



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Stabmixer MSM67190



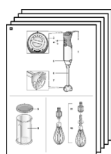
BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	.3
en	English	.10
fr	Français	.17
it	Italiano	.25
nl	Nederlands	.33
da	Dansk	.41
no	Norsk	.49
sv	Svenska	.57
fi	Suomi	.64
es	Español	.71
pt	Português	.80
el	Ελληνικά	.88
tr	Türkçe	.98
pl	Polski	.108
hu	Magyar	.116
uk	Українська	.124
ru	Русский	.132
ar	عربي	.152



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	5
Bedienen	6
Reinigen	8
Hilfe bei Störungen (MSM67..)	9
Rezepte und Tipps	9
Hinweise zur Entsorgung	9
Garantiebedingungen	9

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Gerät ist nur geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur in geschlossenen Räumen verwenden. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr

Stabmixer nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Mixfuß-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Heißes Mixgut vor der Verarbeitung mit dem Mixer auf 80 °C oder weniger abkühlen lassen! Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Nie in das Messer im Mixfuß greifen. Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

Nie in die Klingen des Universalmesser greifen. Universalmesser nur am Kunststoff-Griffband anfassen.

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten.

Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.

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

Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Wichtig!

Stabmixer nur mit Originalzubehör betreiben.

Zubehör nur bei Stillstand des Grundgerätes aufsetzen und abnehmen. Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen. Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß in der Schüssel des Multifunktions-Zubehörs arbeiten.

Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Die Schüssel des Multifunktions-Zubehörs ist nicht mikrowellengeeignet. Den Deckel des Multifunktions-Zubehörs nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

- 1 **Grundgerät**
- 2 **Netzkabel**
- 3 **Drehzahlregelung**
Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar zwischen niedrigster (●) und höchster (12) Drehzahl (nur in Verbindung mit Taste 4a).
- 4 **Einschalttaste**
 - a Regelbare Geschwindigkeit (mit Drehzahlregelung 3)
 - b Turbo-Geschwindigkeit
Stabmixer ist eingeschaltet, solange eine Einschalttaste (a oder b) gedrückt ist. Die Turbo-Geschwindigkeit wird für den Universalzerkleinerer verwendet (wenn im Lieferumfang enthalten).
- 5 **Entriegelungstasten**
Zum Abnehmen des Mixfußes beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.
- 6 **Mixfuß**
Mixfuß aufsetzen und einrasten lassen.
- 7 **Mixfußmesser**

- 8 **Mixbecher**
Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut.
- 9 **Deckel**
Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

Schneebesen:

10 **Schneebesen**

11 **Getriebevorsatz**

Multifunktions-Zubehör:

12 **Schüssel**

13 **Universalmesser**

14 **Trägerscheibe für Scheibeneinsätze**

15 **Scheibeneinsätze**

- a) Schneid-Einsatz – grob
- b) Schneid-Einsatz – fein
- c) Raspel-Einsatz – mittel
- d) Reibscheiben-Einsatz – grob

16 **Deckel mit Getriebe**

17 **Stopfer**

Bedienen

Achtung!

Der Boden des verwendeten Gefäßes darf keine Erhebungen oder Absätze aufweisen.

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.


Mixfuß


Der Mixfuß ist geeignet zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse. Zum Pürieren von Suppen.

Zum Arbeiten wird die Verwendung des mitgelieferten Mixbechers empfohlen. Es können aber auch andere geeignete Gefäße verwendet werden.

Bild


- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Mixfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes hohes Gefäß einfüllen.


 Der Stabmixer funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.

- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (**Bild -5**). Bei Flüssigkeiten, heißem Mixgut und zum Untermischen (z. B. Müsli in Joghurt) wird empfohlen, eine niedrige Drehzahlstufe zu verwenden.

Die hohen Drehzahlstufen sind für die Verarbeitung von festeren Lebensmitteln zu empfehlen.

- Stabmixer und Becher fest halten.
- Stabmixer durch Druck auf die gewünschte Einschalttaste einschalten.

 Beim Einschalten den Stabmixer leicht schräg halten, um ein „Festsaugen“ am Boden des Mixbechers zu vermeiden. Der Stabmixer ist so lange eingeschaltet, wie die Einschalttaste gedrückt wird.

 Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste erst drücken, wenn der Mixfuß in das Mixgut eingetaucht ist.

- Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Mixfuß vom Grundgerät nehmen.

Schneebeesen

Der Schneebeesen ist geeignet zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum (aus heißer (max. 70 °C) und kalter Milch (max. 8 °C)) sowie zur Zubereitung von Saucen und Desserts.




Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißer Milch ein hohes, schmales Mixgefäß benutzen. Heiße Milch kann spritzen und zu Verbrühungen führen.

Bild

- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Schneebeesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.

Achtung!

Den Schneebeesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen (Bild -3).

- Netzstecker einstecken.
- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und gewünschte Einschalttaste drücken.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Schneebeesen vom Getriebevorsatz abnehmen.

Multifunktions-Zubehör

Das Multifunktions-Zubehör ist zum Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

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

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

Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Achtung!

Multifunktions-Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!


Vorsicht!

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.

Das Multifunktions-Zubehör ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).

Universalmesser

zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (Bild ) unbedingt beachten.



Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!

Nie in die Klingen des Universalmesser greifen.

Universalmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Bild

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Universalmesser einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

Achtung!

Universalmesser muss gerade in der Schüssel sitzen, damit der Deckel richtig sitzt (Bild -3).

- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Wenn sich größere Mengen an Zutaten in der Schüssel befinden, kann das Aufsetzen des Deckels etwas schwierig sein. Verdrehen Sie gegebenenfalls die dreiflügelige Kupplung an der Unterseite des Deckels in die richtige Position.

- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Stopfer einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Um Zutaten nachzufüllen, die Einschalttaste loslassen. Stillstand des Werkzeugs abwarten.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und von der Schüssel abnehmen.
- Universalmesser am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen

Trägerscheibe mit Scheibeneinsätzen

Schneid-Einsatz – grob

Drehzahlregelung auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten, Kartoffeln.

Schneid-Einsatz – fein


Drehzahlregelung auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten, rote Rüben, Zucchini.

Raspel-Einsatz – mittel

Drehzahlregelung auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: Äpfeln, Karotten, Käse, Weißkohl.

Reibscheiben-Einsatz – grob

Drehzahlregelung auf hohe Drehzahl stellen zum Reiben von: Kartoffeln für Klöße, Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse für Rohkostsalate.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (Bild ) unbedingt beachten.




Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten. Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen. Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

Vorsicht!

Das Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln (Parmesankäse, Schokolade) mit den Scheibeneinsätzen ist nicht zulässig. Für die Verarbeitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, Rhabarber) sind die Scheibeneinsätze nur bedingt geeignet.

Bild

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. **Form und Lage des Einsatzes beachten (Bild -1)!**
- Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und in die Schüssel einsetzen.
- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen.
- Grundgerät und Multifunktions-Zubehör fest halten und Gerät einschalten.
- Schneid- oder Raspelgut durch die Nachfüllöffnung einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut **nur mit leichtem Druck** mit Stopfer nachschieben.


Achtung!

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

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und von der Schüssel abnehmen.

- Trägerscheibe an den Griffmulden erfassen und aus der Schüssel herausheben.
- Trägerscheibe umdrehen und Einsatz von der Unterseite vorsichtig herausdrücken (Bild ).

Reinigen


Grundgerät und Werkzeuge

Achtung!

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Keinen Dampfreiniger benutzen!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

- Netzstecker ziehen!
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

Schneebeesen

Achtung!

Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

- Der Schneebeesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

Multifunktions-Zubehör

Achtung!

Den Deckel des Multifunktions-Zubehörs nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Deckel nur feucht abwischen oder unter fließendem Wasser kurz abspülen.
- Schüssel, Universalmesser, Trägerscheiben und Scheibeneinsätze sind spülmaschinenfest.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Hilfe bei Störungen

Störung	Abhilfe
Gerät schaltet während der Benutzung ab.	Die Überlastsicherung ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> ● Gerät abschalten und Netzstecker ziehen. ● Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren. ● Gerät wieder einschalten.

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Rezepte und Tipps

Mayonnaise

Werkzeug: Mixfuß

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Senf

1 EL Zitronensaft oder Essig

200–250 ml Öl

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

- Zutaten in den Becher geben.
- Stabmixer auf dem Boden des Bechers aufsetzen und einschalten (Turbo-Geschwindigkeit), bis die Mischung emulgiert.
- Den eingeschalteten Mixer langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Tipp: Sie können nach diesem Rezept auch Mayonnaise nur mit Eigelb herstellen. Dann aber nur die halbe Menge Öl verwenden.

Gemüsesuppe

Werkzeug: Mixfuß

300 g Kartoffeln

200 g Möhren

1 kleines Stück Sellerie

2 Tomaten

1 Zwiebel

50 g Butter

2 l Wasser

Salz, Pfeffer nach Geschmack

- Tomaten häuten und entkernen.
- Gepuzztes und gewaschenes Gemüse in Stücke schneiden und in der heißen Butter dünsten.
- Wasser zugeben und salzen.
- Alles 20–25 Min. kochen lassen.

- Topf vom Herd nehmen.
- Mit dem Mixer die Suppe im Topf pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crêpes-Teig

Werkzeug: Mixfuß

250 ml Milch

1 Ei

100 g Mehl

25 g zerlassene abgekühlte Butter

- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Becher geben und zu einem glatten Teig mixen.

Milchmixgetränke

Werkzeug: Mixfuß

1 Glas Milch

6 große Erdbeeren

oder

10 Himbeeren oder

1 Banane (in Scheiben schneiden)

- Zutaten in den Becher geben und mixen.
- Nach Belieben zuckern.

Tipp:

Für einen Milch-Shake geben Sie eine Kugel Eis dazu oder nehmen Sie sehr kalte Milch.

Hinweise zur Entsorgung



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

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

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

Contents

For your safety	10
Overview	12
Operation	13
Cleaning	15
Troubleshooting (MSM67..)	16
Recipes and tips	16
Instructions on disposal	16
Warranty conditions	16

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The appliance is only suitable for cutting or mixing food.

It must not be used for processing other objects or substances.

Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

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

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

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

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

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

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

Do not use the hand blender with damp hands and do not operate it at no load.

Do not immerse the appliance in liquid above the blender foot-base unit connection point. Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

Never place blender foot on hot surfaces or use in very hot food.

Leave hot food to cool down to at least 80 °C before processing with the blender! Before using the hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blades with bare hands. Use a brush.

Never grip the blades of the universal blade. Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

Exercise particular caution when handling the attachments!

Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

When working with the multifunction accessory, the base unit may be switched on only when the lid has been attached and screwed on tight. Do not touch blade with bare hands. Clean them with a brush.

Important!

Operate the hand blender with original accessories only.
Do not attach or remove accessories until the base unit is at a standstill.

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.
Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

Never work with the hand blender/blender foot in the bowl of the multifunction accessory.

The blender jug is not suitable for use in the microwave.

The bowl of the multifunction accessory are not microwave-safe.

Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not wash in the dish washer.

Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.

▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. ▲

- 1 **Base unit**
- 2 **Power cord**
- 3 **Speed control**
Operating speed can be adjusted steplessly between the lowest (●) and highest (12) speed (only in conjunction with button 4a).
- 4 **ON button**
 - a Controllable speed (with speed control 3)
 - b Turbo speed
The hand blender remains switched on as long as an On button (a or b) is pressed.
The turbo speed is used for the universal cutter (if included in delivery).
- 5 **Release buttons**
To remove the blender foot, simultaneously press both release buttons.
- 6 **Blender foot**
Attach the blender foot and lock into position.

- 7 **Blender blade**
 - 8 **Blender jug**
Using the blender jug will prevent the ingredients from splashing.
 - 9 **Lid**
Place the lid on the blender jug to keep in the processed food.
- Whisk:**
- 10 **Whisk**
 - 11 **Gear attachment**
- Multifunction accessory:**
- 12 **Bowl**
 - 13 **Universal blade**
 - 14 **Carrier disc for disc inserts**
 - 15 **Disc inserts**
 - a) Slicing attachment – coarse
 - b) Slicing attachment – fine
 - c) Shredding insert – medium
 - d) Grating disc insert – coarse
 - 16 **Lid with gears**
 - 17 **Pusher**

Operation

Warning!

The bottom of the receptacle which you use must not have any bumps or recesses.

- Before using the appliance for the first time, clean all parts of it.

Blender foot

The blender foot is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables.

For puréeing soups.

It is recommended to use the supplied blender jug. However, other suitable receptacles can also be used.

Fig. 8

- Completely unwind the power cord.
- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Place food in the blender jug or another tall receptacle.

i The appliance works better if there is some liquid in the ingredients.

- Set the required speed with the speed control (Fig. 8-5).

It is recommended to use a low speed setting for liquids, hot food and for mixing (e.g. muesli in yoghurt).

The high speed settings are recommended for the processing of more solid foods.

- Firmly hold the hand blender and jug.
- Switch on the hand blender by pressing the required On button.

i When switching on the hand blender, hold it at a slight angle to prevent it from “sticking” to the bottom of the blender jug. The hand blender remains switched on as long as the On button is pressed.

i To prevent the ingredients from splashing, do not press the On button until the blender foot has been immersed in the ingredients.

Always switch off the hand blender before taking it out of the processed food.

- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot from the base unit.

Whisk

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites and milk froth (from hot (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C)) as well as for preparing sauces and desserts.



Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

Fig. 9

- Put ingredients into the blender jug.
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

Warning!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment (Fig. 9-3).

- Insert the mains plug.
- Set required speed using the speed control (recommendation: high speed).
- Grip base unit and blender jug and press required On button.
- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the gear attachment.
- Remove the whisk from the gear attachment.

Multifunction accessory

The multifunction accessory is suitable for cutting and shredding food.



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill. When working with the multifunction accessory, the base unit may be switched on only when the lid has been attached and screwed on tight.

Warning!

Multifunction accessory must be completely assembled before use!

Caution!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

The multifunction accessory is not suitable for cutting very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).

Universal blade

For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds. Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. 6).



The blade is sharp and can cause injury!

Never grip the blades of the universal blade. Take hold of the universal blade by the plastic handle only. Do not touch blade with bare hands. Clean them with a brush.

Fig. D

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert universal blade.
- Add food.

Warning!

Universal blade must be upright in the bowl so that the lid fits correctly (Fig. D-3).

- Place lid on the bowl and turn all the way anti-clockwise.
If there are larger quantities of ingredients in the bowl, it may take a little more effort to attach the lid. If required, turn the three-winged coupling on the underside of the lid into the correct position.
 - Place the base unit on the attachment and lock into position.
 - Insert pusher.
 - Insert the mains plug.
 - Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (turbo speed).
 - To add more ingredients, release the On button. Wait until the tool comes to a standstill.
 - Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
 - Release the On button after processing.
- After using the appliance:
- Remove mains plug.
 - Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
 - Turn lid clockwise and remove from the bowl.
 - Take hold of the universal blade by the plastic handle and take out.

Carrier disc with disc inserts

Slicing attachment – coarse

Set speed control to low speed for cutting: cucumbers, carrots, potatoes.

Slicing attachment – fine

Set speed control to low speed for cutting: cucumbers, carrots, beetroot, zucchini.

Shredding insert – medium

Set speed control to high speed for shredding: apples, carrots, cheese, cabbage.

Grating disc insert – coarse

Set speed control to high speed for grating: potatoes for dumplings, potato pancakes; fruit and vegetables for raw vegetable salad. Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. 6).



The blade is sharp and can cause injury!

Exercise particular caution when handling the attachments! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only. Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

Caution!

The disc inserts must not be used for cutting very hard foods (Parmesan cheese, chocolate).

The disc inserts are only partly suitable for processing fibrous foods (leek, celery, rhubarb).

Fig. 13

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert the required insert into the carrier disc. **Note the form and the location (Fig. 13-1)!**
- Take hold of carrier disc by the recessed grips and insert into the bowl.
- Place lid on the bowl and turn all the way anti-clockwise.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Set the required speed with the speed control.
- Hold base unit and multifunction accessory firmly and switch appliance on.
- Put ingredients to be cut or shredded through the feed tube.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply **only light pressure** to the pusher.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the carrier disc.

- Release the On button after processing. After using the appliance:
 - Remove mains plug.
 - Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
 - Turn lid clockwise and remove from the bowl.

- Grip the carrier disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
- Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (Fig. 13).

Cleaning

Base unit and tools

Warning!

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

Do not use a steam cleaner!

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

i If processing e.g. red cabbage or carrots, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

- Pull out the mains plug!
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

Whisk

Warning!

Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

- The whisk can be cleaned in the dishwasher.
- Wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Multifunction accessory

Warning!

Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not wash in the dish washer.

- Wipe lid with a damp cloth only or rinse briefly under running water.
- Bowl, universal blade, carrier discs and disc inserts are dishwasher-proof.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Troubleshooting

Fault	Remedial action
Appliance switches off during use.	<p>The overload protection feature has been activated.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Switch off the appliance and pull out the mains plug. ● Leave the appliance to cool down for approx. 1 hour in order to deactivate the overload protection device. ● Switch on appliance again.

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Recipes and tips

Mayonnaise

Tool: Blender foot

1 egg (egg yolk and egg white)

1 tbs. mustard

1 tbs. lemon juice or vinegar

200–250 ml oil

Salt, pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place hand blender in the bottom of the jug and switch on (turbo speed) until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

Tip: According to this recipe you can also make mayonnaise with egg yolk only. However, use only half the amount of oil.

Vegetable soup

Tool: Blender foot

300 g potatoes

200 g carrots

1 small stick of celery

2 tomatoes

1 onion

50 g butter

2 l water

Salt, pepper to taste

- Skin and seed the tomatoes.
- Chop up cleaned and washed vegetables and sauté in the hot butter.
- Add water and salt.
- Leave to cook for a good 20–25 min.

- Take the pan off the cooker.
- Purée the soup in the pan with the blender.
- Season with salt and pepper.

Crêpes dough

Tool: Blender foot

250 ml of milk

1 egg

100 g flour

25 g melted cooled butter

- Put all ingredients in the jug in the indicated sequence and blend to a smooth dough.

Blended milk drinks

Tool: Blender foot

1 glass of milk

6 large strawberries

or

10 raspberries or

1 banana (sliced)

- Put the ingredients in the jug and blend.

- Add sugar to taste.

Tip:

For a milk shake add a scoop of ice cream or use very cold milk.

Instructions on disposal



This appliance is identified according to the European guideline 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.

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

Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.

Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

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

Subject to alterations.

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

Sommaire

Pour votre sécurité	17
Vue d'ensemble	19
Utilisation	20
Nettoyer	23
Dérangements et remèdes (MSM67..) .	23
Recettes et astuces	23
Conseils pour la mise au rebut	24
Conditions de garantie	24

Pour votre sécurité

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

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

L'appareil ne convient que pour broyer et / ou mélanger des produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

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

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

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

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilitée à remplacer un cordon de branchement endommagé.

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution !

N'utilisez pas le mixeur plongeant avec les mains mouillées et ne le faites pas tourner à vide.

Lorsque vous plongez le mixeur dans un liquide, veillez à ce que le niveau de liquide ne monte pas au-dessus de la jonction entre le pied mixeur et l'appareil de base. Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Prudence lors du traitement de liquides très chauds.

L'appareil risque de provoquer des projections de liquide.

Ne posez jamais le pied mixeur sur des surfaces très chaudes, ne l'utilisez jamais dans des produits à mélanger très chauds.

Avant de plonger le pied mixeur dans des produits très chauds, attendez qu'ils soient revenus à moins de 80 °C !

Avant d'utiliser le mixeur plongeant dans une casserole, retirez préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

N'approchez jamais les doigts de la lame située dans le pied mixeur.

Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues.

Utilisez une brosse.

N'approchez jamais les doigts de la lame universelle.

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

Lors de travaux avec l'accessoire multifonctions, il ne faut allumer l'appareil de base qu'après avoir posé le couvercle et l'avoir tourné à fond.

Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Important !

N'utilisez le mixeur plongeant qu'équipé de ses accessoires d'origine. Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil de base immobile.

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur. Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais le mixeur plongeant / le pied mixeur dans le bol de l'accessoire multifonctions.

Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

Le bol de l'accessoire multifonctions ne vont pas au micro-ondes.

Ne plongez jamais le couvercle de l'accessoire multifonctions dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Prudence ! Accessoires rotatifs.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure

1 Appareil de base

2 Le cordon d'alimentation électrique

3 Molette de régulation

Vitesse de travail réglable en continu entre la vitesse la plus basse (●) et la plus haute (12), seulement en association avec la touche 4a).

4 Touche d'enclenchement

a Vitesse réglable (par la molette 3)

b Haute vitesse

Le mixeur plongeant fonctionne tant que vous appuyez sur une touche (a ou b).

La haute vitesse s'utilise avec le broyeur universel (si livré d'origine).

5 Touches de déverrouillage

Pour retirer le pied mixeur appuyez simultanément sur les touches de déverrouillage.

6 Pied mixeur

Posez le pied mixeur puis clipsez-les.

7 **Lame du pied mixeur****8** **Bol mixeur**

Utilisez l'appareil dans le bol mixeur pour empêcher les projections d'aliments.

9 **Couvercle**

Avant de ranger les aliments préparés, mettez le couvercle sur le bol mixeur.

Fouet:**10** **Fouet****11** **Embout démultiplicateur****Accessoires multifonctions:****12** **Bol mélangeur****13** **Lame universelle****14** **Disque support pour accessoires insérables****15** **Accessoires insérables**

- a) Insert pour découper – grossier
- b) Insert pour découper – fin
- c) Insert à râper – moyen
- d) Insert à disque à râper – grossier

16 **Couvercle avec transmission****17** **Pilon-poussoir****Utilisation****Attention !**

Le fond du récipient utilisé ne doit comporter ni protubérance ni creux.

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.

Pied mixeur

Le pied mixeur convient pour monter la mayonnaise, mélanger des sauces, cocktails, les aliments pour bébé, les fruits et légumes cuits.


Pour réduire les soupes en purée.


Pour travailler, nous recommandons d'utiliser le bol mixeur livré d'origine.

Toutefois, il est également possible d'utiliser d'autres récipients appropriés.

Figure 

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Posez le pied mixeur sur l'appareil de base puis clipsez-les.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans le bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.


 Le mixeur plongeant fonctionne mieux si les produits alimentaires à traiter se trouvent dans du liquide.


- Réglez la vitesse au moyen du régulateur de vitesse (**figure -5**).

Avec les liquides, les produits mélangés très chauds et pour incorporer par exemple du muesli dans du yaourt, il est recommandé d'utiliser un niveau de vitesse inférieur.

Les hauts niveaux de vitesse sont recommandés pour préparer les aliments plutôt fermes.

- Tenez fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.
- Pour allumer le mixeur plongeant, appuyez sur la touche d'allumage souhaitée.

 Au moment d'allumer le mixeur plongeant, maintenez-le légèrement en biais pour empêcher un « effet ventouse » au fond du bol mixeur. Le mixeur plongeant fonctionne tant que vous appuyez sur la touche.

 Pour éviter les projections d'aliments ainsi traités, n'appuyez sur la touche d'enclenchement qu'une fois le pied mixeur plongé dans le bol. Éteignez toujours le mixeur plongeant avant de le sortir des aliments mixés.

- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail:

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez le pied mixeur de l'appareil de base.

Fouet

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs en neige et faire mousser le lait (lait chaud (70 °C max) et froid (8 °C max.)), ainsi que pour préparer des sauces et desserts.

**Risque de brûlure !**

Pour traiter du lait très chaud, utilisez un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.

Figure G

- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base puis clipsez-le.
- Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.

Attention !

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur (figure G-3).

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez la vitesse souhaitée au moyen du régulateur de vitesse (recommandation : vitesse élevée).
- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, et appuyez sur la touche d'enclenchement souhaitée.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail:

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'embout multiplicateur.
- Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.

Accessoires multifonctions

L'accessoire multifonctions convient pour émincer et râper les produits alimentaires.



Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir. Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

Lors de travaux avec l'accessoire multifonctions, il ne faut allumer l'appareil de base qu'après avoir posé le couvercle et l'avoir tourné à fond.

Attention !

N'utilisez l'accessoire multifonctions qu'à l'état entièrement assemblé !

Prudence !

Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.

L'accessoire multifonctions ne convient pas pour broyer les aliments très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et les produits congelés (fruits ou similaires).

Lame universelle

Cet accessoire sert à broyer les produits suivants : viande, fromage dur, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes. Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure G).



Risque de blessure avec la lame tranchante!

N'approchez jamais les doigts de la lame universelle.

Ne saisissez la lame universelle que par sa poignée en plastique.

Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Figure D

- Placez le bol sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Mise en place de la lame universelle.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.

Attention !

Il faut que la lame universelle soit assis verticalement dans le bol afin que le couvercle se ferme correctement (fig. D-3).

- Posez le couvercle sur le bol et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Si des quantités importantes d'ingrédients se trouvent dans le bol, la pose du couvercle sera un peu moins facile. S'il y a lieu, tournez l'accouplement à 3 pans jusque sur la bonne position ; il se trouve contre la face inférieure du couvercle.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez le pilon poussoir.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil (Haute vitesse).

- Pour rajouter des ingrédients, relâchez la touche d'enclenchement. Attendez que l'accessoire se soit immobilisé.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail:

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et détachez-le du bol.
- Saisissez la lame universelle par sa poignée en plastique puis retirez-le.

Disque support avec accessoires insérables

Insert pour découper – grossier

Pour découper des concombres, carottes et pommes de terre, réglez le sélecteur sur une basse vitesse.

Insert pour découper – fin

Pour découper des concombres, carottes, betteraves rouges et courgettes, réglez le sélecteur sur une basse vitesse.

Insert à râper – moyen

Pour râper des pommes, carottes, du fromage et du chou blanc, réglez le sélecteur sur une haute vitesse.

Insert à disque à râper – grossier

Réglez sur une vitesse élevée pour râper les pommes de terre destinées aux boulettes et aux criques ; les fruits et légumes destinés aux salades de crudités.

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure 6).



Risque de blessure avec la lame tranchante!

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

Prudence !

Avec les accessoires insérables, il n'est pas permis de broyer des aliments très durs (parmesan, chocolat).

Les accessoires insérables ne conviennent que conditionnellement pour traiter les aliments fibreux (poireau, céleri, rhubarbe).

Figure 6

- Placez le bol sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Mettez l'insert voulu dans le disque support. **Tenez compte de la forme et de la position de l'insert (figure 6-1)!**
- Saisissez le disque support par les auges de préhension et introduisez-le dans le bol.
- Posez le couvercle sur le bol et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez la vitesse au moyen du régulateur de vitesse.
- Tenez fermement l'appareil de base et l'accessoire multifonctions puis allumez l'appareil.
- Introduisez les produits à couper et râper par l'orifice d'ajout.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en **appuyant peu avec le pilon poussoir.**

Attention !

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

- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail:

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et détachez-le du bol.
- Saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues et sortez-les du bol mélangeur.
- Retournez le disque-support et chassez prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure (figure 13).

Nettoyer

L'appareil de base et accessoires

Attention !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

Vous risquez d'endommager les surfaces.

N'utilisez pas de détergent abrasif.

- i** Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant !
 - Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
 - Le bol mixeur va au lave-vaisselle.
 - Nettoyez le pied mixeur au lave-vaisselle ou à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.
 - Laissez le pied mixeur sécher à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

Fouet

Attention !

Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.

- Il est possible de nettoyer le fouet au lave-vaisselle.

- N'essayez l'embout démultiplicateur qu'avec un essuie-tout humide.

Accessoires multifonctions

Attention !

Ne plongez jamais le couvercle de l'accessoire multifonctions dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

- N'essayez le couvercle qu'avec un chiffon humide ou rincez-le brièvement sous l'eau du robinet.
- Le bol, la lame universelle, les disques supports et les accessoires insérables vont au lave-vaisselle.
- Ne coinciez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Dérangements et remèdes

Dérangement	Remède
L'appareil s'éteint pendant son utilisation.	La protection anti-surcharge est activée. <ul style="list-style-type: none"> ● Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant. ● Laissez l'appareil refroidir pendant env. 1 heures, temps nécessaire au disjoncteur anti-surcharge pour se désactiver. ● Rallumez l'appareil.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Recettes et astuces

Mayonnaise

Accessoires : Pied mixeur

1 œuf (le jaune et le blanc)

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre

200 à 250 ml d'huile

Salez et poivrez selon vos goûts

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température !

- Versez les ingrédients dans le bol.
- Posez le mixeur plongeant sur le fond du bol et allumez l'appareil (survitesse) jusqu'à que le mélange s'émulsionne.

- Ensuite, soulevez et abaissez lentement le mixeur jusqu'à ce que la mayonnaise soit terminée.

Un conseil : cette recette vous permet aussi de préparer la mayonnaise uniquement avec du jaune d'œuf. Dans ce cas, n'utilisez que la moitié de la quantité d'huile.

Soupe de légumes

Accessoires : Pied mixeur

300 g de pommes de terre

200 g de carottes

1 petit morceau de céleri

2 tomates

1 oignon

50 g de beurre

2 l d'eau

Salez et poivrez selon vos goûts

- Pelez les tomates et retirez les pépins.
- Découpez en morceaux les légumes préalablement brossés et lavés, puis faites-les revenir dans le beurre très chaud.
- Ajoutez l'eau et salez.
- Faites cuire le tout 20 à 25 minutes.
- Retirez la casserole de la cuisinière.
- A l'aide du mixeur plongé dans la casserole, réduisez les légumes en purée.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.

Pâte à crêpes

Accessoires : Pied mixeur

250 ml de lait

1 œuf

100 g de farine

25 g de beurre fondu que vous aurez laissé refroidir

- Versez tous ces ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Boissons lactées

Accessoires : Pied mixeur

1 verre de lait

6 grosses fraises

ou

10 framboises ou

1 banane (découpée en rondelles)

- Versez les ingrédients dans le bol puis passez-les au mixeur.
- Sucrez selon vos goûts.

Un conseil :

Pour un milk-shake, ajoutez une boule de glace ou prenez du lait très froid.

Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil est labélisé conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive définit le cadre d'une reprise et d'une revalorisation des appareils usagés en vigueur sur le tout le territoire de l'Union.

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

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.

Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

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

Indice

Per la vostra sicurezza	25
Guida rapida	27
Uso	28
Pulizia	30
Rimedio in caso di guasti (MSM67..) ..	31
Ricette e consigli	31
Avvertenze sulla rottamazione	32
Condizioni di garanzia	32

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico.

Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es.

l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

L'apparecchio è idoneo solo per sminuzzare o miscelare alimenti.

Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scariche elettriche

Non usare il frullatore ad immersione con le mani umide, né farlo funzionare a vuoto.

Non immergere l'apparecchio nel liquido lavorato oltre il punto di unione fra piede frullatore ed apparecchio base.

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie. Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi.

Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Non deporre mai il piede frullatore su superfici molto calde, né utilizzarlo in alimenti da frullare bollenti. Prima di lavorare alimenti da frullare molto caldi con il frullatore, farli raffreddare ad almeno 80 °C! Se si usa il frullatore ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

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

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Non introdurre mai le dita nel piede frullatore.

Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola.

Non introdurre mai le dita fra i taglienti della lama universale.

Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.

Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti!

Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo sulle previste cavità di presa. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.

Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere l'apparecchio base solo con coperchio applicato e ben stretto.

