την αφαίρεση των εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα.

Διακόπτης

Σύμβολο	Λειτουργία
0	απενεργοποιημένη
1	χαμηλότερος αριθμός στροφών
5	υψηλότερος αριθμός στροφών
M	Πιέστε τη στιγμιαία λειτουργία (υψηλότερος αριθμός στροφών) προς τα αριστερά και κρατήστε τη

Σημείωση: Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα, η ζεύξη των βαθμίδων **1** μέχρι **5** δεν είναι σε λειτουργία.

Εργαλεία

Αναδευτήρες

Οι αναδευτήρες είναι κατάλληλοι για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Χτύπημα ασπράδια αυγών ή κρέμα γάλακτος
- Παρασκευή ελαφριάς ζύμης, όπως π.χ. ζύμη παντεσπάνι, απλή ζύμη, ζύμη για κρέπες

Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιήστε κρέμα με τουλάχιστον 30 % λιπαρά και 4-8 °C
- Χτυπήστε σαντιγί ή μαρέγκα σε ένα ευρύ δοχείο.

Σημείωση: Για την παρασκευή μαγιονέζας χρησιμοποιήστε το πόδι μίξερ.

Ζυμωτήρια

Τα ζυμωτήρια είναι κατάλληλα για την παρασκευή διαφόρων ειδών ζύμης, όπως ζύμη μαγιάς, ζύμη πίτσας, ζύμη στρούντελ, ζύμη ψωμιού ή ζύμη τάρτας.

Σημείωση: Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 γρ. αλεύρι και υλικά.

Επεξεργασία των τροφίμων με τα εργαλεία

Σημειώσεις

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεύγη ίδιων εργαλείων.
- Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, για να αποφευχθεί το μπέρδεμα των εργαλείων!
- Τοποθετήστε τα εργαλεία ξεχωριστά το ένα μετά το άλλο, για να αποφύγετε ένα μάγκωμα.

→*Εικ.* **2** - **9**

Πόδι μίξερ

Το πόδι μίξερ δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή πουρέ, που αποτελείται μόνο από πατάτες ή τρόφιμα παρόμοιας συνεκτικότητας.

Το πόδι μίξερ είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Ανάμειξη ροφημάτων
- Παρασκευή ζύμης για κρέπες, μαγιονέζας, σαλτσών και παιδικών τροφών
- Πολτοποίηση βρασμένων τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά, σούπες

Χρήση του ποδιού μίξερ

Σημειώσεις

- Τεμαχίζετε τα στερεά τρόφιμα, όπως μήλα, πατάτες ή κρέας, πριν από την επεξεργασία και βράζετέ τα μέχρι να μαλακώσουν.

- Για τον τεμαχισμό νωπών τροφίμων χωρίς προσθήκη νερού, όπως π.χ. κρεμμύδια, σκόρδα ή αρωματικά φυτά, χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Προτού επεξεργαστείτε τα τρόφιμα σε μια κατσαρόλα, αφαιρέστε ην κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.

→*Εικ.* **10** - **17**

Παράδειγμα συνταγής Μαγιονέζα

- 1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
- 1 κουταλιά μουστάρδα
- 1 κουταλιά χυμός λεμονιού ή ξύδι
- 200-250 ml λάδι
- Αλάτι και πιπέρι κατά βούληση

Παρασκευή μαγιονέζας

Σημειώσεις
- Με το πόδι μίξερ μπορείτε να παρασκευάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αυγά (ασπράδι και κρόκος).
- Όταν παρασκευάζετε μαγιονέζα, εμποδίζει ο αέρας κάτω από το πόδι μίξερ μια καλή συνοχή. Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος, αφήστε τον αέρα να διαφύγει, προτού ξεκινήσετε με την ανάμειξη.

→*Εικ.* **18** - **22**

Κόφτης γενικής χρήσης

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό τροφίμων, π.χ. κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, αρωματικών φυτών, καρυδιών ή αμυγδάλων.

Σημειώσεις
- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκκων καφέ, μοσχοκάρυδου, ραπανιού ή κατεψυγμένων τροφίμων, π.χ. φρούτα ή παγόκυβοι.

Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης

→*Εικ.* **23** - **34**

Φύλαξη

- Σε περίπτωση συσκευών με καλώδιο σπιράλ: Μην τυλίγετε το καλώδιο ποτέ γύρω από τη συσκευή!
  →*Εικ.* **35**

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→*Εικ.* **36**

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα.

Σημείωση: Στις χαρακτηρισμένες στον πίνακα συνταγών με (*) συνταγές, αφήνετε τη συσκευή μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας να κρυώνει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος!