Non maneggiare le lame a mani nude. Per la pulizia usare una spazzola.

Importante!

Usare il frullatore solo con gli accessori originali.

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio base fermo. Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio. Non immergere mai l'adattatore ingranaggio in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

Non lavorare mai con il frullatore ad immersione/piede frullatore nel contenitore dell'accessorio multifunzione.

Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.

Il contenitore dell'accessorio multifunzione non sono adatti per forno a microonde.

Non immergere mai il coperchio dell'accessorio multifunzione in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato.

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

- 1 Apparecchio base**
- 2 Cavo d'alimentazione**
- 3 Regolazione del numero di giri**
Velocità di lavoro a regolazione continua fra minimo (●) e massimo (12) (solo nell'uso con il pulsante **4a**).
- 4 Pulsante di accensione**
 - a** Velocità regolabile (con velocità di regolazione della rotazione **3**)
 - b** Velocità turbo
Il frullatore ad immersione è acceso finché si tiene premuto un pulsante di accensione (**a** oppure **b**).
La velocità turbo si utilizza per il mini tritatutto (se compreso nella fornitura).
- 5 Pulsanti di sblocco**
Per rimuovere il piede frullatore premere contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
- 6 Piede frullatore**

Applicare ed arrestare il piede frullatore.

- 7 Lama del piede frullatore**
- 8 Bicchiere frullatore**
Impedisce gli spruzzi durante il lavoro nel bicchiere frullatore.
- 9 Coperchio**
Applicare sul bicchiere frullatore il coperchio per conservare alimenti lavorati.

Frusta per montare:

- 10 Frusta per montare**
- 11 Adattatore ingranaggio**

Accessorio multifunzione:

- 12 Ciotola**
- 13 Lama universale**
- 14 Disco portante per inserti del disco**
- 15 Dischi a inserto**
 - a) Inserto per affettare – grosso
 - b) Inserto per affettare – fine
 - c) Inserto grattugia – media
 - d) Disco grattugia a inserto – grosso
- 16 Coperchio con ingranaggio**
- 17 Pestello**

Uso

Attenzione!

Il fondo del contenitore usato non deve presentare sporgenze o gradini.

- Al primo uso pulire tutte le parti.

Piede frullatore

Il piede del frullatore è idoneo per frullare maionese, salse, cocktail, alimenti per neonati, frutta cotta e verdura.


Per frullare a puré le minestre.


Per la lavorazione si consiglia l'uso del bicchiere frullatore fornito a corredo.

Ma possono essere usati anche altri idonei contenitori.

Figura

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Inserire il piede del frullatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Versare l'alimento nel bicchiere frullatore o in un altro contenitore alto.


 Il frullatore ad immersione funziona meglio se fra gli alimenti da lavorare vi è un liquido.


- Regolare la velocità desiderata con il regolatore del numero di giri (Figura -5).

Per liquidi, frullati molto caldi e per incorporare (ad es. müsli in yogurt) si consiglia, di utilizzare una velocità inferiore.

Le velocità elevate sono consigliabili per lavorare alimenti più solidi.

- Mantenere ben fermi frullatore ad immersione e bicchiere.
- Accendere il frullatore ad immersione premendo il pulsante di accensione desiderato.

 All'accensione del frullatore ad immersione tenerlo leggermente obliquo, per evitare l'«attaccarsi per risucchio» sul fondo del bicchiere frullatore. Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto il pulsante d'accensione.

 Per evitare spruzzi di prodotto frullato, premere il pulsante d'accensione solo dopo avere immerso il piede frullatore nell'alimento da frullare.

Spegnere il frullatore ad immersione sempre prima di estrarlo dall'alimento frullato.

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare il piede frullatore dall'apparecchio base.

Frusta per montare

La frusta per montare è idonea per montare panna, albume d'uovo e schiuma di latte (da latte molto caldo (max. 70 °C) e latte freddo (max. 8 °C)) ed inoltre per la preparazione di sughi e dolci.




Pericolo di scottature!

Per la lavorazione di latte bollente usare un bicchiere per frullare alto e sottile. Dal latte bollente possono uscire spruzzi e provocare scottature.

Figura

- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Inserire l'adattatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ed arrestarla.

Attenzione!

Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio (figura -3).

- Inserire la spina.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (consigliato: alto numero di giri).
- Afferrare saldamente l'apparecchio base ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante di accensione desiderato.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore ingranaggio.
- Staccare la frusta per montare dall'adattatore.

Accessorio multifunzione

L'accessorio multifunzione è idoneo per tagliare e grattugiare alimenti.



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

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

Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere l'apparecchio base solo con coperchio applicato e ben stretto.

Attenzione!

Usare l'accessorio multifunzione solo completamente montato.

Attenzione:

Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.

L'accessorio multifunzione non è idoneo a sminuzzare prodotti molto duri (caffè in grani, rafano, noci moscate) e alimenti congelati (frutta o simili).

Lama universale

Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (Figura **G**).



Pericolo di ferite da lama tagliente!

Non introdurre mai le dita fra i taglienti della lama universale.

Afferrare la lama universale solo sull'impugnatura in plastica.

Non maneggiare la lama a mani nude. Per la pulizia usare una spazzola.

Figura **D**

- Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire la lama universale.
- Introdurre l'alimento.

Attenzione!

*Per la corretta chiusura del coperchio, la lama universale con coprilama deve stare dritto nel contenitore (figura **D**-3).*

- Applicare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
Se il contenitore è molto pieno di ingredienti, l'applicazione del coperchio può risultare un po' difficile. Spostare eventualmente il giunto a tre alette sul lato inferiore del coperchio nella posizione corretta.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire il pestello.
- Inserire la spina.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio (Velocità turbo).
- Per aggiungere ingredienti rilasciare il pulsante di accensione. Attendere che l'utensile sia fermo.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo dal contenitore.
- Afferrare la lama universale sull'impugnatura di plastica ed estrarla.

Disco portante con dischi a inserto

Inserto per affettare – grosso

Disporre la regolazione della velocità su bassa velocità per tagliare: cetrioli, carote, patate.

Inserto per affettare – fine

Disporre la regolazione della velocità su bassa velocità per tagliare: cetrioli, carote, barbabietole, zucchine.

Inserto grattugia – media

Disporre la regolazione della velocità su alta velocità per grattugiare: mele, carote, formaggio, cavolo cappuccio.

Disco grattugia a inserto – grosso

Disporre la regolazione della velocità su alta velocità per grattugiare: patate per canederli, frittelle di patate, frutta e verdura per insalate crude.

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (**Figura G**).



Pericolo di ferite da lama tagliente!

Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti! Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo sulle previste cavità di presa.

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

Attenzione:

Non tritare con i dischi a inserto alimenti molto duri (parmigiano, cioccolato).

I dischi a inserto sono solo limitatamente idonei per lavorare alimenti fibrosi (porro, sedano, rabarbaro).

Figura E

- Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire nel disco portante l'inserto desiderato. **Attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto (Figura E-1)!**
- Afferrare il disco portante sull'impugnatura concava e inserirlo nel contenitore.
- Applicare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore del numero di giri.
- Mantenere ben fermi l'apparecchio base e l'accessorio multifunzione e accendere l'apparecchio.
- Introdurre l'alimento da tagliare o grattugiare attraverso l'apertura di aggiunta.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare **solo con leggera pressione.**

Attenzione!

Vuotare la ciotola prima che sia piena al punto che gli alimenti tagliati o grattugiati raggiungano il disco portante.

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo dal contenitore.
- Afferrare il disco portante sulle cavità di presa ed estrarlo dalla ciotola.
- Rovesciare il disco portante e spingere fuori l'inserto premendo con precauzione dal lato inferiore (**Figura F**).

Pulizia

L'apparecchio base ed utensili

Attenzione!

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.

Non pulire con apparecchi a vapore.

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

i Nella lavorazione per es. di cavolo rosso e carote, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

- Estrarre la spina di alimentazione!
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Il bicchiere frullatore può essere lavato in lavastoviglie.
- Pulire il piede frullatore in lavastoviglie o con una spugna sotto acqua corrente.
- Fare asciugare il piede frullatore in posizione verticale (lama del piede frullatore rivolta in alto), in modo che l'acqua penetrata possa uscire.

Frusta per montare

Attenzione!

Non immergere mai l'adattatore ingranaggio in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

- La frusta per montare è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

Accessorio multifunzione

Attenzione!

Non immergere mai il coperchio dell'accessorio multifunzione in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.

- Strofinare il coperchio solo con un panno umido o sciacquarlo brevemente sotto acqua corrente.
- Contenitore, lama universale, dischi portanti e dischi a inserto sono lavabili in lavastoviglie.
- Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

Rimedio in caso di guasti

Guasto	Rimedio
L'apparecchio si spegne durante l'uso.	<p>La sicurezza di sovraccarico si è attivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione. ● Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 1 ora. ● Accendere di nuovo l'apparecchio.

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Ricette e consigli

Maionese

Utensile: Piede frullatore

1 uovo (tuorlo e albume)

1 cucchiaino succo di senape

1 cucchiaino succo di limone o aceto

200–250 ml olio

sale, pepe secondo i gusti

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Poggiare il frullatore ad immersione sul fondo del bicchiere ed accenderlo (velocità turbo) finché la miscela non si emulsiona.
- Sollevare lentamente il frullatore fino alla superficie della miscela ed abbassarlo di nuovo più volte, finché la maionese non è pronta.

Consiglio: Secondo questa ricetta si può produrre anche maionese solo con rosso d'uovo. In tal caso dimezzare tuttavia la quantità di olio.

Minestrone

Utensile: Piede frullatore

300 g patate

200 g carote gialle

1 gambo di sedano

2 pomodori

1 cipolla

50 g burro

2 l acqua

sale, pepe secondo i gusti

- Togliere la pelle dei pomodori
- Spezzettare la verdura pulita e lavata e cuocerla con burro ben caldo.
- Aggiungere l'acqua e salare.
- Fare cucinare il tutto 20–25 min.
- Togliere la pentola dal fornello.
- Con il frullatore, frullare il minestrone a puré nella pentola.
- Insaporire con sale e pepe.

Pastella per crespelle

Utensile: Piede frullatore

250 ml latte

1 uovo

100 g farina

25 g burro sciolto raffreddato

- introdurre tutti gli ingredienti nell'ordine indicato nel bicchiere e frullarli fino ad ottenere una pastella omogenea.

Frullati misti al latte

Utensile: Piede frullatore

1 bicchiere latte

6 fragole grandi

oppure

10 lamponi oppure

1 banana (affettata)

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere e frullarli.
- Zuccherare secondo i gusti.

Consiglio:

Per un frappé al latte aggiungere un cubetto di ghiaccio oppure prendere latte molto freddo.

Avvertenze sulla rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un ritiro e riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'UE.

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

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

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

Inhoud

Voor uw veiligheid	33
In één oogopslag	35
Bedienen	36
Reinigen	38
Hulp bij storingen (MSM67..)	39
Recepten en tips	39
Opmerking betreffende recycling	40
Garantievoorwaarden	40

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen.

Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Het apparaat is alleen geschikt voor het fijnmaken en mengen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok

De staafmixer niet gebruiken met vochtige handen en niet onbelast gebruiken.

Het apparaat niet met het contactvlak mixervoet-basisapparaat in vloeistof dompelen. Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen.

De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

De mixervoet niet op hete oppervlakken plaatsen en niet in zeer heet mixgoed gebruiken. Hete levensmiddelen vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80 °C laten afkoelen! Bij gebruik van de staafmixer in een pan, de pan eerst van het fornuis nemen.

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Nooit in het mes van de mixervoet grijpen. Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Niet in de klingen van het universele mes grijpen.

Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken!

De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-utholling.

Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken. Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

Mes niet met blote handen aanraken. Gebruik voor het reinigen een borstel.

Belangrijk!

De staafmixer alleen gebruiken met het originele toebehoren. Toebehoren alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het basisapparaat stilstaat.

De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen. Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.

Nooit de staafmixer/mixervoet gebruiken in de kom van het multifunctionele toebehoren.

De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

De kom van het multifunctionele toebehoren zijn niet geschikt voor de magnetron.

Het deksel van het multifunctionele toebehoren niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van de ingrediënten.

⚠ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.

Niet in de vulopening grijpen.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen
a.u.b.

Afb. 

1 Basisapparaat

2 Aansluitsnoer

3 Toerentalregeling

De werksnelheid kan traploos worden ingesteld tussen het laagste (●) en het hoogste (12) toerental (alleen in combinatie met knop **4a**).

4 Inschakeltoets

a Regelbare snelheid
(met toerentalregeling **3**)

b Turbosnelheid

De staafmixer is ingeschakeld zolang een inschakelknop (**a** of **b**) is ingedrukt. De turbosnelheid wordt gebruikt voor de universele fijnsnijder (indien meegeleverd).

5 Ontgrendeltoetsen

Om de mixervoet eraf te halen: de twee ontgrendelingsstoetsen tegelijkertijd indrukken.

6 Mixervoet

Mixervoet aanbrengen en vastklikken.

7 Mixervoetmes

8 Mixkom

Gebruik van de mixkom voorkomt spatten.

9 Deksel

Deksel voor het bewaren van verwerkte levensmiddelen op de mixkom zetten.

Eiwitklopper:

10 Eiwitklopper

11 Aandrijfhulpstuk

Multifunctioneel toebehoren:

12 Kom

13 Universeel mes

14 Draagschijf voor schijfinzetstukken

15 Schijfinzetstukken

a) Snij-inzetstuk – grof

b) Snij-inzetstuk – fijn

c) Rasp-inzetstuk – gemiddeld

d) Maalschijfinzetstuk – grof

16 Deksel met aandrijving

17 Stopper

Bedienen

Attentie!

De bodem van de gebruikte kom mag geen oneffenheden hebben.

- Alle onderdelen reinigen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Mixervoet

Het mixervoet is geschikt voor het mixen van mayonaises, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en groente.

Voor het pureren van soepen.

Voor de verwerking wordt gebruik van de bijgevoegde mixkom aangeraden. Er kunnen echter ook andere geschikte kommen worden gebruikt.

Afb. 3

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in de mixkom of in een andere hoge kom doen.



De staafmixer werkt beter wanneer er vloeistof bij de te verwerken levensmiddelen zit.

- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (afb. 3-5). Bij vloeistoffen, heet mixgoed en bij het doormengen (bijv. muesli door yoghurt) wordt een laag toerental geadviseerd. De hogere toerentalen worden aanbevolen voor de verwerking van vastere levensmiddelen.
- Staafmixer en kom vasthouden.
- De staafmixer inschakelen door op de gewenste inschakelknop te drukken.



Bij het inschakelen de staafmixer iets schuin houden om „vastzuigen” aan de bodem van de mixkom te voorkomen. De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets is ingedrukt.



Om spatten te voorkomen, de inschakeltoets pas indrukken wanneer de mixer-voet in de kom is gestoken.

De staafmixer altijd uitschakelen voordat u hem uit de kom haalt.

- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Ontgrendelknoppen indrukken en de mixervoet van het basisapparaat nemen.

Eiwitklopper

De eiwitklopper is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim (van hete (max. 70 °C) en koude melk (max. 8 °C)), en voor het bereiden van sauzen en desserts.



Risico van brandwonden!

Bij de verwerking van hete melk een hoge, smalle mixkom gebruiken. Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.

Afb. 3

- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Eiwitklopper in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.

Attentie!

De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen (afb. 3-3).

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (advies: hoog toerental).
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en op de gewenste inschakelknop drukken.
- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het aandrijfhulpstuk nemen.
- Eiwitklopper van het aandrijfhulpstuk nemen.

Multifunctioneel toebehoren

Het multifunctionele toebehoren is geschikt voor het snijden en raspen van levensmiddelen.



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken.

Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

Attentie!

Het multifunctionele toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!

Voorzichtig!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

Het multifunctionele toebehoren is niet geschikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

Universeel mes

voor het fijnsnijden van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen.

Neem de in de tabel (afb. 6) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.



Verwondingsgevaar door het scherpe mes

Niet in de klingen van het universele mes grijpen.

Het universele mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Mes niet met blote handen aanraken.

Gebruik voor het reinigen een borstel.

Afb. 6

- De kom op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Universeel mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.

Attentie!

Universeel mes moet recht in de kom zitten, zodat het deksel goed zit (afb. 3).

- Het deksel op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. Wanneer de kom een grote hoeveelheid ingrediënten bevat, kan het aanbrengen van het deksel enige moeite kosten. Draai eventueel de koppeling met drie vleugels aan de onderzijde van het deksel in de juiste positie.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stopper aanbrengen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden en het apparaat inschakelen (Turbosnelheid).
- Om ingrediënten toe te voegen, de inschakelknop loslaten. Wachten tot het hulpstuk stilstaat.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Deksel met de klok mee draaien en van de kom nemen.
- Het universele mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.

Dragerschijf met schijfzetstukken

Snij-inzetstuk – grof

Toerentalregelaar op een laag toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels, aardappels.

Snij-inzetstuk – fijn

Toerentalregelaar op een laag toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels, bieten, courgettes.

Rasp-inzetstuk – gemiddeld

Toerentalregelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: appels, wortels, kaas, wittekoek.

Maalschijfinezetstuk – grof

Toerentalregelaar op een hoog toerental zetten voor het malen van: aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes; fruit en groente voor rauwkostsalades.

Neem de in de tabel (afb. 13) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkings-tijden beslist in acht.



Verwondingsgevaar door het scherpe mes

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken! De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf.

De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-utholling. Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

Voorzichtig!

Het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (Parmezaanse kaas, chocolade) is niet toegestaan met de schijfinezetstukken. Voor het verwerken van vezelige levensmiddelen (look, selderij, rabarber) zijn de schijfinezetstukken slechts beperkt geschikt.

Afb. 13

- De kom op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen. **De vorm en positie van het inzetstuk in acht nemen (afb. 13-1)!**
- Draagschijf aan de handgreep-utholling vastpakken en in de kom plaatsen.
- Het deksel op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar.
- Het basisapparaat en het multifunctionele toebehoren vasthouden en het apparaat inschakelen.
- Te snijden of te raspen levensmiddelen in de vulopening doen.
- Snij- of raspgoed slechts **met lichte druk** aanduwen met de stopper.

Attentie!

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

- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Deksel met de klok mee draaien en van de kom nemen.
- De draagschijf aan de handgreep-utholling vastpakken en uit de kom tillen.
- De draagschijf omdraaien en het inzetstuk er voorzichtig vanaf de onderzijde uitdrukken (afb. 14).

Reinigen

Basisapparaat en hulpstukken

Attentie!

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

Geen stoomreiniger gebruiken!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

i Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

- Stekker uit het stopcontact trekken!
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- De mixkom kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Mixervoet reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.
- De mixervoet rechtop (mixervoet naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

Eiwitklopper

Attentie!

Het aandrijfhelpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.

- De eiwitklopper kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Het aandrijfhelpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Multifunctioneel toebehoren

Attentie!

Het deksel van het multifunctionele toebehoren niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

- Het deksel alleen afvegen met een vochtige doek of kort afspoelen onder stromend water.
- Kom, universeel mes, draagschijven en schijfzetsstukken zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Hulp bij storingen

Storing	Oplossing
Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.	<p>De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. • Apparaat ca. 1 uur laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren. • Apparaat weer inschakelen.

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Recepten en tips

Mayonaise

Hulpstuk: Mixervoet

1 ei (eigeel en eiwit)

1 eetlepel mosterd

1 eetlepel citroensap of azijn

200–250 ml olie

Zout en peper naar smaak

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

- Ingrediënten in de kom doen.
- De staafmixer op de bodem van de kom houden en inschakelen (turbosnelheid) tot het mengsel emulgeert.
- De ingeschakelde mixer langzaam omhoog bewegen tot bovenaan het mengsel en dan weer omlaag bewegen tot de mayonaise klaar is.

Tip: u kunt volgens dit recept ook mayonaise met alleen eierdooiers maken. Gebruik dan de halve hoeveelheid olie.

Groentesoep

Hulpstuk: Mixervoet

300 g aardappels

200 g wortels

1 klein stuk selderie

2 tomaten

1 ui

50 g boter

2 l water

Zout en peper naar smaak

- Tomaten pellen en ontpitten.
- De gewassen groente in stukken snijden en smoren in de hete boter.
- Water en zout toevoegen.
- Alles 20–25 min. laten koken.
- Pan van het fornuis nemen.
- Met de mixer de soep in de pan pureren.
- Op smaak brengen met peper en zout.

Crèpedeeg

Hulpstuk: Mixervoet

250 ml melk

1 ei

100 g meel

25 g gesmolten en afgekoelde boter

- Alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom doen en tot een glad deeg mixen.

Melkmixdranken

Hulpstuk: Mixervoet

1 glas melk

6 grote aardbeien

of

10 frambozen of

1 banaan (in plakjes gesneden)

- Ingrediënten in de kom doen en mixen.
- Suiker naar smaak toevoegen.

Tip:

Voor een milkshake voegt u een bolletje ijs toe of gebruikt u zeer koude melk.

Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.

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

Garantievoorwaarden

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

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	41
Overblik	43
Betjening	44
Rengøring	46
Hjælp i tilfælde af fejl (MSM67..)	47
Opskrifter og tips	47
Henvisninger til bortskaffelse	47
Garantibetingelser	48

For din egen sikkerheds skyld

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

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

Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser.

Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Benyt kun apparatet til forarbejdning mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Apparatet er kun egnet til at småhakke hhv. blande fødevarer.

Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.

Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug. Børn må ikke få lege med apparatet.

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Må kun bruges i lukkede rum. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.

Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Risiko for elektrisk stød

Brug ikke stavblenderen med fugtige hænder og benyt den ikke i tomgang.

Dyp ikke apparatet så langt ned i væsken, at forbindelsesstedet mellem blenderfod og motorenhed er dækket af væske. Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Vær forsigtig ved forarbejdning af varme væsker. Væskerne kan sprøjte under forarbejdning.

Stil aldrig blenderfoden på varme overflader og brug den aldrig i meget varme fødevarer. Lad varme fødevarer afkøle til mindst 80 °C, før de forarbejdes med blenderen! Skal stavblenderen bruges i en gryde, skal gryden først fjernes fra kogepladen.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

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

Stik aldrig fingrene ind i kniven i blenderfoden.

Rengør aldrig kniven med de bare hænder. Benyt en børste.

Stik aldrig fingrene ind i universalknivens klinger.

Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.

Håndter indsatserne med særlig forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Tag kun fat i holdeskiven i dertil beregnede gribefordybninger.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

Når der arbejdes med multifunktionstilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet låg.

Berør ikke kniven med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

Vigtigt!

Stavblenderen må kun benyttes med originalt tilbehør.
 Tilbehør må kun sættes på og tages af, når motorenheden står stille.
 Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen.
 Dyp aldrig drevforsatsen i væsker, rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.
 Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i multifunktions-tilbehørets skål.
 Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.
 Multifunktionstilbehørets skål er ikke egnet til mikrobølgeovnen.
 Dyp aldrig låget fra multifunktionstilbehøret i væsker og sæt det ikke i opvaskemaskinen.
 Det anbefales, at apparatet aldrig er tændt længere end det er nødvendigt til forarbejdning af fødevarerne.

▲ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør

Vær forsigtig! Roterende redskaber.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

- 1 Motorenhed**
- 2 Netkabel**
- 3 Omdrejningstalsregulering**
Arbejdshastighed kan indstilles trinløst mellem laveste (●) og højeste (12) omdrejningstal (kun i forbindelse med taste **4a**).
- 4 Tændetast**
 - a** Regulerbar hastighed (med omdrejningstalsregulering **3**)
 - b** Turbo-hastighed
Stavblenderen er tændt, så længe tændetasten (**a** eller **b**) holdes inde. Turbo-hastigheden bruges til mini-hakkeren (hvis den følger med leveringen).
- 5 Sikkerhedstaster**
Tryk samtidigt på begge sikkerhetstaster for at tage blenderfoden af.
- 6 Blenderfod**
Sæt blenderfoden på og lad den falde i hak.
- 7 Blenderfodkniv**

- 8 Blenderbæger**
Arbejdet i blenderbægeret forhindrer stænk og sprøjt af fødevarerne.
- 9 Låg**
Sæt låget på blenderbægeret for opbevaring af forarbejdede fødevarer.

Piskeris:

- 10 Piskeris**
- 11 Drevforsats**

Multifunktionstilbehør:

- 12 Skål**
- 13 Universalkniv**
- 14 Holdeskive til skiveindsatser**
- 15 Skiveindsatser**
 - a) Skære-indsats – grov
 - b) Skære-indsats – fin
 - c) Raspe-indsats – middel
 - d) Riveskive-indsats – grov
- 16 Låg med gear**
- 17 Stopper**

Betjening

OBS!

Bunden i den anvendte beholder må hverken have forhøjninger eller trin.

- Rengør alle dele, før de tages i brug første gang.

Blenderfod


Blenderfoden er egnet til at blande mayonnaise, saucer, blandede drikkevarer, baby mad, kogt frugt og grønt.


Til purering af supper.

Det anbefales at bruge det medleverede blenderbæger. Det er dog også muligt at bruge andre egnede beholdere.

Billede


- Afvikl netkablet helt.
- Sæt blenderfoden på motorenheden og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarer i blenderbægeret eller en anden høj beholder.


 Stavblenderen fungerer bedre, hvis de fødevarer, der skal forarbejdes, ligger i en væske.

- Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen (billede -5).

Det anbefales at bruge et lavt omdrejningstal i forbindelse med blanding af væsker, varme fødevarer og ved iblanding (f.eks. af müsli i jogurt). Det anbefales at anvende de høje omdrejningstal til forarbejdning af faste fødevarer.

- Hold fast i stavblender og bæger.
- Tænd for stavblenderen ved at trykke på den ønskede tændetaste.

 Hold stavblenderen en smule på skrå, når den tændes for at undgå, at den „suger sig fast“ på bunden af blenderbægeret. Stavblenderen er tændt, så længe tændetasten holdes inde.

 For at undgå stænk og sprøjt af fødevarerne, tryk først på tændetasten, når blenderfoden er dykket ned i fødevarerne.

Stavblenderen skal altid slukkes, før den tages ud af de blandede fødevarer.

- Slip tændetasten efter forarbejdning.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag blenderfoden af motorenheden.

Piskeris

Piskeriset er egnet til at piske flødeskum, æggehvider og mælkeskum (af varm (maks. 70 °C) og kold mælk (maks. 8 °C)) samt til at tilberede sovs og desserter.




Fare for skoldning!

Ved forarbejdning af varm mælk brug en høj, smal blenderbeholder. Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.

Billede

- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Sæt drevforsatsen på motorenheden og få den til at falde i hak.
- Stik piskeriset ind i drevforsatsen og få det til at falde i hak.

OBS!

Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen (billede -3).

- Sæt netstikket i.
- Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen (anbefaling: højt omdrejningstal).
- Hold fast i motorenhed og blenderbæger og tryk på den ønskede tændetast.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af drevforsatsen.
- Tag piskeriset af drevforsatsen.

Multifunktionstilbehør

Multifunktionstilbehøret er egnet til at skære og raspe fødevarer.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med. Drejet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille. Når der arbejdes med multifunktions-tilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet låg.

OBS!

Multifunktionstilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet!


Vær forsigtig!

Før kød småhakkes fjern brus, ben og sener.

Multifunktionstilbehøret er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).

Universalkniv

til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

De maks. mængder og forarbejdningstider i tabellen (**billede** ) skal ubetinget overholdes.




Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!

Stik aldrig fingrene ind i universalknivens klinger. Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven. Berør ikke kniven med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

Billede

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt universalkniven i.
- Fyld fødevarerne i.

OBS!

Universalkniven skal sidde lige i skålen, så låget sidder rigtigt (billede -3).

- Sæt låget på skålen og drej det mod venstre indtil stop. Er der større mængder ingredienser i skålen, kan det være noget vanskeligt at sætte låget rigtigt på. Drej evt. den trefløjede kobling på undersiden af låget i den rigtige position.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt stopperen i.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og minihakker og tænd for apparatet (turbo-hastighed).
- Slip tændetasten for at påfylde ingredienserne. Vent til redskabet står stille.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej låget mod højre og tag det af skålen.
- Tag fat i kunststofgrebet på universalkniven og tag den ud.

Holdeskive med skiveindsatser

Skære-indsats – grov

Stil omdrejningstalsreguleringen på et lavt omdrejningstal for at skære: agurker, gulerødder, kartofler.

Skære-indsats – fin


Stil omdrejningstalsreguleringen på et lavt omdrejningstal for at skære: agurker, gulerødder, rødbeder, squash.

Raspe-indsats – middel

Stil omdrejningstalsreguleringen på et højt omdrejningstal for at raspe: æbler, gulerødder, ost, hvidkål.

Riveskive-indsats – grov

Stil omdrejningstalsreguleringen på et højt omdrejningstal for at rive: kartofler til kartoffelboller, kartoffelpandekager; frugt og grønt til råkostsalat.

De maks. mængder og forarbejdningstider i tabellen (**billede** ) skal ubetinget overholdes.



Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!

Håndter indsatserne med særlig forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Tag kun fat i holdeskiven i dertil beregnede gribefordybninger.


Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

Vær forsigtig!

Småhakning af meget hårde fødevarer (parmesanost, chokolade) med skiveindsatserne er ikke tilladt.

Skiveindsatserne er kun til dels egnet til at forarbejde fiberholdige fødevarer (porre, selleri, rabarber).


Billede

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt den ønskede indsats ind i holdeskiven. **Vær opmærksom på indsatsens form og position (billede -1)!**
- Tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven og sæt den ind i skålen.
- Sæt låget på skålen og drej det mod venstre indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen.
- Hold fast i motorenhed og multifunktions-tilbehør og tænd for apparatet.
- Fyld fødevarerne, der skal skæres eller raspes, gennem påfyldningsåbningen.
- Skub fødevarerne, der skal skæres eller raspes, efter **kun med et let tryk** på stopperen.

OBS!

Tøm skålen, før den bliver så fuld, at de skårede eller raspede fødevarer når holdeskiveren.

- Slip tændetasten efter forarbejdning. Efter arbejdet:
- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej låget mod højre og tag det af skålen.

- Tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven og løft den ud af skålen.
- Drej holdeskiven om og tryk indsatsen forsigtigt ud fra undersiden (**billede ).**

Rengøring

Motorenhed og redskaber


OBS!

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Anvend ikke nogen damprensere!

Overfladerne kan beskadiges.

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

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

- Træk netstikket ud!
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Blenderbægeret kan tåle opvaske-maskine.
- Sæt blenderfoden i opvaskemaskinen eller rengør den med en børste under rindende vand.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

Piskeris

OBS!

Dyp aldrig drevforsatsen i væsker, rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

- Piskeriset kan tåle opvaskemaskine.
- Drevforsatsen må kun tørres af med en fugtig klud.

Multifunktionsstilbehør

OBS!

Dyp aldrig låget fra multifunktionsstilbehøret i væsker og sæt det ikke i opvaskemaskinen.

- Låget må kun tørres fugtigt af eller skylles kort under rindende vand.
- Skål, universalkniv, holdeskiver og skiveindsatser kan tåle opvaskemaskine.
- Klem ikke plastdele fast i opvaske-maskinen, da de kan blive deformet.

Hjælp i tilfælde af fejl

Fejl	Afhjælpning
Apparatet slukker under brug.	<p>Overbelastningssikringen er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sluk for apparatet og træk netstikket ud. ● Lad apparatet afkøle i ca. 1 time, for at deaktivere overbelastningssikringen. ● Tænd for apparatet igen.