→*Εικ.* **37**
→*Εικ.* **38**
→*Εικ.* **39**

Μείγμα μελιού-μήλων

→*Εικ.* **40**

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε το μείγμα μελιού-μήλων, για να φτιάξετε π.χ. γλυκά. Μπορείτε να βρείτε ολόκληρη τη συνταγή με το QR-Code στη σελίδα τίτλου αυτών των οδηγιών.

Απόσυρση παλιάς συσκευής

- Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

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

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (EU) 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

tr

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

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- sıvıların ve yumuşak besin maddelerinin karıştırılması, harmanlanması ve ezilmesi için.
- yumuşak hamur yoğurmak için.
- evde işlenilen miktar ve süreler için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.
Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ► Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ► Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ► Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ► Asla ana cihazı karıştırılacak malzemenin içine daldırmayınız.
- ► Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ► Şebeke bağlantı kablosunu asla sıcak parçalara temas ettirmeyiniz veya keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.
- ► Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ► Kapattıktan sonra tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.
- ► Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ► Elektrik beslemesi kesilmişken asla cihazı çalışma konumuna getirmeyiniz. Cihaz, elektrik kesintisi bittiğinde kendiliğinden çalışmaya başlar.
- ► Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ► Kesinlikle aletleri ve cihazın arka boşluğuna yerleştirilmiş aksesuarları aynı anda kullanmayınız.
- ► Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ► Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ► Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ► Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
- ► Kaynayan yiyecekleri işlemeden önce bunların 70 °C'ye veya daha fazla soğumasını bekleyiniz.
- ► Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ► Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- ► Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ► Karıştırma kabını hiçbir zaman mikrodalga fırında veya normal fırında kullanmayın.
- ► Genel doğrayıcının kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.
- ► Genel doğrayıcının kabı içinde kesinlikle karıştırma ayağını kullanmayınız.
- ► Dişli düzeneğini kesinlikle sıvıların içine daldırmayınız ve asla bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Genel bakış

→*Şek.* **1**

1	Şalter
2	Dışarı atma tuşu
3	Çözme tuşları
4	Alet takma delikleri
5	Kendiliğinden kapanan arka boşluk
6	FineCreamer çırpıcılar
7	Yoğurma kancaları
8	Plastik karıştırma kabı [1]
9	Karıştırma ayağı [1]
10	Genel doğrayıcı [1]

[1] Modele bağlı

Not: Bir aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

Kumanda elemanları

Dışarı atma tuşu
Aletleri cihazdan çıkarmak için.

Not: Çıkarma tuşuna ancak şalter **0** konumunda olduğunda basılabilir.

Kendiliğinden kapanan arka delik
Karıştırma ayağı gibi aksesuarlar takmak için kullanılır.
Kapağı, sadece şalter **0** konumunda olduğunda açınız.

Çözme tuşları
Aksesuarın arka boşluktan alınması için.

Şalter

Sembol	Fonksiyon
0	kapatıldı
1	en düşük devir sayısı
5	en yüksek devir sayısı
M	Tork devresi (en yüksek devir), şalter sola sola bastırılmalı ve sabit tutulmalıdır

Not: Arka boşluk açıkken kademe şalteri **1** ile **5** arasında çalışmaz.

Aletler

Çırpıcılar
Çırpıcılar aşağıdaki uygulamalar için uygundur:
- yumurta akı veya krema çırpma
- sünger kek hamuru, çırpılmış hamur veya pankek hamuru gibi yoğun olmayan hamur yapımı

En iyi sonuçları elde etmek için öneriler:
- En az %30 yağ oranına sahip ve 4-8 °C sıcaklığında olan krema kullanınız
- Kremayı veya yumurta akını geniş bir kapta çırpınız

Not: Mayonez hazırlamak için hızlı karıştırma ayağını kullanınız.

Yoğurma kancaları
Yoğurma kancaları; mayalı hamur, pizza hamuru,milföy hamuru, ekmek hamuru veya tart hamuru gibi farklı hamurların yapımı için uygundur.

Not: Azami işleme miktarı, 500g un ve diğer malzemelerdir.

Besinlerin aletler ile işlenmesi

Notlar
- Sadece aynı aletleri çift olarak kullanınız.
- Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, aletlerin yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz!
- Birbirlerine takılmalarını önlemek için aletleri teker teker sırayla yerleştiriniz.

→*Şek.* **2** - **9**

Karıştırma ayağı

Karıştırma ayağı, patates püresi veya benzer içerikli sebze püreleri hazırlamak için uygun değildir.

Karıştırma ayağı, aşağıdaki uygulamalar için uygundur:
- İçecek karıştırma
- Krep hamuru, mayonez, sos ve bebek maması hazırlama
- Haşlanmış yiyecekleri püre haline getirme, örn. meyve, sebze, çorba

Karıştırma ayağı kullanın

Notlar
- Katı besinleri işlemeden önce doğrayınız ve yumuşayana kadar haşlayınız, örn. elma, patates veya et.
- Örneğin soğan, sarımsak veya otsu baharatlar gibi çiğ besinleri sıvı eklemeden doğramak için genel doğrayıcıyı kullanınız.
- Besinleri bir pişirme tenceresinde işlemeden önce tencereyi ocaktan alınız.

→*Şek.* **10** - **17**

Örnek tarif Mayonez

- 1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 200-250 ml sıvı yağ
- İsteğe göre tuz ve karabiber

Mayonez hazırlama

Notlar
- Karıştırma ayağı ile mayonez sadece bütün yumurta (yumurta akı ve yumurta sayısı) kullanarak hazırlanabilir.
- Mayonez hazırladığınızda, mikser ayağının altındaki hava, mayonezin iyi bir şekilde karışmasını önler. En iyi sonucu elde etmek için karıştırmadan önce havayı tahliye ediniz.

→*Şek.* **18** - **22**

Genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı, örneğin et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri veya badem gibi besinleri doğramak için uygundur.

Notlar
- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik, kiriş veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.
- Genel doğrayıcı örn. kahve çekirdekleri, muskat cevizleri, turp gibi çok sert besinleri veya örn. meyve veya buz gibi dondurulmuş besinleri doğramak için uygun değildir.

Genel doğrayıcının kullanımı

→*Şek.* **23** - **34**

Muhafaza edilmesi

▸ Spiral kablolu cihazlarda: Kabloyu asla cihazın etrafına dolamayınız!
→*Şek.* **35**

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
→*Şek.* **36**

Kullanım örnekleri

Tabloda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

Not: Tarif tablosunda (*) ile işaretlenmiş tariflerde her çalışma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyiniz!

→*Şek.* **37**
→*Şek.* **38**
→*Şek.* **39**

Bal-elma karışımı

→*Şek.* **40**

İpucu: Bal-elma karışımını örneğin kek yapımında kullanabilirsiniz. Tarifin tamamına, bu kılavuzun kapak sayfasında yer alan QR kodu kullanarak ulaşabilirsiniz.

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 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

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız 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.

CE

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.

Urządzenia należy używać wyłącznie:
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do mieszania, ubijania i miksowania miękkich produktów spożywczych oraz płynów.
- do zagniatania miękkiego ciasta.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.
Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.
Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia.
Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia w miksowanych produktach.
- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu sieciowego z gorącymi częściami i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Po wyłączeniu urządzenia zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- ▶ Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia w przypadku wystąpienia przerwy w dopływie prądu. Urządzenie uruchamia się samoczynnie po przywróceniu zasilania.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Nigdy nie używać jednocześnie narzędzi oraz akcesoriów zamontowanych w tylnym otworze urządzenia.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Zagotowane produkty przed przetworzeniem schłodzić do temperatury co najmniej 70 °C.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika miksera w kuchenkach mikrofalowych lub piekarnikach.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.
- ▶ Nigdy nie używać końcówki miksującej w pojemniku rozdrabniacza uniwersalnego.
- ▶ Nigdy nie zanurzać nasadki przekładniowej w cieczach i nie myć jej pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.

Przegląd

→*Rys.* **1**

1	Przełącznik
2	Przycisk wyrzutowy
3	Przyciski odblokowujące
4	Otwory do zamocowania końcówek

5	Samozamykający otwór dolny
6	Trzepaczki FineCreamer
7	Haki do ugniatania
8	Pojemnik do miksowania z tworzywa sztucznego [1]
9	Końcówka miksująca [1]
10	Rozdrabniacz uniwersalny [1]

[1] W zależności od modelu

Uwaga: Jeżeli element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu.

Elementy obsługi

Przycisk wyrzutowy
Do wyjmowania końcówek.

Uwaga: Przycisk wyrzutowy daje się nacisnąć tylko, gdy przełącznik znajduje się w pozycji 0.

Samozamykający otwór dolny
Do mocowania akcesoriów, np. końcówki miksującej. Zamek otwierać tylko przy przełączniku ustawionym w pozycji 0.

Przyciski odblokowujące
Do wyjmowania przystawek z tylnego otworu.

Przełącznik

Symbol	Funkcja
0	urządzenie wyłączone
1	najniższa prędkość obrotowa
5	najwyższa prędkość obrotowa
M	praca impulsowa (z najwyższą prędkością obrotową) - nacisnąć w lewo i przytrzymywać

Uwaga: Gdy tylny otwór jest otwarty, przełącznik stopniowy 1-5 nie działa.