Kan fejlen ikke afhjælpes, bedes du kontakte kundeservice.

Opskrifter og tips

Mayonnaise

Redskab: Blenderfod

1 æg (æggeblomme og æggehvite)
 1 spsk sennep
 1 spsk citronsaft eller eddike
 200–250 ml olie
 salt og peber efter smag
 Ingredienserne skal have samme temperatur!

- Kom ingredienserne i bægeret.
- Sæt stavblenderen på bunden af bægeret og tænd for den (turbohastighed), til blandingen emulgerer.
- Løft den tændte blender langsomt op til den øverste kant af blandingen og sænk den igen, til mayonnaisen er færdig.

Tip: Denne opskrift kan også benyttes til at fremstille mayonnaise kun med æggeblommer. Brug då kun den halve mængde olie.

Grøntsagssuppe

Redskab: Blenderfod

300 g kartofler
 200 g gulerødder
 1 lille stykke selleri
 2 tomater
 1 løg
 50 g smør
 2 l vand
 salt og peber efter smag

- Fjern skræl og kerne fra tomaterne.
- Skær de rengjorte og vaskede grøntsager i stykker og brun dem i varmt smør.
- Tilsæt vand og salt.
- Lad det hele koge i 20–25 min.

- Tag gryden af komfuret/kogepladen.
- Purér suppen i gryden med blenderen.
- Smag til med salt og peber.

Pandekagedej

Redskab: Blenderfod

250 ml mælk

1 æg

100 g mel

25 g smeltet, afkølet smør

- Kom alle ingredienserne i bægeret i den angivne rækkefølge og bland det hele med blenderen til en glat dej.

Blandede drikkevarer med mælk

Redskab: Blenderfod

1 glas mælk

6 store jordbær

eller

10 hindbær eller

1 banan (skåret i skiver)

- Kom ingredienserne i bægeret og bland det hele med blenderen.
- Tilsæt sukker efter behag.

Tip:

For at lave en milkshake tilsæt en kugle is eller brug meget koldt mælk.

Henvisninger til bortskaffelse



Denne maskine er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Oplysning om gældende bortskaffelsesmåde fås hos din faghandel eller dine kommunale myndigheder.

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.

Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:

BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,
2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti.

De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

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

Innhold

For din egen sikkerhet	49
En oversikt	51
Betjening	52
Rengjøring	54
Hjelp ved feil (MSM67..)	55
Oppskrifter og tips	55
Henvisninger om avskaffing	55
Garantibetingelser	56

For din egen sikkerhet

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

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkkener i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider.

Apparatet er kun egnet for kutting hhv. blanding av matvarer.

Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun brukes i lukkede rom. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

Apparatet må alltid skilles fra strømnettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet blir skadet, må den skiftes ut av produsenten, eller dens kundeservice eller av en lignende kvalifisert person for å unngå farer. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for strømstøt

Stavmikseren må ikke brukes med fuktige hender og ikke i tomgang. Apparatet må ikke dyppes ned i væske til ut over forbindelsesstedet mellom miksefoten og basismaskinen. Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Forsiktig ved bearbeiding av varme væsker. Væskene kan sprute ut ved bearbeiding.

Miksefoten må aldri settes på varme overflater eller brukes for miksing av meget varme ting. Varme mikseprodukter må kjøles ned til minst 80 °C før de bearbeides med mikseren! Ved bruk av stavmikseren i en gryte, må gryten først tas bort fra kokeplaten.

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

Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømnettet.

Det må aldri gripes inn i kniven på miksefoten. Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Det må brukes en børste.

Det må aldri gripes inn i klingene på universalkniven.

Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.

Vær spesielt forsiktig ved håndtering av innsatsene! Formen og stillingen av innsatsen må tas hensyn til når den settes inn i holdeskiven. Holdeskiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette.

Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.

Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basismaskinen kun slås på når lokket er satt på og skrudd fast.

Kniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.

Viktig!

Stavmikseren må kun brukes med originalt tilbehør.

Tilbehøret må kun settes på og tas av når basismaskinen står stille.

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

Drevforsatsen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

Det må aldri arbeides med stavmikseren/miksefoten i bollen på multifunksjonstilbehøret.

Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

Bolle på multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for mikrobølge.

Lokket på multifunksjonstilbehøret må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de tingene som skal mikses.

▲ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Vær forsiktig! Roterende verktøy.

Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde

1 Basismaskin

2 Strømkabel

3 Turtallsregulering

Arbeidshastigheten kan stilles inn trinnløst mellom laveste (●) og høyeste (12) turtall (kun i forbindelse med tasten 4a).

4 Innkoblingstast

a Regulerbar hastighet (med turtallsregulering 3)

b Turbo-hastighet

Stavmikseren er slått på så lenge innkoblingstasten (**a** eller **b**) er trykket. Turbo-hastigheten blir brukt for universalkutteren (dersom den følger med ved levering).

5 Frigjøringsknapper

For avtaking av miksefoten må begge frigjøringsknappene trykkes samtidig.

6 Miksefot

Sett på miksefoten og la den smekke i.

7 Kniv på miksefoten

8 Miksebeger

Arbeid med miksebegeret forhindrer at det spruter.

9 Lokk

For oppbevaring av bearbejdet matvarer settes lokket på miksebegeret.

Visp:

10 Visp

11 Drevforsats

Multifunksjonstilbehør:

12 Bolle

13 Universalkniv

14 Holdeskive for skiveinnsatser

15 Skiveinnsatser

a) Skjære-innsats – grov

b) Skjære-innsats – fin

c) Raspe-innsats – middels

d) Riveskive-innsats – grov

16 Lokk med drev

17 Støter

Betjening

Obs!

Bunnen på beholderen som anvendes må ikke ha buer eller avsatser.

- Før første gangs bruk må alle delene rengjøres.

Miksefot


Miksefoten er egnet for miksing av majones, sauser, miksete drikker, barnemat, kokt frukt og kokte grønnsaker.


For mosing av supper.


Det anbefales å bruke det medleverte miksebegeret under arbeidet. Det kan imidlertid også brukes andre beholdere som er egnet.

Bilde

- Strømkabelen vikles helt ut.
- Miksefoten settes på basismaskinen og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.
- Matvarene fylles på i miksebegeret eller i en annen høy beholder.

 Stavmikseren fungerer bedre dersom det er litt væske i de ingrediensene som skal bearbeides.

- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (**bilde -5**). Ved væsker, varme ting og for å blande inn (f.eks. musli i jogurt) anbefales det å bruke et lavt turtallstrinn. Høye turtallstrinn anbefales for bearbeiding av fastere matvarer.
- Stavmikseren og begeret holdes fast.
- Stavmikseren slås på ved å trykke på den ønskede innkoblingstasten.

 Stavmikseren holdes litt på skrått når den slås på, for å unngå at den "suger seg fast" på bunnen av miksebegeret. Stavmikseren er slått på så lenge innkoblingstasten er trykket.

- For å forhindre at det spruter, trykkes innkoblingstasten først når miksefoten er dyppet ned i tingene som skal mikses. Stavmikseren må alltid slås av før den blir tatt ut av blandingen.
- Etter bearbeidingen må innkoblingstasten slippes.

Etter arbeidet:

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og miksefoten tas av basismaskinen.

Visp

Vispen er egnet for pisking av kremfløte, eggehvite og melkeskum (av varm (maks. 70 °C) og kald melk (maks. 8 °C)) såsom for tilberedning av sauser og dessert.




Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varm melk må det brukes en høy, smal miksebeholder. Varm melk kan sprute og føre til skolding.

Bilde

- Matvarene fylles på i miksebegeret.
- Drevforsatsen settes på basismaskinen og smekkes i.
- Vispen stikkes inn i drevforsatsen og smekkes i.

Obs!

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen (bilde -3).

- Støpselet stikkes inn.
- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (anbefaling: høyt turtall).
- Basismaskinen og miksebegeret holdes fast og ønsket innkoblingstast trykkes.
- Etter bearbeidingen må innkoblingstasten slippes.

Etter arbeidet:

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av drevforsatsen.
- Vispen tas av drevforsatsen.

Multifunksjonstilbehør

Multifunksjonstilbehøret er egnet for skjæring og rasping av matvarer.



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

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. For påfylling av ingredienser må det alltid brukes støteren. Etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.

Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basismaskinen kun slås på når lokket er satt på og skrudd fast.

Obs!

Multifunksjonstilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!

Vær forsiktig!

Før kutting av kjøtt må brusk, ben og sener fjernes.

Multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt e.l.).

Universalkniv

for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler. Den maksimale mengden og bearbeidelsestidene som er oppført på tabellen (**bilde 6**) må absolutt tas hensyn til.



Fare for skade på grunn av skarp kniv!

Det må aldri gripes inn i klingene på universalkniven.

Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket.

Kniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.

Bilde 6

- Bollen stilles på en glatt og ren arbeidsflate.
- Universalkniven settes inn.
- Matvarene fylles på.

Obs!

Universalkniven må sitte rett ned i bollen, slik at lokket sitter riktig (bilde 6-3).

- Lokket settes på bollen og dreies imot klokken retning inntil anslag. Dersom det finnes større mengder ingredienser i bollen, kan det være noe vanskeligere å sette på lokket. Om nødvendig drei koblingen med tre vinger på undersiden av lokket i den riktige posisjonen.
 - Basismaskinen settes oppå påsatsen og smekkes i.
 - Støteren settes inn.
 - Støpselet stikkes inn.
 - Basismaskinen og universalkutteren holdes fast og apparatet slås på (turbohastighet).
 - For å fylle på ingredienser, må innkoblingstasten slippes. Det må ventes til verktøyet står stille.
 - Støteren tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
 - Etter bearbeidningen må innkoblingstasten slippes.
- Etter arbeidet:
- Støpselet trekkes ut.
 - Frigjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av påsatsen.
 - Lokket dreies i klokken retning og tas av bollen.
 - Universalkniven holdes fast i plasthåndtaket og tas ut.

Holdeskive med skiveinnsatser

Skjære-innsats – grov

Turtallsreguleringen innstilles på lavt turtall for skjæring av: agurk, gulrøtter, poteter.

Skjære-innsats – fin

Turtallsreguleringen innstilles på lavt turtall for skjæring av: agurk, gulrøtter, rødbeter, zucchini.

Raspe-innsats – middels

Turtallsreguleringen innstilles på høyt turtall for rasping av: epler, gulrøtter, ost, hvit kål.

Riveskive-innsats – grov

Turtallsreguleringen innstilles på høyt turtall for riving av: poteter for kumle, potetkaker; frukt og grønnsaker for råkostsalater. Den maksimale mengden og bearbeidelsestidene som er oppført på tabellen (**bilde 6**) må absolutt tas hensyn til.



Fare for skade på grunn av skarp kniv!

Vær spesielt forsiktig ved håndtering av innsatsene! Formen og stillingen av innsatsen må tas hensyn til når den settes inn i holdeskiven. Holdeskiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette.

Det må ikke gripes inn i påfyllings-åpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.

Vær forsiktig!

Kutting av meget harde matvarer (pargesanost, sjokolade) er ikke tillatt med skiveinnsatsene.

For bearbeiding av matvarer med trevet konsistens (purreløk, selleri, rabarbra) er skiveinnsatsene kun delvis egnede.

Bilde 13

- Bollen stilles på en glatt og ren arbeidsflate.
- Ønsket innsats settes inn i holdeskiven. **Formen og stillingen av innsatsen må tas hensyn til (bilde 13-1)!**
- Holdeskiven gripes i fordypningene og settes inn i bollen.
- Lokket settes på bollen og dreies imot klokken retning inntil anslag.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.
- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen.
- Basismaskinen og multifunksjonstilbehøret holdes fast og apparatet slås på.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes fylles på igjennom påfyllings-åpningen.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned med støteren **kun med lett trykk.**

Obs!

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

- Etter bearbeidingen må innkoblingstasten slippes.

Etter arbeidet:

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av påsatsen.
- Lokket dreies i klokken retning og tas av bollen.
- Holdeskiven holdes i fordypningene og løftes ut av bollen.
- Holdeskiven dreies om og innsatsen trykkes forsiktig ut fra undersiden (bilde 14).

Rengjøring

Basismaskinen og verktøy

Obs!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Det må ikke brukes noen damprensere!

Overflatene kan bli skadet. Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

- i** Ved bearbeiding av f.eks. rødkål og gulrøtter oppstår det misfarging på plastdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.
- Støpselet må trekkes ut!
- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut og tørkes deretter godt av.
- Miksebegeret kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Miksefoten kan rengjøres i oppvaskmaskin eller med en børste under rennende vann.
- Miksefoten må tørke i loddrett posisjon (kniven på miksefoten oppover), slik at vann som er trengt inn kan renne ut.

Visp

Obs!

Drevforsatsen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

- Vispen kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Drevforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Multifunksjonstilbehør

Obs!

Lokket på multifunksjonstilbehøret må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

- Lokket må kun tørkes av med en fuktig klut eller skylles kort under rennende vann.

- Bollen, universalkniven, holdeskivene og skiveinnsatsene kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

Hjelp ved feil

Feil	Utbedring
Apparatet slås av under bruken.	<p>Overbelastningssikringen er aktivert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Apparatet må slås av og støpselet trekkes ut. ● Apparatet må avkjøles i ca. 1 time for å deaktivere overbelastningssikringen. ● Apparatet slås på igjen.

Dersom feilen ikke lar seg utbedre, bør du henvende deg til kundeservice.

Oppskrifter og tips

Majones

Verktøy: Miksefoten

1 egg (eggeplomme og eggehvite)

1 ss sennep

1 ss sitronsaft eller eddik

200–250 ml olje

salt, pepper etter smak

Ingrediensene må ha samme temperatur!

- Ingrediensene helles i begeret.
- Stavmikseren settes på bunnen av begeret og slås på (turbo-hastighet) inntil blandingen emulgerer.
- Den innkoblede mikseren løftes langsomt opp til øverste kanten på blandingen og senkes ned igjen inntil majonesen er ferdig.

Tips: Du kan også lage majones bare av eggeplomme etter denne oppskriften. Men i så fall må det brukes bare halvparten av oljemengden.

Grønnsaksuppe

Verktøy: Miksefoten

300 g poteter

200 g gulrøtter

1 lite stykke selleri

2 tomater

1 løk

50 g smør

2 l vann

salt, pepper etter smak

- Tomatene flåes og kjernene fjernes.
- Grønnsakene som er vasket og pusset skjæres i stykker og brunes litt i varmt smør.
- Vann og salt tilsettes.
- Alt må koke i 20–25 min.
- Gryten tas av komfyren.
- Suppen moses i gryten med mikseren.
- Smakes til med salt og pepper.

Deig for Crêpes (tynne pannekaker)

Verktøy: Miksefoten

250 ml melk

1 egg

100 g mel

25 g smeltet, avkjølt smør

- Alle ingrediensene helles i nevnt rekkefølge i begeret og mikses sammen til en glatt deig.

Melkedrikker

Verktøy: Miksefoten

1 glass melk

6 store jordbær

eller

10 bringebær eller

1 banan (skjæres i skiver)

- Ingrediensene helles i begeret og mikses sammen.
- Sukker tilsettes alt etter smak.

Tips:

For å lage en Milk-Shake, tilsett en kule is eller bruk mye kald melk.

Henvvisninger om avskaffing



Dette apparatet er kjennetegnet tilsvarende det Europeiske Direktivet 2012/19/EU om gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for tilbakelevering og gjenvinning av gamle apparater som er gyldig i hele EU.

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

Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er utgitt av våre representanter i det respektive land hvor apparatet er blitt kjøpt. Du kan få utlevert garantibetingelsene når som helst hos faghandelen hvor du har kjøpt apparatet, eller direkte hos vår representant i landet der du bor. Garantibetingelsene for Norge og adressene finner du på baksiden av heftet.

Ut over dette kan du også finne garantibetingelsene på nettet under nevnt nettadresse. For krav om garantiytelser er det i alle tilfeller nødvendig å forelegge kvitteringen for kjøpet.

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från BOSCH.

Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.

Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

För din säkerhet	57
Kort översikt	59
Användning	60
Rengöring	62
Råd vid fel (MSM67..)	63
Recept och tips	63
Anvisningar för avfallshantering	63
Konsumentbestämmelser	63

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.

Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar. Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar.

Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Apparaten är endast lämplig för att finfördela resp blanda livsmedel.

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt. Får endast användas i slutna rum. Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador.

Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras.

Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor.

Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker.

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada

Risk för elektriska stötar

Använd inte stavmixern med fuktiga händer och låt den inte gå på tomgång.

Doppa inte apparaten i vätska över det ställe där mixerfoten sätts in i motordelen. Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.

Var försiktig när heta vätskor bearbetas. Vätskor kan stänka när de bearbetas.

Placera aldrig mixerfoten på heta ytor och använd den heller inte i mycket het mixerblandning. Låt heta mixerblandningar svalna till minst 80 °C före bearbetning med mixern! När stavmixern används i en kastrull ska kastrullen först lyftas bort från spisplattan/hällen.

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Före byte av tillbehör eller tilläggdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet.

Ta aldrig i kniven i mixerfoten. Rengör aldrig kniven med bara händerna. Använd en borste.

Ta aldrig i universalknivens klingor. Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast.

Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Var noga med insatsens form och läge när den sätts in i insatshållaren. Ta insatshållaren enbart i fördjupningarna som är avsedda för fingrar.

Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen.

Använd bara påmataren för att mata ner.

När du arbetar med multifunktionstillbehöret får motordelen endast slås på med locket påsatt och åtdraget.

Berör inte kniven med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Viktigt!

Använd stavmixern endast tillsammans med originaltillbehör. Tillbehöret får endast sättas fast och lossas när motordelen står stilla. Sätt aldrig in visp utan drivaxel i motordelen. Doppa aldrig drivaxeln i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin. Arbeta aldrig med stavmixern/mixerfoten i skålen som hör till multifunktionstillbehöret.

Mixerbägaren är ej lämplig för användning i mikrovågsugn. Skålen som hör till multifunktionstillbehöret är inte lämplig för mikrovågsugn.

Doppa aldrig locket till multifunktionstillbehöret i vätskor och rengör det inte i diskmaskin.

Vi rekommenderar, att apparaten aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlen.

⚠ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Varning! Roterande verktyg.

Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen.

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild

- 1 **Motordel**
- 2 **Nätkabel**
- 3 **Varvvalsreglage**
Arbets hastigheten är steglöst inställbar mellan lägsta (●) och högsta (12) varvtal (endast i kombination med knapp 4a).
- 4 **Startknapp**
 - a Reglerbar hastighet (med hjälp av varvvalsreglaget 3)
 - b Turbo-hastighet
Stavmixern är påslagen så länge någon av startknapparna (a eller b) hålls intryckt. Turbo-hastigheten används med minihackaren (om den medföljer leveransen).
- 5 **Låsknappar**
För att lossa mixerfoten tryck samtidigt på båda låsknapparna.
- 6 **Mixerfot**
Sätt på mixerfoten och tryck tills den snäpper fast.
- 7 **Mixerfotens kniv**

- 8 **Mixerbägare**
Arbetet i mixerbägaren förhindrar stänk av det som bearbetas.
- 9 **Lock**
För förvaring av bearbetade livsmedel sätt locket på mixerbägaren.

Visp:

- 10 **Visp**
- 11 **Drivaxel**

Multifunktionstillbehör:

- 12 **Skål**
- 13 **Universalkniv**
- 14 **Insathållare för skivinsatser**
- 15 **Skivinsatser**
 - a) Skär-insats – grov
 - b) Skär-insats – fin
 - c) Riv-/strimmel-insats – medel
 - d) Rivskiv-insats – grov
- 16 **Lock med drivaxel**
- 17 **Påmatare**

Användning

Var försiktig!

Botten i det kärl som används får inte ha några upphöjningar eller avsatser.

- Rengör alla delar före första användningen.

Mixerfot


Mixerfoten är lämplig för att mixa majonnäs, såser, mixade drycker, babymat, kokt frukt och kokta grönsaker.


För att purea soppor.


Vi rekommenderar att den mixerbägare som följer med apparaten används vid bearbetning. Men det går även bra att använda andra lämpliga kärl.


Bild

- Rulla nätkabeln helt ut.
- Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren eller annat högt kärl.

 Stavmixern fungerar bättre, om det livsmedel som ska bearbetas finns i vätska.

- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (bild -5). När det gäller vätskor, heta blandningar och för att blanda ned (t.ex. müsli i yoghurt) rekommenderas lågt varvtal. De höga varvtalen rekommenderas när fastare livsmedel ska bearbetas.
- Håll fast stavmixer och bägare.
- Starta stavmixern genom att trycka på önskad startknapp.

 När du startar stavmixern, håll då stavmixern en aningen snett för att undvika att den "suger fast sig" i mixerbägarens botten. Stavmixern är påslagen så länge startknappen hålls intryckt.

-  För att undvika stänk av blandningen, ska startknappen först tryckas när mixerfoten är doppad i det som ska bearbetas. Stäng alltid av stavmixern innan den tas upp ur det som bearbetats.
- Släpp startknappen efter bearbetning.

Efter arbetet:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och ta bort mixerfoten från motordelen.

Visp

Vispen är lämplig för att vispa grädde, äggvitor och mjölk till skum (av het (max 70 °C) och kall mjölk (max 8 °C)) samt för att bereda såser och desserter.




Risk för skållskador!

Använd ett högt, smalt mixerkärl för att bearbeta het mjölk. Het mjölk kan stänka och försäkra skållskador.

Bild

- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren.
- Sätt drivaxeln på motordelen och tryck tills den snäpper fast.
- Stick in vispen i drivaxeln och tryck tills den snäpper fast.

Var försiktig!

Sätt aldrig in visp utan drivaxel i motordelen (bild -3).

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (rekommendation: högt varvtal).
- Håll fast motordel och mixerbägare och tryck på önskad startknapp.
- Släpp startknappen efter bearbetning.

Efter arbetet:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och ta av motordelen från drivaxeln.
- Lossa vispen från drivaxeln.

Multifunktionstillbehör

Multifunktionstillbehöret är lämpligt för att skära och riva/strimla livsmedel.



Risk för skada pga vassa knivar/ roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla. När du arbetar med multifunktionstillbehöret får motordelen endast slås på med locket påsatt och åtdraget.

Var försiktig!

Multifunktionstillbehöret får endast användas när det är helt ihopmonterat!


Varning!

Avlägsna brosk, ben och senor innan köttet finfördelas.

Multifunktionstillbehöret är inte lämpligt för att finfördela mycket hårda produkter med (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt e.l.).

Universalkniv

för att finfördela kött, hårdost, lök, örtekryddor, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandlar.

Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild ).




Risk för skada pga vass kniv!

Ta aldrig i universalknivens klingor. Fatta universalkniven endast i plast-handtaget. Berör inte kniven med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Bild .

- Ställ skålen på plan och ren arbetsyta.
- Sätta in universalkniv.
- Fyll på livsmedlen.

Var försiktig!

Universalkniven måste sitta fast rakt i skålen för att locket ska sitta fast på rätt sätt (bild -3).

- Sätt locket på skålen och vrid det moturs till stoppet.
Om det finns större mängder ingredienser i skålen kan det vara lite svårare att sätta på locket. Vrid eventuellt den trevrigade koppligen på undersidan av locket till rätt läge.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt i påmataren.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast motordelen och minihackaren och slå på apparaten (turbo-hastighet).
- För att fylla på ingredienser släpp startknappen. Vänta tills verktyget står stilla.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom påfyllningsöppningen.
- Släpp startknappen efter bearbetning.
Efter arbetet:
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid locket medurs och lossa det från skålen.
- Fatta universalkniven i plasthandtaget och ta ut den.

Insatshållare med skivinsatser

Skär-insats – grov

Ställ varvtalsreglaget på lågt varvtal för att skära: gurkor, morötter, potatis.

Skär-insats – fin


Ställ varvtalsreglaget på lågt varvtal för att skära: gurkor, morötter, rödbetor, zucchini.

Riv-/strimmel-insats – medel

Ställ varvtalsreglaget på högt varvtal för att riva/strimla: äpple, morötter, ost, vitkål.

Rivskiv-insats – grov

Ställ varvtalsreglaget på högt varvtal för att riva: potatis till kroppkakor, raggmunkar; frukt och grönsaker till råkostsallader.

Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild .



Risk för skada pga vass kniv!

Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Var noga med insatsens form och läge när den sätts in i insatshållaren. Ta insatshållaren enbart i fördjupningarna som är avsedda för fingrar. Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd bara påmataren för att mata ner.

Varning!

Skivinsatserna får inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel (pargesanost, choklad). Skivinsatserna kan bara under vissa omständigheter användas för bearbetning av trådiga livsmedel (purjolök, selleri, rabarber).

Bild 13

- Ställ skålen på plan och ren arbetsyta.
- Sätt in önskad insats i insatshållaren.
- **Var noga med insatsens form och läge (bild 13-1)!**
- Fatta insatshållaren i fördjupningarna för fingrar och sätt den i skålen.
- Sätt locket på skålen och vrid det moturs till stoppet.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget.
- Håll fast motordelen och multifunktions-tillbehöret och starta apparaten.
- Fyll på det som ska skäras eller rivas/strimlas genom matarröret.
- Tryck **bara lätt ned** det som ska skäras eller rivas/strimlas med påmataren.

Var försiktig!

Töm skålen innan den blir så full att det som skärs eller rivs/strimlas når ända upp till insatshållaren.

- Släpp startknappen efter bearbetning.
- Efter arbetet:
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Tryck på låsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
 - Vrid locket medurs och lossa det från skålen.
 - Fatta insatshållaren i fördjupningarna för fingrar och lyft den upp ur skålen.

- Vänd insatshållaren och tryck försiktigt ut insatsen underifrån (bild 14).

Rengöring

Motordel och verktyg

Var försiktig!

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.

Använd ingen ångrengörare!

Apparatens ytor kan skadas. Använd inga repande rengöringsmedel.

i Vid bearbetning av t.ex. rödkål och morötter uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget!
- Torka av motordelen med en fuktig duk och torka den därefter torrt.
- Mixerbägaren kan rengöras i diskmaskin.
- Mixerfoten kan rengöras i diskmaskin eller under rinnande vatten med en borste.
- Låt mixerfoten torka i lodrätt läge (mixerfotens uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

Visp

Var försiktig!

Doppa aldrig drivaxeln i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Vispen kan rengöras i diskmaskinen.
- Drivaxeln torkas endast av med fuktig duk.

Multifunktionstillbehör

Var försiktig!

Doppa aldrig locket till multifunktions-tillbehöret i vätskor och rengör det inte i diskmaskin.

- Locket torkas endast av med fuktig duk eller sköljs kort av under rinnande vatten.
- Skål, universalkniv, insatshållare och skivinsatser kan rengöras i diskmaskin.
- Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

Råd vid fel

Fel	Åtgärd
Apparaten stänger av sig under användning.	<p>Överbelastningsskyddet har aktiverats.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. ● Låt apparaten svalna ca. 1 timme för att avaktivera överbelastningsskyddet. ● Starta åter apparaten.

Om felet inte går att åtgärda, vänd dig till kundtjänst.

Recept och tips

Majonnäs

Verktyg: Mixerfoten

1 ägg (äggula och äggvita)

1 msk senap

1 msk citronsaft eller vinäger

200–250 ml olja

salt, peppar efter smak

Ingredienserna måste ha samma temperatur!

- Häll ingredienserna i bågaren.
- Ställ stavmixern på bågarens botten och blanda ingredienserna (turbo-hastighet) tills blandningen emulgerar.
- Lyft den påslagna mixern långsamt upp till överst på blandningen och sänk den därefter igen tills majonnäsen är färdig.

Tips: Du kan även bereda majonnäs med endast äggula enligt detta recept. Men i så fall använd bara halva mängden matolja.

Grönsakssoppa

Verktyg: Mixerfoten

300 g potatis

200 g morötter

1 liten bit selleri

2 tomater

1 gul lök

50 g smör

2 l vatten

salt, peppar efter smak

- Skala tomaterna och kärna ur dem.
- Putsa och skölj grönsakerna, skär dem i bitar och låt dem steka lite i det heta smöret.
- Tillsätt vatten och salt.
- Låt allt koka 20–25 min.

- Ta bort grytan från hällen.
- Mosa soppan i grytan med mixern.
- Smaka av med salt och peppar.

Crêpessmet

Verktyg: Mixerfoten

250 ml mjölk

1 ägg

100 g vetemjöl

25 g smält avsvanat smör

- Häll alla ingredienserna i bågaren i den angivna ordningsföljden och mixa till slät smet.

Mjölkdrycker

Verktyg: Mixerfoten

1 glas mjölk

6 stora jordgubbar

eller

10 hallon eller

1 banan (skära i skivor)

- Häll ingredienserna i bågaren och mixa.
- Sockra efter behag.

Tips:

För att göra milkshake tillsätt en glasskula eller använd mycket kall mjölk.

Anvisningar för avfallshantering



Denna maskin är märkt i enlighet med den europeiska riktlinjen 2012/19/EU för elektriska och elektroniska maskiner som ska skrotas (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Riktlinjen anger ramarna för återtagande och återvinning av uttjänta produkter inom hela EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

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

Rätten till ändringar förbehålles.

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa	64
Laitteen osat	66
Käyttö	67
Puhdistus	69
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle (MSM67..)	70
Ruokaohjeita ja vinkkejä	70
Kierrätysohjeita	70
Takuuehdot	70

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Laitte soveltuu vain elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen.

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa.

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumiswaara

Sähköiskun vaara

Älä käytä sauvasekoitinta märillä käsillä tai tyhjäkäynnillä.

Varo käytön aikana, ettei sekoitusjalan ja peruslaitteen liitoskohta uppoa nesteeseen. Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana. ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

Älä aseta sekoitusjalkaa kuumille pinnoille tai käytä sitä hyvin kuumien ainesten sekoittamiseen. Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen sekoittamista vähintään 80 °C seen! Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumiswaara!

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

Älä koske sauvasekoittimen terään. Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa. Käytä pesemiseen harjaa.

Älä koske yleisterän teräosaan. Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti! Huomioi teräosan muoto ja asento, kun kiinnität sen pidikelevyyn. Tartu pidikelevyyn vain sitä varten olevista otekohdista.

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta. Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.

Älä koske terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Tärkeää!

Käytä sauvasekoitinta vain yhdessä alkuperäisvarusteiden kanssa. Irrota ja kiinnitä varuste vain peruslaitteen ollessa pysähdyksissä.

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Älä käsittele aineksia sauvasekoittimella tai sekoitusjalalla minileikkurissa tai monitoimiosan kulhossa.

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Monitoimiosan kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Älä upota monitoimiosan kantta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset ainesten sekoittamiseen.

▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Varoitus! Pyörivä varuste.

Älä tartu täyttöaukkoon.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva

- 1 **Peruslaite**
- 2 **Liitäntäjohto**
- 3 **Kierrosnopeuden valitsin**
Voit säätää käyttönopeuden portaattomasti pienimmän (●) ja suurimman (12) tehon välillä (vain käytettäessä painiketta 4a).
- 4 **Käynnistyskytkin**
 - a Nopeus säädettävissä (kierrosnopeuden valitsimella 3)
 - b Turbo-nopeus
Sauvasekoitin on toiminnassa, niin kauan kuin käynnistyskytkin (a tai b) on painettuna.
Valitse turbonopeus käyttäessäsi minileikkuria (jos se on vakiovarusteena).
- 5 **Avaamispainikkeet**
Irrota sekoitusjalka painamalla yhtä aikaa avaamispainikkeita.
- 6 **Sekoitusjalka**
Aseta sekoitusvarsi paikoilleen ja lukitse.
- 7 **Sekoitusjalan terä**

- 8 **Kulho**
Käyttämällä kulhoa välttyt roiskumiselta.

- 9 **Kansi**
Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät kulhoa valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Pallovispilä:

10 **Pallovispilä**

11 **Adapteri**

Monitoimiosia:

12 **Kulho**

13 **Yleisterä**

14 **Teräosien pidikelevy**

15 **Terät**

- a) Viipalointiterä – karkea
- b) Viipalointiterä – hieno
- c) Raastinterä – keskikarkea
- d) Raastinterä – karkea

16 **Kansi ja vaihteisto-osa**

17 **Syöttöpainin**

Käyttö

Huom.!

Astian pohjan tulee olla tasainen.

- Pese kaikki osat ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.

Sekoitusjalka

Sekoitusjalka soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien ja marjojen sekä vihannesten sekoittamiseen.

Se soveltuu myös keittojen soseuttamiseen. Työskenneltäessä on suositeltavaa käyttää laitteen mukana tulevaa kulhoa. Mutta voit käyttää myös muita tarkoitukseen sopivia astioita.

Kuva 1

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta sekoitusjalka peruslaitteeseen ja lukitse.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Laita elintarvikkeet kulhoon tai muuhun korkeareunaiseen astiaan.

i Sauvasekoitin toimii paremmin, kun käsittelet sekoitettavat ainekset yhdessä nesteen kanssa.

- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (kuva 1-5).
Kun sekoitat nesteitä, kuumia aineksia ja lisää joukkoon aineksia (esim. myslin jogurttiin), valitse pieni tehoalue. Suuremmat nopeudet on tarkoitettu kiinteämmille elintarvikkeille.
- Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta.
- Käynnistä sauvasekoitin painamalla haluamaasi käynnistyskytkintä.

i Kun käynnistät sauvasekoittimen, pitele sitä vähän kallellaan. Näin sauvasekoitin ei »imeydy kiinni« kulhon pohjaan. Sauvasekoitin on toiminnassa, niin kauan kuin käynnistyskytkin on painettuna.

- i** Jotta välttyt roiskeilta, paina varsiosa ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä. Kytke sauvasekoitin aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina laitteen sivulla olevia avaamispainikkeita yhtä aikaa, jolloin sekoitusjalka irtoaa moottoriosasta.

Pallovispilä

Pallovispilä soveltuu kerma-, valkuais- ja maitovaahdon vatkamiseen (kuumasta (max. 70 °C) ja kylmästä maidosta (max. 8 °C)) sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen.



Palovamman vaara!

Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä kapeaa sekoitusastiaa. Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

Kuva 2

- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta vaihteisto-osa peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä pallovispilä vaihteisto-osaan ja lukitse paikoilleen.

Huom.!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen (kuva 2-3).

- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina haluamaasi käynnistyskytkintä.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite vaihteisto-osasta.
- Irrota pallovispilä vaihteisto-osasta.

Monitoimiosa

Monitoimiosa soveltuu elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.



Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.

Huom.!

Käytä monitoimiosaa vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!

Varoitus!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

Monitoimiosa ei sovellu kovien ainesten (kahvipapujen, retikan, muskottipähkinöiden) eikä jäisten aineiden (hedelmien, marjojen tms.) hienontamiseen.

Yleisterä

lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulien, hedelmien ja marjojen, kasvien, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva )



Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän teräosaan. Tartu yleisterään vain sen muovikahvasta. Älä koske terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Kuva

- Aseta kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä yleisterä.
- Täytä elintarvikkeet.

Huom.!

Yleisterän tulee olla suorassa, jotta kansi menee oikein paikoilleen (kuva -3).

- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Jos kulhossa on paljon aineksia, kannen kiinnittäminen saattaa olla hankalampaa. Käännä kannessa oleva kolmisiipinen kytkin tarvittaessa oikeaan asentoon.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Kiinnitä syöttöpainin.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite (Turbonopeus).
- Kun haluat lisätä aineksia, vapauta käynnistyspainike. Odota, että varuste pysähtyy.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä kantta myötäpäivään ja irrota se kulhosta.
- Tartu yleisterään vain sen muovikahvasta ja nosta pois.

Pidikelevy ja terät

Viipaloititerä – karkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella alhainen nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanoita, perunoita.

Viipaloititerä – hieno


Valitse kierrosnopeuden valitsimella alhainen nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanoita, punajuuria, kesäkurpitsoja.

Raastinterä – keskikarkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suuri nopeus, kun raastat: omenoita, porkkanoita, juustoa, valkokaalia.

Raastinterä – karkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suuri nopeus, kun raastat: perunoita knöödeli- tai röstiperunataikinaan; hedelmiä ja vihanneksia raakasalaattiin.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva )



Varo teräviä teriä – loukkaantumiswaara!

*Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti!
Huomioi teräosan muoto ja asento, kun
kiinnität sen pidikelevyyn.*

*Tartu pidikelevyyn vain sitä varten olevista
otekohdista.*


*Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät
aineksia, käytä aina syöttöpaininta.*

Varoituis!

*Terillä ei saa hienontaa erittäin kovia
elintarvikkeita (parmesaanijuustoa,
suklaata).*

*Terät soveltuvat säikeisten elintarvikkeiden
(purjo, selleri, raparperi) käsittelyyn vain
varauksin.*

Kuva

- Aseta kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä sopiva teräosa pidikelevyyn. **Huomioi teräosan muoto ja asento (kuva -1)!**
- Tartu pidikelevyyn siinä olevista otekohtista ja kiinnitä se kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja monitoimiosasta ja käynnistä laite.
- Lisää viipaloitavat tai raastettavat ainekset kulhoon täyttöaukosta.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.


Huom.!

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

- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä kantta myötäpäivään ja irrota se kulhosta.

- Tartu pidikelevyyn otekohtista ja nosta pois kulhosta.
- Käännä pidikelevy toisinpäin ja irrota teräosa varovasti alhaalta päin painaen (Kuva ).

Puhdistus

Peruslaite ja varusteet

Huom.!

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

Älä käytä höyrypuhdistinta!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

i Jos esimerkiksi punakaalista tai porkkanoista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta!
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa lopuksi.
- Kulhon voit pestä astianpesukoneessa.
- Pese sekoitusjalka astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
- Anna sekoitusjalan kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

Pallovispilä

Huom.!

Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi vaihteisto-osa puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.

Monitoimiosa

Huom.!

Älä upota monitoimiosan kantta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Pyyhi kansi puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä tai huuho se nopeasti juoksevan veden alla.
- Kulhon, yleisterän, pidikelevyn ja terät voit pestä astianpesukoneessa.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Häiriö	Toimenpide
Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.	Ylikuormitussuoja on aktivoitunut. <ul style="list-style-type: none"> ● Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. ● Anna laitteen jäähtyä noin tunnin ajan, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaali tilaan. ● Käynnistä laite uudelleen.

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Ruokaohjeita ja vinkkejä

Majoneesi

Työväline: Sekoitusvarsi

1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)

1 rkl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

200–250 ml öljyä

Suolaa ja pippuria maun mukaan

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä!

- Laita ainekset kulhoon.
- Aseta sauvasekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä laite (turbo-nopeus), kunnes seos emulgoituu.
- Nosta päällekytketty sekoitin hitaasti seoksen yläreunaan ja laske taas alas, kunnes majoneesi on valmista.

Vinkki: Tällä ruokaohjeella voit valmistaa myös majoneesin, jossa käytetään vain keltuaista. Mittaa tällöin öljyä kulhoon vain puolet ohjeessa annetusta määrästä.

Kasviskeitto

Työväline: Sekoitusvarsi

300 g perunoita

200 g porkkanoita

pieni pala selleriä

2 tomaattia

1 sipuli

50 g voita

2 l vettä

Suolaa ja pippuria maun mukaan

- Kalltaa tomaatit ja poista siemenet.
- Paloittele puhdistetut ja pestyt kasvikset ja hauduta pehmeäksi voissa.

- Lisää vesi ja suola.
- Keitä aineksia 20–25 minuuttia.
- Nosta kattila liedeltä.
- Soseuta keitto kattilassa sekoittimella.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

Crêpes-taikina

Työväline: Sekoitusvarsi

250 ml maitoa

1 muna

100 g jauhoja

25 g sulatettua jäähtynyttä voita

- Laita kaikki ainekset kulhoon annetussa järjestyksessä ja sekoita sileäksi taikinaksi.

Maitojuomat

Työväline: Sekoitusvarsi

Lasi maitoa

6 isoa mansikkaa

tai

10 vadelmaa tai

1 banaani (viipaloituna)

- Laita ainekset kulhoon ja sekoita.
- Lisää sokeria maun mukaan.

Vinkki:

Jos haluat valmistaa maitopirtelön, lisää joukkoon jäätelöä tai käytä hyvin kylmää maitoa.

Kierrätysohjeita



Laitteessa on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU maita.

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

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.

Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.

Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Índice

Observaciones para su seguridad	71
Descripción del aparato	73
Manejo del aparato	74
Limpieza y conservación	77
Localización de averías (MSM67..)	78
Recetas y sugerencias	78
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados	79
Condiciones de garantía	79

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. El aparato ha sido desarrollado exclusivamente para picar o mezclar alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompañelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo. No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.

Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

Peligro de descargas eléctricas

No usar la batidora de varilla con las manos húmedas ni en vacío.

No sumergir el aparato en líquidos más allá del punto de unión entre el pie con cuchilla y la unidad motriz. No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.

Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con el aparato. ¡Los líquidos pueden salpicar!

No colocar nunca el pie con la cuchilla sobre superficies calientes ni procesar con él tampoco alimentos muy calientes.

Los alimentos muy calientes deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 80 °C antes de procesarlos con la batidora.

En caso de usar la batidora en el interior de una cacerola, retirar ésta primero de la zona de cocción.

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

Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

No introducir nunca las manos en el pie de la batidora. No lavar nunca las cuchillas sujetándolas con las manos: Utilizar siempre un cepillo.

¡No tocar nunca las cuchillas universales directamente con las manos! Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios! ¡Ténganse en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco de soporte! Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto. No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes. En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la unidad básica solo podrá conectarse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada. No tocar las cuchillas directamente con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

¡Importante!

Usar la batidora de varilla sólo con los accesorios originales. Montar y desmontar los accesorios solo con la unidad motriz parada. No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento. No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo no tampoco en el lavavajillas.

No trabajar nunca con la batidora de pie/el pie de mezcla del recipiente del accesorio multifunción. El vaso mezclador no es adecuado para usarlo en el horno microondas.

El recipiente del accesorio multifunción no son adecuados para el microondas. No sumergir nunca la tapa del accesorio multifunción en líquidos ni lavarla en el lavavajillas. Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos.

⚠ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



¡Atención! ¡Accesorios giratorios.

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

- 1 Base motriz
- 2 Cable de conexión a la red eléctrica
- 3 Mando selector del número de revoluciones
La velocidad de trabajo se puede ajustar de modo continuo de más baja (●) a más elevada (12) (solo en combinación con la tecla 4a).

4 Tecla de conexión

- a Velocidad de trabajo regulable (a través del mando selector del número de revoluciones 3)
- b Máxima velocidad de trabajo «turbo»
La batidora está conectada mientras se esté pulsando la tecla de conexión (a ó b).
La máxima velocidad de trabajo «turbo» se usa con el accesorio picador universal (caso de estar incluido en el volumen de suministro del aparato).

5 Teclas de desbloqueo

Pulsar simultáneamente las teclas de desbloqueo para extraer el pie del cuerpo de la batidora.

6 Pie de la batidora

Montar y encajar el pie de la batidora.

7 Pie con cuchilla**8 Vaso de la batidora**

Elaborando los alimentos en el vaso se evitan las salpicaduras.

9 Tapa

Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el vaso.

Varilla batidora para montar claras:**10 Varilla batidora para montar claras****11 Mecanismo de accionamiento de los accesorios****Accesorio multifunción:****12 Recipiente****13 Cuchilla universal****14 Disco porta-accesorios para accesorios cortadores y ralladores****15 Accesorios cortadores**

- a) Accesorio para cortar – grueso
- b) Accesorio para cortar – fino
- c) Accesorio para rallado – media
- d) Accesorio para disco rallador – grueso

16 Tapa con pieza acopladora**17 Empujador****Manejo del aparato****¡Atención!**

El fondo del recipiente deberá ser plano, no presentando elevaciones ni escalones.

- Limpiar todos los elementos del aparato antes de su primer uso.

Pie de la batidora

El pie de la batidora es adecuado para mezclar y preparar mayonesas, salsas, batidos, papillas y alimentos para bebés, así como fruta o verdura cocidas.

Hacer purés para sopas.

Se aconseja emplear la batidora dentro del vaso mezclador suministrado con la misma. Aunque también se puede utilizar cualquier otro recipiente adecuado.

Fig. E

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Montar y encajar el pie en el cuerpo de la unidad básica (batidora).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Poner los alimentos en el vaso de la batidora o en un recipiente alto.

i La batidora funciona mejor si los alimentos que se desean procesar incluyen un poco de líquido.

- Ajustar el número de revoluciones (velocidad de trabajo) deseado en el mando selector (Fig. E-5).

Para procesar líquidos o alimentos calientes, así como para mezclar diferentes alimentos (por ejemplo cereales con yogur), deberá emplearse una velocidad de trabajo baja.

Las velocidades de trabajo más elevadas se aconsejan para procesar alimentos sólidos.

- Sujetar la batidora y el vaso.
- Conectar la batidora presionando la tecla de conexión deseada.

i Al conectar la batidora, prestar atención a que se encuentre en posición ligeramente oblicua a fin de evitar que se adhiera al fondo del vaso. La batidora está conectada mientras se esté pulsando la tecla de conexión.

i Para impedir que se produzcan salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, pulsar la tecla de conexión sólo una vez que se ha sumergido el pie del aparato en los alimentos que se van a elaborar en el vaso.

Desconectar siempre la batidora antes de extraerla del alimento elaborado.

- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo:

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar el pie de la base motriz.

Varilla batidora para montar claras

Con la varilla montaclaras se baten nata, claras a punto de nieve y espuma de leche (leche caliente (máx. 70 °C) o leche fría (máx. 8 °C)), y se elaboran salsas y postres.



¡Peligro de quemadura!

En caso de elaborar leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho. La leche caliente puede salpicar y ocasionar quemaduras.

Fig. 6

- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Montar el mecanismo de accionamiento en la unidad básica (batidora); encajarlo.
- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.

¡Atención!

No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento (Fig. 6-3).

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Ajustar la velocidad de trabajo deseada a través del mando regulador del número de revoluciones (ajuste aconsejado: una elevada velocidad de trabajo).
- Sujetar la base motriz y el vaso batidor. Pulsar la tecla que corresponda a la velocidad de trabajo deseada.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo:

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del mecanismo de accionamiento de los accesorios.
- Retirar la varilla del mecanismo de accionamiento.

Accesorio multifunción

El accesorio multifunción es adecuado para cortar y raspar o rallar alimentos.



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

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado. En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la unidad básica solo podrá conectarse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada.

¡Atención!

¡Usar el accesorio multifunción solo estando completamente armado!

¡Atención!

Antes picar la carne, limpiar ésta de cartílagos, tendones y huesos.

El accesorio multifunción no es adecuado para picar alimentos muy duros (granos de café, rábanos, nuez moscada) ni productos congelados (fruta o similares).

Cuchilla universal

para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. 6).



¡Peligro de lesiones! ¡La cuchilla está muy afilada!

¡No tocar nunca las cuchillas universales directamente con las manos! Sujetar la cuchilla universal sólo por el asa de plástico que incorpora. No tocar las cuchillas directamente con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Fig. 6

- Colocar el recipiente sobre una base lisa y limpia.
- Montar la cuchilla universal.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.

¡Atención!

La cuchilla universal tienen que estar montados en posición vertical en el recipiente a fin de asegurar el asiento correcto de la tapa (Fig. D-3).

- Colocar la tapa en el recipiente y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.

En caso de contener el recipiente una gran cantidad de ingredientes, puede resultar un poco difícil colocar la tapa sobre el mismo. En caso necesario deberá girarse el acoplamiento de tres aletas de la parte inferior de la unidad mecánica para colocarlo en la posición correcta.

- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Montar el empujador.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato (máxima velocidad de trabajo «turbo»).
- Para agregar ingredientes, soltar la tecla de conexión. Aguardar a que el accesorio haya quedado completamente parado.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo:

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del accesorio.
- Girar la tapa hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) y retirarla del recipiente.
- Sujetar la cuchilla universal por el asa de plástico y retirarla.

Disco porta-accesorios con accesorios cortadores y ralladores

Accesorio para cortar – grueso

Ajustar una velocidad de trabajo baja en la unidad motriz para cortar: pepinos, zanahorias, patatas.

Accesorio para cortar – fino

Ajustar una velocidad de trabajo baja en la unidad motriz para cortar: pepinos, zanahorias, remolacha roja y calabacines.

Accesorio para rallado – media

Ajustar una velocidad de trabajo elevada en la unidad motriz para rallar: manzanas, zanahorias, queso, repollo.

Accesorio para disco rallador – grueso

Ajustar una velocidad de trabajo elevada en la unidad motriz para rallar: patatas para albóndigas, patatas para torilla de patatas ralladas, fruta y ensaladas de vegetales. Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. G).



¡Peligro de lesiones! ¡La cuchilla está muy afilada!

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios! ¡Ténganse en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco de soporte! Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto.

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

¡Atención!

No está permitido picar alimentos muy duros, como por ejemplo queso parmesano, chocolate, etc. con los accesorios de corte o rallado.

Para la elaboración de alimentos fibrosos como puerro, apio o ruibarbo, los accesorios cortadores, de raspado o rallado no son del todo adecuados.

Fig. 13

- Colocar el recipiente sobre una base lisa y limpia.
- Montar el accesorio correspondiente en el disco porta-accesorios. **¡Prestar atención a la forma y la posición del accesorio (Fig. 13-1)!**
- Sujetar el disco portaútiles en las superficies de agarre y colocarlo en el recipiente.
- Colocar la tapa en el recipiente y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Ajustar el número de revoluciones (velocidad de trabajo) deseado en el mando selector.
- Sujetar firmemente la unidad motriz y el accesorio multifunción; conectar el aparato.
- Agregar los alimentos que se desean cortar o rallar a través de la abertura para incorporar ingredientes.
- Agregar los alimentos empujándolos **sólo levemente** con el empujador.

¡Atención!

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

- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo:

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del accesorio.
- Girar la tapa hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) y retirarla del recipiente.
- Sujetar el disco porta-accesorios en las cavidades correspondientes; retirarlo del recipiente de mezcla alzándolo a tal efecto.
- Dar la vuelta al disco porta-accesorios y expulsar cuidadosamente el accesorio de la parte inferior (Fig. 13).

Limpieza y conservación**Base motriz y accesorios****¡Atención!**

No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor! Las superficies pueden resultar dañadas. No emplear agentes agresivos o abrasivos.

- **i** Al picar zanahorias, lombardas y productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente!
- Limpiar exteriormente la unidad básica con un paño húmedo. Secarla con un paño.
- El vaso se puede lavar en el lavavajillas.
- Lavar el pie de la batidora en el lava-vajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.
- Dejar secar el pie de la batidora en posición vertical (cuchilla hacia arriba), de modo que el agua que pudiera haber penetrado, pueda salir con facilidad.

Varilla batidora para montar claras**¡Atención!**

No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlos bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

- La varilla batidora se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el mecanismo de accionamiento solo con un paño húmedo.

Accesorio multifunción**¡Atención!**

No sumergir nunca la tapa del accesorio multifunción en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.

- Repasar la tapa solo con un paño húmedo o enjuagarla brevemente bajo el grifo de agua.
- El recipiente, la cuchilla universal, los discos portaútiles y los accesorios para corte y rallado se pueden lavar en el lavavajillas.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Localización de averías

Avería	Forma de subsanarla
El aparato se desconecta durante la marcha.	<p>La protección contra sobrecarga se ha activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. ● Dejar enfriar el aparato durante aproximadamente una hora, a fin de desactivar el seguro contra sobrecarga. ● Conectar el aparato nuevamente.

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca

Recetas y sugerencias

Mayonesa

Accesorio necesario: Pie de la batidora
 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 a discreción
 Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar los ingredientes en el vaso.
- Apoyar la batidora sobre el fondo del vaso mezclador y conectarla (velocidad turbo), hasta que los alimentos formen una emulsión.
- Elevar la batidora en funcionamiento lentamente desde el fondo del vaso hasta el borde superior de la mezcla y desplazarla nuevamente hacia abajo, hasta que la mayonesa esté lista.

Sugerencia: Con esta receta la mayonesa también se puede preparar sólo con yema de huevo, empleando en tal caso la mitad del aceite de la receta normal.

Sopa de verdura

Accesorio necesario: Pie de la batidora
 300 gramos de patatas
 200 gramos de zanahorias
 1 trozo pequeño de apio
 2 tomates
 1 cebolla
 50 gramos de mantequilla
 2 l de agua
 Sal y pimienta a discreción

- Pelar los tomates y quitarles las pepitas.
- Limpiar y lavar la verdura, cortándola a continuación en trozos. Rehogarla en la mantequilla caliente.
- Agregar el agua y poner sal a gusto.
- Cocer a fuego lento durante 20–25 minutos.
- Retirar el recipiente del fuego.
- Introducir la batidora en el recipiente y hacer puré la sopa.
- Sazonar a discreción.

Masa para crêpes

Accesorio necesario: Pie de la batidora
 250 ml de leche
 1 huevo
 100 gramos de harina
 25 gramos de mantequilla derretida

- Poner todos los ingredientes en el orden señalado en el vaso y mezclarlos con la batidora hasta formar una pasta homogénea y sin grumos.

Batidos de leche

Accesorio necesario: Pie de la batidora
 1 vaso de leche
 6 fresas de buen tamaño
 o
 10 frambuesas o
 1 plátano (cortado a rodajas)

- Poner los ingredientes en el vaso y mezclarlos con la batidora.
- Poner azúcar a discreción.

Consejo práctico:

Para preparar un batido de helado, agregar una bola de helado o emplear leche muy fría.

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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea 2012/19/UE relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

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

Condiciones de garantía

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

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

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

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

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

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

Índice	
Para sua segurança	80
Panorâmica do aparelho	82
Utilização	83
Limpeza	85
Ajuda em caso de anomalia (MSM67..)	86
Receitas e sugestões	86
Indicações sobre reciclagem	87
Condições de garantia	87

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género. Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar.

O aparelho é apenas adequado para triturar ou misturar alimentos. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

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

Crianças não podem brincar com o aparelho.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.

Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico

Nunca utilizar a varinha com as mãos húmidas e não trabalhar com a varinha em vazio.

Não mergulhar o aparelho em qualquer líquido, acima da zona de união do pé com o aparelho. Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação. Nunca colocar o pé triturador sobre superfícies quentes nem utilizá-lo em alimentos muito quentes. Antes de utilizar a varinha, deixar arrefecer os alimentos quentes para pelo menos 80 °C! Para utilizar a varinha dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão.

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

Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica. Nunca tocar na lâmina do pé triturador. Nunca limpar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção. Utilizar uma escova. Nunca tocar nas lâminas do picador universal! Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico. Cuidado especial ao manejar as placas de intercalar! Ter em atenção a forma e a posição da placa ao ser intercala no disco de suporte. Pegar no disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim. Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador. No caso de trabalhos com o acessório multi-funções, o aparelho base só pode ser ligado com a tampa colocada e apertada.

Não tocar com as mãos na lâmina. Para a limpeza, utilizar uma escova.

Importante!

A varinha só deve funcionar com acessórios originais.

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho base.

Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável. Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Nunca trabalhar com a varinha/o pé triturador no picador universal ou a tigela do acessório multifunções.

O copo misturador não é adequado para utilização no microondas.

A tigela do acessório multifunções não são adequados para utilizar no microondas. Nunca mergulhar a tampa do acessório multifunções em líquidos nem lavá-la na máquina de lavar loiça.

Recomenda-se que o aparelho nunca deve ficar ligado mais tempo que o necessário para a preparação do batido.

▲ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios



Cuidado: Ferramentas em rotação.

Não tocar na abertura de enchimento.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

1 **Aparelho base**

2 **Cabo eléctrico**

3 **Regulação das rotações**

Velocidade de funcionamento regulável, sem níveis, entre a rotação mais baixa (●) e mais alta (12) (apenas em conjugação com a tecla 4a).

4 **Tecla de ligação**

a Velocidade regulável (com regulador de rotações 3)

b Velocidade turbo

A varinha está ligada, enquanto a tecla de ligação (a ou b) estiver premida.

A velocidade turbo é utilizada com o picador universal (se incluído no material fornecido).

5 **Teclas de destravamento**

Para retirar o pé, premir, simultaneamente, as duas teclas de destravamento.

6 **Pé triturador**

Encaixar o pé triturador no módulo base.

7 **Lâmina do pé triturador**

8 **Copo misturador**

Ao trabalhar-se com o copo misturador, evitam-se os salpicos durante a mistura dos alimentos.

9 **Tampa**

Colocar, no copo misturador, a tampa para conservação de alimentos processados.

Batedor:

10 **Batedor**

11 **Engrenagem adaptável**

Acessório multifunções:

12 **Tigela**

13 **Lâmina universal**

14 **Disco de suporte para placas de intercalar para corte**

15 **Placas de intercalar para corte**

a) Peça de encaixe para cortar – grosso

b) Peça de encaixe para cortar – fino

c) Peça de encaixe para raspar – média

d) Peça de encaixe para raspar – grosso

16 **Tampa com mecanismo**

17 **Calcador**

Utilização

Atenção!

O fundo do recipiente utilizado não deve apresentar saliências nem irregularidades.

- Antes da primeira utilização limpar todos os componentes.

Pé triturador

O pé triturador é adequado para misturar maionese, molhos, batidos, comida para bebé, fruta e legumes cozidos.

Para passar sopas.

Recomenda-se a utilização do copo misturador fornecido com o aparelho.

Porém, também podem ser utilizados outros recipientes adequados.

Fig. 3

- Desenrolar completamente o cabo eléctrico.
- Encaixar o pé triturador no aparelho base.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador ou em outro recipiente alto.

i A varinha mágica funciona melhor, se existir um líquido misturado com os alimentos a preparar.

- Regular a rotação pretendida com o dispositivo de regulação de rotação (Fig. 3-5).

No caso de líquidos e para passar alimentos quentes e misturar (p. ex., Muesli no iogurte), recomenda-se que seja utilizada uma velocidade mais baixa. As velocidades mais elevadas devem ser utilizadas na preparação de alimentos mais rijos.

- Segurar bem na varinha e no copo.
- Ligar a varinha mágica exercendo pressão na tecla de ligação pretendida.

i Ao ligar a varinha, deve-se mantê-la ligeiramente inclinada, para evitar uma «sucção» do fundo do copo misturador. A varinha está ligada, enquanto a tecla de ligação estiver premida.

i Para se evitarem salpicos dos alimentos a preparar, activar a tecla de ligação somente depois da varinha ter mergulhado nos alimentos.

Desligar sempre a varinha antes de a retirar de dentro dos alimentos.

- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho:

- Desligar a ficha da tomada.
- Exercer pressão na tecla de desbloqueio e separar o pé triturador do aparelho base.

Batedor

O batedor é adequado para bater natas, claras em castelo e leite em espuma (com leite quente (máx. 70 °C) e frio (máx. 8 °C)), bem como para a preparação de molhos e sobremesas.



Perigo de queimaduras!

Para leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito. O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.

Fig. 4

- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Montar a engrenagem adaptável no aparelho base e proceder ao seu encaixe.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.

Atenção!

Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável (fig. 4-3).

- Ligar a ficha à tomada.
- Regular a rotação desejada como o regulador de rotações (recomendação: rotação elevada).
- Segurar bem o aparelho base e o copo misturador e premir a tecla de ligação desejada.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho:

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da engrenagem adaptável.
- Retirar o batedor da engrenagem adaptável.

Acessório multifunções

O acessório multifunções é adequado para cortar e raspar alimentos.



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

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

No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com a tampa colocada e apertada.

Atenção!

Só utilizar o acessório multifunções em estado totalmente montado!

Cuidado:

Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.

O acessório multifunções não é adequado para alimentos muito duros (café em grão, rábano, noz-moscada) nem congelados (p. ex., fruta).

Lâmina universal

para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas.

É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. 6).



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!

Nunca tocar nas lâminas do picador universal!

Pegar sempre na lâmina universal pela parte de plástico.

Não tocar com as mãos na lâmina. Para a limpeza, utilizar uma escova.

Fig. 6

- Colocar a tigela sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa.
- Inserir a lâmina universal.
- Adicionar os alimentos.

Atenção!

A lâmina universal deve ficar direita na tigela, para que a tampa assente correctamente (Fig. 6-3).

- Colocar a tampa sobre a tigela e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente.
Se a tigela tiver uma grande quantidade de ingredientes, pode ser um pouco difícil montar a tampa. Caso necessário, rodar o acoplamento de três abas que se encontra na parte inferior da tampa até ficar na posição correcta.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Inserir o calcador.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho e o picador e ligar o aparelho (Velocidade turbo).
- Para adicionar mais ingredientes, soltar o botão de ligação. Aguardar até a ferramenta ficar parada.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho:

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de accionamento.
- Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-la da tigela.
- Segurar a lâmina universal pelo cabo de plástico e retirá-la.

Disco de suporte com placas de intercalar para corte

Peça de encaixe para cortar – grosso

Colocar o regulador de rotações baixa para cortar: Pepinos, cenouras, batatas.

Peça de encaixe para cortar – fino

Colocar o regulador de rotações baixa para cortar: Pepinos, cenouras, beterrabas, courgetes.

Peça de encaixe para raspar – média

Colocar o regulador de rotações elevada para ralar: Maçãs, cenouras, queijo, repolho.

Peça de encaixe para raspar – grosso

Colocar o regulador de rotações numa rotação elevada para ralar: batatas para fazer bolinhos de batata, fruta e legume para saladas cruas.

É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. 13).



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!

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

Cuidado:

Não é permitido triturar alimentos muito duros (queijo parmesão, chocolate) com as placas de intercalar.

As placas de intercalar só são condicionalmente adequadas para processar alimentos fibrosos (alho-francês, aipo, ruibarbo).

Fig. 13

- Colocar a tigela sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa.
- Montar a placa de intercalar pretendida no disco de suporte. **Ter em atenção a forma e a posição da placa de intercalar (Fig. 13-1)!**
- Pegar no disco de suporte pelas cavidades e colocá-lo na tigela.
- Colocar a tampa sobre a tigela e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular a rotação pretendida com o dispositivo de regulação de rotação.
- Segurar bem o aparelho base e o acessório multifunções e ligar o aparelho.
- Inserir os alimentos a cortar e ralar pela abertura de enchimento.
- Com o calcador, empurrar **suavemente** o produto para cortar ou ralar.

Atenção!

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

- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho:

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de accionamento.
- Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-la da tigela.
- Pegar o disco de suporte nas cavidades e retirá-los para fora da tigela.
- Rodar o disco de suporte e, pressionando com cuidado de baixo para cima, retirar a placa de intercalar (Fig. 13).

Limpeza

Aparelho base e ferramentas

Atenção!

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas. Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos.

- i** Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.
- Desligar a ficha da tomada!
- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- O copo misturador pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Lavar o pé triturador na máquina de lavar loiça ou com uma escova, em água corrente.
- Deixar o pé triturador secar em posição vertical (lâmina do pé misturador para cima), de modo que água infiltrada possa escorrer para fora.

Batedor

Atenção!

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

- O batedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

- Limpar a engrenagem adaptável apenas com um pano húmido.

Acessório multifunções

Atenção!

Nunca mergulhar a tampa do acessório multifunções em líquidos nem lavá-la na máquina de lavar loiça.

- Só limpar a tampa com um pano húmido ou enxaguar brevemente sob água corrente.
- A tigela, a lâmina universal, os discos de suporte e as placas de intercalar podem ir à máquina de lavar loiça.
- Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Ajuda em caso de anomalia

Anomalia	Ajuda
O aparelho desliga durante o funcionamento.	A protecção contra sobrecargas foi activada. <ul style="list-style-type: none"> ● Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada. ● Deixar o aparelho arrefecer durante cerca de 1 hora, para desactivar a segurança contra sobrecargas. ● Voltar a ligar o aparelho.

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Receitas e sugestões

Maionese

Ferramenta: pé triturador

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

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura!

- Colocar os ingredientes no copo.
- Colocar a varinha no fundo do copo e ligá-la (velocidade turbo), até ficar tudo bem misturado.
- Elevar, lentamente, a varinha mágica a funcionar, até ao bordo superior da mistura e baixá-la de novo, até a maionese estar pronta.

Sugestão: Segundo esta receita, poderá utilizar apenas a gema do ovo para a confecção de maionese. Mas, neste caso, adicionar apenas metade da quantidade de óleo.

Sopa de legumes

Ferramenta: pé triturador

300 g de batatas

200 g de cenouras

1 pedaço pequeno de aipo

2 tomates

1 cebola

50 g de manteiga

2 l de água

Sal e pimenta a gosto

- Tirar a pele e as grainhas aos tomates.
- Cortar em pedaços os legumes depois de limpos e lavados e estufá-los na manteiga quente.
- Juntar água e o sal.
- Deixar cozer durante 20–25 min.
- Retirar a panela do lume.
- Passar tudo com a varinha mágica, até ficar em puré.
- Temperar com sal e pimenta.

Massa para crepes

Ferramenta: pé triturador

250 ml de leite

1 ovo

100 g de farinha

25 g de manteiga derretida

- Colocar todos os ingredientes no copo, pela ordem indicada e bater até formar uma massa uniforme.

Batido de leite

Ferramenta: pé triturador

1 copo de leite

6 morangos grandes

ou

10 framboesas ou

1 banana (às rodelas)

- Colocar os ingredientes no copo e bater.
- Adoçar a gosto.

Sugestão:

Para um batido de leite, juntar um cubo de gelo ou utilize leite muito frio.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com Norma Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos eléctricos e aparelhos electrónicos de frio (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma dá o enquadramento para uma recolha e valorização de aparelhos usados, em vigor a nível da UE.

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

Condições de garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Όικο BOSCH.

Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή.

Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας	88
Με μια ματιά	91
Χειρισμός	91
Καθαρισμός	94
Αντιμετώπιση βλαβών (MSM67..)	95
Συνταγές και Συμβουλές	95
Απόσυρση	96
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	96

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή. Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για το κόψιμο ή αντίστοιχα την ανάμιξη τροφίμων.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ/μίξερ χειρός με βρεγμένα χέρια και μην το λειτουργείτε χωρίς φορτίο.

Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε υγρό πάνω από το σημείο σύνδεσης του ποδιού ανάμιξης με τη βασική συσκευή. Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.

Μην τοποθετείτε ποτέ τη βάση μίξερ επάνω σε καυτές επιφάνειες ούτε να τη χρησιμοποιείτε σε πολύ καυτό μίγμα ανάδευσης. Πριν την επεξεργασία καυτών τροφίμων με το μπλέντερ χειρός αφήνετε τα καυτά τρόφιμα να κρυώνουν λίγο, ώστε η θερμοκρασία να μην ξεπερνά τους 80 °C! Σε περίπτωση χρήσης της ράβδου μπλέντερ μέσα σε κατσαρόλα με φαγητό που βράζει, παρτε προηγουμένως την κατσαρόλα από τη φωτιά.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. Μην βάζετε ποτέ το χέρι στο μαχαίρι στη βάση μίξερ. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Μην πιάνετε ποτέ στις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης.

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.

Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα! Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτηση στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι.

Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σημαντικό!

Λειτουργείτε το μπλέντερ/μίξερ χειρός μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη βασική συσκευή.

Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή. Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

Μη δουλεύετε ποτέ με τη ράβδο μπλέντερ / το πόδι μίξερ στο μπολ του πολυλειτουργικού εξαρτήματος.

Το ποτήρι μίξερ δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.

Το μπολ του πολυλειτουργικού εξαρτήματος δεν είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.

Μη βυθίσετε ποτέ το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μέσα σε υγρά ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Σας συνιστούμε να μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να δουλεύει περισσότερο απ' ότι χρειάζεται για την επεξεργασία των τροφίμων που θέλετε να αναμίξετε.

▲ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **A**

1 Βασική συσκευή

2 Τροφοδοτικό καλώδιο

3 Ρύθμιση αριθμού στροφών

Η ταχύτητα εργασίας ρυθμίζεται χωρίς διαβαθμίσεις μεταξύ του χαμηλότερου (●) και του υψηλότερου (12) αριθμού στροφών (μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο **4a**).

4 Πλήκτρο θέσης σε λειτουργία

a Ρυθμιζόμενη ταχύτητα (με ρύθμιση του αριθμού στροφών **3**).

b Ταχύτητα Turbo

Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο είναι πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία (**a** ή **b**).

Η ταχύτητα τούρμπο χρησιμοποιείται για τον κόφτη γενικής χρήσης (αν περιέχεται στη συσκευασία παράδοσης).

5 Πλήκτρα απασφάλισης

Για την αφαίρεση του ποδιού μίξερ πατήστε ταυτόχρονα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.

6 Πόδι ανάμιξης

Τοποθετήστε το πόδι μίξερ και αφήστε το να κουμπώσει.

7 Μαχαίρι ποδιού ανάμιξης

8 Ποτήρι μίξερ

Η εργασία μέσα στο ποτήρι μίξερ εμποδίζει τα πιτσιλίσματα από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.

9 Καπάκι

Για τη φύλαξη των επεξεργασμένων τροφίμων τοποθετήστε το καπάκι στο ποτήρι μίξερ.

Εργαλείο χτυπήματος:

10 Εργαλείο χτυπήματος

11 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης

Πολυλειτουργικό εξάρτημα:

12 Μπολ

13 Μαχαίρι γενικής χρήσης

14 Φέρων δίσκος για ένθετα δίσκους

15 Ένθετοι δίσκοι

- a) Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο
- b) Ένθετο κοπής – φιλό κόψιμο
- c) Ένθετο τριψίματος – μεσαία
- d) Ένθετος δίσκος τριψίματος – χοντρό τρίψιμο

16 Καπάκι με μετάδοση κίνησης

17 Πιεστής

Χειρισμός

Προσοχή!

Ο πυθμένας του χρησιμοποιούμενου δοχείου δεν επιτρέπεται να εμφανίζει εξογκώματα ή βαθουλώματα.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε όλα τα μέρη.

Πόδι ανάμιξης

Το πόδι μίξερ είναι κατάλληλο για την παρασκευή μαγιονέζας, σαλτσών, ροφημάτων, βρεφικών τροφών και την πολτοποίηση βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

Για την πολτοποίηση σούπας,

Για την εργασία συνιστάται η χρήση του ποτηριού μίξερ που παραδίδεται μαζί. Μπορούν όμως να χρησιμοποιηθούν και άλλα κατάλληλα δοχεία.

Εικόνα **B**

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.
 - Τοποθετήστε το πόδι μίξερ στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
 - Βάζετε το φιν στην πρίζα.
 - Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ ή σε κάποιο άλλο ψηλό δοχείο.
 - i** Το μπλέντερ χειρός λειτουργεί καλύτερα, όταν στα επεξεργαζόμενα τρόφιμα υπάρχει κάποιο υγρό.
 - Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (εικόνα **B-5**).
- Σε υγρά, καυτά αγαθά ανάμιξης και για ανακατέματα (π. χ. μούσλι σε γιουρτί) συνιστούμε να χρησιμοποιείτε χαμηλή βαθμίδα αριθμού στροφών. Οι υψηλές βαθμίδες αριθμού στροφών συνιστώνται για την επεξεργασία σκληρότερων τροφίμων.
- Κρατήστε το μπλέντερ/μίξερ χειρός και το ποτήρι γερά.
 - Θέτετε το μπλέντερ χειρός σε λειτουργία, πατώντας το επιθυμητό πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

i Κατά την ενεργοποίηση κρατάτε τη ράβδο μπλέντερ με ελαφρά κλίση, ώστε να αποφευχθεί η "προσρόφηση" στον πυθμένα του ποτηριού μίξερ. Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο είναι πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

i Για να εμποδίσετε τα πιτσιλίσματα από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα, πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία, αφού βυθίσετε το πόδι μίξερ μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.

Προτού βγάλετε το πόδι μίξερ από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα, το θέτετε πάντοτε εκτός λειτουργίας.

- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία:

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και άρτε το πόδι ανάμιξης από τη βασική συσκευή.

Εργαλείο χτυπήματος

Το εργαλείο ανάδευσης είναι κατάλληλο για το χτύπημα κρέμας γάλακτος σε σαντιγί, μαρέγκας και αφρόγαλου (από καυτό (70 °C το πολύ) και κρύο γάλα (8 °C το πολύ)) καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.



Κίνδυνος ζεματισματος!

Κατά την επεξεργασία καυτού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμιξης. Τα τυχόν πιτσιλίσματα από το καυτό γάλα μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

Εικόνα 3

- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει.

Προσοχή!

Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή (Εικόνα 3-3).

- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (ύσταση: μεγάλος αριθμός στροφών).
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και το ποτήρι μίξερ γερά και πατήστε το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία:

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Βγάλετε το εργαλείο χτυπήματος από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

Το πολυλειτουργικό εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων.



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε το πολυλειτουργικό εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

Προσοχή!

Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες. Το πολυλειτουργικό εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για το κόψιμο και τρίψιμο πολύ σκληρών αγαθών (κόκκι, καφέ, ράπανα, μοσχοκάρυδα) και κατεψυγμένων αγαθών (φρούτα ή παρόμοια).

Μαχαίρι γενικής χρήσης

για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων. Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα 6).



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!

Μην πιάνετε ποτέ στις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης.

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή.

Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσας.

Εικόνα D

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετήστε τον Μαχαίρι γενικής χρήσης.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Για να εφαρμόζει σωστά το καπάκι, το μαχαίρι γενικής χρήσης πρέπει να βρίσκεται ίσια μέσα στο μπολ (Εικόνα D-3).

- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα. Όταν βρίσκονται μεγάλες ποσότητες υλικών μέσα στο μπολ, μπορεί να είναι λίγο δύσκολη η τοποθέτηση του καπακιού. Στρέψτε ενδεχομένως τη ζεύξη με τα τρία πτερύγια στην κάτω πλευρά του καπακιού στη σωστή θέση.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε τον πιεστή.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Κρατήστε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία (Ταχύτητα Turbo).
- Για να συμπληρώσετε υλικά, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε να ακινητοποιηθεί το εργαλείο.

- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία:

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το μπολ.
- Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης στην πλαστική λαβή και το αφαιρείτε

Φέρων δίσκος για ένθετα δίσκους

Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε χαμηλό αριθμό στροφών για το κόψιμο: αγγουριών, καρότων, πατατών.

Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε χαμηλό αριθμό στροφών για το κόψιμο: αγγουριών, καρότων, παντζαριών, κολοκυθιών.

Ένθετο τριψίματος – μεσαία

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε υψηλό αριθμό στροφών για το τρίψιμο: μήλων, καρότων, τυριού, λάχανου.

Ένθετος δίσκος τριψίματος – χοντρό τρίψιμο

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε υψηλό αριθμό στροφών για το τρίψιμο: πατατών για μπαλάκια πατατάς και πατατοκεφτέδες, φρούτων και λαχανικών για ωμές σαλάτες.

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα 6).



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!

Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα! Προσεχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτηση στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

Προσοχή!

Το τρίψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (παρμεζάνα, σοκολάτα) με τους ένθετους δίσκους δεν επιτρέπεται.

Για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων (πράσα, σέλινο, ραβέντι) οι ένθετοι δίσκοι είναι μόνον εν μέρει κατάλληλοι.

Εικόνα 13

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετείτε το επιθυμητό ένθετο στον φέροντα δίσκο. **Προσεχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου (Εικόνα 13-1)!**
- Πιάστε τον φέροντα δίσκο στις εσοχές-λαβές και τοποθετήστε τον στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φικς στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών.
- Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και το λειτουργικό εξάρτημα και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Γεμίζετε με τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο **μόνο με ελαφριά πίεση** με τον πιεστή.

Προσοχή!

Αδειάζετε το μπολ προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φέροντα δίσκο.

- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία:

- Τραβάτε το φικς από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το μπολ.
- Πιάνετε τον φέροντα δίσκο στις εσοχές λαβές και τον αφαιρείτε από το μπολ.
- Αναποδογυρίζετε τον φέροντα δίσκο και πιέζετε προσεκτικά το ένθετο από την κάτω μεριά να βγει (**Εικόνα 13**).

Καθαρισμός

Βασική συσκευή και εργαλεία

Προσοχή!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

- i** Κατά την επεξεργασία π. χ. καρτών και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.
- Τραβάτε το φικς από την πρίζα!
 - Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
 - Το ποτήρι ανάμιξης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
 - Το πόδι ανάμιξης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων ή μπορεί να καθαριστεί με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
 - Αφήνετε το πόδι ανάμιξης σε όρθια θέση να στεγνώσει (μαχαίρι ποδιού ανάμιξης προς τα πάνω), ώστε να μπορεί να εξέλθει το νερό που τυχόν έχει διεισδύσει.

Εργαλείο χτυπήματος

Προσοχή!

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

- Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης επιτρέπεται να το σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

Προσοχή!

Μη βυθίσετε ποτέ το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μέσα σε υγρά ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Σκουπίζετε το καπάκι μόνο με βρεγμένο πανί ή το ξεπλένετε για λίγο κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Το μπολ, το μαχαίρι γενικής χρήσης, οι φέροντες δίσκοι και οι ένθετοι δίσκοι είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Αντιμετώπιση βλάβων

Βλάβη	Αντιμετώπιση
Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας.	<p>Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλετε το φις από την πρίζα. • Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει επί περ. 1 ώρα, ώστε να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης. • Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Συνταγές και Συμβουλές Μαγιονέζα

Εργαλείο: Πόδι ανάμιξης

1 αβγό (κρόκος και ασπράδι)
1 κουταλιές σούπας μουστάρδα
1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι
200–250 ml λάδι

Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση
Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- Ακουμπήστε τη ράβδο μπλέντερ στον πυθμένα του ποτηριού μίξερ και ενεργοποιήστε την (ταχύτητα τούρμπο), μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.
- Ανασηκώστε το αναμμένο μπλέντερ αργά ως την πάνω άκρη του μίγματος και ξανακατεβάστε το, μέχρι να είναι έτοιμη η μαγιονέζα.

Συμβουλή: Σύμφωνα με αυτή τη συνταγή μπορείτε να παρασκευάσετε επίσης μαγιονέζα μόνο με κρόκους αβγών. Στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιείτε όμως μόνο τη μισή ποσότητα λαδιού.

Σούπα λαχανικών

Εργαλείο: Πόδι ανάμιξης

300 g πατάτες
200 g καρότα
1 μικρό κομμάτι σέλερι
2 ντομάτες
1 κρεμμύδι
50 g βούτυρο
2 l νερό

Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

- Ξεφλουδίστε τις ντομάτες και αφαιρέστε τους σπόρους.
- Κόψτε τα καθαρισμένα και πλυμένα λαχανικά σε κομμάτια και σοτάρτε τα στο καυτό βούτυρο.
- Προσθέστε νερό και αλατίστε.
- Αφήστε τα να βράσουν όλα μαζί για 20–25 λεπτά.
- Πάρτε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
- Πολτοποιήστε τη σούπα με το μπλέντερ χειρός μέσα στην κατσαρόλα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

Ζύμη για κρέπες

Εργαλείο: Πόδι ανάμιξης

250 ml γάλα

1 αβγό

100 g αλεύρι

25 g λειωμένο κρύο βούτυρο

- Βάλτε όλα τα υλικά με τη σειρά που σας δίνουμε μέσα στο δοχείο και ανακατέψτε τα με το μπλέντερ χειρός σε ζύμη.

Ροφήματα με γάλα (Μιλκσέικ)

Εργαλείο: Πόδι ανάμιξης

1 ποτήρι γάλα

6 μεγάλες φράουλες

ή
10 φραμπουάζ ή

1 μπανάνα (κομμένη σε φέτες)

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο και αναμίξτε τα.
- Προσθέστε κατά προτίμηση λιγη ζάχαρη.

Συμβουλή:

Για κάθε μιλκσέικ προσθέστε ένα παγάκι ή χρησιμοποιήστε πολύ κρύο γάλα.

Απόσυρση



Η συσκευή αυτή έχει σημειωθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2012/19/EC περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την ανάληψη και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε ολόκληρη την ΕΕ. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).

7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ..
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
 - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz.

Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için	98
Genel bakış	100
Cihazın kullanılması	101
Cihazın temizlenmesi	103
Arıza durumunda yardım (MSM67..)	104
Tarifler ve yararlı bilgiler	104
Giderme bilgileri	105
Garanti koşulları	105

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

Cihaz sadece besin doğramak ya da karıştırmak için uygundur.

Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökülüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi

El blenderini ıslak eller ile kullanmayınız ve boş çalıştırmayınız. Cihazı, karıştırma ayağı ile ana cihazın birleştiği yeri aşacak şekilde sıvı maddelerin içine sokmayınız. Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunuz. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir. Karıştırma ucunu kesinlikle sıcak yüzeyler üzerine koymayınız veya çok sıcak karıştırma malzemesi içinde kullanmayınız. Karıştırılacak sıcak malzemeleri mikser ile işlemeyen önce, asg. 80 °C sıcaklığa kadar soğumasını sağlayınız veya bekleyiniz! Blenderi tencere içinde kullandığınız zaman, kullanmaya başlamadan önce tencereyi ocaktan indiriniz.

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Karıştırma ucundaki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız. Genel bıçağın ağızlarını kesinlikle tutmayınız. Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz. Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir. Tutucu diski sadece öngörülmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz. Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız. Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz sadece yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş kapak ile devreye sokulmalıdır. Bıçağına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Önemli!

El blenderini sadece orijinal aksesuarlar ile çalıştırınız. Aksesuarları cihaza sadece ana cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız. Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz. Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Kesinlikle blender / karıştırma ucu ile çok fonksiyonlu aksesuar kabı içinde çalışmayınız.

Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir.

Çok fonksiyonlu aksesuar kabı mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

Çok fonksiyonlu aksesuarın kapağı kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekli zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir.

▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Dikkat! Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim

- 1 Ana cihaz
- 2 Elektrik kablosu
- 3 Devir sayısı ayarlaması
Çalışma hızı en düşük (●) ve en yüksek (12) devir sayısı arasında kademesiz ayarlanabilir (sadece 4a tuşu ile birlikte).
- 4 Çalıştırma (açma) tuşu
 - a Ayarlanabilir hız (devir sayısı ayarlaması vardır 3)
 - a Turbo hız
Ana şalter (a veya b) basılı olduğu sürece, çubuk mikser (el blenderi) açıktır. Turbo hızı genel doğrayıcı (eğer teslimat kapsamına dahilse) için kullanılır.
- 5 Çözme tuşları
Karıştırma ucunu çıkarmak için, her iki kilit açma tuşuna aynı anda basılmalıdır.
- 6 Karıştırma ayağı
Karıştırıcı ucu cihaza takılmalı ve yerine oturması sağlanmalıdır.
- 7 Karıştırma ucu bıçağı

8 Mikser bardağı

Karıştırma kabı içinde çalışılması, karıştırılan maddenin etrafa sıçramasını önler.

9 Kapak

Kapağı, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için karıştırma kabının üzerine kapatınız.

Çırpma teli:

10 Çırpma teli

11 Dişli düzeneği ön parçası

Çok fonksiyonlu aksesuar:

12 Karıştırma kabı

13 Ünlversal bıçak

14 Disk üniteleri için tutucu disk

15 Disk üniteleri

- a) Kesme parçası – kaba
- b) Kesme parçası – ince
- c) Raspalama parçası – orta
- d) Rendeleme disk ünitesi – kaba

16 Dişli düzenekli kapak

17 Tıkaç

Cihazın kullanılması

Dikkat!

Kullanılan kabın tabanı çıkıntılı veya kademeli olmamalıdır.

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, tüm parçaları temizleyiniz.

Karıştırma ayağı

Karıştırma ucu mayonez, sos, karışık içecek, bebek maması, pişmiş meyve ve sebze karıştırmaya elverişlidir.

Çorba pürelmek için kullanılır.

Cihaz ile çalışmak için, teslimat kapsamındaki karıştırma kabının kullanılması tavsiye edilir. Fakat başka uygun kaplar da kullanılabilir.

Resim E

- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.
- Karıştırma ucunu ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına veya başka bir yüksek kaba doldurunuz.

- İşlenecek besinlerde bir sıvı mevcut olduğu zaman, blender daha iyi çalışır.
- İsteddiğiniz devir sayısını, devir sayısı ayar düzeni ile ayarlayınız (**Resim E-5**).

Sıvılarda ve karıştırılacak sıcak malzemelerde ve ek maddelerin mevcut malzemelere karıştırılmasında (örn. kahvaltılık tahıl gevreğinin yoğurda karıştırılması), düşük bir devir sayısı kademesi kullanılması tavsiye edilir. Yüksek devir sayısı kademelerinin katı besinlerin işlenmesi için kullanılması tavsiye edilir.

- El blenderini ve kabı sabit tutunuz.
- Blenderi, istediğiniz devreye sokma tuşuna basarak devreye sokunuz.
- Blenderi devreye sokarken hafif eğik tutarak, karıştırma kabının tabanına "emme sonucu tutulma" olmasını önleyiniz. Ana şalter (a veya b) basılı olduğu sürece, çubuk mikser açıktır.
- Karıştırılan besinin sıçramasını önlemek için, ana şaltere (açma/kapatma şalteri) ancak karıştırma ucu karıştırılacak besinin içine sokulduktan sonra basınız. Çubuk mikseri (el blenderini) daima, karıştırma ucunu karıştırılan besinin içinden çıkarmadan önce kapatınız.

- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız. İşiniz sona erdikten sonra:
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve karıştırma ucunu ana cihazdan çıkarınız.

Çırpma teli

Çırpma teli, kremşanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğü (sıcak (azm. 70 °C) ve soğuk süt (azm. 8 °C) ile) çırpma için olduğu gibi, sos ve tatlı türleri işlenmesinde kullanılmaya elverişlidir.



Haşlanma tehlikesi!

Sıcak süt işlerken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız. Sıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

Resim G

- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Dişli ara parçayı ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli ara parçaya takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.

Dikkat!

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takip yerleştirmeyiniz (Resim G-3).

- Elektrik fişini prize takınız.
- İsteddiğiniz devir sayısını, devir sayısı ayar düzeni ile ayarlayınız (öneri: yüksek devir sayısı).
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkı tutunuz ve istediğiniz devreye sokma tuşuna basınız.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız. İşiniz sona erdikten sonra:
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı dişli düzeneği ön parçasından çıkarınız.
- Çırpma telini dişli ara parçadan çıkarınız.

Çok fonksiyonlu aksesuar

Çok fonksiyonlu aksesuar, kesilmesi ve raspanması için uygundur.



Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

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

Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz sadece yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş kapak ile devreye sokulmalıdır.

Dikkat!

Çok fonksiyonlu aksesuar sadece komple monte edilmiş şekilde kullanılmalıdır!

Dikkat:

Et doğramadan önce kırırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.

Çok fonksiyonlu aksesuar, çok sert besinlerin (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi, yani muskat) ve dondurulmuş besinlerin (meyve veya benzeri) doğranması için uygun değildir.

Üniversal bıçak

Genel doğrama bıçağı, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur.

Tabloda (Resim 6) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.



Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel bıçağın ağızlarını kesinlikle tutmayınız.

Genel bıçağı sadece plastik tutamak üzerinden tutunuz.

Bıçağa çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Resim 6

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- Genel bıçağı yerine takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

Dikkat!

Kapağın yerine doğru oturması için, genel bıçak kabın içine düzgün oturmalıdır (Resim 3).

- Kapağı kabın üzerine oturtunuz ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Eğer kabın içinde çok miktarda malzeme varsa, kapağın takılıp oturtulması biraz zor olabilir. Gerekirse üç kanatlı kuplajı kapağın alt tarafında doğru konuma çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Tıkaçı kullanınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz (Turbo hız).
- Malzeme ilave etmek için devreye sokma tuşunu serbest bırakınız. Aletin durmasını bekleyiniz.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız. İşiniz sona erdikten sonra:
 - Elektrik fişini çekip çıkarınız.
 - Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
 - Kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çanakdan çıkarınız.
 - Genel bıçağı plastik tutamak üzerinden tutunuz ve dışarı çıkarınız

Disk üniteleri ile tutucu disk

Kesme parçası – kaba

Şu besinleri kesmek için, devir sayısı ayar düğmesini düşük devir sayısına ayarlayınız: Salatalık, havuç, patates.

Kesme parçası – ince

Şu besinleri kesmek için, devir sayısı ayar düğmesini düşük devir sayısına ayarlayınız: Salatalık, havuç, kırmızı turp, kabak.

Rasपालama parçası – orta

Şu besinleri rasपालamak için, devir sayısı ayar düğmesini yüksek devir sayısına ayarlayınız: Elma, havuç, peynir, lahan.

Rendeleme disk ünitesi – kaba

Şu besinleri rendelemek için, devir sayısını ayar düğmesini yüksek devir sayısına ayarlayınız: Alman usulü patates köftesi ve patates mücveri için patates; çiğ salatalar için meyve ve sebze.

Tabloda (Resim 1) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.



Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir. Tutucu diski sadece öngörülmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz.

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

Dikkat:

Çok sert besinlerin (parmesan peyniri, çikolata) disk üniteleri ile doğranması yasaktır.

Lifli besinlerin (pırasa, kereviz, ravent) işlenmesi için disk üniteleri sadece sınırlı uygundur.

Resim 1

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- İsteddiğiniz üniteyi takma diskinde yerleştiriniz. **Ünitenin şekline ve konumuna dikkat edilmelidir (Resim 1-1)!**
- Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve kabın veya çanağın içine yerleştiriniz.
- Kapağı kabın üzerine oturtunuz ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- İsteddiğiniz devir sayısını, devir sayısını ayar düzemi ile ayarlayınız.
- Ana cihazı ve çok fonksiyonlu aksesuarı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz.
- Kesilecek veya raspanacak besini ilave etme ağızından doldurunuz.
- Kesilecek veya raspanacak besin tıkaç ile **sadece hafif bastırılarak** cihazın içine itelenmelidir.

Dikkat!

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

- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız. İşiniz sona erdikten sonra:
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çanaktan çıkarınız.
- Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çanaktan dışarı kaldırınız.
- Tutma diskini çeviriniz ve takılı üniteyi alt taraftan dikkatlice bastırıp çıkarınız (Resim 1).

Cihazın temizlenmesi

Ana cihaz ve aletler

Dikkat!

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

- **i** Örn. kırmızı lahana ve havuç işlerken, plastik parçalarda renk değişimleri oluşur ve bu renk değişimleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız!
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde temizlenebilir.
- Karıştırma ayağını bulaşık makinesinde veya bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz.
- Karıştırma ucunu dik konumda (karıştırma ucu bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

Çırpma teli

Dikkat!

Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Dişli düzeneği ön parçasını sadece nemli bir bez ile siliniz.

Çok fonksiyonlu aksesuar

Dikkat!

Çok fonksiyonlu aksesuarın kapağı kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

- Kapağı sadece nemli bir bez ile siliniz veya musluktan akan su altında kısaca durulayınız.
- Kap, genel bıçak, tutucu diskler ve disk üniteleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Arıza durumunda yardım

Arıza	Giderilmesi
Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.	<p>Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız. • Aşırı yüklenme güvenliğini devreden çıkarmak için, cihazın yakl. 1 saat soğumasını bekleyiniz. • Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız).

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Tarifler ve yararlı bilgiler

Mayonez

Aletler: Karıştırma ayağı

1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)

1 çorba kaşığı hardal

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

200–250 ml sıvı yağ

Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber
Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır!

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- Blenderi kabın dibine temas ettiriniz ve karışım bir emülsiyona dönüşüncüye kadar çalıştırınız (turbo hız).
- Çalışmakta olan el blenderini, mayonez hazır oluncaya kadar, yavaş bir şekilde karışımın üst yüzeyine kadar kaldırınız ve tekrar kabın dibine kadar indiriniz.

Yararlı bilgi: Bu tarife göre, sadece yumurta sarısı ile mayonez de yapabilirsiniz. Fakat bu durumda, bildirilen yağ miktarının sadece yarısını kullanınız.

Sebze çorbası

Aletler: Karıştırma ayağı

300 g patates

200 g havuç

1 küçük kereviz

2 domates

1 soğan

50 g tereyağı

2 l su

Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber

- Domateslerin kabuğunu soyunuz ve çekirdeklerini çıkarınız.
- Temizlenmiş ve yıkanmış sebzeleri tane tane kesin ve sıcak tereyağı içinde, hafif ateşte buğuda pişiriniz.
- Su ilave ediniz ve tuz atınız.
- Hepsini 20–25 dakika kaynamaya bırakınız.
- Tencereyi ocaktan indiriniz.
- El blenderi ile çorbayı tencere içinde püre şeklinde eziniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

Krep (crêpes) hamuru

Aletler: Karıştırma ayağı

250 ml süt

1 yumurta

100 g un

25 g eritilmiş ve soğumuş tereyağı

- Tüm malzemeleri yukarıdaki sıraya göre kabın içine doldurunuz ve muntazam bir hamur olacak şekilde karıştırınız.

Sütlü içecekler

Aletler: Karıştırma ayağı

1 bardak süt

6 tane büyük çilek

veya

10 ahududu veya

1 muz (dilimlenmiş)

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz ve karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre şeker ilave ediniz.

Yararlı bilgi:

Sütlü içecek (milk shake) yaptığınızda, bir top dondurma da ilave ediniz veya çok soğuk süt kullanınız.

Giderme bilgileri



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EU'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili, AB çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir. Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz.

Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz.

Garanti hakkından yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

Yazılı başvurular için adresimiz

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

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



KÜÇÜK EV ALETLERİ
G A R A N T İ
B E L G E S İ

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

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kiyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Niçnçyçç Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartısı	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Mağası	87182	15.07.2010
Bosch	SarıEl Süpürgeci	87404	29.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

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

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

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

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemde sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

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

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa	108
Opis urządzenia	110
Obsługa	111
Czyszczenie	114
Usuwanie drobnych usterek (MSM67..)	114
Przepisy kulinarne i wskazówki	114
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia	115
Warunki gwarancji	115

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane brakiem przestrzegania instrukcji w związku z prawidłowym zastosowaniem urządzenia. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp. Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego. Urządzenie nadaje się wyłącznie do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Blendera nie wolno chwytać mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym.

Końcówki miksującej nigdy nie zanurzać w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących płynów.

Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.

Końcówki do miksowania nigdy nie stawiać na gorących powierzchniach, ani wkładać do bardzo gorących produktów przeznaczonych do miksowania. Gorące produkty przeznaczone do miksowania schłodzić najpierw co najmniej do 80 °C a dopiero potem miksować! Przy używaniu blendera w garnku, ten uprzednio zdjąć z kuchenki.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Nigdy nie dotykać noża końcówki miksującej.

Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

Nigdy nie dotykać ostrzy noża uniwersalnego. Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).

Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek chwycić tylko za przeznaczone do tego wgłębienie.

Nie wkładać rąk do otworu wysypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

W przypadku zastosowania przystawki wielofunkcyjnej dozwolone jest włączenie modułu napędowego tylko z nałożoną i mocno przykręconą pokrywą.

Nie dotykać noży gołymi rękami. Do czyszczenia używać szczotki.

Ważne!

Blender używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy moduł napędowy jest nieruchomy.

Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni. Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Nigdy nie używać blendera/stopy miksera w misce przystawki wielofunkcyjnej.

Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

Miska przystawki wielofunkcyjnej nie nadaje się do podgrzewania potraw w kuchenke mikrofalowej.

Pokrywy przystawki wielofunkcyjnej nigdy nie zanurzać w cieczy i nie myć w zmywarce.

Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do odpowiedniego zmixowania produktów.

▲ objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Uwaga! Obracające się narzędzia.

Nie wkładać rąk do otworu wysypowego.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

- 1 Korpus urządzenia**
- 2 Elektryczny przewód zasilający**
- 3 Regulacja liczby obrotów**
Prędkość roboczą można nastawić bezstopniowo pomiędzy najniższą (●) i najwyższą (12) liczbą obrotów (tylko przy włączeniu przycisku 4a).

4 Przycisk włącznika

a prędkość (z regulacją liczby obrotów 3)

a Prędkość turbo

Blender jest włączony tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk (a lub b). Prędkość turbo stosowana jest dla rozdrabniacza uniwersalnego (jeśli należy do zakresu dostawy).

5 Przyciski zwalniania blokady

W celu zdjęcia końcówki miksującej nacisnąć równocześnie obydwa przyciski zwalniania blokady.

6 Końcówka miksująca

Końcówkę miksującą nałożyć i zatrasnąć.

7 Nóż końcówki miksującej**8 Pojemnik miksera**

Miksowanie w pojemniku zapobiega rozpryskiwaniu się miksowanych produktów.

9 Pokrywa

Do przechowywania przetworzonych produktów nałożyć na pojemnik pokrywkę.

Końcówka do ubijania:**10 Końcówka do ubijania****11 Przystawka przekładni****Przystawka wielofunkcyjna:****12 Miska****13 Nóż uniwersalny****14 Nośnik wkładek****15 Wkładki tarczowe**

- Wkładka do cięcia – grubo
- Wkładka do cięcia – drobno
- Wkładka do tarcia – średnia
- Wkładka do tarcia – grubo

16 Pokrywa z przekładnią**17 Popychacz****Obsługa****Uwaga!**

Podłoże używanego naczynia musi być równe – nie może mieć wypukleń/podestu.

- Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie części.

Końcówka miksująca

Stopa miksera nadaje się do miksowania majonezu, sosów, napojów miksowanych, potraw dla niemowląt, gotowanych owoców i warzyw.

Do rozcierania zup.

Do pracy zalecamy stosowanie dołączonego pojemnika do miksowania. Można również używać inne naczynia.

Rysunek 1

- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Końcówkę miksującą nałożyć na korpus urządzenia i zatrasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty do pojemnika lub innego wysokiego naczynia.

i Blender pracuje lepiej, jeżeli wśród produktów przeznaczonych do miksowania znajdują się również płynne składniki.

- Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią liczbę obrotów (**rysunek B-5**).

Do miksowania płynów, gorących produktów i do mieszania składników (np. płatki zbożowe w jogurcie) zaleca się stosować niski zakres obrotów. Wysokie zakresy obrotów zaleca się do przetwarzania bardziej stałych produktów spożywczych.

- Mocno trzymać blender i pojemnik.
- Włączyć blender poprzez naciśnięcieżądanego przycisku włącznika.

i Przy włączaniu blendera trzymać go lekko ukośnie, aby uniknąć przyssania się do podłoża pojemnika. Blender jest włączony tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

i Aby zapobiec rozpryskiwaniu się produktów nacisnąć przycisk włącznika dopiero wtedy, gdy końcówka miksująca zanurzona jest w produktach przeznaczonych do miksowania. Blender wyłączyć zawsze przed wyjęciem końcówki miksującej z rozdrabnianych produktów.

- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy:

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć z blendera końcówkę miksującą.

Końcówka do ubijania

Końcówka do ubijania nadaje się do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (gorące mleko (maks. 70 °C), zimne mleko (maks. 8 °C)) oraz do przygotowywania sosów i deseratów.

**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Przy gorącym mleku używać wysokie, wąskie naczynie. Gorące mleko może prysnąć i spowodować poparzenie.

Rysunek 3

- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Nałożyć przystawkę przekładni na korpus urządzenia i zatrzasknąć.
- Włożyć końcówkę do ubijania do przystawki przekładni i zatrzasknąć.

Uwaga!

Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni (rysunek 3-3).

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić żadaną liczbę obrotów za pomocą regulatora liczby obrotów (zalecenie: wysoka liczba obrotów).
- Trzymać mocno korpus urządzenia i pojemnik i nacisnąć żądany przycisk włącznika.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy:

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć blender z przystawki z przekładnią.
- Wyjąć końcówkę do ubijania z przystawki przekładni.

Przystawka wielofunkcyjna

Przystawka wielofunkcyjna jest przeznaczona do szatkowania i rozdrabniania na wiórki artykułów spożywczych.



Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy. W przypadku zastosowania przystawki wielofunkcyjnej dozwolone jest włączenie modułu napędowego tylko z nalożoną i mocno przykręconą pokrywą.

Uwaga!

Przystawkę wielofunkcyjną używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym!

Uwaga!

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.

Przystawka wielofunkcyjna nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (ziarna kawy, rzodkwi, orzechów muszkatołowych) i mrożonek (owoców itp.).

Nóż uniwersalny

do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek 3).



Niebezpieczeństwo skażenia ostrym nożem!

Nigdy nie dotykać ostrzy noża uniwersalnego.

Noż uniwersalny chwycić wyłącznie za rękojeść z tworzywa sztucznego.

Nie dotykać noży gołymi rękami.

Do czyszczenia używać szczotki.

Rysunek 4

- Miskę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej.
- Włożyć nóż uniwersalny.
- Włożyć produkty.

Uwaga!

Noż/nóż uniwersalny musi być prosto osadzony w misce, żeby pokrywa była prawidłowo nalożona (rysunek 4-3).

- Nalożyć pokrywę na miskę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu. Nałożenie pokrywy może być nieco utrudnione, gdy w misce znajdują się większe ilości składników. W razie potrzeby przekręcić do odpowiedniej pozycji sprzęgło z trzema skrzydełkami, znajdujące się na dolnej stronie pokrywy.
- Nalożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasknąć.
- Włożyć popychacz.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Trzymać mocno korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny; włączyć urządzenie (prędkość turbo).
- W celu dodania składników puścić przycisk włącznika. Poczekać, aż do zatrzymania się narzędzia.

- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wysypowy.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy:

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją z miski.
- Nóż uniwersalny chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.

Tarcza nośna z wkładkami roboczymi

Wkładka do cięcia – grubo

Regulator ustawić na niską prędkość obrotową w celu szatkowania: ogórków, marchewek, ziemniaków.

Wkładka do cięcia – drobno

Regulator ustawić na niską prędkość obrotową w celu szatkowania: ogórków, marchewek, buraków czerwonych, kabaczków.

Wkładka do tarcia – średnia

Regulator ustawić na wysoką prędkość obrotową do rozdrabniania na wiórki: jabłek, marchewek, sera, białej kapusty.

Wkładka do tarcia – grubo

Regulator ustawić na wysoką prędkość obrotową do tarcia: ziemniaków na kluski, placków ziemniaczanych; owoców i warzyw do surówek.

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek 13).



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!

Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek chwycić tylko za przeznaczone do tego wgłębienie. Nie wkładać rąk do otworu wysypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

Uwaga!

Rozdrabnianie bardzo twardych produktów (sera Parmesan, czekolady) wkładkami do tarczy jest niedozwolone.

Wkładki do tarczy nadają się tylko w ograniczony sposób do przetwarzania włóknistych warzyw (pory, seler, rabarbar).

Rysunek 13

- Miskę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej.
- Nasadzić wybraną wkładkę na nośnik wkładek. **Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki (rysunek 13-1)!**
- Nośnik wkładek chwycić w zagłębieniach i włożyć do miski.
- Nałożyć pokrywę na miskę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią liczbę obrotów.
- Mocno przytrzymać moduł napędowy i przystawkę wielofunkcyjną, potem włączyć urządzenie.
- Produkty do szatkowania lub rozdrabniania na wiórki wprowadzać przez otwór do napełniania.
- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem lekko naciskając, bez używania siły.

Uwaga!

Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały nośnika wkładek.

- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.
- Po pracy:
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
 - Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
 - Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją z miski.
 - Chwycić nośnik wkładek za przeznaczone do tego wgłębienie i wyciągnąć z miski.
 - Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć nasadzoną wkładkę (rysunek 13).

Czyszczenie

Korpus urządzenia i narzędzia

Uwaga!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

- i** Przy obróbce np. czerwonej kapusty i marchewki pozostają przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego, które można usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego!
 - Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ścierką a następnie wytrzeć do sucha.
 - Pojemnik miksera można myć w zmywarce do naczyń.
 - Końcówkę miksującą umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.
 - Końcówkę miksującą suszyć w odwrótej pozycji (nożem do góry), aby woda, która dostała się do końcówki mogła wypłynąć.

Końcówka do ubijania

Uwaga!

Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń.
- Przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Przystawka wielofunkcyjna

Uwaga!

Pokrywę przystawki wielofunkcyjnej nigdy nie zanurzać w cieczy i nie myć w zmywarce.

- Pokrywę wycierać tylko wilgotną szmatką lub krótko spłukać pod bieżącą wodą.
- Miska, nóż uniwersalny, tarcze nośne i wkładki do tarczy nadają do mycia w zmywarce.
- Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Usuwanie drobnych usterek

Usterka	Środki zaradcze
Urządzenie wyłącza się podczas pracy.	System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny. <ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. • Urządzenie pozostawić ok. 1 godzinę do ochłodzenia, w celu deaktywacji systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem. • Ponownie włączyć urządzenie.

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przepisy kulinarne i wskazówki

Majonez

Narzędzie: Końcówka miksująca

1 jajko (żółtko i białko)

1 łyżka musztardy

1 łyżka soku cytrynowego lub octu

200–250 ml oliwy

sól, pieprz do smaku

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę!

- Składniki włożyć do pojemnika.
- Końcówkę miksującą włożyć na dno pojemnika i włączyć (prędkość turbo) aż do utworzenia się gładkiej konsystencji.
- Włączony blender przesuwać powoli do górnej warstwy mieszaniny i ponownie powoli zanurzać aż majonez będzie gotowy.

Wskazówka: Według tego przepisu można również przygotować majonez z samych żółtek. Wtedy proszę użyć tylko połowę podanej ilości oleju.

Zupa z warzyw

Narzędzie: Końcówka miksująca

300 g ziemniaków
200 g marchewki
1 mały kawałek selera
2 pomidory
1 cebula
50 g masła
2 l wody
sól, pieprz do smaku

- Pomidory obrać ze skórki i usunąć pestki.
- Oczyszczone i umyte warzywa pokroić na kawałki i dusić na rozgrzanym maśle.
- Dodać wodę i posolić.
- Wszystko gotować 20–25 minut.
- Zdjąć garnek z pieca.
- Zupę zmiksować blenderem w garnku na purée.
- Przyprawić solą i pieprzem.

Ciasto na naleśniki

Narzędzie: Końcówka miksująca

250 ml mleka
1 jajko
100 g mąki
25 g roztopionego, schłodzonego masła

- Wszystkie składniki włożyć w podanej kolejności do pojemnika i miksować, aż do powstania gładkiego ciasta.

Miksowane napoje mleczne

Narzędzie: Końcówka miksująca

1 szklanka mleka
6 dużych truskawek
albo
10 malin albo
1 banan (pokroić na plasterki)

- Składniki włożyć do pojemnika i miksować.
- Posłodzić do smaku.

Wskazówka:

Aby otrzymać mleczny shake należy dodać gałkę lodów lub bardzo zimne mleko.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem określonego kontenera na odpady.

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

Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

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

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében	116
A készülék részei	118
A készülék kezelése	119
Tisztítás	121
Segítség üzemzavar esetén (MSM67..)	122
Receptek és ötletek	122
Környezetvédelmi tudnivalók	123
Garanciális feltételek	123

Az Ön biztonsága érdekében

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért. Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült. Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. A készülék kizárólag élelmiszerek aprítására és összekeverésére szolgál. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni. Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Általános biztonsági előírások

Áramütés veszélye

A készüléket gyermekek nem használhatják.

A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.

A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. A készülék csak zárt térben használható.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt. A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.

A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély

Áramütés veszélye

A rúdmixert ne fogja meg nedves kézzel, és ne járassa üresben.

A keverő és az alapgép csatlakozása felett ne merítse a készüléket folyadékba. Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben.

Vigyázzon a forró folyadékok feldolgozásakor.

A folyadék kifröccsenhet.

A keverőt soha ne tegye forró felületre, és ne merítse nagyon forró turmixolandó anyagba. A forró turmixolandó anyagot a mixerrel való feldolgozás előtt legalább 80 °C-ra hagyja lehűlni! Ha a rúdmixert főzőedényben szeretné használni, a főzőedényt előbb vegye le a főzőfelületről.

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Mielőtt kicseréli az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy pótalkatrészeket, kapcsolja ki a gépet, és válassza le az elektromos hálózatról.

Soha ne nyúljon a keverőszár késéhez. A kést soha ne csupasz kézzel tisztítsa. Használjon kefét.

Soha ne nyúljon az univerzális kés pengéihez. Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

A betétek használata során legyen különösen óvatos! A betét tartótárcsába való behelyezésekor figyeljen a betét formájára és helyzetére. A tartótárcsát csak a kialakított fogóvájtnál fogja meg. Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántöltéshez csak a tömőeszközt használja.

A multifunkcionális tartozékkal végzett munka közben az alapgépet csak akkor szabad bekapcsolni, ha a fedél erősen rá van csavarva.

A kést ne fogja meg pusztán kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.

Fontos!

A rúdmixert csakis az eredeti tartozékokkal használja.

A tartozékokat csak akkor szerelje fel vagy vegye le, ha a készülék leállt. Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe. A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben. Soha ne dolgozzon rúdmixerrel/keverőszárral a multifunkcionális tartozék tájában. A turmixpohár nem használható mikrohullámú sütőben. A multifunkcionális tartozék tája nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra. A multifunkcionális tartozék fedelét soha ne merítse folyadékba és ne tisztítsa mosogatógépben. Javasoljuk, hogy a készüléket soha ne hagyja hosszabb ideig bekapcsolva, mint amennyi idő a turmixolandó anyag feldolgozásához szükséges.

▲ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése



Vigyázat! Forgó szerszámok.

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

▲ ábra

- 1 **Alapgép**
- 2 **Hálózati kábel**
- 3 **Fordulatszám-szabályozás**
A munkasebesség fokozatonként állítható a legalacsonyabb (●) és a legmagasabb (12) fordulatszám között (csak a **4a** gombbal együtt).
- 4 **Bekapcsoló gomb**
 - a szabályozható sebesség (fordulatszám-szabályozással 3)
 - a Turbó-sebesség
A rúdmixer addig van bekapcsolva, ameddig a bekapcsoló gombot (a vagy b) lenyomva tartja.
A turbó-sebességet az univerzális aprítónál használja (ha az alapkészlet tartalmazza).
- 5 **Nyitó-nyomógombok**
A keverő levételéhez egyszerre nyomja meg a nyitó-nyomógombokat.
- 6 **Keverő**
Tegye föl a keverőt és kattintsa be.
- 7 **Kés a keverőlábon**

8 Turmixpohár

A turmixpohár használatával megakadályozza a turmixolandó anyagok szétfröccsenését.

9 Fedél

Tegye a fedelet a keverőpohárra, hogy a feldolgozott anyag a pohárban maradjon.

Habverő:

10 Habverő

11 Hajtóműegység

Multifunkcionális tartozék:

12 Tál

13 Univerzális kés

14 Tartótárcsa a tárcsabetéteknek

15 Tárcsabetétek

- a) Vágó-betét – durva
- b) Vágó-betét – finom
- c) Órló-betét, közepes
- d) Reszelőtárcsa-betét – durva

16 Fedél hajtóművel

17 Tömőeszköz

A készülék kezelése

Figyelem!

A használt edény alján nem lehetnek kiemelkedések vagy nagyobb egyenetlenségek.

- Az első használat előtt az összes alkatrészt tisztítsa meg.

Keverő

A keverőszár majonéz, szószok, mixelt italok, bébiétel, főtt gyümölcs és zöldség turmixolására szolgál.

Levesek pépesítéséhez.

A konyhai műveletekhez a készülékkel együtt szállított turmixpohár használata ajánlott. De más alkalmas edények is használhatók.

☑ ábra

- Az elektromos csatlakozókábelt teljesen csavarja le.
- Tegye föl a keverőt az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba vagy egy másik magas falú edénybe.

i A rúdmixer jobban működik, ha a feldolgozandó élelmiszerek kevés folyadékot tartalmaznak.

- Állítsa be a kívánt fordulatszámot a fordulatszám-szabályozással (☑-5 ábra).

Folyadékoknál, forró turmixolandó anyagoknál és keverésnél (pl. müzli joghurttal) ajánlott alacsony fordulatszámú fokozatot használni.

A magasabb fordulatszámú fokozatok a szilárdabb élelmiszerek feldolgozására ajánlottak.

- Tartsa szilárdan a rúdmixert és a poharat.
- A rúdmixert a kívánt bekapcsoló gombot nyomva kapcsolja be.

i Tartsa kissé ferdén a rúdmixert, amikor bekapcsolja, mert így elkerülhető hogy az a szívóerő hatására rátapadjon a turmixpohár aljára. Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

i Ahhoz, hogy a turmixolandó anyag ne fröccsenjen ki, a bekapcsoló gombot csak akkor nyomja meg, ha a keverőt belemerítette a turmixolandó anyagba. A rúd-mixert mindig kapcsolja ki, mielőtt kiemeli a turmixolandó anyagból.

- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után:

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és a keverőt vegye le az alapgépről.

Habverő

A habverő tejszín, tojásfehérje és tejhab (forró tejből (max. 70 °C) és hideg tejből (max. 8 °C)) felverésére, illetve szószok és desszertek készítésére szolgál.



Forrázásveszély!

Forró tej feldolgozásához magas falú, keskeny keverőedényt használjon. A forró tej kifröccsenhet és égési sérüléseket okozhat.

☑ ábra

- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Tegye föl a hajtóműegységet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a habverőt a hajtóműegységbe, és reteszelve.

Figyelem!

Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe (☑-3 ábra).

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Állítsa be a kívánt fordulatszámot a fordulatszám-szabályozó segítségével (Javaslat: magas fordulatszám).
- Tartsa erősen az alapgépet és a turmixpoharat, és nyomja meg a választott bekapcsoló gombot.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után:

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a hajtóműegységről.
- Vegye le a habverőt a hajtóműegységről.

Multifunkcionális tartozék

A multifunkcionális tartozék élelmiszerek vágására és reszelésére alkalmas.



Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömőeszközt. Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.

A multifunkcionális tartozékkal végzett munka közben az alapgépet csak akkor szabad bekapcsolni, ha a fedél erősen rá van csavarva.

Figyelem!

A multifunkcionális tartozékot csak teljesen összeszerelt állapotban használja!

Vigyázat!

Hús aprítása előtt távolítsa el a porcokat, a csontokat és az inakat.

A multifunkcionális tartozék nem alkalmas nagyon kemény élelmiszerek (kávészem, retek, szerezsendió) és fagyasztott áruk (gyümölcs vagy hasonlók) aprítására.

Az univerzális kés

hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas.

Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre és feldolgozási időkre (☑ ábra).



Sérülésveszély az éles kés miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális kés pengéihez.

Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

A kést ne fogja meg puszta kézzel.

A tisztításhoz használjon kefért.

☑ ábra

- Tegye a tálat sima és tiszta munkafelületre.
- Helyezze be az univerzális kést.
- Töltse be az élelmiszert.

Figyelem!

Az univerzális kés egyenesen álljon a tálban, hogy a fedő helyesen illeszkedjen (☑-3 ábra).

- Tegye a fedelet a táltra és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. Ha nagyobb mennyiségű hozzávaló van a tálban, akkor a fedél nehezebben helyezhető rá. Ha szükséges, fordítsa a fedél alsó részén található háromszárnyú tengelykapcsolót a megfelelő pozícióba.
- Tegye föl az alapgépet a rátétetre, és reteszelje.
- Helyezze be a tömőeszközt.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa erősen az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja be a készüléket (turbó-sebesség).
- A hozzávalók utántöltéséhez engedje el a bekapcsológombot. Várja meg, míg a szerszám megáll.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltsse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után:

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a rátétről.
- Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le a tálról.
- Az univerzális kést a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki

Tartótárcsa tárcsabetétekkel

Vágó-betét – durva

Állítsa a fordulatszám-szabályozást alacsony fordulatszámra, ha: uborkát, sárgarépat, burgonyát szeletel.

Vágó-betét – finom

Állítsa a fordulatszám-szabályozást alacsony fordulatszámra, ha: uborkát, sárgarépat, céklát, cukkinit szeletel.

Őrlő-betét, közepes

Állítsa a fordulatszám-szabályozást magas fordulatszámra, ha: almát, sárgarépat, sajtot, fehér káposztát reszel.

Reszelőtárcsa-betét – durva

Állítsa a fordulatszám-szabályozást magas fordulatszámra, ha: gombóchoz, krumpilángoshoz burgonyát; salátához pedig gyümölcsöt vagy zöldséget reszel. Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre és feldolgozási időkre (📖 ábra).



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A betétek használata során legyen különösen óvatos! A betét tartótárcsába való behelyezésekor figyeljen a betét formájára és helyzetére. A tartótárcsát csak a kialakított fogóvájtnál fogja meg. Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántöltéshez csak a tömőeszközt használja.

Vigyázat!

Ne daraboljon a tárcsabetétekkel nagyon kemény élelmiszereket (parmezánt, csokoládét).

Rostos élelmiszerek (hagyma, zeller, rebarbara) feldolgozására a tárcsabetétek csak korlátozottan alkalmasak.

📖 ábra

- Tegye a tálat sima és tiszta munkafelületre.
- Tegye a kívánt betétet a tartótárcsába. **Ügyeljen a betét formájára és helyzetére (📖-1 ábra)!**
- Fogja meg a tartótárcsát a fogóvájtnál és helyezze be a tálba.
- Tegye a fedelet a tálra és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba.
- Tegye föl az alapgépet a rátétre, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Állítsa be a kívánt fordulatszámot a fordulatszám-szabályozással.
- Tartsa erősen az alapgépet és a multifunkcionális tartozékot, és kapcsolja be a készüléket.
- Töltse be a szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot az utántöltő nyíláson át.
- A szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot csak a tömőeszköz enyhe megnyomásával tolja be.

Figyelem!

Űrítse ki a tálat, mielőtt a szeletelni- és reszelnivaló anyag elérné a tartótárcsát.

- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.
- A munka befejezése után:
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
 - Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a rátétről.
 - Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le a tálról.
 - Fogja meg a tartótárcsát a fogóvájtnál és emelje ki a tálból.
 - Fordítsa meg a tartótárcsát és a betétet óvatosan nyomja ki alulról (📖 ábra).

Tisztítás

Alapgép és szerszámok

Figyelem!

Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben.

Gőzüzemű tisztítóval ne tisztítsa.

A készülék felülete megsérülhet.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

- **i** A műanyag alkatrészeken elszíneződések jöhetnek létre, pl. vöröskáposzta és sárgarépa feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót!
- Az alapgépet nedves ruhával törölje le, majd törölje szárazra.
- A turmixpohár mosogatógépben tisztítható.
- A keverőt mosogatógépben vagy folyó víz alatt kefével tisztítsa.
- A keverőt függőleges helyzetben (keverőkéssel felfelé) szárítsa, hogy a belekerült víz ki tudjon folyni.

Habverő

Figyelem!

A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

- A habverő mosogatógépben tisztítható.
- A hajtóműegységet csak törölje le nedves ruhával.

Multifunkcionális tartozék

Figyelem!

A multifunkcionális tartozék fedelét soha ne merítse folyadékba és ne tisztítsa mosogatógépben.

- A fedelet csak törölje le nedves ruhával vagy rövid ideig öblítse le folyó vízzel.
- A tál, az univerzális kés, a tartótárcsák és a tárcsabetétek mosogatógépben tisztíthatók.
- A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

Segítség üzemzavar esetén

Hibajelenség	A hiba elhárítása
A készülék használat közben kikapcsol.	<p>A túlterhelés elleni védelem mostantól aktív.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót. • A készülékeket kb. 1 órát hagyja hulni, hogy a túlterhelés elleni védelem deaktiválódjék. • Kapcsolja be újra a készüléket.

Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Receptek és ötletek

Majonéz

Szerszámok: Keverő

1 egész tojás

1 evőkanál mustár

1 evőkanál citromlé vagy ecet

200–250 ml olaj

só, bors ízlés szerint

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek!

- A hozzávalókat egy edénybe tesszük.
- Helyezze a rúdmixert a pohár aljára és tartsa bekapcsolva (Turbo sebességfokozat), amíg a keverék egyneművé válik.
- A bekapcsolt keverőt addig kell a keverék felső széléig emelni, majd újra belesüllyeszteni, amíg a majonéz el nem készül.

Hasznos tanács: A recept alapján majonéz csak tojássárgájából is készíthet. Akkor azonban csak fele mennyiségű olajat használjon.

Zöldségleves

Szerszámok: Keverő

300 g burgonya

200 g sárgarépa

1 kis darab zeller

2 db paradicsom

1 db hagyma

50 g vaj

2 l víz

só, bors ízlés szerint

- A paradicsomot meghámozzuk és kimagozzuk.
- A meghámozott és megtisztított zöldséget darabokra vágjuk és a forró vajon megpároljuk.
- Hozzáadjuk a vizet és megsózzuk.
- 20–25 percig főzzük.
- Az edényt levesszük a tűzhelyről.
- A levest az edényben pépesítjük a turmixféléttel.
- Sóval, borssal ízesítjük.

Crepes-tészta

Szerszámok: Keverő

250 ml tej

1 db tojás

100 g liszt

25 g felolvasztott, majd lehűtött vaj

- Az összetevőket a megadott sorrendben egy edénybe tesszük és sima tésztává keverjük.

Tejes turmixitalok

Szerszámok: Keverő

1 pohár tej

6 nagy szem eper

vagy

10 szem málna vagy

1 banán (darabokra vágva)

- A hozzávalókat egy edénybe tesszük és elkeverjük.
- Ízlés szerint édesítjük.

Hasznos tanács:

A tejes turmixitalhoz adjon egy gombóc fagylaltot vagy elkészítéséhez nagyon hideg tejet használjon.

Környezetvédelmi tudnivalók



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékekre vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel van ellátva.

Az irányelv keretében szab a használt készülékek Európa-szerte érvényes visszavételének és értékesítésének.

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

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

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

Зміст

Для Вашої безпеки	124
Короткий огляд	126
Управління	127
Очищення	130
Допомога при неполадках (MSM67..) ..	130
Рецепти та поради	130
Рекомендації з утилізації	131
Гарантійні умови	131

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Прилад можна використовувати лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.

Прилад придатний тільки для подрібнення або змішування продуктів. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям заборонено користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з невеликим досвідом та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу. Дітям заборонено гратися з приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати тільки у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Використовувати тільки в закритих приміщеннях.

Використовувати тільки у тому випадку, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягнути шнур живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, або його службою сервісу або відповідно кваліфікованою особою з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу слід доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека враження електричним током

Не користуватися ручним блендером вологими руками та не експлуатувати його на холостому ходу.

Не занурювати прилад в рідину поверх місця з'єднання ніжки блендера з основним блоком. Ніколи не занурювати основний блок у рідини та не мити у посудомийній машині.

Будьте обережні при переробці гарячих рідин.

Рідини під час переробки можуть розбризкуватися.

Ніжку блендера ні в якому разі не ставити на гарячі поверхні та не використовувати для переробки дуже гарячих продуктів.

Гарячі продукти перед переробкою блендером охолодити до температури 80 °C або нижче! При використанні ручного блендера в каструлі, її слід заздалегідь зняти з плити.

Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!

Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.

Ніколи не торкатися ножа на ніжці блендера.

Ніколи не чистити ніж голими руками. Користуватися щіткою.

Ніколи не торкатися лез універсального ножа. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край ручки.

Будьте особливо обережні під час роботи зі вставками! Звертайте увагу на форму та розташування вставки під час її вставляння до диску для кріплення вставок. Диск для кріплення вставок можна брати тільки за відповідні поглиблення для захвату.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Для підштовхування користуватися тільки штовхачем.

Під час роботи з багатофункціональним приладдям основний блок можна вмикати тільки зі встановленою та міцно закрученою кришкою. Не торкатися ножа голими руками. Для очищення користуватися щіткою.

Важливо!

Ручний блендер можна експлуатувати лише з оригінальним приладдям.

Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки основного блоку.

Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного блоку без приставки приводу. Приставку приводу ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

Ні в якому разі не користуватися ручним блендером/ніжкою блендера у чаші багатофункціонального приладдя.

Келих блендера не придатний для використання в мікрохвильовій печі. Чаша багатофункціонального приладдя не придатна для використання у мікрохвильовій печі.

Кришку багатофункціонального приладдя ніколи не занурювати у рідини та не мити в посудомийній машині.

Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів.

▲ Пояснення символів на приладі або приладді



Обережно! Обертіві насадки.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок **▲**

1 Основний блок

2 Мережевий кабель

3 Регулятор числа оборотів

Робоча швидкість регулюється поступально від найнижчого (●) до найвищого (12) числа оборотів (тільки разом з кнопкою 4a).

4 Кнопка ввімкнення

a Регульована швидкість (з регулятором числа оборотів 3)

b Турбо-швидкість

Ручний блендер ввімкнутий, поки натиснута кнопка ввімкнення (a або b). Турбо-швидкість використовується для універсального подрібнювача (якщо входить до комплекту поставки).

5 Кнопки розблокування

Для зняття ніжки блендера одночасно натиснути на обидві кнопки розблокування.

6 Ніжка блендера

Встановити і зафіксувати ніжку блендера.

7 Ніж ніжки блендера

8 Келих блендера

Робота в келиху блендера дозволяє уникнути бризок продуктів.

9 Кришка

Встановити кришку на келих блендера для зберігання перероблених продуктів.

Віничок для збивання:**10 Віничок для збивання****11 Приставка приводу****Багатофункціональне приладдя:****12 Чаша****13 Універсальний ніж****14 Диск для кріплення вставок****15 Вставки у диск**

- a) Вставка для нарізання – крупно
- b) Вставка для нарізання – дрібно
- c) Вставка для шаткування – середня
- d) Терткова вставка – крупно

16 Кришка з редуктором**17 Штовхач****Управління****Увага!**

Дно використовуваної ємності має бути без випуклостей або виступів.

- Почистити всі деталі перед першим використанням.

Ніжка блендера

Ніжка блендера придатна для змішування майонезів, соусів, коктейлів, дитячого харчування, відварених фруктів і овочів. Для приготування супів-пюре.

Під час роботи рекомендується користуватися келихом блендера, який входить до комплекту поставки. Можна використовувати також інші придатні ємності.

Малюнок B

- Розмотати повністю мережевий кабель.
- Встановити ніжку блендера на основний блок та зафіксувати.
- Вставити вилку в розетку.
- Заповнити продукти до келиху блендера чи іншої високої ємності.

i Ручний блендер функціонує краще, якщо до призначених для переробки продуктів долити трохи рідини.

- Встановити бажане число оборотів за допомогою регулятора числа оборотів (малюнок B-5).

Для перемішування рідин, гарячих продуктів та підмішування (напр., мюслі в йогурт) рекомендується користуватися низьким числом оборотів.

Високе число оборотів рекомендується для переробки твердіших продуктів.

- Тримати міцно ручний блендер та келих.
- Ввімкнути ручний блендер натисненням на бажану кнопку ввімкнення.

i При ввімкненні тримати ручний блендер злегка нахиленим, щоб уникнути його «присмоктування» до дна келиха блендера. Ручний блендер ввімкнутий, поки натиснута кнопка ввімкнення.

i Щоб запобігти утворенню бризок, натиснути кнопку ввімкнення лише після того, як ніжка блендера занурилася в продукти. Ручний блендер слід завжди вимикати перед тим, як виняти його з перероблених продуктів.

- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

Після роботи:

- Виняти вилку з розетки.
- Натиснути кнопку розблокування та зняти ніжку блендера з основного блоку.

Віничок для збивання

Віничок для збивання придатний для збивання вершків, білків та молока в піну (з гарячого (макс. 70 °C) та холодного молока (макс. 8 °C)), а також для приготування соусів та десертів.

**Небезпека ошпарювання!**

Під час переробки гарячого молока слід використовувати високу вузьку ємність для змішування. Гаряче молоко може розбризкатися і призвести до ошпарювання.

Малюнок ❷

- Заповнити продукти до келиха блендера.
- Встановити приставку приводу на основний блок та зафіксувати.
- Вставити віничок для збивання до приставки приводу та зафіксувати.

Увага!

Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного блоку без приставки приводу (малюнок ❶ -3).

- Вставити вилку в розетку.
- Встановити бажане число оборотів за допомогою регулятора числа оборотів (рекомендація: високе число оборотів).
- Тримати міцно основний блок і келих блендера та натиснути бажану кнопку ввімкнення.
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

Після роботи:

- Вийняти вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з приставки приводу.
- Зняти віничок для збивання з приставки приводу.

Багатофункціональне приладдя

Багатофункціональне приладдя придатне для нарізання та шаткування продуктів.

**Небезпека поранення гострими ножами/обертотним приводом!**

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші. Для підштовхування інгредієнтів користуватися завжди штовхачем.

Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Насадки можна мінати тільки після зупинки приводу.

Під час роботи з багатофункціональним приладдям основний блок можна вмикати тільки зі встановленою та міцно закрученою кришкою.

Увага!

Багатофункціональне приладдя використовувати тільки у повністю зібраному стані!

Обережно!

Перед подрібненням м'яса видалити з нього хрящі, кістки та сухожилля.

Багатофункціональне приладдя не придатне для подрібнення дуже твердих продуктів (кавових бобів, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).

Універсальний ніж

для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Звертайте обов'язково увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (малюнок ❸).

**Небезпека поранення гострим ножем!**

Ніколи не торкатися лез універсального ножа.

Універсальний ніж брати тільки за пластмасову ручку.

Не торкатися ножа голими руками. Для очищення користуватися щіткою.

Малюнок ❹

- Встановити чашу на рівній та чистій робочій поверхні.
- Вставити універсальний ніж.
- Заповнити продукти.

Увага!

Універсальний ніж повинен рівно сидіти у чаші, щоб кришка сиділа правильно (малюнок ❹ -3).

- Встановити кришку на чашу та повернути її проти годинникової стрілки до упору. Велика кількість інгредієнтів у чаші може призвести до того, що кришка закриватиметься трохи важче. За необхідності поверніть трьохлопатеве зчеплення з нижнього боку кришки у правильне положення.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Вставити штовхач.
- Вставити вилку в розетку.
- Тримати міцно основний блок та універсальний подрібнювач та ввімкнути прилад (турбо-швидкість).
- Відпустити кнопку ввімкнення, щоб додати інгредієнти. Дочекайтеся зупинки насадки.

- Вийняти штовхач та завантажити інгредієнти через завантажувальний отвір.
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

Після роботи:

- Вийняти вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з насадки.
- Кришку повернути за годинниковою стрілкою та зняти з чаші.
- Взяти універсальний ніж за пластмасову ручку та вийняти його.

Диск для кріплення вставок зі вставками у диск

Вставка для нарізання – крупно

Регулятор числа оборотів встановити на низьке число оборотів для нарізання: огірків, моркви, картоплі.

Вставка для нарізання – дрібно

Регулятор числа оборотів встановити на низьке число оборотів для нарізання: огірків, моркви, червоного буряка, цукіні.

Вставка для шаткування – середня

Регулятор числа оборотів встановити на високе число оборотів для шаткування: яблук, моркви, сиру, білокачанної капусти.

Терткова вставка – крупно

Регулятор числа оборотів встановити на високе число оборотів для натирання: картоплі для галушок, картопляних оладок; сирих фруктів і овочів для салатів. Звертайте обов'язково увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (малюнок 14).



Небезпека поранення гострим ножем!

Будьте особливо обережні під час роботи зі вставками! Звертайте увагу на форму та розташування вставки під час її вставляння до диску для кріплення вставок. Диск для кріплення вставок можна брати тільки за відповідні поглиблення для захвату. Не встромляти рук до завантажувального отвору. Для підштовхування користуватися тільки штовхачем.

Обережно!

Подрібнення дуже твердих продуктів (сир «Пармезан», шоколад) за допомогою вставок у диск не допустиме.

Вставки у диск тільки умовно придатні для переробки волокнистих продуктів (цибулі-порек, селери, ревеню).

Малюнок 13

- Встановити чашу на рівній та чистій робочій поверхні.
- Вставити бажану вставку в диск для кріплення вставок. **Звертайте увагу на форму та розташування вставки (малюнок 13-1)!**
- Диск для кріплення вставок взяти за поглиблення для захвату та вставити у чашу.
- Встановити кришку на чашу та повернути її проти годинникової стрілки до упору.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Вставити вилку в розетку.
- Встановити бажане число оборотів за допомогою регулятора числа оборотів.
- Тримати міцно основний блок і багатофункціональне приладдя та ввімкнути прилад.
- Продукти для нарізання чи шаткування завантажувати через завантажувальний отвір.
- Підштовхувати продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, **не натискаючи сильно.**

Увага!

Спустошити чашу, перш ніж нарізані чи шатковані продукти наповнять її до диска для кріплення вставок.

- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

Після роботи:

- Вийняти вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з насадки.
- Кришку повернути за годинниковою стрілкою та зняти з чаші.
- Взяти диск для кріплення вставок за поглиблення для захвату та вийняти з чаші.
- Перевернути диск для кріплення вставок та обережно видавити вставку знизу (малюнок 14).

Очищення

Основний блок і насадки

Увага!

Ніколи не занурювати основний блок у рідини та не мити у посудомийній машині.

Не користуватися пароочищувачем!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

i При переробці, напр., червоної капусти та моркви на елементах з пластмаси утворюються забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

- Вийняти вилку з розетки!
- Протерти основний блок вологою ганчіркою, а потім витерти насухо.
- Келих блендера можна мити в посудомийній машині.
- Ніжку блендера помити в посудомийній машині або під проточною водою за допомогою щітки.
- Ніжку блендера залишити сушитися в вертикальному положенні (доверху ножем ніжки блендера), щоб вода, яка потрапила досередини, могла стекти.

Віничок для збивання

Увага!

Приставку приводу ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині.
- Приставку приводу тільки протерти вологою ганчіркою.

Багатофункціональне приладдя

Увага!

Кришку багатофункціонального приладдя ніколи не занурювати у рідини та не мити в посудомийній машині.

- Кришку тільки протерти вологою ганчіркою або коротко виполоскати під проточною водою.
- Чаша, універсальний ніж, диски для кріплення вставок та вставки у диск придатні для миття в посудомийній машині.
- Не затискати пластмасові деталі в посудомийній машині, так як вони можуть деформуватися.

Допомога при неполадках

Неполадка	Усунення неполадки
Прилад вимикається під час використання.	Захист від перевантаження активований. <ul style="list-style-type: none"> ● Вимкнути прилад та вийняти вилку з розетки. ● Дати приладу охолонути прибл. 1 годину, щоб деактивувати захист від перевантаження. ● Ввімкнути прилад знову.

Якщо Ви не можете усунути неполадку, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу.

Рецепти та поради

Майонез

Насадка: Ніжка блендера

1 яйце (жовток і білок)

1 ст. л. гірчиці

1 ст. л. лимонного соку або оцту

200–250 мл олії

сіль, перець за смаком

Інгредієнти повинні бути однієї температури!

- Завантажити інгредієнти до келиху.
- Ручний блендер опустити на дно келиху і ввімкнути (турбо-швидкість), поки суміш не емульгує.
- Ввімкнутий блендер повільно піднімати до верхнього краю суміші та опускати знову донизу, допоки майонез не буде готовий.

Порада: За цим рецептом Ви можете приготувати також майонез тільки з жовтків. В такому разі використовувати тільки половину кількості олії.

Овочевий суп

Насадка: Ніжка блендера

300 г картоплі

200 г моркви

1 невеличкий шматок селери

2 помідора

1 цибуля

50 г вершкового масла

2 л води

сіль, перець за смаком

- Зняти шкірочку з помідорів та вийняти з них насіння.

- Порізати шматочками почищені і помиті овочі та протушкувати в гарячому вершковому маслі.
- Додати воду і сіль.
- Варити все протягом 20–25 хв.
- Зняти каструлю з плити.
- За допомогою блендера приготувати пюре з супу в каструлі.
- Заправити сіллю і перцем.

Тісто для млинців

Насадка: Ніжка блендера

250 мл молока

1 яйце

100 г борошна

25 г розтопленого охолодженого вершкового масла

- Всі інгредієнти додати до келиху в зазначеній послідовності та перемішати до утворення однорідного тіста.

Молочні коктейлі

Насадка: Ніжка блендера

1 стакан молока

6 великих суниць

або

10 ягід малин або

1 банан (порізати кружальцями)

- Завантажити інгредієнти до келиху та перемішати блендером.
- Додати за смаком цукру.

Порада:

Для приготування молочного шейку додайте шарик морозива або візьміть дуже холодне молоко.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EU про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає діючий на території усіх країн, с порядок збору та утилізації старих приладів.

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

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності з даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	132
Комплектный обзор	134
Эксплуатация	135
Чистка	138
Помощь при устранении неисправностей (MSM67..)	138
Рецепты и рекомендации	139
Указания по утилизации	139
Гарантийные условия	140

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Данный прибор пригоден только для измельчения или перемешивания продуктов.

Не использовать для переработки других предметов или веществ. Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором.

Подключать и использовать прибор можно только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Использовать только в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Опасность поражения электрическим током

Погружной блендер не использовать мокрыми руками и не включать вхолостую.

Не погружать прибор в жидкость выше места соединения ножи блендера с основным блоком. Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.

Будьте осторожны при переработке горячих жидкостей.

Жидкости могут разбрызгиваться при переработке.

Ни в коем случае не ставить ножку блендера на горячие поверхности и не использовать для переработки очень горячих продуктов. Перед переработкой горячих продуктов с помощью блендера их следует остудить мин. до 80 °С! При использовании погружного блендера в кастрюле, ее следует предварительно снять с плиты.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Никогда не брать за нож на ножке блендера. Никогда не чистить нож голыми руками. Использовать щетку. Никогда не брать за лезвия универсального ножа. Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края. Необходимо соблюдать особую осторожность в обращении со вставками! Обращать внимание на форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата.

Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно закрытой крышкой.

Не трогать нож голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Важно!

Погружной блендер можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки основного блока.

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки. Никогда не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Ни в коем случае не использовать погружной блендер/ножку блендера в чаше многофункциональных принадлежностей.

Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи.

Чаша многофункциональных принадлежностей не пригодна для использования в микроволновой печи.

Никогда не погружать крышку многофункциональных принадлежностей в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.

Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов.

▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях



Осторожно! Вращающиеся насадки.

Не опускать руку в загрузочное отверстие.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **▲**

- 1 **Основной блок**
- 2 **Сетевой кабель**
- 3 **Регулировка числа оборотов**
Рабочая скорость устанавливается бесступенчато от самого низкого (●) до самого высокого (12) числа оборотов (только вместе с кнопкой 4а).

- 4 **Кнопка включения**
 - a Регулируемая скорость (с регулировкой числа оборотов 3)
 - b Турбо-скорость
Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения (a или b).
Турбо-скорость используется для универсального измельчителя (если входит в комплект поставки).
- 5 **Кнопки разблокировки**
Для снятия ножки блендера нажать на обе кнопки разблокировки одновременно.

6 Ножка блендера

Установить ножку блендера и зафиксировать ее.

7 Нож на ножке блендера**8 Стакан блендера**

Использование стакана блендера препятствует разбрызгиванию перерабатываемых продуктов.

9 Крышка

Для хранения переработанных продуктов установить крышку на стакан блендера.

Венчик для взбивания:**10 Венчик для взбивания****11 Редукторная приставка****Многофункциональные принадлежности:****12 Смесительная чаша****13 Универсальный нож****14 Диск для крепления вставок****15 Вставки в диск**

- a) Вставка-резка – крупно
- b) Вставка-резка – мелко
- c) Вставка-шинковка – средние
- d) Вставка-терка – крупно

16 Крышка с редуктором**17 Толкатель****Эксплуатация****Внимание!**

Дно используемой емкости должно быть без выпуклостей и выступов.

- Перед первым использованием провести чистку всех деталей.

Ножка блендера

Ножка блендера пригодна для смешивания майонезов, соусов, коктейлей, детского питания, вареных фруктов и овощей.

Для приготовления супов-пюре.

Для работы рекомендуется использовать стакан блендера, входящий в комплект поставки. Однако, можно пользоваться и другими подходящими емкостями.

Рисунок 13

- Полностью размотать сетевой кабель.
- Установить ножку блендера на основной блок и зафиксировать ее.
- Вставить вилку в розетку.
- Загрузить продукты в стакан блендера или другую высокую емкость.

i Погружной блендер функционирует лучше, если перерабатываемые продукты находятся в жидкости.

- Установить желаемое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов (рисунок В-5).

При переработке жидкостей, горячих продуктов и для подмешивания (напр., мюсли в йогурт) рекомендуется использовать низкое число оборотов. Высокое число оборотов рекомендуется для переработки более твердых продуктов.

- Крепко удерживать погружной блендер и стакан.
- Включить погружной блендер нажатием на желаемую кнопку включения.

i При включении погружной блендер следует держать слегка наклоненным, чтобы избежать его «присасывания» ко дну стакана блендера. Погружной блендер остается включенным, пока нажата кнопка включения.

i Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов, кнопку включения следует нажимать только после того, как ножка блендера будет погружена в перерабатываемые продукты.

Погружной блендер следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.

- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы:

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять ножку блендера с основного блока.

Венчик для взбивания

Венчик для взбивания пригоден для взбивания сливок, белков и молока в пену (из горячего (макс. 70 °C) и холодного молока (макс. 8 °C)), а также для приготовления соусов и десертов.

**Опасность ожога!**

Для переработки горячего молока использовать высокую, узкую емкость для смешивания. Горячее молоко может брызнуть и ожогить кожу.

Рисунок А

- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать ее.
- Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать его.

Внимание!

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки (рисунок А-3).

- Вставить вилку в розетку.
- Установить желаемое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов (рекомендация: высокое число оборотов).
- Удерживать основной блок и стакан блендера и нажать на желаемую кнопку включения.
- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы:

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с редукторной приставки.
- Извлечь венчик для взбивания из редукторной приставки.

Многофункциональные принадлежности

Многофункциональные принадлежности пригодны для резки и шинковки продуктов.



Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель.

После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно закрученной крышкой.

Внимание!

Многофункциональные принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде!

Осторожно!

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

Многофункциональные принадлежности не пригодны для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т.п.).

Универсальный нож

для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Необходимо обязательно соблюдать указанное в таблице максимальное количество и время переработки (рисунок Б).



Опасность травмирования об острый нож!

Никогда не брать за лезвия универсального ножа.

Универсальный нож брать только за пластмассовую ручку.

Не трогать нож голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Рисунок Б

- Поставить смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставить универсальный нож.
- Загрузить продукты.

Внимание!

Универсальный нож должен располагаться ровно в смесительной чаше, чтобы крышка сидела правильно (рисунок Б-3).

- Установить крышку на смесительную чашу и повернуть против часовой стрелки до упора. Если в смесительной чаше находится большое количество ингредиентов, то установка крышки может быть немного затруднена. Переведите при необходимости трехлопастное сцепление с нижней стороны крышки в правильное положение.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.

- Вставить толкатель.
- Вставить вилку в розетку.
- Крепко удерживать основной блок и универсальный измельчитель и включить прибор (турбо-скорость).
- Для добавления ингредиентов отпустить кнопку включения. Дождаться остановки насадки.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы:

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть крышку по часовой стрелке и снять со смесительной чаши.
- Универсальный нож взять за пластмассовую ручку и извлечь.

Диск для крепления вставок со вставками в диск

Вставка-резка – крупно

Регулировку числа оборотов установить на низкое число оборотов для нарезки: огурцов, моркови, картофеля.

Вставка-резка – мелко

Регулировку числа оборотов установить на низкое число оборотов для нарезки: огурцов, моркови, красной свеклы, цуккини.

Вставка-шинковка – средние

Регулировку числа оборотов установить на высокое число оборотов для шинковки: яблок, моркови, сыра, белокочанной капусты.

Вставка-терка – крупно

Регулировку числа оборотов установить на высокое число оборотов для натирания: картофеля для клецок, картофельных оладий; сырых фруктов и овощей для салатов.

Необходимо обязательно соблюдать указанное в таблице максимальное количество и время переработки (рисунок 6).



Опасность травмирования об острый нож!

Необходимо соблюдать особую осторожность в обращении со вставками! Обращать внимание на форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

Осторожно!

Измельчение очень твердых продуктов (сыра «Пармезан», шоколада) с помощью вставок в диск недопустимо.

Вставки в диск только условно пригодны для переработки волокнистых продуктов (лук-порей, сельдерей, ревень).

Рисунок 6

- Поставить смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставить желаемую вставку в диск для крепления вставок. **Обращать внимание на форму и положение вставки (рисунок 6-1)!**
- Взять диск для крепления вставок за выемки для захвата и вставить в смесительную чашу.
- Установить крышку на смесительную чашу и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить желаемое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов.
- Удерживать основной блок и многофункциональные принадлежности и включить прибор.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки через загрузочное отверстие.
- Продукты для нарезки или шинковки **лишь слегка** подталкивать толкателем.

Внимание!

Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до диска для крепления вставок.

- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы:

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть крышку по часовой стрелке и снять со смесительной чаши.
- Взять диск для крепления вставок за выемки для захвата и извлечь из смесительной чаши.
- Перевернуть диск для крепления вставок и осторожно выдавить вставку с нижней стороны (рисунок 14).

Чистка

Основной блок и насадки

Внимание!

Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.

Не использовать пароочиститель!

Поверхности прибора могут быть повреждены. Не использовать абразивные чистящие средства.

- i** При переработке, напр., краснокочанной капусты и моркови на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.
- Извлечь вилку из розетки!
 - Протереть основной блок влажной тряпкой, а затем вытереть насухо.
 - стакан блендера можно мыть в посудомоечной машине.
 - Ножку блендера помыть в посудомоечной машине или с помощью щетки под проточной водой.
 - Ножку блендера поставить сушиться в вертикальном положении (ножом вверх), чтобы проникшая внутрь вода могла вытечь.

Венчик для взбивания

Внимание!

Никогда не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Редукторную приставку следует только протирать влажной тряпкой.

Многофункциональные принадлежности

Внимание!

Никогда не погружать крышку многофункциональных принадлежностей в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.

- Крышку следует лишь протирать влажной тряпкой или коротко промывать под проточной водой.
- Смесительную чашу, универсальный нож, диски для крепления вставок и вставки в диск можно мыть в посудомоечной машине.
- Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность	Устранение
Прибор выключается во время использования.	<p>Активирована защита от перегрузки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Отключить прибор и извлечь вилку из розетки. ● Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть в течение примерно 1 часа. ● Снова включить прибор.

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Рецепты и рекомендации

Майонез

Насадка: Ножка блендера

1 яйцо (желток и белок)

1 ст. л. горчицы

1 ст. л. лимонного сока или уксуса

200–250 мл растительного масла

соль, перец по вкусу

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

- Загрузить ингредиенты в стакан.
- Установить погружной блендер на дно стакана, включить (турбо-скорость) и не выключать до тех пор, пока смесь не эмульгируется.
- Медленно поднимать включенный блендер до поверхности смеси и снова опускать его до тех пор, пока майонез не будет готов.

Рекомендация: По этому рецепту Вы также можете приготовить майонез только из желтков. В этом случае следует использовать только половину указанного количества растительного масла.

Овощной суп

Насадка: Ножка блендера

300 г картофеля

200 г моркови

1 небольшой кусок сельдерея

2 помидора

1 луковица

50 г сливочного масла

2 л воды

соль, перец по вкусу

- Очистить помидоры от кожуры и семян.
- Нарезать очищенные и вымытые овощи на кусочки и потушить в растопленном сливочном масле.
- Добавить воду и посолить.
- Варить все в течение 20–25 мин.
- Снять кастрюлю с плиты.
- С помощью блендера пюрировать суп в кастрюле.
- Добавить соль и перец по вкусу.

Тесто на французские блинчики

Насадка: Ножка блендера

250 мл молока

1 яйцо

100 г муки

25 г растопленного, охлажденного сливочного масла

- Загрузить все ингредиенты в указанный последовательности в стакан и взбивать их с помощью блендера до образования однородного теста.

Молочные коктейли

Насадка: Ножка блендера

1 стакан молока

6 больших ягод клубники

или

10 ягод малины или

1 банан (нарезать ломтиками)

- Загрузить ингредиенты в стакан и взбить их с помощью блендера.
- Добавить сахар по желанию.

Рекомендация:

Для приготовления молочного коктейля добавьте шарик мороженого или используйте очень холодное молоко.

Указания по утилизации



Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____
2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемалы, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резаки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, элекрошвабры, соковыжималки, измельчители, пылесосы, традиционные Доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.



Продукция, соответствующая авторизованно-обязательным требованиям полевых-делов российских сертифицированных в системе ГОСТ Р, либо единично маркируется знаком соответствия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.



Продукция, которая прошла процедуру сертификации в Евразийском Региональном Союзе, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств членова таможенного союза.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «Бosch Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «Bosch Бош Унд Сименс Хаустеге ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия. Организацйем, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «Бosch Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Капужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2177, факс: (495) 737-2198.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительном документе.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны только оригинальным изготовителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу обеспечивают высокую эффективность обслуживания и значительно продлевают срок службы прибора. Для обеспечения безопасности использования прибора и предотвращения его повреждения, пожалуйста, внимательно читайте инструкцию по эксплуатации. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантийные обязательства

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Пръем заявок на ремонт (круглосуточно)

В г. Москва:
в г. Санкт-Петербурге:

☎ (495) 737-2961
☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-ht.ru> в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-ehp.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наиме фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательной! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обязательному прибору и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожар, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе несоблюдения параметров электросети, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

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

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

9. Информация о сервисе

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

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных приборов (кроме посудомоечных машин) составляет 5 лет. Срок службы изделий марки Bosch, срок службы изделий, в соответствии с которыми, все стандарты изготовления, дата изготовления, серийный номер, табличка изделия, в соответствии со стандартом изготовления, дата изготовления маркируется FD ГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.



BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, электрорезки, кухонные комбайны, кофемолки

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить в ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, адрес: Москва, 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.



АЯ46



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственном языке государства-члена Таможенного союза, отличного от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно бесплатно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.001025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Миксеры, блендеры					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3540	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3550	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3580	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMR0801	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры					
MMR1501	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MSM6150	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6250	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6252	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6253	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6260	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6270	CNHR8	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6280	CNHR9EV	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6300	CNHR9EV	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6600	CNHR9EV	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR25	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR25	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	С-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6A50	CNHR10	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	С-DE.АЯ46.В.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
Кухонные комбайны					
MCM2050	CNCM11ST	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2054	CNCM11ST	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4000	CNCM20	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4100	CNCM20	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4200	CNCM21	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM5514	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5525	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5529RU	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5530	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5540	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM62020	CNCM30	С-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM64051	CNCM30	С-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68840	CNCM30	С-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68885	CNCM30	С-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MUM4406	CNUMSST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4855	CNUMSST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4856EU	CNUMSST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM52131	CNUM50	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54240	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54251	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM56340	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM8400	CNCM11ST1	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM84MP1	CNCM11ST1	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM86R1	CNCM11ST1	С-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
Кофемолки					
MKM6000	KM13	С-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	С-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения

حساء الخضار

أداة العمل: ساق الخلاط

300 غرام بطاطس (بطاطا)

200 غرام جزر

قطعة صغيرة من الكرفس

2 حبة طماطم (بندورة)

1 بصلة

50 غرام زبد

2 لتر ماء

ملح وفلفل حسب الرغبة

- تقشر الطماطم ويخرج منها البزر
- تقطع الخضار بعض تنظيفها وغسلها إلى قطع صغيرة وخمر بعض الثمن في الزبد
- يضاف الماء والملح
- تطبخ المكونات لمدة 20 إلى 25 دقيقة.
- يرفع القدر من على النار.
- تهرس المكونات في القدر باستخدام الخلاط.
- يضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.

جين فطائر الكرب

أداة العمل: ساق الخلاط

250 ملي لتر حليب

بيضة واحدة

100 غرام طحين

25 غرام زبد سائل ولكن يترك حتى يبرد

- توضع كافة المكونات حسب ترتيبها المذكور بالوعاء وتضرب بالخلاط حتى تصبح عجينة ناعمة الملمس.

مشروب خليط الحليب

أداة العمل: ساق الخلاط

1 كوب حليب

6 حبات فراولة

أو 10 حبات توت ثوكي

أو موزة (تقطع إلى شرائح)

- توضع المكونات في الوعاء وتضرب بالخلاط.
- يضاف سكر حسب الرغبة.

نصيحة:

للحصول على خليط الحليب (شاك) يمكنك إضافة قطعة آيس كريم أو استخدام حليب بارد جداً.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من**الأجهزة المستهلكة**

هذا الجهاز مصنّف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية



والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

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

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

تنظيف الجهاز

هيكل المحرك وأدوات العمل

تنبيه!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وجّهية التوصيل البينية في الماء و كليهما ليس مصمماً للغسيل في غسالة الأواني. ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

من الممكن أن تطرأ خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز: لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

i عند إعداد بعض المواد الغذائية مثل الكربن الأحمر والجزر يطرأ تلونٌ على أجزاء الخلاط المصنعة من اللدائن الصناعية (البلاستيك)، ويمكن إزالة هذا التلون باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام في تنظيفها.

- نزع قابس الجهاز من المقبس.
- نظف هيكل المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم جففه بعد ذلك.
- أما إناء الخلاط فيمكن غسله في غسالة الأواني.
- ويمكن غسل ساق الخلاط في غسالة الأواني أو تحت الماء المنساب من الصنبور.
- ضع ساق الخلاط في وضع رأسي بحيث تكون (السكين في الاتجاه العُلوي) ودعها لفترة من الوقت لحين أن تتسرب بقايا الماء المتواجدة بداخلها إلى الخارج.

مضرب البيض

تنبيه!

شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

- مضرب البيض يمكن أن يتم تنظيفه في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف شفة التوصيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

مضرب البيض

تنبيه!

غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

- يجب عدم تنظيف الغطاء إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء أو شطفه لبرهة قصيرة تحت ماء منساب.

- الغطاء، والسكين المتعدد الاستخدامات، والأقراص الحاملة، وولانج القرص الحامل يمكن أن يتم تنظيفهم في غسالة الأواني.
- يجب الحرص على عدم حدوث انزلاق أو انحصار للأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني، وذلك نظراً لأنه يمكن عندئذ حدوث تغير في شكلها.

نصائح لإزالة العطل

العطل	إزالة العطل
الجهاز يفصل نفسه من تلقاء ذاته أثناء الاستعمال أو تومض الشاشة الضوئية الخاصة بمدى السرعة (في حالة توافرها بالجهاز).	يشير هذا إلى انطلاق تجهيزة الحماية من الضغط الزائد.
• أفضل الجهاز، ثم انزع مقبسه من المقبس.	• توقف عن استخدام الجهاز حوالي ساعة لكي فصل تجهيزة الحماية من الضغط الزائد.
• عاود تشغيل الجهاز.	

وصفات ونصائح

المايونيز

أداة العمل: ساق الخلاط

عدد 1 بيضة (صفار زلال البيضة)

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

من 200 إلى 250 ميلي لتر زيت

ملح وفلفل حسب الرغبة

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

- توضع المكونات في الخلاط.
- يتم إرساء الخلاط اليدوي على قاع الإناء ويتم إعمال التشغيل (السرعة الشديدة (Turbo) والاستمرار في التشغيل إلى أن يصبح الخليط ذو قوام مستحلب.
- يجب رفع ساق الخلاط من حين لآخر إلى حافة الوعاء العلوية ثم بغمس مرة أخرى في الوعاء ويكرر ذلك حتى تستحلب المكونات.

نصيحة:

يمكنك خضير المايونيز بإضافة صفار البيض فقط بدلاً من البيضة كاملة وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية الزيت فقط.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على الوعاء.
- يتم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات من المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.

القرص الحامل مع ولائح القرص

وليجة تقطيع - خشن

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لتقطيع: الخيار والقثاء، الجزر، البطاطا (البطاطس).

وليجة تقطيع - ناعم

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لتقطيع: الخيار والقثاء، الجزر، البنجر الأحمر، القرع (الكوسة).

وليجة بشر - متوسط النعومة

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: التفاح، الجزر، الجبن، الكرنب الأبيض.

وليجة قرص بشر - خشن

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: البطاطا (البطاطس) لإعداد الكبة، فطائر البطاطا (البطاطس): الفواكه والخضروات لأنواع السلطات النيئة.

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة 13).



خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع اللائح! يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

احترس!

لا يسمح باستخدام ولائح القرص لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جدا (جبن البارميزان، الشوكولاتة). ولائح القرص صالحة بصورة محدودة فقط للاستخدام في معالجة المواد الغذائية المحتوية على ألياف (الكراث، الكرفس، الراوند).

الصورة 13

- يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.
- يتم تركيب الوليجة المرغوب فيها في القرص الحامل.
- يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة (الصورة 1-13)!
- يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك ويتم تركيبه في الوعاء.
- يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والملحق الإضافي المتعدد الوظائف بإحكام ويتم تشغيل الجهاز.
- يتم تعبئة المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها عبر فتحة إضافة المكونات.
- يتم دفع المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها باستخدام أداة الكبس مع مباشرة ضغط خفيف فقط.

تنبيه!

يجب إفراغ الوعاء قبل أن يمتلئ لدرجة أن تصل المواد التي تم تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.

- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.
- بعد الانتهاء من العمل:
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على الوعاء.
- يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك ويتم إخراجها في الوعاء.
- يتم قلب القرص الحامل على ظهره ويتم إخراج الوليجة بحرص من خلال الضغط بخفة (الصورة 14).



خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!

يجب وبصورة مطلقة عدم لمس نصول السكين المتعدد الاستخدامات أو إدخال اليد في النطاق المحيط بها. يجب عدم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

الصورة D

- يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المادة الغذائية.

تنبيه!

السكين يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم تماما في الوعاء، وذلك لكي يستقر الغطاء في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة 3-D).

- يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- عند وجود كميات كبيرة من المكونات في الوعاء فقد يحدث وتكون حركة تركيب الغطاء ليست سلسلة نسبيا. عند اللزوم يمكنكم إدارة القارئة ذات الثلاثة أجنحة الموجودة على الجانب السفلي من الغطاء إلى الوضع الصحيح.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال أداة الكبس في موضعها.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة (Turbo)).
- إضافة مكونات يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يتم إخراج أداة الكبس ويتم تعبئة المكونات عبر فتحة إضافة المكونات.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.
- بعد الانتهاء من العمل: يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من شفة التوصيل.
- يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف صالح تقطيع وبشر مواد غذائية.



يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد/وحدة تحريك دوارة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون الغطاء مركبا عليه ومربوطا بإحكام.

تنبيه!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي المتعدد الوظائف إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!

احترس!

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها. الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

السكين المتعدد الاستخدامات

صالح لتقطيع اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز. يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة G).

يظل الجهاز يعمل مادام الضغط على زر التشغيل مستمرًا.

i لا تضغط على زر التشغيل قبل تغطيس ساق الخلاط في المواد الغذائية المطلوب إعدادها لكي تتجنب وقوع طرطنشة.

انتهبه دائماً إلى أن توقف الجهاز عن الدوران قبل إخراجها من المواد الغذائية.

- امتنع عن الضغط على زر التشغيل بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية.
- بعد الانتهاء من العمل:
- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- اضغط على زر الفصل ثم انزع ساق الخلاط البينية من هيكل المحرك.

مضرب البيض

مضرب البيض صالح لضرب القشدة والبيض وإعداد رغوة حليب (من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية))، وكذلك لإعداد الصلصات والأطعمة الخلوة التي تقدم في نهاية وجبة الطعام.

يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!



عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

الصورة 3

- يتم تعبئة المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- يتم وضع شفة التوصيل على هيكل المحرك مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب مضرب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

تنبيه!

- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (صورة 3-3).
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.

15 ولائح قرص

- (a) وليجة تقطيع - خشن
- (b) وليجة تقطيع - ناعم
- (c) وليجة بشر - متوسط النعومة
- (d) وليجة قرص بشر - خشن

16 غطاء بتجهيزة نقل حركة

17 أداة كبس

استخدام ساق الخلاط

تنبيه!

- قاع الوعاء الجاري استخدامه يجب ألا يكون مسطح تماماً وليس به أية مواضع مرتفعة أو ناتئة.
- رجاء تنظيف كافة الأجزاء قبل استخدامها لأول مرة.

ساق الخلاط

ساق الخلاط مصممة لإعداد المايونيز، الأنواع المختلفة من الصلصة، المشروبات الخلطة وأطعمة الأطفال الرضع وكذلك لتقطيع الخضراوات والفواكه المطبوخة. لهرس مكونات الحساء. ينصح باستخدام إناء الخلاط المورد مع الجهاز عند العمل بالجهاز، إلا أنه يمكن أيضاً استخدام أوعية أخرى صالحة لهذا الغرض.

صورة 4

- فك سلك الكهرباء بالكامل.
- ركب ساق الخلاط في المكان المخصص لها في هيكل المحرك وقيم بإحكام تثبيتها.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في إناء الخلاط أو في إناء آخر عميق. الجهاز يعمل بطريقة أفضل عند استخدامه لإعداد الأطعمة التي تحتوى على سوائل.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (صورة 5-5).
- ينصح باستخدام درجة سرعة دوران منخفضة عند معالجة سوائل أو مواد غذائية ساخنة وعند مزج مادة غذائية في خليط موجود بالفعل (على سبيل المثال خلط موسلي في لبن زبادي). ينصح باستخدام درجات سرعة الدوران العالية لمعالجة المواد الغذائية الصلبة نسبياً.
- امسك بالخلاط اليدوي وإناءه جيداً.
- يتم تشغيل ساق الخلاط من خلال الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.

i عند تشغيل الجهاز يجب أن يتم الإمساك بساق الخلاط في وضع مائل بقدر بسيط، وذلك لتجنب حدوث «امتصاص عائق للحركة» على قاع إناء الخلاط.

الغطاء مركبا عليه ومربوطا بإحكام. يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل. شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالعمل بالخلط اليدوي/ساق الخلط في وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف.

إناء الخلط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل.

يجب عدم تركيب أو فك أدوات العمل إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل.

▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية!
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور.

الصورة A

1 تجهيز التوصيل البينية

2 سلك توصيل الكهرباء

3 مفتاح تنظيم سرعة الدوران

سرعة العمل قابلة للضبط بدون تدرج ثابت فيما بين

سرعة الدوران الدنيا (●) وسرعة الدوران القصوى (12)

(فقط بالارتباط بالزر 4a).

4 مفتاح التشغيل

a سرعة قابلة للتنظيم

(باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران 3)

b سرعة شديدة (Turbo) الخلط اليدوي يظل دائراً

طالما أن أحد زري التشغيل (a أو b) مضغوط عليه.

السرعة الشديدة (Turbo) يتم استخدامها للقطاعة

المنوعة الاستخدام (في حالة وجودها ضمن متضمنات

التوريد).

5 زّارِي فصل المحرك

أضغظ على زري الفصل في وقت واحد من أجل فصل

ساق الخلط.

6 ساق الخلط

ركب ساق الخلط وقم بإحكام تثبيتها.

7 ساق بسكين الخلط

8 إناء الخلط المجهز بغطاء

إن استخدام إناء الخلط يحول دون وقوع طرطشة للمواد

الغذائية التي يجري إعدادها.

9 غطاء (حافظ)

ضع الغطاء فوق إناء الخلط من أجل حفظ المواد

الغذائية التي جرى إعدادها.

مضرب البيض

10 مضرب البيض

11 شفة توصيل لمضرب البيض

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

12 وعاء

13 سكين متعدد الاستخدامات

14 قرص حامل لولائح القرص

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. معد وصالح فقط للاستخدام في غرف وأماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الصعق بالتيار الكهربائي

لا تستخدم الجهاز إلا مع الملحقات الإضافية الأصلية.

ويجب توخي الحذر عند إعداد سوائل ساخنة، حيث أن إعداد السوائل يمكن أن يسفر عن طرطشتها. يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

لا تقم بتغطيس الجهاز في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البنينة أو هيكل المحرك. ولا تقم على الإطلاق بتشغيل الجهاز لفترة أطول من الفترة اللازمة لإعداد الطعام. ممنوع تماماً وضع ساق الخلاط على أسطح ساخنة أو استخدامه في إعداد المأكولات الساخنة. يجب ترك المأكولات حتى تصل درجة حرارتها إلى 80 درجة مئوية قبل الشروع في إعدادها بساق الخلاط.

خطر الإصابة بجروح من خلال سكين الخلاط الحادة!

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.

لا تقحم يديك على الإطلاق في الوسط المحيط بالسكين المتواجدة في ساق الخلاط. تجنب تماماً تنظيف سكين الخلاط بيديك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفر لهما الحماية اللازمة، ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف.

يجب وبصورة مطلقة عدم لمس السكين المتعدد الاستخدامات أو إدخال اليد في النطاق المحيط بها. يجب عدم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي.

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع اللوائح! يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك.

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام ساق الخلاط
ar-4	تنظيف الجهاز
ar-7	نصائح لإزالة العطل
ar-7	وصفات ونصائح
	تنبيهات متعلقة بالتخلص من
ar-8	الأجهزة المستهلكة
ar-8	الضمان

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

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز

لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

الجهاز صالح فقط لتقطيع وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد

أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا

قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

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

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040

[mailto:cp-servicecenter@](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

<mailto:service.uae@bshg.com>

www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.

Rruga Qemal Stafa

Pallati i ri perball Prokuroris se

Pergjithshme

Hyrja C Kati 10

Tirana

Tel.: 066 206 47 94

<mailto:g.volina@aertech.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 511*

Fax: 01 605 75 51 212

[mailto:vie-stoerungsannahme@](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

<mailto:bshau-as@bshg.com>

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina,

Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačacka 29b

71000 Sarajevo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 02 892 90 47

Fax: 02 878 79 72

[mailto:informacia.servis-bg@](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)

bshg.com

www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company

Manama

Tel.: 01 7400 553

<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2961

<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

[mailto:ch-info.hausgeraete@](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaaniou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

[mailto:bsh.service.cyprus@](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

[mailto:BSH-Service.dk@](mailto:BSH-Service.dk@bshg.com)

bshg.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

50197 Zaragoza

Tel.: 902 245 255

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Itälähdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

[mailto:Bosch-Service-](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)

FI@bshg.com

www.bosch-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakos Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulief Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Шугева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

*PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

- Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

- Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

- Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
- Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
- Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

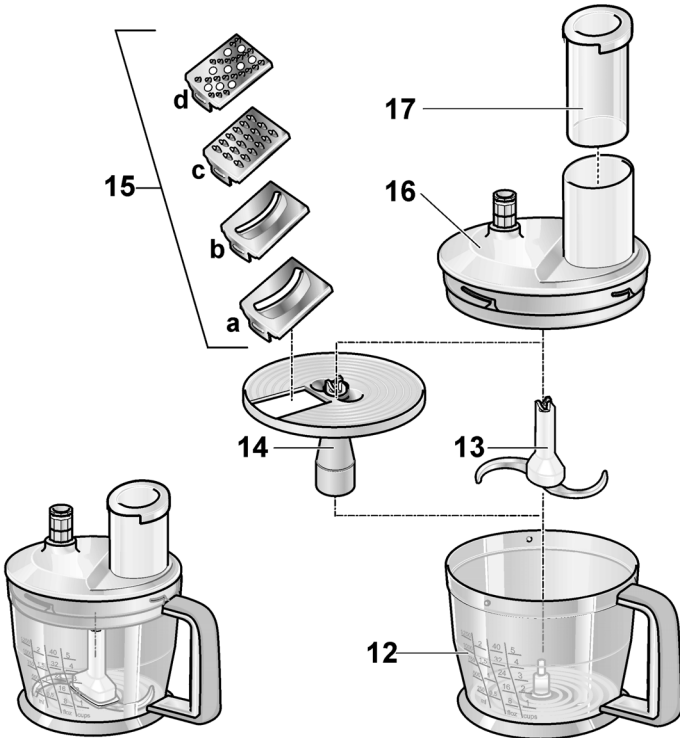
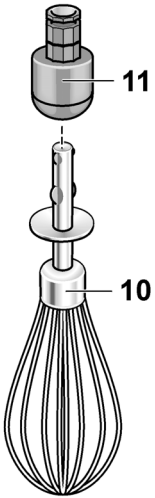
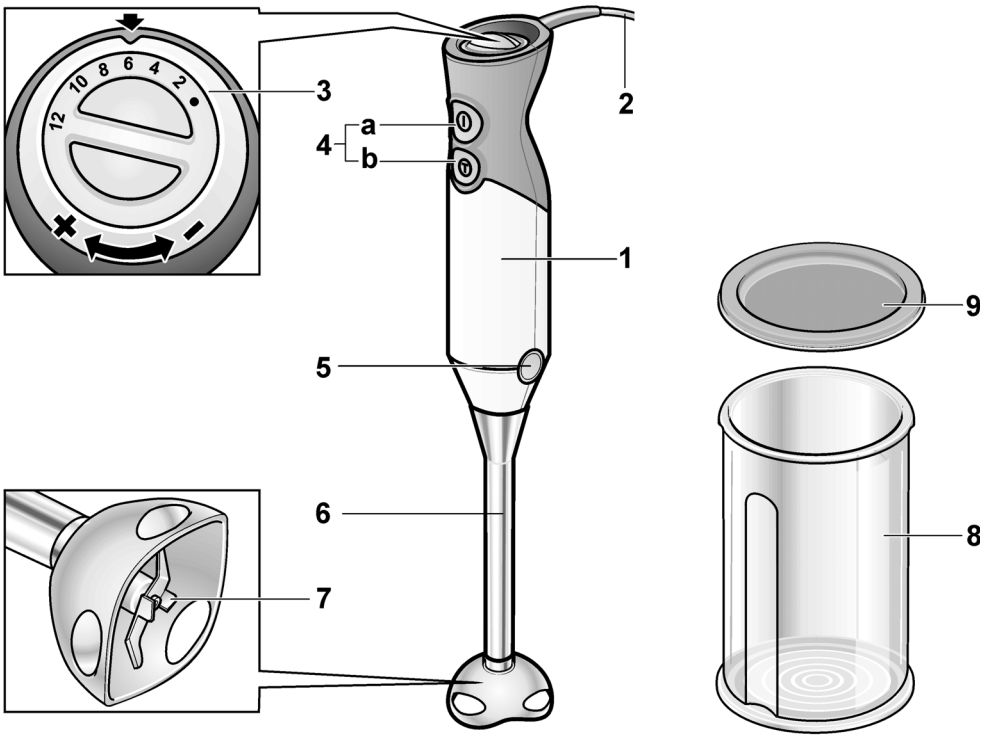
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

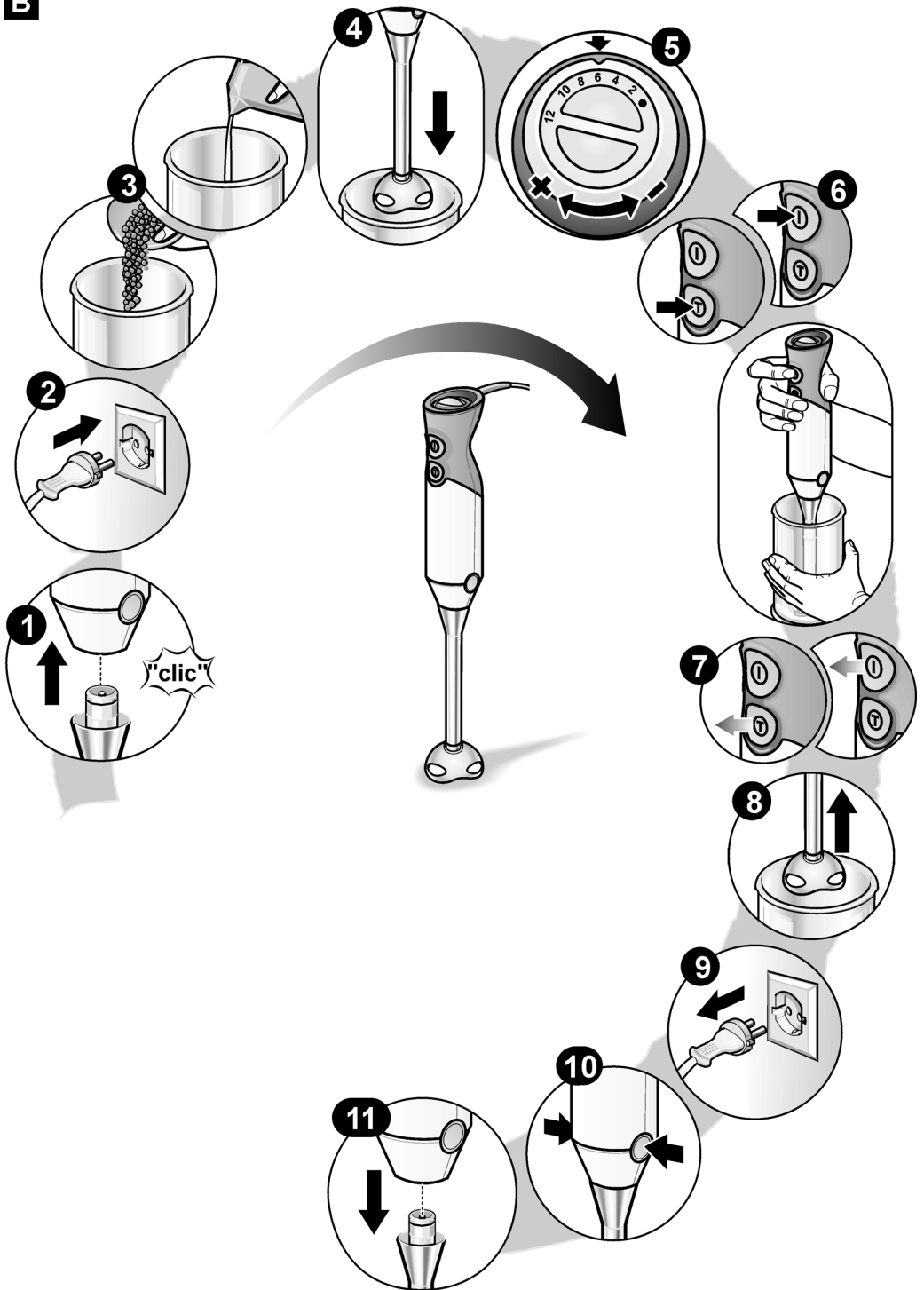
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany



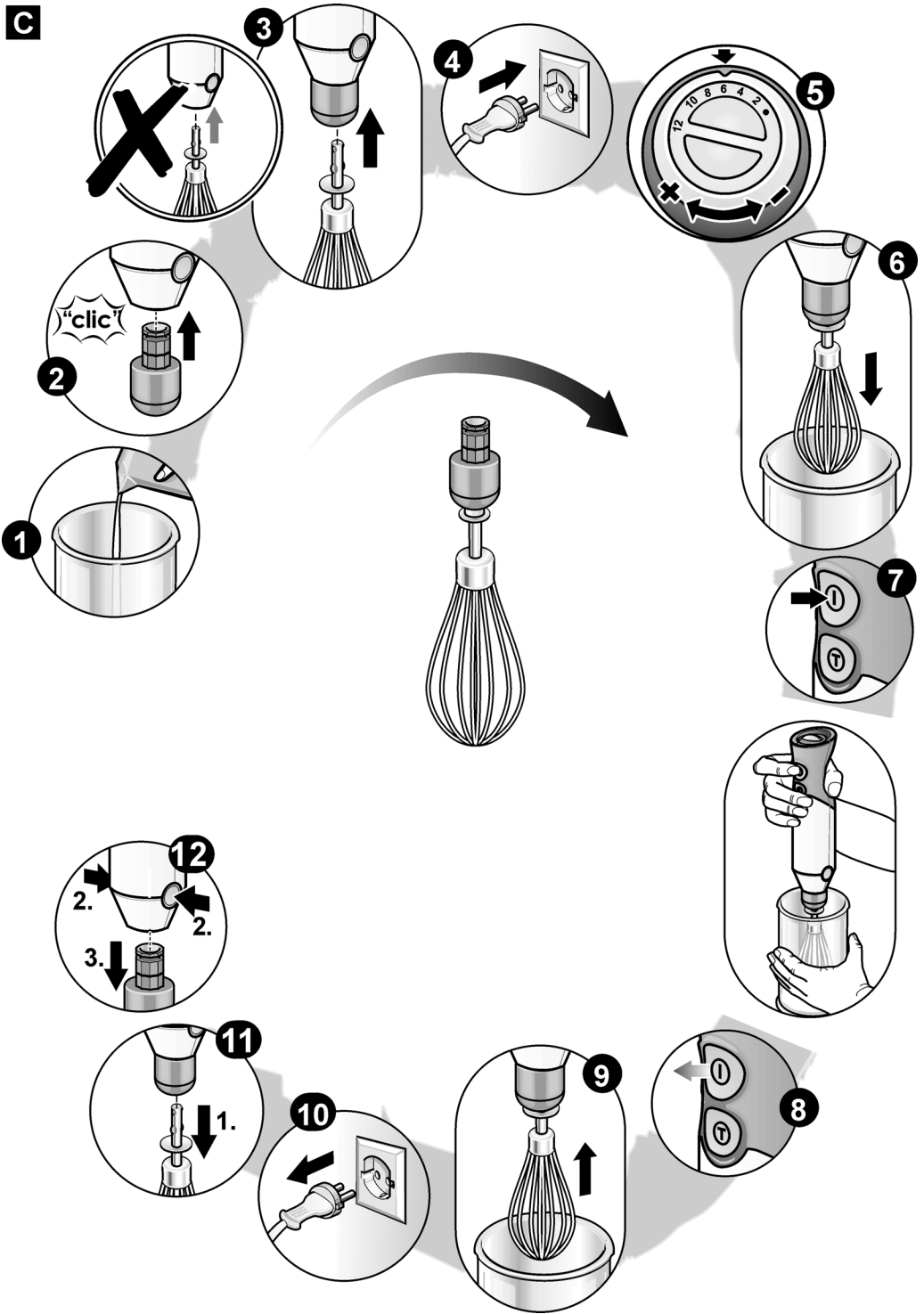
9000953659 (9402)

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

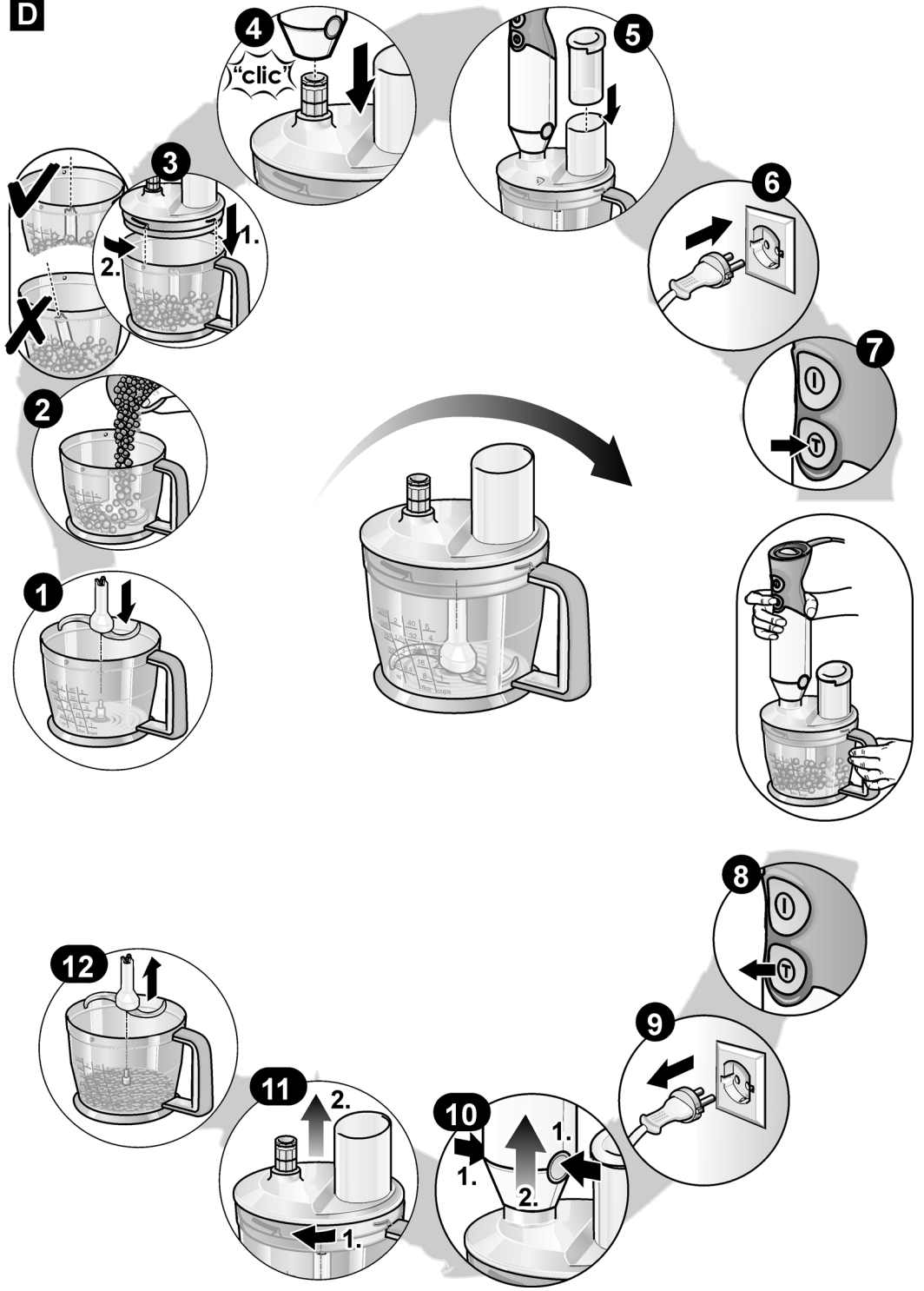
A

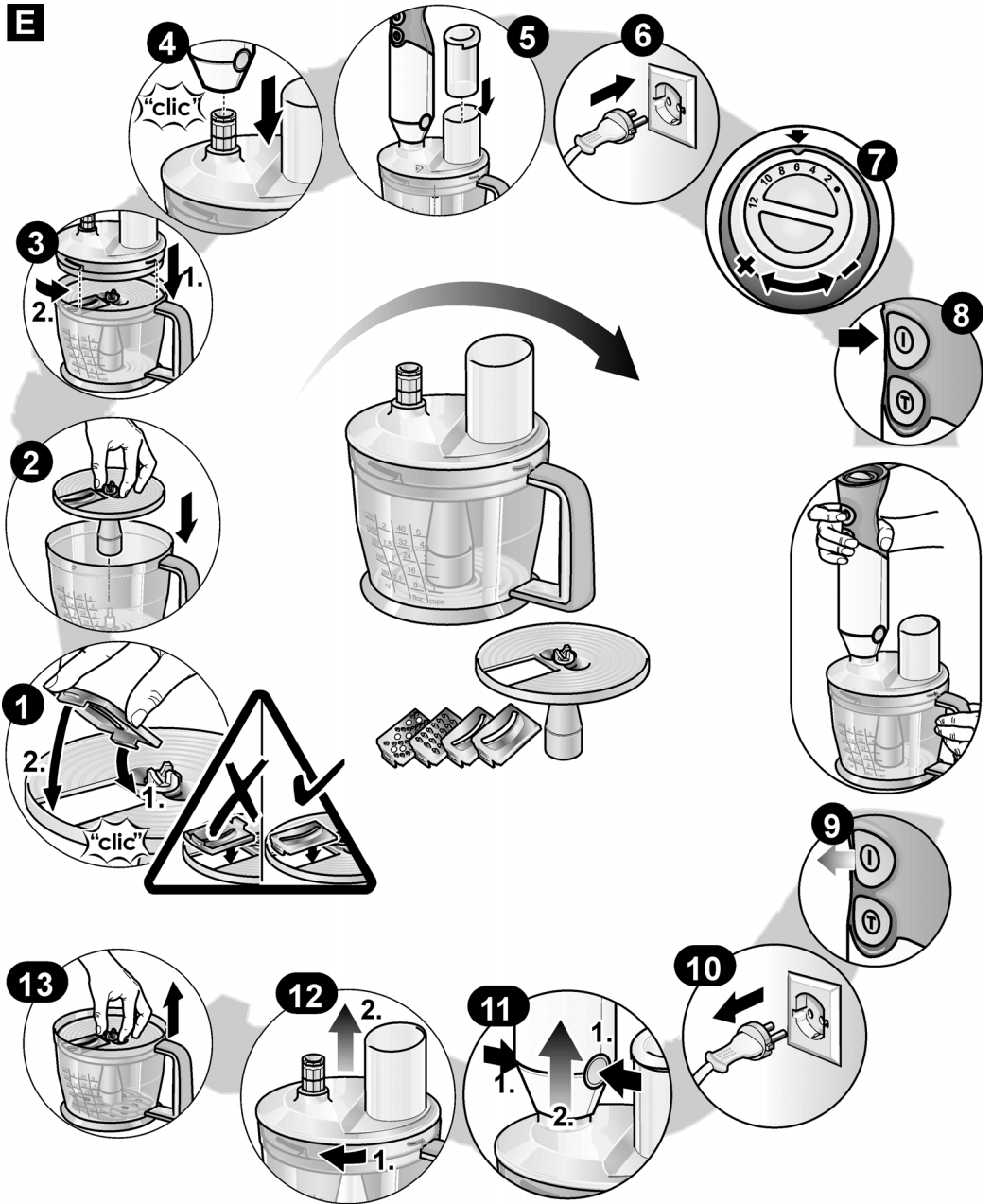
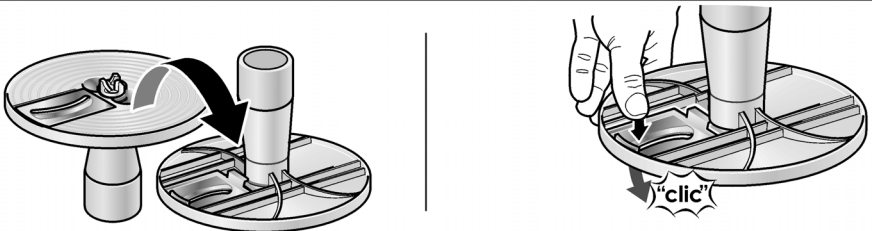
B

C








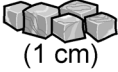

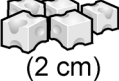

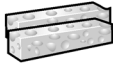

















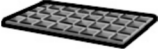








D



E**F**

G

							
	→  (1 cm)	500 g	30 s	✓			
	→  (2 cm)	500 g	30 s	✓			
	→ 	500 g			✓		
	→ 	350 g	10x T	✓			
	→ 	20 g	40 s	✓			
	→ 	20 x 	10 s	✓			
	→ 	500 g			✓		✓
	→ 	500 g			✓	✓	
	→ 	400 g					✓
	→ 	500 g	40 s	✓			
		500 g				✓	✓
		500 g				✓	✓
	→ 	100 g	60 s	✓			
1. 	→ 	30 g	40 s T	✓			
2.  +  5°C + 		200 g 3 g	5 s T				