Narzędzia

Trzepaczki

Trzepaczki nadają się do następujących zastosowań:
- ubijanie białek jaj lub śmietany
- przyrządzanie lekkich ciast, takich jak np. ciasto biszkoptowe, ciasto tortowe, ciasto naleśnikowe

Jak uzyskać optymalny rezultat:
- Używać śmietany o zawartości tłuszczu co najmniej 30% i o temperaturze 4-8 °C
- Ubić śmietanę lub białka jaj w szerokim naczyniu

Uwaga: Do przygotowywania majonezu używać miksującej.

Haki do ugniatania
Haki do ugniatania nadają się do przyrządzania różnych ciast, takich jak ciasto drożdżowe, ciasto chlebowe, ciasto na pizzę, ciasto na strudle czy ciasta kruche.

Uwaga: Maksymalna ilość przetwarzanych artykułów wynosi 500 g mąki i składników.

Przetwarzanie artykułów spożywczych przy użyciu narzędzi

Uwagi
- Używać tylko tych samych narzędzi parami.
- Zwracać uwagę na kształt plastikowych elementów, aby uniknąć pomylenia narzędzi!
- Narzędzia wkładać po kolei, aby uniemożliwić ich sczepienie.

→*Rys.* **2** - **9**

Końcówka miksująca

Końcówka miksująca nie nadaje się do przygotowywania puree z samych ziemniaków lub z artykułów spożywczych o podobnej konsystencji.

Końcówka miksująca jest przystosowana do następujących zastosowań:
- miksowanie napojów
- przygotowywanie ciasta na naleśniki, majonezu, sosów i pożywienia dla niemowląt
- miksowanie gotowanych artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw, zup na puree

Używanie końcówki miksującej

Uwagi
- Twarde artykuły spożywcze, takie jak jabłka, ziemniaki czy mięso, należy przed miksowaniem rozdrobnić.
- Do rozdrabniania surowych artykułów spożywczych bez dodatku płynu, np. cebuli, czosnku lub ziół, stosować rozdrabniacz uniwersalny.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania artykułów spożywczych w garnku należy zdjąć garnek z płyty grzewczej.

→*Rys.* **10** - **17**

Przykładowy przepis na majonez

- 1 jajo (żółtko i białko)
- 1 ŁS musztardy
- 1 ŁS soku cytrynowego lub octu
- 200-250 ml oleju
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowywanie majonezu

Uwagi
- Przy użyciu końcówki miksującej można przygotowywać majonez tylko z pełnych jaj (białka i żółtka).
- Podczas przygotowywania majonezu powietrze znajdujące się pod końcówką miksującą utrudnia dobre połączenie składników. W celu uzyskania optymalnego rezultatu przed rozpoczęciem miksowania zaczekać na ulotnienie się powietrza.

→*Rys.* **18** - **22**

Rozdrabniacz uniwersalny

Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się do rozdrabniania artykułów spożywczych, np. mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów czy migdałów.

Uwagi
- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych artykułów spożyw-

czych, np. ziaren kawy, gałki muszkatołowej, chrzanu czy zamrożonych artykułów, np. owoców lub kostek lodu.

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→*Rys.* **23** - **34**

Przechowywanie

- W przypadku urządzeń z kablem spiralnym: nigdy nie owijać kabla dookoła urządzenia!
  →*Rys.* **35**

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.
→*Rys.* **36**

Przykłady zastosowania

Stosować się ściśle do podanych w tabeli maksymalnych ilości i czasów przetwarzania.

Uwaga: W przypadku przepisów oznaczonych w tabeli symbolem gwiazdki (*) po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej!

→*Rys.* **37**
→*Rys.* **38**
→*Rys.* **39**

Mieszanina miodowo-jabłkowa

→*Rys.* **40**

Wskazówka: Mieszaniny miodowo-jabłkowej można użyć na przykład do przygotowania ciasta. Pełny przepis można znaleźć za pomocą kodu QR, który jest umieszczony na pierwszej stronie tej instrukcji.

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 zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne 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 zgodne 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.

⚠ Безпека uk

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

Користуйтеся приладом лише за таких умов:
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для замішування, збивання та перемішування м'яких харчових продуктів і рідин.
- для замішування м'якого тіста.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.
Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку.
Дітям заборонено гратися з приладом.
Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

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

- ► Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ► Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ► Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ► Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ► Ні в якому разі не занурюйте у продукт основний блок приладу.
- ► Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ► Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами й не кладіть кабель на гострі краї.
- ► У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ► Після вимкнення зачекайте, поки привод повністю зупиниться.
- ► Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ► Ніколи не залишайте прилад увімкненим, якщо перервано подачу електроживлення. Після збою електроживлення прилад автоматично перезапускається.
- ► Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ► Ніколи не використовуйте знаряддя одночасно з приладдям, що встановлене в задній отвір приладу.
- ► Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- ► Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ► Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
- ► Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
- ► Продукти, що кипіли, перед обробкою мають охолонути хоча б до 70 °C.
- ► Виконуйте вказівки з чищення.
- ► Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

- ► Заборонено вмикати порожній прилад.
- ► Ніколи не нагрівайте чашу блендера в мікрохвильовій печі або духовці.
- ► Не нагрівайте посудину універсального подрібнювача в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- ► Ні в якому разі не застосовуйте ніжку блендера в посудині універсального подрібнювача.
- ► Не занурюйте редукторну насадку в рідини й не мийте в посудомийній машині.

Огляд

→*Мал.* **1**

1	Перемикач
2	Кнопка викиду
3	Кнопки розблокування
4	Отвори для встановлення знаряддя
5	Задній отвір, що зачиняється автоматично
6	Вінички FineCreamer
7	Замішувальні гачки
8	Пластмасова чаша блендера [1]
9	Ніжка блендера [1]
10	Універсальний подрібнювач [1]

[1] Залежно від моделі

Нотатка: Якщо приладдя відсутнє в комплекті, його можна замовити через сервісний центр.

Елементи управління

Кнопка викиду
Для виймання насадок.

Нотатка: Натиснути кнопку від'єднання можна, тільки коли перемикач у положенні **0**.

Задній отвір, що зачиняється автоматично
Для встановлення приладдя, наприклад ніжки блендера.
Відчиняти кришку можна, тільки коли перемикач у положенні 0.

Кнопки розблокування
Щоб знімати приладдя з заднього отвору.

Перемикач

Символ	Функція
0	вимк.
1	найнижче число обертів
5	найвище число обертів
M	моментальне ввімкнення (найвище число обертів): натисніть уліво й утримуйте

Нотатка: Коли задній отвір відчинений, швидкості 1–5 вибрати не можна.

Знаряддя

Вінички
Вінички придатні для таких цілей:
- Збивання яєчних білків або вершків
- Приготування легкого тіста, наприклад бісквітного, здобного і млинцевого

Рекомендації для отримання оптимальних результатів:
- Використовуйте вершки жирністю не менше ніж 30 % і температурою 4–8 °C
- Збивайте вершки або білки в широкій посудині

Нотатка: Майонез слід готувати за допомогою ніжки блендера.

Замішувальні гачки
Замішувальні гачки придатні, щоб готувати такі різновиди тіста, як дріжджове, хлібне й пісочне, а також тісто на піцу і штрудель.

Нотатка: Максимальна кількість продуктів становить 500 г борошна й інших інгредієнтів.

Обробка інгредієнтів знаряддями

Нотатки
- Використовувати попарно можна лише однакові знаряддя.
- Щоб не переплутати знаряддя, зважайте на форму їхніх пластмасових деталей!
- Вставляйте знаряддя по черзі, щоб вони не зчепилися.

→*Мал.* **2** - **9**

Ніжка блендера

Ніжкою блендера не можна готувати пюре тільки з картоплі або інших харчових продуктів подібної консистенції.

Ніжка блендера придатна для таких цілей:
- Змішування напоїв
- Приготування тіста на млинці, майонезу, соусів і дитячого харчування
- Приготування пюре й супів-пюре з варених продуктів, наприклад овочів і фруктів

Застосування ніжки блендера

Нотатки
- Тверді харчові продукти, як-от яблука, картоплю або м'ясо, перед обробкою потрібно подрібнити й розварити.
- Щоб подрібнювати сирі продукти без рідини, наприклад цибулю, часник або зелень, використовуйте універсальний подрібнювач.
- Перш ніж обробляти продукти в каструлі, зніміть її з плити.

→*Мал.* **10** - **17**

Приклад рецепту майонезу

– 1 яйце (жовток і білок)
– 1 ст. л. гірчиці
– 1 ст. л. лимонного соку або оцту
– 200-250 мл олії
– Сіль та перець за смаком

Приготування майонезу

Нотатки
- За допомогою ніжки блендера можна готувати майонез тільки з цільних яєць (білок і жовток).
- Повітря під ніжкою блендера не дає майонезу як слід загуснути. Щоб досягти оптимального результату, випустіть повітря, перш ніж замішувати.

→*Мал.* **18** - **22**

Універсальний подрібнювач

Універсальним подрібнювачем можна подрібнювати такі продукти, як м'ясо, твердий сир, цибуля, часник, фрукти, овочі, зелень, мигдаль та інші горіхи.

Нотатки
- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.
- Універсальним подрібнювачем не можна подрібнювати дуже тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатні горіхи або редьку, а також заморожені продукти, наприклад фрукти або кубики льоду.

Застосування універсального подрібнювача

→*Мал.* **23** - **34**

Зберігання

▸ Якщо прилад має спіральний кабель: категорично заборонено обмотувати кабель навколо приладу!
→*Мал.* **35**

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.
→*Мал.* **36**

Приклади застосування

Неодмінно зважайте на максимальну кількість і час обробки, указані в таблиці.

Нотатка: Для рецептів, позначених у таблиці рецептів зірочкою (*), давайте приладу охолонути до кі-

мнатної температури після кожного робочого циклу!

→*Мал.* **37**
→*Мал.* **38**
→*Мал.* **39**

Медово-яблучна суміш

→*Мал.* **40**

Порада: Використовуйте медово-яблучну суміш, наприклад, для приготування тістечок. Повний рецепт ви знайдете за QR-кодом на титульній сторінці цієї інструкції.

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-Верi-Штрасе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: 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.

⚠ Безопасность ru

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

Используйте прибор только:
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для перемешивания, взбивания и смешивания мягких продуктов питания и жидкостей.
- для замешивания воздушного теста.
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.
Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.
Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

► При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
► Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
► Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
► Запрещено погружать основной блок в перерабатываемый продукт.
► Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.

- ▶ Категорически запрещен контакт сетевого кабеля с горячими частями или острыми краями.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ После выключения дождитесь полной остановки привода.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Никогда не оставляйте прибор включенным при отключении электропитания. После возобновления подачи электроэнергии прибор запускается самостоятельно.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Ни в коем случае не использовать одновременно насадки и принадлежность, установленную в отверстии в задней части прибора.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- ▶ Перед переработкой кипящих продуктов дать им остыть хотя бы до 70 °C.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Запрещено использовать стакан блендера в микроволновой печи или духовом шкафу.
- ▶ Категорически запрещается нагревать емкость универсального измельчителя в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- ▶ Запрещено погружать ножку блендера в чашу универсального измельчителя.
- ▶ Категорически запрещается погружать редуктор в жидкости и мыть в посудомоечной машине.

Обзор

→*Рис.* **1**

1	Переключатель
2	Кнопка выброса
3	Кнопки разблокировки
4	Отверстия для установки насадок
5	Автоматически закрывающееся отверстие в задней части прибора
6	FineCreamer венчики
7	Крюки для замеса теста
8	Стакан блендера из пластмассы[1]
9	Ножка блендера[1]
10	Универсальный измельчитель[1]

[1] В зависимости от модели

Примечание: Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

Элементы управления

Кнопка выброса
Для снятия насадок.

Примечание: Кнопку выброса можно нажать, только когда ползунок установлен на **0**.

Автоматически закрывающееся отверстие в задней части прибора
Для установки принадлежностей, например, ножки блендера.
Открывать затвор можно только при положении переключателя **0**.

Кнопки разблокировки
Для снятия принадлежности с отверстия в задней части прибора.

Переключатель

Символ	Функция
0	выключен
1	самое низкое число оборотов
5	самое высокое число оборотов
M	Моментальное включение (самое высокое число оборотов); нажать влево и удерживать

Примечание: При открытом отверстии в задней части прибора скорости с **1** по **5** недоступны.

Насадки

Венчики
Венчики предназначены для:
- взбивания белка или сливок
- приготовления легкого теста, например, для блинчиков или бисквита, сдобы

Рекомендации для получения оптимальных результатов:
- Использовать сливки с жирностью не менее 30 % и температурой 4–8 °C
- Взбивать сливки или белки в широкой емкости

Примечание: Для приготовления майонеза используйте ножку блендера.

Крюки для замеса теста

Крюки для замеса теста предназначены для приготовления различных видов теста, таких как дрожжевое тесто, хлебное тесто для хлеба, пиццы, штруделя или песочное тесто.

Примечание: Максимальное перерабатываемое количество составляет 500 г муки и других ингредиентов.

Переработка продуктов с помощью насадок

Указания
- Используйте попарно только одинаковые насадки.
- Чтобы не перепутать насадки, обратите внимание на форму их пластмассовых деталей!
- Вставляйте насадки по отдельности, чтобы они не сцепились.

→*Рис.* **2** - **9**

Ножка блендера

Ножка блендера не подходит для приготовления пюре, состоящего только из картофеля или продуктов аналогичной консистенции.

Ножка блендера пригодна для следующих задач:
- Смешивание напитков
- Приготовление блинного теста, майонеза, соусов и детского питания
- Приготовление пюре и супов-пюре из вареных продуктов, например, фруктов и овощей

Использование ножки блендера

Указания
- Твердые продукты, например яблоки, картофель или мясо, перед переработкой следует измельчить и разварить.
- Для измельчения сырых продуктов без добавления жидкости, например лука, чеснока или трав, нужно использовать универсальный измельчитель.
- Прежде чем перерабатывать продукты в кастрюле, ее нужно снять с плиты.

→*Рис.* **10** - **17**

Пример рецепта Майонез

- 1 яйцо (желток и белок)
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
- 200-250 мл растительного масла
- соль и перец по вкусу

Приготовление майонеза

Указания
- С помощью ножки блендера можно готовить майонез только из цельных яиц (белок и желток).
- При приготовлении майонеза наличие воздуха под ножкой блендера препятствует хорошему загустению. Чтобы получить оптимальный результат, перед перемешиванием следует выпустить воздух.

→*Рис.* **18** - **22**

Универсальный измельчитель

Универсальный измельчитель пригоден для измельчения таких продуктов, как мясо, твердый сыр, лук, чеснок, фрукты, овощи, миндаль и другие орехи.

Указания
- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.
- Универсальный измельчитель не подходит для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи или редька, а также замороженных продуктов, например фруктов или кубиков льда.

Использование универсального измельчителя

→*Рис.* **23** - **34**

Хранение

▶ Для приборов со спиральным кабелем: запрещено обматывать кабель вокруг прибора!
→*Рис.* **35**

Обзор очистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.
→*Рис.* **36**

Примеры использования

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки в таблице.

Примечание: Для рецептов, обозначенных в таблице рецептов звездочкой (*), нужно давать прибору остыть до комнатной температуры после каждого рабочего цикла!

→*Рис.* **37**
→*Рис.* **38**
→*Рис.* **39**

Яблочно-медовая смесь

→*Рис.* **40**

Рекомендация: Используйте яблочно-медовую смесь, например, для приготовления пирогов. Полный рецепт можно найти при помощи QR-кода на титульной странице данного руководства.

Утилизация старого бытового прибора

▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

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

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов

(waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Сервисная служба

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

EAC

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.

لا تستخدم الجهاز إلا:

- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لتقليب وخفض وخلط المواد الغذائية الطرية والسوائل.
- لعجن العجين الناعم.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ 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 في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

- لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- 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 تغمر الجهاز الأساسي أبدًا في الخليط.
- لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاءٍ ساخنة أو تسحبها فوق حوافٍ حادة.
- لا تضع الجهاز أبدًا على سطحٍ ساخن أو بالقرب منه.
- انتظر حتى يتوقف المحرك تمامًا بعد إيقاف التشغيل.
- احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوَّارة.
- لا تترك الجهاز أبدا قيد التشغيل في حالة انقطاع التيار الكهربائي. حيث يُعاود الجهاز التشغيل تلقائيا بعد انقطاع التيار الكهربائي.
- لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- لا تستخدم مطلقًا أدوات عمل وملحقًا مُركَّبًا في الفتحة الخلفية في الوقت نفسه.
- لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
- توخَّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- توخَّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظِّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تشغّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تستخدم وعاء الخلط في المايكروويف أو في فرن الطهي.
- لا تستخدم حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا في الميكروويف أو في فرن الخبز.
- لا تستخدم أبدًا ذراع الخلط في وعاء القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- تجنَّب غمر وحدة التروس في سوائل ولا تنظّفها في غسالة الأطباق.

عرضٌ عام

←*الشكل* **1**

1	المفتاح
2	زر الإخراج
3	أزرار تحرير القفل

4	فتحات استخدام العدد والأدوات
5	الفتحة الخلفية ذاتية الغلق
6	أذرع التقليب الحلزونية فاين كريمر
7	كلاب العجين
8	وعاء الخلط البلاستيكي[1]
9	ذراع الخلط[1]
10	القطاعة متنوعة الاستخدامات[1]

[1] على حسب الطراز

ملاحظة: إذا لم يكن أحد المُلحقات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

عناصر الاستعمال

زر الإخراج
لغرض خلع الأدوات.

ملاحظة: لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا إذا كان المفتاح على الوضع 0.

الفتحة الخلفية ذاتية الغلق
لغرض تركيب الكماليات، مثلًا ذراع الخلط.
افتح القفل عندما يكون وضع المفتاح 0 فقط.

أزرار تحرير القفل
لفك الملحق من من الفتحة الخلفية.

المفتاح

الرمز	الوظيفة
0	مطفأ
1	أدنى عدد لفات
5	أعلى عدد لفات
M	اضغط على التوصيل اللحظي (أعلى عدد لفات) إلى اليسار وثبته

ملاحظة: لا يعمل مفتاح الدرجات 1 حتى 5 أثناء فتح الفتحة الخلفية.

أدوات العمل

أذرع التقليب الحلزونية

أذرع التقليب الحلزونية مناسبة للتطبيقات التالية:
- خفق بياض البيض أو القشدة
- إنتاج العجائن الخفيفة، مثل عجين البسكويت، وعجين الكعك، وعجين البان كيك

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:
- استخدم قشدةً ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م
- اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع

ملاحظة: استخدم ذراع الخلط لتحضير صلصة المايونيز.

كلاب العجين

كلاب العجين مناسبةٌ لإنتاج أنواع مختلفة من العجائن مثل عجين الخميرة أو عجين البيتزا أو عجين الفطائر أو عجين الخبز أو العجين المُقدد.

ملاحظة: تبلغ كمية المعالجة القصوى 500 ج من الطحين والمُكوِّنات.

معالجة المواد الغذائية باستخدام أدوات العمل

ملاحظات
- لا تستخدم الأدوات المتشابهة إلا أزواجًا.
- يرجى مراعاة أشكال الأجزاء البلاستيكية في الأدوات، لتجنب الخلط بين الأدوات!
- ركِّب أدوات العمل فرادى الواحدة تلو الأخرى لتجنُّب حدوث انحشار.

←*الشكل* 2 - 9

ذراع الخلط

ذراع الخلط غير مصممة لإعداد الهريس، الذي يتكوَّن من البطاطس فقط أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.
تناسب ذراع الخلط التطبيقات التالية:
- خلط المشروبات
- إعداد عجين بان كيك والمايونيز والصوصات وغذاء الرضع
- هرس المواد الغذائية المسلوقة، مثل الفاكهة والخضروات وأنواع الحساء

استخدام ذراع الخلط

ملاحظات
- فتت المواد الغذائية الصلبة قبل المعالجة واطبخها لتصبح طرية، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم.
- استعمل القطاعة متنوعة الاستخدامات لغرض تفتيت المواد الغذائية النيئة دون إضافة سائل، من قبيل البصل أو الثوم أو الأعشاب.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.

←*الشكل* 10 - 17

وصفةٌ مقترحة لتحضير المايونيز

– 1 بيضة (صفار وبياض البيض)
– 1 ملعقة كبيرة مسطردة
– 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
– 250-200 مل زيت
– الملح والفلفل بحسب الرغبة

إعداد المايونيز

ملاحظات
- لا يمكن إعداد المايونيز باستخدام ذراع الخلط إلا من بيضاتٍ كاملة (بياض البيض وصفار البيض).
- عندما تُعد المايونيز، يحول الهواء أسفل ذراع الخلط دون امتزاج جيد. اترك الهواء يتسرب، قبل أن تخلط، لتحقيق نتيجةٍ مثالية.

←*الشكل* 18 - 22

القطاعة متنوعة الاستخدامات

القطاعة متنوعة الاستخدام صالحة لتقطيع المواد الغذائية، من قبيل اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز.

ملاحظات
- أزل المُكوِّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العضام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو والفجل، أو المواد الغذائية المُجمَّدة، مثل الفاكهة أو مكعَّبات الثلج.

استخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

←*الشكل* 23 - 34

الحفاظ على الجهاز

◂ في حالة الأجهزة ذات الكابل الحلزونيّ: لا تلف الكابل أبدًا حول الجهاز!
←*الشكل* 35

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف الأجزاء المفردة، كما هو مبيَّن في الجدول.
←*الشكل* **36**

أمثلةٌ تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

ملاحظة: عند تحضير الوصفات المميزة بالعلامة (*) الواردة في جدول الوصفات، اترك الجهاز يبرد على درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل!

←*الشكل* **37**
←*الشكل* **38**
←*الشكل* **39**

خليط التفاح بالعسل

←*الشكل* **40**

نصيحة: استخدم خليط العسل والتفاح لإعداد الكعك، على سبيل المثال. يمكنك الاطلاع على الوصفة الكاملة بمسح رمز الاستجابة السريعة (QR code) الموجود على غلاف هذا الدليل.

التخلص من الجهاز القديم

◂ تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

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

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/ المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

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

8001392385 (060519)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar