



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



MCM40..



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**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** Kullanım kılavuzu  
**pl** Instrukcja obsługi  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** إرشادات الاستخدام

|           |            |     |
|-----------|------------|-----|
| <b>de</b> | Deutsch    | 3   |
| <b>en</b> | English    | 10  |
| <b>fr</b> | Français   | 17  |
| <b>it</b> | Italiano   | 25  |
| <b>nl</b> | Nederlands | 33  |
| <b>da</b> | Dansk      | 40  |
| <b>no</b> | Norsk      | 47  |
| <b>sv</b> | Svenska    | 54  |
| <b>fi</b> | Suomi      | 61  |
| <b>es</b> | Español    | 68  |
| <b>pt</b> | Português  | 78  |
| <b>el</b> | Ελληνικά   | 86  |
| <b>tr</b> | Türkçe     | 95  |
| <b>pl</b> | Polski     | 105 |
| <b>uk</b> | Українська | 113 |
| <b>ru</b> | Русский    | 121 |
| <b>ar</b> | العربية    | 139 |



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

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

---

## Sicherheitshinweise

### **Stromschlaggefahr**

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

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

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

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

**⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!**

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

**⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**

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




**⚠ Verletzungsgefahr!**

Zubehör nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

**⚠ Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 7

## Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

|   |  |
|---|--|
|  | Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.                             |
|  | Vorsicht! Rotierende Messer.   |
|  | Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.<br>Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. |

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

## Inhalt

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....      | 3 |
| Sicherheitshinweise.....              | 3 |
| Auf einen Blick.....                  | 5 |
| Bedienen .....                        | 5 |
| Reinigen und Pflegen .....            | 7 |
| Hilfe bei Störungen.....              | 8 |
| Aufbewahrung .....                    | 8 |
| Entsorgung.....                       | 8 |
| Garantiebedingungen.....              | 8 |
| Rezepte / Zutaten / Verarbeitung..... | 9 |

## Auf einen Blick

**Bitte Bildseiten ausklappen.**

→ **Bild **

### Grundgerät

#### 1 Drehschalter

**0/off** = Stopp

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

Stufe 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:

- 1** = niedrige Drehzahl – langsam,
- 2** = hohe Drehzahl – schnell.

#### 2 Antrieb

#### 3 Zubehör-Schublade (Bild )

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

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

#### 4 Kabelfach

### Schüssel mit Zubehör

#### 5 Schüssel

#### 6 Deckel

**a** Stopfer

**b** Stopfereinsatz

#### 7 Antriebsachse

## Werkzeuge

### 8 Werkzeugträger

**a** Universalmesser

**b** Schlagscheibe

### 9 Trägerscheibe für Scheibeneinsätze

**a** Schneid-Einsatz **A**, grob

**b** Schneid-Einsatz **B**, fein

**c** Raspel-Einsatz **C**, grob

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

### 10 Zitruspresse\*

### 11 Mixer\*

\* je nach Modell

Wenn der Mixer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 00677472).

## Bedienen

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

## Vorbereiten

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

## Wichtige Hinweise

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

## Schüssel mit Zubehör / Werkzeug

### Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

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

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

### **Achtung!**

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

### **Universalmesser**

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren und Kneten.



### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

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

### **Schlagscheibe**

für Sahne, Eischnee und Mayonnaise.



#### → **Bild C**

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

### **Achtung!**

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

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

### **Trägerscheibe und Scheibeneinsätze**

#### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

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

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

#### **Schneid-Einsatz A, grob**

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

#### **Schneid-Einsatz B, fein**

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

#### **Raspel-Einsatz C, grob**

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

#### **Raspel-Einsatz D, fein**

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

#### → **Bild D**

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. Form und Lage des Einsatzes beachten!

#### → **Bild D-5a**

- Trägerscheibe auf Antriebsachse aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben. Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

- Langes und dünnes Schneidgut durch den Stopfer nachfüllen.

### **Achtung!**

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

## **Zitruspresse**

### → Bild

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

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


### **Achtung!**

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

## **Nach der Arbeit**

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

## **Schüssel mit Zubehör / Werkzeug abnehmen:**

- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser bzw. Schlagscheibe aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
- Trägerscheibe an den Griffmulden greifen und aus der Schüssel herausheben.
- Trägerscheibe umdrehen und Einsatz von der Unterseite vorsichtig herausdrücken. → Bild 

- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen. → „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 7

## **Zitruspresse abnehmen:**

- Zitruspresse losdrehen und Schüssel abnehmen.
- Alle Teile reinigen. → „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 7

---

## **Reinigen und Pflegen**

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

### **⚠ Stromschlaggefahr!**

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

### **Achtung!**

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

## **Grundgerät reinigen**

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

## **Schüssel mit Zubehör reinigen**

### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

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

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

### Zitruspresse reinigen

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

---

## Hilfe bei Störungen

### Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

### Grundgerät

#### Störung:

Gerät arbeitet nicht mehr.

#### Mögliche Ursache:

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

#### Behebung:

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

### Zubehör

#### Störung:

Gerät läuft nicht an.

#### Mögliche Ursache:

Das Zubehör ist nicht richtig aufgesetzt.

#### Behebung:

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

### Wichtiger Hinweis

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

---

## Aufbewahrung

### → Bild

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

---

## Entsorgung



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

---







## Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, 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 den letzten vier Seiten dieses Heftes. 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.



## Rezepte / Zutaten / Verarbeitung

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

## Intended use

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

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

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

Use the appliance with original accessories only.

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

---

## Safety instructions

### Risk of electric shock

The appliance must not be used by children.

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

Do not let children play with the appliance.

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

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

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

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

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

### **⚠ Risk of injury from the rotating tools!**

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

### **⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!**

Do not touch the universal blade with bare hands. Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

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




### **⚠ Risk of injury!**

Never assemble accessories on the base unit.

### **⚠ Important!**

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 14*

## **Explanation of the symbols on the appliance or accessory**

|   |  |
|---|--|
|   | Follow the instructions in the operating instructions.             |
|  | Caution! Rotating blades.  |
|  | Caution! Rotating tools.<br>Do not place fingers in the feed tube. |

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

---

## Contents

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Intended use.....                   | 10 |
| Safety instructions .....           | 10 |
| Overview.....                       | 12 |
| Operation.....                      | 12 |
| Cleaning and servicing .....        | 14 |
| Troubleshooting.....                | 15 |
| Storage.....                        | 15 |
| Disposal.....                       | 15 |
| Guarantee.....                      | 15 |
| Recipes/Ingredients/Processing..... | 16 |

---

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

### Base unit

#### 1 Rotary switch

**0/off** = Stop

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

Setting 1–2, drive speed:

**1** = low speed – slow,

**2** = high speed – fast.

#### 2 Drive

#### 3 Accessories drawer (Fig. )

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

#### 4 Cord store

### Bowl with accessories

#### 5 Bowl

#### 6 Lid

**a** Pusher

**b** Pusher insert

#### 7 Drive shaft

## Tools

### 8 Tool holder

**a** Universal blade

**b** Whipping / beating disc

### 9 Carrier disc for disc inserts

**a** Slicing insert **A**, coarse

**b** Slicing insert **B**, fine

**c** Shredding insert **C**, coarse

**d** Shredding insert **D**, fine\*

### 10 Citrus press\*

### 11 Blender\*

\* Depending on the model

If the blender is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service (order no. 00677472).

---

## Operation

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

## Preparation

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

## Important information

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

## Bowl with accessories/tools

### Risk of injury from the rotating tools!

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

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

**Caution!**

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

**Universal blade**

for cutting, mincing, mixing and kneading.

**⚠ Risk of injury from sharp blades!**

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

**Whipping / beating disc**

for cream, egg white and mayonnaise.

**→ Fig. C**

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

**Caution!**

Do not add ingredients until the tools have been inserted.

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

**Carrier disc and disc inserts****⚠ Risk of injury from sharp blades!**

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

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

**Slicing insert A, coarse**

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

**Slicing insert B, fine**

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

**Shredding insert C, coarse**

Turn the rotary switch to a high speed setting. For shredding apples, carrots, cheese and white cabbage.

**Shredding insert D, fine**

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

**→ Fig. D**

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

- Add long and thin cutting contents using the pusher.

### Caution!

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

## Citrus press

### → Fig. 13

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

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

### Caution!

Note the level in the bowl.

Max. quantity: 500 ml.

Empty the bowl in good time.

## After using the appliance

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

### Remove the bowl with accessories/tools:

- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Take the tool holder together with the universal blade or whipping disc out of the bowl. Remove the tool from the tool holder.
- Grasp the carrier disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
- Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside.  
→ Fig. 13
- Rotate bowl anti-clockwise and remove.
- Clean all parts. → "Cleaning and servicing" see page 14

### Remove the citrus press:

- Unscrew the citrus press and remove the bowl.
- Clean all parts. → "Cleaning and servicing" see page 14

---

## Cleaning and servicing

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

### ⚠ Risk of electric shock!

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

### Caution!

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

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

## Cleaning the base unit

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

## Cleaning the bowl and accessories

### ⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

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

## Cleaning the citrus press

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

---

## Troubleshooting

### Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

### Base unit

#### Fault:

Appliance does not work.

#### Possible cause:

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

#### Remedial action:

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

### Accessories

#### Fault:

Appliance does not start.

#### Possible cause:

The accessory is not correctly attached.

#### Remedial action:

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

### Important information

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

---

## Storage

### → Fig.

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

---

## Disposal



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







---

## Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.

## Recipes/Ingredients/Processing

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



---

## Conformité d'utilisation

**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 exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle.

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

---

## Consignes de sécurité

### **Risque d'électrocution**

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

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

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

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

### **⚠ Risque de blessures dû aux ustensiles en rotation !**

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

Pour pousser des ingrédients, toujours utiliser le pilon poussoir.

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

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

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

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

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

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




### **⚠ Risques de blessures !**

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

### **⚠ Important !**

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 22

## Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires

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

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

### Sommaire

|  |    |
|--|----|
| Conformité d'utilisation .....             | 17 |
| Consignes de sécurité .....                | 17 |
| Vue d'ensemble .....                       | 19 |
| Utilisation .....                          | 20 |
| Nettoyage et entretien .....               | 22 |
| Dérangements et solutions .....            | 23 |
| Rangement .....                            | 23 |
| Mise au rebut .....                        | 23 |
| Garantie .....                             | 23 |
| Recettes / Ingrédients / Préparation ..... | 24 |

### Vue d'ensemble

**Veillez déplier les volets illustrés.**

→ **Fig. A**

#### Appareil de base

##### 1 Interrupteur rotatif

**0/off** = Stop

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

**Niveau 1-2**, vitesse de fonctionnement

**1** = vitesse de rotation réduite - lente,

**2** = vitesse de rotation élevée - rapide.

##### 2 Entraînement

##### 3 Tiroir à accessoires (Fig. B)

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

##### 4 Rangement du cordon

##### Bol mélangeur avec accessoires

##### 5 Bol

##### 6 Couvercle

**a** Pilon-poussoir

**b** Insert de pilon poussoir

##### 7 Axe d'entraînement

##### Ustensiles

##### 8 Porte-ustensiles

**a** Lame universelle

**b** Disque-fouet

##### 9 Disque support pour inserts discoïdes

**a** Insert de découpe **A**, grossier

**b** Insert de découpe **B**, fin

**c** Insert de râpage **C**, grossier

**d** Insert de râpage **D**, fin\*

##### 10 Presse-agrumes\*

##### 11 Mixeur\*

\* selon le modèle

Si le mixeur n'a pas été livré d'origine, il peut être commandé auprès du service après-vente (n° de réf. 00677472).

## Utilisation

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

### Préparatifs

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

### Consignes importantes

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

## Bol mélangeur avec accessoires / ustensiles

### ⚠ Risque de blessures dû aux ustensiles en rotation !


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

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

### Attention !

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


## Lame universelle

Pour broyer, hacher, mélanger et pétrir. 

### ⚠ Risques de blessures dû aux lames tranchantes !

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

## Disque-fouet

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

### → Fig. 6

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

### Attention !

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

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

- Retirer le pilon poussoir puis rajouter des ingrédients par l'orifice d'ajout. Rajouter des liquides par le pilon poussoir. L'insert servant de pilon poussoir peut aussi servir de gobelet gradué.

## Disque support et inserts discoïdes

### ⚠ Risques de blessures dû aux lames tranchantes !

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

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

#### Insert de découpe A, grossier

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

#### Insert de découpe B, fin

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

#### Insert de râpage C, grossier

Régler le sélecteur rotatif sur une vitesse élevée. Pour râper pommes, carottes, fromage et chou blanc.

#### Insert de râpage D, fin\*

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

#### → Fig. D

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

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

### Attention !

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

## Presse-agrumes

### → Fig. E

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

- Mettre le bol mélangeur en place (la flèche sur le bol doit pointer vers le point sur l'appareil) puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Insérer l'axe d'entraînement dans le bol mélangeur.
- Monter le presse-agrumes sur l'axe d'entraînement (la flèche sur le presse-agrumes pointe vers la flèche sur le bol) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie sur le panier-filtre doit s'emboîter jusqu'à la butée dans la fente de la poignée du bol mélangeur.

- Mettre le cône en place et appuyer.
- Pour presser un fruit, régler le sélecteur rotatif sur vitesse réduite et presser le fruit coupé en deux sur le cône.

### Attention !

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

### Après utilisation

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

### Retirer le bol mélangeur et ses accessoires / ustensiles :

- Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
- Enlever le porte-ustensiles, équipé de la lame universelle ou du disque fouet, du bol mélangeur. Retirer l'ustensile du porte-ustensiles.
- Saisir le disque-support par les poignées encastrées prévues et le sortir du bol mélangeur.
- Retourner le disque-support et pousser prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure. → **Fig. 13**
- Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
- Nettoyer toutes les pièces.  
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 22

### Retirer le presse-agrumes :

- Tourner le presse-agrumes pour le libérer puis retirer le bol mélangeur.
- Nettoyer toutes les pièces.  
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 22

---

## Nettoyage et entretien

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

### ⚠ Risque d'électrocution !

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

### Attention !

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

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

### Nettoyage de l'appareil de base

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

### Nettoyer le bol mélangeur avec les accessoires

#### ⚠ Risques de blessures dû aux lames tranchantes !

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

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

## Nettoyer le presse-agrumes

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

---

## Dérangements et solutions

### Risques de blessures!

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

### Appareil de base

#### Dérangement :

L'appareil ne fonctionne plus.

#### Cause possible

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

#### Solution

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

### Accessoires

#### Dérangement :

L'appareil ne démarre pas.

#### Cause possible

L'accessoire est mis en place incorrectement.

#### Solution

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

#### Remarque importante

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

---

## Rangement

### → Fig.

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

---

## Mise au rebut



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










---

## Garantie

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

Sous réserve de modifications.

## Recettes / Ingrédients / Préparation

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



---

## Uso corretto

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

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

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

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

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

---

## Avvertenze di sicurezza

### Pericolo di scossa elettrica

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

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

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

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

### **⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!**

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

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

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

### **⚠ Pericolo di lesioni!**

Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.

### **⚠ Importante!**

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➔ *"Pulizia e cura"* ved. pagina 30

## **Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori**



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Cautela! Lame rotanti.



Cautela! Utensili rotanti.  
Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

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

## Indice

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Uso corretto.....                    | 25 |
| Avvertenze di sicurezza.....         | 25 |
| Panoramica.....                      | 27 |
| Uso.....                             | 27 |
| Pulizia e cura.....                  | 30 |
| Rimedi in caso di guasti.....        | 30 |
| Conservazione.....                   | 31 |
| Smaltimento.....                     | 31 |
| Garanzia.....                        | 31 |
| Ricette/ingredienti/lavorazione..... | 32 |

## Panoramica

**Aprire le pagine con le figure.**

→ **Figura A**

**Apparecchio base**

### 1 Manopola

**0/off** = arresto

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

Livello 1-2, velocità di lavoro:

**1** = velocità bassa – lento,

**2** = velocità alta – rapido.

### 2 Ingranaggio

### 3 Cassetto portaccessori (figura B)

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

### 4 Vano portacavo

**Ciotola con accessori**

#### 5 Ciotola

#### 6 Coperchio

**a** Pestello

**b** Inserto pestello

#### 7 Asse motore

**Utensili**

### 8 Portautensile

**a** Lama universale

**b** Disco sbattitore

### 9 Disco portante per inserti del disco

**a** Inserto per affettare **A**, grosso

**b** Inserto per affettare **B**, fine

**c** Inserto grattugia **C**, grosso

**d** Inserto grattugia **D**, fine\*

### 10 Spremiagrumi\*

### 11 Frullatore\*

\* A seconda del modello

Se il frullatore non è compreso nella fornitura, è possibile ordinarlo tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. 00677472).

## Uso

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

## Preparazione

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

## Note importanti

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

## Ciotola con accessori / utensili

### **⚠ Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!**

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

#### **Attenzione!**

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

### **Lama universale**

per sminuzzare, tritare, miscelare e impastare.



### **⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!**

Non toccare la lama universale a mani nude. Afferrare la lama universale solo dal bordo di presa in plastica.

Quando la lama universale non è utilizzata riporla sempre nel cassetto portaccessori.

### **Disco sbattitore**

per panna, albume montato a neve e maionese.



#### **→ Figura 9**

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

#### **Attenzione!**

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

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

## **Disco portante e inserti del disco**

### **⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!**

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

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

#### **Inserto per affettare A, grosso**

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

#### **Inserto per affettare B, fine**

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

#### **Inserto grattugia C, grosso**

Posizionare la manopola sulla velocità alta. Per grattugiare mele, carote, formaggio e cavolo bianco.

#### **Inserto grattugia D, fine**

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

### → **Figura D**

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

### **Attenzione!**

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

## **Spremiagrumi**

### → **Figura E**

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

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

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

### **Attenzione!**

Prestare attenzione al livello di riempimento della ciotola.

Capacità massima: 500 ml.

Svuotare la ciotola per tempo.

## **Dopo il lavoro**

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

### **Rimozione della ciotola con accessorio/ utensile:**

- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale o il disco sbattitore. Staccare l'utensile dal portautensile.
- Afferrare il disco portante dalle cavità di presa ed estrarlo dalla ciotola.
- Rovesciare il disco portante e spingere fuori l'inserito premendo con cautela dal lato inferiore. → **Figura E**
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Lavare tutti i componenti. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 30*

### **Rimozione dello spremiagrumi:**

- Svitare lo spremiagrumi e togliere la ciotola.
- Lavare tutti i componenti. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 30*

---

## Pulizia e cura

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

### **⚠ Pericolo di scossa elettrica!**

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

### **Attenzione!**

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

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

## Pulizia dell'apparecchio base

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

## Lavaggio della ciotola con gli accessori

### **⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!**

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

Per il lavaggio usare una spazzola.

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

## Lavaggio dello spremiagrumi

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

---

## Rimedi in caso di guasti

### **⚠ Pericolo di lesioni!**

Prima di eliminare un guasto staccare la spina di alimentazione.

## Apparecchio base

### **Guasto:**

l'apparecchio non funziona più.

### **Possibile causa:**

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

### **Rimedio:**

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

## Accessori

### **Guasto:**

l'apparecchio non si avvia.

### **Possibile causa:**

accessorio non applicato correttamente.

### **Rimedio:**

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

### **Nota importante**

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

---

## Conservazione

### → Figura

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

---

## Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo

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

---







## Garanzia

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

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifica.

## Ricette/ingredienti/lavorazione

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



---

## Bestemming van het apparaat

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

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

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

Gebruik het apparaat uitsluitend met originele toebehoren.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Ook deze gebruiksaanwijzing overhandig als u het apparaat aan derden doorgeeft.

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Risico van een elektrische schok**

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

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

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

**⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!**

Grijp tijdens het gebruik nooit in de mengkom.

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

**⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen / roterende aandrijving!**

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

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

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

**⚠ Gevaar voor letsel!**

Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

**⚠ Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 37*

**Toelichting bij de symbolen op het apparaat resp. toebehoren**

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

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

## Inhoud

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Bestemming van het apparaat.....     | 33 |
| Veiligheidsaanwijzingen.....         | 33 |
| In één oogopslag.....                | 35 |
| Bedienen.....                        | 35 |
| Reiniging en onderhoud.....          | 37 |
| Hulp bij storingen.....              | 38 |
| Opbergen.....                        | 38 |
| Afval.....                           | 38 |
| Garantie.....                        | 38 |
| Recepten/ingrediënten/bereiding..... | 39 |

## In één oogopslag

**De pagina's met afbeeldingen uitklappen.**

→ **Afb. A**

### Basisapparaat

#### 1 Draaiknoppen

**0/off** = Stop

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

Stand 1-2, draaisnelheid:

**1** = laag toerental – langzaam,

**2** = hoog toerental – snel.

#### 2 Aandrijving

#### 3 Toebehorenlade (afbeelding B)

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

#### 4 Snoeropbergvak

**Mengkom met toebehoren**

#### 5 Kom

#### 6 Deksel

**a** Stopper

**b** Stopperinzetstuk

#### 7 Aandrijfjas

## Hulpstukken

### 8 Hulpstukhouder

**a** Universeel mes

**b** Gardeschijf

### 9 Draagschijf voor schijfinzetstukken

**a** Snij-inzetstuk **A**, grof

**b** Snij-inzetstuk **B**, fijn

**c** Rasp-inzetstuk **C**, grof

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

### 10 Citruspers\*

### 11 Mixer\*

\* afhankelijk van het model

Als de mixer niet standaard met het apparaat wordt meegeleverd, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 00677472).

## Bedienen

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

## Vorbereiden

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

## Belangrijke aanwijzingen

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

## Mengkom met toebehoren / hulpstukken

### **⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!**

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

**Attentie!**

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

**Universeel mes**

voor fijnmaken, hakken, roeren en kneden.

**⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

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

**Gardeschijf**

voor slagroom, geklopt eiwit en mayonaise.

**→ Afb. C**

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

**Attentie!**

De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.

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

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

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de schijfinzetstukken! 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-uittholling.

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

**Snij-inzetstuk A, grof**

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

**Snij-inzetstuk B, fijn**

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

**Rasp-inzetstuk C, grof**

Draaiknop op een hoog toerental zetten. Voor het raspen van appels, wortelen, kaas en witte kool.

**Rasp-inzetstuk D, fijn**

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

**→ Afb. D**

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

**Attentie!**

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

**Citruspers****→ Afb. **

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

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

**Attentie!**

Vulpeil van de kom in acht nemen.


Max. hoeveelheid: 500 ml.

Kom op tijd leegmaken.

**Na gebruik**

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

**Kom met toebehoren / hulpstuk verwijderen:**

- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Hulpstukhouder samen met het universele mes resp. gardeschijf uit de kom nemen. Het hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
- De draagschijf aan de handgreep- uitholling vastpakken en uit de kom tillen.
- De draagschijf omdraaien en het inzetstuk er voorzichtig vanaf de onderzijde uitdrukken. **→ Afb. **
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen. **→ “Reiniging en onderhoud” zie pagina 37**

**Citruspers verwijderen:**

- Citruspers losdraaien en de kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen. **→ “Reiniging en onderhoud” zie pagina 37**

**Reiniging en onderhoud**

Het apparaat behoeft geen verzorging.

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

**⚠ Gevaar voor elektrische schok!**

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

**Attentie!**

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

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

**Basisapparaat reinigen**

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

**Mengkom en toebehoren reinigen****⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

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

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

Voor het reinigen een borstel gebruiken.

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

## Citruspersers reinigen

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

---

## Hulp bij storingen

### Gevaar voor letsel!

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

## Basisapparaat

### Storing:

Het apparaat werkt niet meer.

### Mogelijke oorzaak:

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

### Oplossing:

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

## Accessoires

### Storing:

Het apparaat start niet.

### Mogelijke oorzaak:

Het toebehoren is niet goed aangebracht.

### Oplossing:

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

### Belangrijke aanwijzing

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

---

## Opbergen

### → Afb.

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

---

## Afval



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







---

## Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

## Recepten/ingrediënten/bereiding

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

## Bestemmelsesmæssig brug

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

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

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

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

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

---

## Sikkerhedshenvisninger

### Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

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

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

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

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

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



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

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

Stik aldrig fingrene ned i skålen under driften.

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

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

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

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




### **⚠ Fare for at komme til skade!**

Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.

### **⚠ Vigtigt!**

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 44

## **Forklaring af symbolerne på apparat eller tilbehør**

|   |  |
|---|--|
|  | Følg instrukserne i brugsanvisningen.  |
|  | Vær forsigtig! Roterende knive.  |
|  | Vær forsigtig! Roterende redskaber.<br>Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. |

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

---

## Indhold

|   |    |
|---|----|
| Bestemmelsesmæssig brug .....               | 40 |
| Sikkerhedshenvisninger .....                | 40 |
| Overblik .....                              | 42 |
| Betjening.....                              | 42 |
| Rengøring og pleje .....                    | 44 |
| Hjælp i tilfælde af fejl .....              | 45 |
| Opbevaring.....                             | 45 |
| Bortskaffelse.....                          | 45 |
| Reklamationsret.....                        | 45 |
| Opskrifter/ingredienser/forarbejdning ..... | 46 |

---

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede **

**Motorenhed**

### 1 Drejekontakt

**0/off** = stop

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

Trin 1-2, arbejds hastighed:

**1** = lavt omdrejningstal – langsom,

**2** = højt omdrejningstal – hurtigt.

### 2 Drev

### 3 Tilbehørsskuffe (billede )

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

### 4 Kabelrum

**Skål med tilbehør**

#### 5 Skål

#### 6 Låg

a Stopper

b Stopperindsats

#### 7 Drivakse

**Redskaber**

#### 8 Redskabsholder

a Universalkniv

b Piskeskive

#### 9 Holdeskive til skiveindsatser

a Skæreindsats **A**, grov

b Skæreindsats **B**, fin

c Raspeindsats **C**, grov

d Raspeindsats **D**, fin\*

#### 10 Citruspresse\*

#### 11 Blender\*

\* afhængigt af model

Hvis blenderen ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 00677472).

---

## Betjening

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


## Forberedelse

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

## Vigtige henvisninger

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

## Skål med tilbehør / redskab

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

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

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

**OBS!**

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

**Universalkniv**

til småhakning, hakning, røring og æltning.

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

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

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

**Piskeskive**

til fløde, piskede æggehvider og mayonnaise.

**→ Billede C**

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

**OBS!**

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

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

**Holdeskive og skiveindsatser****⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!**

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

**Skæreindsats A, grov**

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

**Skæreindsats B, fin**

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

**Raspeindsats C, grov**

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

**Raspeindsats D, fin**

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

**→ Billede D**

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

- Påfyld lange og tynde ingredienser, som skal skæres, gennem stopperen.

### OBS!

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

## Citruspresse

### → Billede

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

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

### OBS!

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

## Efter brug

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

### Aftagning af skål med tilbehør/redskab:

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

### → Billede

- Drej skålen i retning mod uret, og tag den af.
- Rengør alle delene. → "Rengøring og pleje" se side 44

### Aftagning af citruspresse:

- Drej citruspressen løs, og tag skålen af.
- Rengør alle delene. → "Rengøring og pleje" se side 44

---

## Rengøring og pleje

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

### Fare for elektrisk stød!

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

### OBS!

Overfladerne kan beskadiges. Brug ikke skurende rengøringsmidler.

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

## Rengøring af motorenhed

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

## Rengøring af skål med tilbehør

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

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

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

## Rengøring af citruspresse

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

## Hjælp i tilfælde af fejl

### ⚠ Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud, før du afhjælper en fejl.

### Motorenhed

#### Fejl:

Apparatet arbejder ikke mere.

#### Mulig årsag:

Man har forsøgt at sætte skålen på det tændte apparat.

#### Afhjælpning:

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

### Tilbehør

#### Fejl:

Apparatet starter ikke.

#### Mulig årsag:

Tilbehøret er ikke sat korrekt på.

#### Afhjælpning:

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

### Vigtig henvisning

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

## Opbevaring

### → Billede

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

## Bortskaffelse



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

## Reklamationsret







På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

### Indsendelse til reparation

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

## Opskrifter/ingredienser/forarbejdning

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

---

## Korrekt bruk

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

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

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger.

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

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

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

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

---

## Sikkerhetshenvisninger

### **Fare for elektrisk støt**

Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn. Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk. Barn må ikke leke med apparatet. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

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

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

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

**⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy!**

Under driften må det aldri gripes inn i bollen.

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

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

Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene.

Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.

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

**⚠ Fare for skade!**

Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.

**⚠ Viktig!**

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

➔ "Rengjøring og pleie" se side 51

## Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret



Følg instruksjonene i bruksanvisningen.



Forsiktig! Roterende kniver.



Forsiktig! Roterende verktøy. Grip ikke inn i påfyllingsåpningen.



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

---

## Innhold

|  |    |
|--|----|
| Korrekt bruk .....                           | 47 |
| Sikkerhetshenvisninger .....                 | 47 |
| En oversikt .....                            | 49 |
| Betjening .....                              | 49 |
| Rengjøring og pleie .....                    | 51 |
| Hjelp ved feil .....                         | 52 |
| Oppbevaring .....                            | 52 |
| Avfallshåndtering .....                      | 52 |
| Garanti .....                                | 52 |
| Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding ... | 53 |

---

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ Bilde 

### Basisapparat

#### 1 Dreiebryter

**0/off** = Stopp

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

Trinn 1-2, arbeidshastighet:

**1** = lavt turtall – sakte,

**2** = høyt turtall – hurtig.

#### 2 Drev

#### 3 Skuff for tilbehør (bilde )

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

#### 4 Kabelrom

### Bolle med tilbehør

#### 5 Bolle

#### 6 Lokk

**a** Støter

**b** Støterinnsats

#### 7 Drivaksling

## Verktøy

### 8 Verktøyholder

**a** Universalkniv

**b** Piskeskive

### 9 Holdeskive for skiveinnsatser

**a** Skjære-innsats **A**, grov

**b** Skjære-innsats **B**, fin

**c** Raspe-innsats **C**, grov

**d** Raspe-innsats **D**, fin

### 10 Sitruspresse

### 11 Mikser\*

\* Avhengig av modell

Dersom mikseren ikke følger med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 00677472).

---

## Betjening

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

### Forberedelser

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

### Viktige henvisninger

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

## Bolle med tilbehør / verktøy

### ⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

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

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

### Obs!

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

## Universalkniv

for kutting, hakking, røring og elting.



### ⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

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

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

## Piskeskive

for fløte, stivpisket eggehvite og majones.



### → Bilde

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

### Obs!

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

- Fyll på ingredienser.
- Sett på lokket med støteren (pilen på lokket ved punktet på bollen) og drei med urviseren. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett i støpselet.

- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser settes dreiebryteren på **0/off**.
- Støteren tas ut, og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen. Væsker fylles på igjennom støteren. Støterinnsatsen kan brukes som målebeger.

## Holdeskive og skiveinnsatser

### ⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

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

### Skjæreinnsats A, grov

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

### Skjæreinnsats B, fin

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


### Raspeinnsats C, grov

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

### Raspeinnsats D, fin

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

### → Bilde

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies med urviseren til anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Ønsket innsats settes inn i holdeskiven. Ta hensyn til formen og stillingen på innsatsen! → **Bilde -5a**
- Sett holdeskiven på drivakslingen.
- Sett på lokket med støteren (pilen på lokket ved pilen på bollen) og drei med urviseren. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett i støpselet.

- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes fylles på.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned med støteren, kun med lett trykk. Støteren tas ut, og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
- Lange og tynne ingredienser som skal skjæres, fylles på gjennom støteren.

**Obs!**

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

**Sitruspresse****→ Bilde **

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

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

**Obs!**


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

**Etter arbeidet**

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

**Avtaking av bollen med tilbehør / verktøy:**

- Drei lokket mot urviseren og ta det av.
- Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven hhv. vispeskiven. Verktøyet tas av fra verktøyholderen.

- Holdeskiven holdes i fordypningene og løftes ut av bollen.
- Holdeskiven snus, og innsatsen trykkes forsiktig ut fra undersiden. → **Bilde **
- Bollen dreies mot urviseren og tas av.
- Rengjør alle delene. → "Rengjøring og pleie" se side 51

**Avtaking av sitruspressen:**

- Skru sitruspressen løs igjen og ta av bollen.
- Rengjør alle delene. → "Rengjøring og pleie" se side 51

**Rengjøring og pleie**

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

**⚠ Fare for elektrisk støt!**

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

**Obs!**

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

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

**Rengjøring av basisapparatet**

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

## Rengjøring av bollen med tilbehør

### Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

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

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

## Rengjøring av sitruspressen

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

---

## Hjelp ved feil

### Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

## Basisapparat

### Feil:

Apparatet arbeider ikke lenger.

### Mulig årsak:

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

### Utbedring:

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

## Tilbehør

### Feil:

Apparatet starter ikke.

### Mulig årsak:

Tilbehøret er ikke satt korrekt på.

### Utbedring:

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

### Viktig henvisning

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

---

## Oppbevaring

### → Bilde

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

---

## Avfallshåndtering



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







---

## Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

**Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding**

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

## Användning för avsett ändamål

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

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk.

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

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

Apparaten får bara användas med originaltillbehören.

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

---

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för elektrisk stöt

Låt inte barn använda apparaten.

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

Låt inte barn leka med enheten.

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

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

**⚠ Risk för personskador på grund av roterande verktyg!**

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

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

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

**⚠ Risk för personskador!**

Montera aldrig ihop tillbehören på motordelen.

**⚠ Viktigt!**

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → ”Rengöring och skötsel” se sidan 58

**Förklaring av symbolerna på apparaten resp. tillbehören**

|  |  |
|--|--|
|  | Följ instruktionerna i bruksanvisningen.                                       |
|  | Försiktigt! Roterande knivar.  |
|  | Försiktigt! Roterande verktyg. Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen. |

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

---

## Innehåll

|  |    |
|--|----|
| Användning för avsett ändamål.....       | 54 |
| Säkerhetsanvisningar.....                | 54 |
| Översikt.....                            | 56 |
| Användning.....                          | 56 |
| Rengöring och skötsel.....               | 58 |
| Råd vid fel.....                         | 59 |
| Förvaring.....                           | 59 |
| Avfallshantering.....                    | 59 |
| Konsumentbestämmelser.....               | 59 |
| Recept / ingredienser / bearbetning..... | 60 |

---

## Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ Bild 

**Motordel**

### 1 Strömvred

**0/off** = Stopp

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

Steg 1-2, arbetshastighet:

**1** = lågt varvtal – långsam,

**2** = högt varvtal – snabb.

### 2 Drivning

### 3 Tillbehörslåda (Bild )

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

### 4 Kabelfack

**Blandarskål med tillbehör**

### 5 Skål

### 6 Lock

**a** Påmatare

**b** Påmatarinsats

### 7 Drivaxel

## Verktyg

### 8 Verktygshållare

**a** Universalkniv

**b** Vispskiva

### 9 Insatshållare för skivinsatser

**a** Skärinsats **A**, grov

**b** Skärinsats **B**, fin

**c** Rivinsats **C**, grov

**d** Rivinsats **D**, fin\*

### 10 Citruspress

### 11 Mixer\*

\* beroende på modell

Om mixern inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänsten (beställningsnummer \*00677472).

---

## Användning

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

## Förberedelser

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

## Viktiga anvisningar

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



## Blandarskål med tillbehör / verktyg

### **⚠ Risk för personskador på grund av roterande verktyg!**

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

### **Varning!**

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

## Universalkniv

för finfördelning, hackning, blandning och knådning.



### **⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar!**

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

Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörslådan när den inte används.

## Vispskiva

för grädde, vispad äggvita och majonnäs.



### **→ Bild :**

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

## **Varning!**

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

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

## Insatshållare och skivinsatser

### **⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar!**

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

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

### **Skärinsats A, grov**

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

### **Skärinsats B, fin**

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

### **Rivinsats C, grov**

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

### **Rivinsats D, fin**

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

→ **Bild D**

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid den medurs till stopp.
- Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt in önskad insats i insatshållaren. Var noga med insatsens form och läge!

→ **Bild D-5a**

- Sätt insatshållaren på drivaxeln.
- Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot pilen på blandarskålen) och vrid det medurs. Kilen på locket måste föras in till stopp i springan på blandarskålens handtag.
- Sätt in stickkontakten.
- Ställ strömvredet i önskat läge.
- Fyll på det som ska skäras eller rivs.
- Tryck bara lätt ned det som ska skäras eller rivs med påmataren. Ta ut påmataren och fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen.
- Fyll på långa och smala matvaror som ska skäras genom påmataren.

**Varning!**

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

**Citruspress**

→ **Bild E**

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

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

**Varning!**

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

**Efter arbetet**

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

**Ta av blandarskålen med tillbehör / verktyg:**

- Vrid locket moturs och ta av det.
- Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven resp. vispskivan ur blandarskålen. Ta av verktygen från verktygshållaren.
- Fatta insatshållaren i greppurtagen och lyft upp den ur blandarskålen.
- Vänd insatshållaren och tryck försiktigt ut insatsen underifrån. → **Bild E**
- Vrid blandarskålen moturs och ta av den.
- Rengör alla delarna. → "Rengöring och skötsel" se sidan 58

**Ta av citruspressen:**

- Vrid loss citruspressen och ta av blandarskålen.
- Rengör alla delarna. → "Rengöring och skötsel" se sidan 58

---

**Rengöring och skötsel**

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

**⚠ Risk för elektrisk stöt!**

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

**Varning!**

Du kan skada ytorna. Använd inga repande rengöringsmedel.

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

## Rengöring av motordelen

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

## Rengöring av blandarskålen med tillbehör

### Risk för personskador på grund av vassa knivar!

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

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

## Rengör citruspressen.

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

## Råd vid fel

### Risk för personskador!

Dra ut stickkontakten ur eluttaget innan du åtgärdar ett fel.

## Motordel

### Fel:

Apparaten fungerar inte.

### Möjlig orsak:

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

### Åtgärd:

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

## Tillbehör

### Fel:

Maskinen startar inte.

### Möjlig orsak:

Tillbehöret är inte rätt påsatt

### Åtgärd:

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

### Viktigt påpekande

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

---

## Förvaring

### → Bild

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

---

## Avfallshantering



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







---

## Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

## Recept / ingredienser / bearbetning

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

---

## Määräyksenmukainen käyttö

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

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä.

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

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

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

---

## Turvallisuusohjeet

### Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

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

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

### **⚠ Varo pyöriviä välineitä – loukkaantumisvaara!**

Älä koskaan tartu kulhoon laitteen ollessa toiminnassa.

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

### **⚠ Varo teräviä leikkuuteriä / pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!**

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

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

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




### **⚠ Loukkaantumisvaara!**

Kokoa varusteet aina ennen kuin asennat ne laitteen runkoon.

### **⚠ Tärkeää!**

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 65

## **Laitteeseen tai varusteeseen merkittyjen symbolien selitykset**

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

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

## Sisältö

|   |    |
|---|----|
| Määräyksenmukainen käyttö.....              | 61 |
| Turvallisuusohjeet.....                     | 61 |
| Yhdellä silmäyksellä .....                  | 63 |
| Käyttö .....                                | 63 |
| Puhdistus ja hoito .....                    | 65 |
| Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle..... | 66 |
| Säilytys .....                              | 66 |
| Jätehuolto .....                            | 66 |
| Takuu .....                                 | 66 |
| Reseptit / ainesosat / valmistus.....       | 67 |

## Yhdellä silmäyksellä

**Käännä esiin kuvasivut.**

→ **Kuva** 

**Laitteen runko**

### 1 Kierrettävä valitsin

**0/off** = pysäytys

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

Teho 1–2, käyttönopeus:

**1** = alhainen nopeus – hidas,

**2** = suuri nopeus – nopea.

### 2 Moottori

### 3 Varustelaatikko (kuva )

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

### 4 Liitäntäjohdon säilytystila

**Kulho varusteineen**

### 5 Kulho

### 6 Kansi

**a** Syöttöpainin

**b** Syöttöpainimen lisäosa

### 7 Käyttöakseli

**Välineet**

### 8 Välineenpidin

**a** Yleisterä

**b** Vatkaankiekkio

### 9 Teräosien pidikelevy

**a** Viipalointiterä **A**, karkea

**b** Viipalointiterä **B**, hieno

**c** Raastinterä **C**, karkea

**d** Raastinterä **D**, hieno\*

### 10 Sitruspuserrin

### 11 Tehosekoitin\*

\* mallista riippuen

Jos tehosekoitin ei kuulu vakiovarusteisiin,  
 voit tilata sen huoltopalvelusta (tilausno  
 00677472).

## Käyttö

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

## Esivalmistelut

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

## Tärkeitä ohjeita

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

## Kulho ja varusteet / välineet

### ⚠ Varo pyöriviä välineitä – loukkaantumisvaara!

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

### Huomio!

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

### Yleisterä

Hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen ja taikinan vaivaamiseen.



### ⚠ Varo teräviä leikkuuteriä – loukkaantumisvaara!

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

### Vatkainkiekko

Kermavaahdon, valkuaisvaahdon vatkamiseen ja majoneesin valmistamiseen.



### → Kuva :

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

### Huomio!

Lisää ainekset vasta sitten, kun välineet on kiinnitetty.

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

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

## Pidikelevy ja teräosat

### ⚠ Varo teräviä leikkuuteriä – loukkaantumisvaara!

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

Älä koske täyttöaukkoon. Paina aineksia syöttöpainimella.

### Viipalointiterä A, karkea

Valitse kierrettävällä valitsimella alhainen nopeus. Kurkkujen ja porkkanoiden viipalointiin.

### Viipalointiterä B, hieno

Valitse kierrettävällä valitsimella suuri nopeus. Kurkkujen ja porkkanoiden viipalointiin.


### Raastinterä C, karkea

Valitse kierrettävällä valitsimella suuri nopeus. Omenoiden, porkkanoiden, juuston ja kaalin raastamiseen.

### Raastinterä D, hieno

Valitse kierrettävällä valitsimella suuri nopeus. Porkkanoiden ja juuston raastamiseen.

### → Kuva :

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



- Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Pistä pistoke pistorasiaan.
- Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen. Poista syöttöpainin ja lisää aineksia täyttöaukon kautta.
- Kun viipaloitavat ainekset ovat pitkiä ja kapeita, lisää ne kulhoon syöttöpainimen läpi.

### Huomio!

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

## Sitruspuserrin

### → Kuva

Sitruhedelmien pusertamiseen, esim. appelsiinit, greipit ja sitruunat.

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


### Huomio!

Tarkkaile kulhon täyttökorkeutta. Maks.täyttömäärä: 500 ml. Tyhjennä kulho ajoissa.

## Käytön jälkeen

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

### Kulhon ja varusteen / välineen irrottaminen:

- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista välineenpidin kulhosta yhdessä yleisterän tai vispilälevyn kanssa. Irrota väline pitimestä.
- Tartu pidikelevyyn siinä olevista syvennyksistä ja nosta pois kulhosta.
- Käännä pidikelevy toisinpäin ja irrota teräosa varovasti alhaalta päin painaen. → **Kuva **
- Poista kulho vastapäivään kääntäen.
- Puhdista kaikki osat. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 65

### Sitruspuserrin irrottaminen:

- Kierrä sitruspuserrin irti ja poista kulho.
- Puhdista kaikki osat. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 65

## Puhdistus ja hoito

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

### Sähköiskun vaara!

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

### Huomio!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

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

## Rungon puhdistus

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

## Kulhon ja varusteiden puhdistus

### Varo teräviä leikkuuteriä – loukkaantumiswaara!

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

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

### Sitruspusertimen puhdistaminen

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

---

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

### Loukkaantumiswaara!

Irrota pistoke pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

### Laitteen runko

#### Häiriö:

Laite lakkaa toimimasta.

#### Mahdollinen syy:

Yritit asettaa kulhon paikalleen laitteen ollessa kytkettynä päälle.

#### Toimenpide:

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

### Varusteet

#### Häiriö:

Laite ei käynnisty.

#### Mahdollinen syy:

Varuste ei ole paikoillaan oikein.

### Toimenpide:

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

### Tärkeä ohje

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

---

## Säilytys

### → Kuva

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

---

## Jätehuolto



Hävität pakkausympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä

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







---

## Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## Reseptit / ainesosat / valmistus

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

## Uso conforme a lo prescrito

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

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

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

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

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

---

## Indicaciones de seguridad

### Peligro de descarga eléctrica

Este aparato no deberá ser usado por niños.

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

Impedir que los niños jueguen con el aparato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ ¡Peligro de lesiones!**

No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.

**⚠ ¡Importante!**

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «Cuidados y limpieza» véase la página 73

## Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!



¡Atención! Cuchillas giratorias.



¡Atención! Accesorios giratorios.  
No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

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

### Contenido

|   |    |
|---|----|
| Uso conforme a lo prescrito.....          | 68 |
| Indicaciones de seguridad.....            | 68 |
| Descripción del aparato.....              | 70 |
| Usar el aparato.....                      | 71 |
| Cuidados y limpieza.....                  | 73 |
| Localización de averías.....              | 74 |
| Guardar el aparato.....                   | 74 |
| Eliminación.....                          | 75 |
| Garantía.....                             | 75 |
| Recetas / Ingredientes / Elaboración..... | 76 |

### Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ **Figura A:**

**Base motriz**

#### 1 Mando giratorio

**0/off** = Parada

**M** = Accionamiento momentáneo

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

Nivel 1-2, velocidad de trabajo:

**1** = velocidad baja – lento,

**2** = velocidad alta – rápido.

#### 2 Accionamiento

#### 3 Cajón para accesorios (figura B)

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

#### 4 Compartimento recogecables

#### Recipiente de mezcla con accesorios

#### 5 Recipiente de mezcla

#### 6 Tapa

**a** Empujador

**b** Accesorio interior del empujador

#### 7 Eje de accionamiento

**Accesorios****8 Porta-accesorios**

- a Cuchilla universal
- b Disco para batir

**9 Disco porta-accesorios para accesorios cortadores y ralladores**

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

**10 Exprimidor de cítricos****11 Batidora\***

\* según modelo

Si la batidora no está incluida en el equipo de serie de su aparato, la puede adquirir como accesorio opcional en el servicio de asistencia técnica (n.º de pedido 00677472).

**Usar el aparato**

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

**Preparativos**

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

**Indicaciones importantes**

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

**Recipiente de mezcla con accesorios****⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!**

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

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

**¡Atención!**

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

**Cuchilla universal**

para triturar, picar, batir y amasar.

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

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

Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.

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

**Disco para batir**

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

**→ Figura 6**

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

### ¡Atención!

Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.

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

## Disco porta-accesorios y accesorios cortadores y ralladores

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

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios cortadores y ralladores!

¡Tener en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco porta-accesorios! Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto.

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

### Accesorio para cortar A, grueso

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

### Accesorio para cortar B, fino

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

### Adaptador para rallado grueso C (agujeros más grandes)

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

### Adaptador para rallado grueso D (agujeros más pequeños)

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

### → Figura D

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



**¡Atención!**

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

**Exprimidor de cítricos****→ Figura 1**

Para exprimir cítricos como naranjas, pomelos y limones.

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

**¡Atención!**

Prestar atención al nivel de llenado del recipiente de mezcla.

Capacidad máxima: 500 ml.

Vaciar el recipiente a tiempo.

**Tras concluir el trabajo**

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

**Retirar el recipiente de mezcla con los accesorios:**

- Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
- Retirar el porta-accesorios conjuntamente con la cuchilla universal o el disco para batir del recipiente. Retirar los accesorios del porta-accesorios.

- Sujetar el disco porta-accesorios en las cavidades correspondientes; retirarlo del recipiente de mezcla alzándolo a tal efecto.
- Dar la vuelta al disco porta-accesorios y expulsar cuidadosamente el accesorio de la parte inferior. **→ Figura 2**
- Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario y retirarlo.
- Limpiar todas las piezas. **→ «Cuidados y limpieza» véase la página 73**

**Desmontar el exprimidor de cítricos:**

- Soltar el exprimidor y retirar el recipiente de mezcla.
- Limpiar todas las piezas. **→ «Cuidados y limpieza» véase la página 73**

---

**Cuidados y limpieza**

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

**⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

**¡Atención!**

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

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

**Limpiar la base motriz**

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

## Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios

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

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

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

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios cortadores y ralladores!

Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto.

¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

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

## Limpiar el exprimidor de cítricos.

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

---

## Localización de averías

### ¡Peligro de lesiones!

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

## Base motriz

### **Avería:**

El aparato no funciona.

### **Posible causa:**

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

### **Forma de subsanarla:**

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

## Accesorios

### **Avería:**

El aparato no se pone en marcha.

### **Posible causa:**

El accesorio no está correctamente colocado.

### **Forma de subsanarla:**

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

### **Advertencia importante**

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

---

## Guardar el aparato

### → Fig.

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

## Eliminación



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

## Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un 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 de 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 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.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

## Recetas / Ingredientes / Elaboración

| Accesorio  | Velocidad de trabajo | Tiempo             | Recetas/Ingredientes/Elaboración  |
|--|----------------------|--------------------|---|
|    | baja/alta            | aprox.<br>1-2 Min. | <p><b>Masa de levadura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– máx. 500 g de harina</li> <li>– 25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca</li> <li>– 225 ml de leche (temperatura ambiente)</li> <li>– 1 huevo</li> <li>– 1 pizca de sal</li> <li>– 80 g de azúcar</li> <li>– 60 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)</li> <li>– La cáscara de ½ limón (o aroma de cáscara de limón)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Poner todos los ingredientes (excepto la leche) en el recipiente.</li> <li>■ Ajustar con el mando giratorio durante 10 segundos una velocidad de trabajo lenta.</li> <li>■ Agregar la leche y mezclar con una velocidad de trabajo rápida.</li> </ul> <p>Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar ("levar") la masa en un lugar templado.</p> |
|    | <b>M</b>             |                    | <p><b>Cebollas, ajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 gramos</li> <li>– A partir de un diente, hasta 300 gramos</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procesar el alimento hasta alcanzar el grado de troceado deseado.</li> </ul>   |
|  | (alto)               |                    | <p><b>Carne, hígado</b> (para preparar carne picada, tartar, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 g a 500 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados.</li> </ul> <p>Para masas, pasteles y rellenos de carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Poner la carne (vacuno, cerdo, ternera, ave, pescado, etc.) conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias, en el recipiente. Elaborar todo hasta formar una masa.</li> </ul>   |

| Accesorio   | Velocidad de trabajo | Tiempo                              | Recetas/Ingredientes/Elaboración  |
|---|----------------------|-------------------------------------|---|
|  | (alto)               | aprox.<br>1,5 min<br>hasta<br>2 min | <b>Helado (sorbete) de fresa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 gramos de fresas congeladas</li> <li>– 100 g de azúcar glas</li> <li>– 180 ml de nata (1 vaso aprox.)</li> <li>■ Poner todos los ingredientes en el recipiente. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos. Batir hasta obtener un helado cremoso.</li> </ul> |
|  | baja/alta            |                                     | <b>Claras de huevo a punto de nieve</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 2 a 6 claras de huevo</li> <li>■ Batir con una velocidad de trabajo rápida. Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.</li> </ul>  |
|  | baja/alta            |                                     | <b>Nata montada</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 200 g a 400 g</li> <li>■ Batir con una velocidad de trabajo rápida. Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.</li> </ul>  |

## Utilização correta

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

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

Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confeção».

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

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

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

---

## Instruções de segurança

### Perigo de choque elétrico

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

As crianças não podem brincar com o aparelho.

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos. Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente. Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza. No caso de uma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente. Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.

### **⚠ Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação!**

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

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

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

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

### **⚠ Perigo de ferimentos!**

Nunca montar o acessório sobre o aparelho base.

### **⚠ Importante!**

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → *“Limpeza e manutenção” ver página 83*

## **Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios**

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

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

## Índice

|  |    |
|--|----|
| Utilização correta .....                 | 78 |
| Instruções de segurança .....            | 78 |
| Panorâmica do aparelho .....             | 80 |
| Utilização do aparelho .....             | 80 |
| Limpeza e manutenção .....               | 83 |
| Ajuda em caso de anomalia .....          | 83 |
| Arrumação .....                          | 84 |
| Eliminação do aparelho .....             | 84 |
| Garantia .....                           | 84 |
| Receitas / Ingredientes / Confeção ..... | 85 |

## Panorâmica do aparelho

**Desdobre as páginas com as ilustrações!**

→ Fig. **A**

### Aparelho base

#### 1 Seletor rotativo

**0/off** = Parar

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

Fases 1-2, velocidade de funcionamento:

- 1 = velocidade reduzida – lento,
- 2 = velocidade elevada – rápido.

#### 2 Acionamento

#### 3 Gaveta de acessórios (Fig. **B**)

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

#### 4 Compartimento do cabo

## Tigela com acessórios

### 5 Tigela

### 6 Tampa

- a Calçador
- b Adaptador do calçador

### 7 Veio de accionamento

## Ferramentas

### 8 Suporte de ferramentas

- a Lâmina universal
- b Disco de bater

### 9 Disco de suporte para peças de encaixe

- a Peça de encaixe para cortar **A**, grosso
- b Peça de encaixe para cortar **B**, fino
- c Peça de encaixe para ralar **C**, grosso
- d Peça de encaixe para ralar **D**, fino

### 10 Esprededor de citrinos\*

### 11 Misturador\*

\* conforme o modelo

Se o misturador não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através do Serviço de Assistência Técnica (n.º de encomenda 00677472).

## Utilização do aparelho

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

## Preparação

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

## Indicações importantes

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



- Ligar o aparelho apenas quando as ferramentas ou os acessórios estiverem completamente montados.

## Tigela com acessórios / ferramenta

### **⚠ Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação!**

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

### **Atenção!**

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

## Lâmina universal

Para triturar, picar, bater e amassar.



### **⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

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

## Disco de bater

Para natas, claras em castelo e maionese.



### → Fig. 6

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

## **Atenção!**

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

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

## Disco de suporte e peças de encaixe

### **⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

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

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

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

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

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

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

Colocar o seletor rotativo na velocidade de rotação alta. Para ralar maçã, cenoura, queijo e couve branca.

### Peça de encaixe para ralar D, fino

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

#### → Fig. D

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

#### Atenção!

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

### Espremedor de citrinos

#### → Fig. E

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

- Colocar a tigela (a seta na tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de acionamento na tigela.

- Montar o espremedor de citrinos no eixo de acionamento (seta no espremedor de citrinos coincidente com a seta na tigela) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio. O bico no cesto de filtro tem que assentar até ao batente na ranhura da pega da tigela.
- Montar o cone de espremer e exercer pressão sobre o mesmo.
- Para espremer os frutos, colocar o seletor rotativo na velocidade rotação baixa e pressionar os frutos cortados ao meio contra o cone de espremer.

#### Atenção!

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

### Depois do trabalho

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

#### Desmontar a tigela com acessório/ferramenta:

- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar da tigela o suporte de ferramentas juntamente com a lâmina universal ou com o disco de bater. Desmontar a ferramenta do suporte de ferramentas.
- Agarrar o disco de suporte pelas cavidades e retirá-lo para fora da tigela.
- Rodar o disco de suporte e, pressionando com cuidado de baixo para cima, retirar a peça de encaixar.

#### → Fig. E

- Rodar a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Limpar todos os componentes.  
→ “*Limpeza e manutenção*” ver página 83

#### Desmontar o espremedor de citrinos:

- Desapertar o espremedor de citrinos e retirar a tigela.
- Limpar todos os componentes.  
→ “*Limpeza e manutenção*” ver página 83

## Limpeza e manutenção

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

### **⚠ Perigo de choque elétrico!**

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

### **Atenção!**

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

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

### **Limpar o aparelho base**

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

### **Limpeza da tigela com os acessórios**

#### **⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

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

Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

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

## Limpar o espremedor de citrinos

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

## Ajuda em caso de anomalia

### **⚠ Perigo de ferimentos!**

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

### **Aparelho base**

#### **Anomalia:**

O aparelho não trabalha.

#### **Causa possível:**

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

#### **Solução:**

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

### **Acessórios**

#### **Anomalia:**

O aparelho não arranca.

#### **Causa possível:**

O acessório está montado incorretamente.

#### **Solução:**

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

### **Indicação importante**

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

---

## Arrumação

→ Fig. 6

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

---

## Eliminação do aparelho



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







---

## Garantia

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

Salvo alterações técnicas.

## Receitas / Ingredientes / Confeção

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

---

## **Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού**

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και ξύσιμο τροφίμων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή ουσιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια εξαρτήματα. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

---

## **Υποδείξεις ασφαλείας**

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

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

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

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

### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα περιστρεφόμενα εργαλεία!**

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

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

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

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

### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ πάνω στη βασική συσκευή.

### **⚠ Σημαντικό!**

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 91

## Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή στα εξαρτήματα



Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.



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

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

### Περιεχόμενα

|  |    |
|--|----|
| Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού ..... | 86 |
| Υποδείξεις ασφαλείας .....                 | 86 |
| Με μια ματιά .....                         | 88 |
| Χειρισμός.....                             | 89 |
| Καθαρισμός και φροντίδα .....              | 91 |
| Αντιμετώπιση βλαβών.....                   | 92 |
| Φύλαξη.....                                | 92 |
| Απόσυρση.....                              | 92 |
| Συνταγές / Υλικά / Επεξεργασία.....        | 94 |

### Με μια ματιά

**Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.**

→ **Εικ. A**

#### Βασική συσκευή

##### 1 Περιστρεφόμενος διακόπτης

**0/off** = Στάση

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

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

##### 2 Μηχανισμός κίνησης

##### 3 Συρτάρι εξαρτημάτων (Εικ. B)

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

##### 4 Θήκη καλωδίου

##### Μπολ με εξαρτήματα

##### 5 Μπολ

##### 6 Καπάκι

**a** Εξάρτημα ώθησης

**b** Ένθετο ώθησης

##### 7 Κινητήριοι άξονας

##### Εργαλεία

##### 8 Φορέας εργαλείων

**a** Μαχαίρι γενικής χρήσης

**b** Δίσκος χτυπήματος

##### 9 Δίσκος στήριξης για ένθετους δίσκους

**a** Εξάρτημα κοπής **A**, χοντρό

**b** Εξάρτημα κοπής **B**, λεπτό

**c** Εξάρτημα ξυσίματος **C**, χοντρό

**d** Εξάρτημα ξυσίματος **D**, λεπτό\*

##### 10 Λεμονοσύφτης

##### 11 Μίξερ\*

\* Ανάλογα με το μοντέλο

Σε περίπτωση που το μίξερ δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί να παραγγελθεί μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 00677472).



## Χειρισμός

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

### Προετοιμασία

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

### Σημαντικές υποδείξεις

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

### Μπολ με εξάρτημα / εργαλείο

#### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα περιστρεφόμενα εργαλεία!**

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

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

#### **Προσοχή!**

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

### Μαχαίρι γενικής χρήσης

Για θρυμματισμό, τεμαχισμό, ανακάτεμα και ζύμωμα.



#### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!**

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

### Δίσκος χτυπήματος

Για σανιγί, μαρέγκα και μαγιονέζα.



#### **→ Εικ. 6**

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

#### **Προσοχή!**

Προσθέτετε το επεξεργαζόμενο υλικό πάντα μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

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

## Δίσκος στήριξης και ένθετοι δίσκοι

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

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

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

### Εξάρτημα κοπής A, χοντρό

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

### Εξάρτημα κοπής B, λεπτό

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

### Εξάρτημα ξυσίματος C, χοντρό

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

### Εξάρτημα ξυσίματος D, ψιλό

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

#### → Εικ. D

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

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

### Προσοχή!

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

## Λεμονοσύφτης

### → Εικ. E

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

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

**Προσοχή!**

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

**Μετά την εργασία**

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

**Αφαίρεση του μπολ μαζί με το εξάρτημα / εργαλείο:**

- Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε το φορέα των εργαλείων μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης ή το δίσκο χτυπήματος από το μπολ. Αφαιρέστε το εργαλείο από το φορέα των εργαλείων.
- Πιάστε το δίσκο στήριξης από τις εσοχές λαβής και αφαιρέστε τον από το μπολ.
- Αναποδογυρίστε το δίσκο στήριξης και σπρώξτε έξω προσεκτικά το ένθετο εξάρτημα από την κάτω πλευρά.  
→ **Εικ. 13**
- Γυρίστε το μπολ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.  
→ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 91

**Αφαίρεση του λεμονοσύφτη:**

- Ξεσφίξτε το λεμονοσύφτη και αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.  
→ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 91

**Καθαρισμός και φροντίδα**

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

**⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

**Προσοχή!**

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

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

**Καθαρισμός της βασικής συσκευής**

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

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

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

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

**Καθαρισμός του λεμονοσύφτη**

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

## Αντιμετώπιση βλαβών

### Κίνδυνος τραυματισμού!

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

### Βασική συσκευή

#### Βλάβη:

Η συσκευή δεν εργάζεται πλέον.

#### Πιθανή αιτία:

Έγινε προσπάθεια, να τοποθετηθεί το μπολ στην ενεργοποιημένη συσκευή.

#### Αντιμετώπιση:

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

### Εξαρτήματα

#### Βλάβη:

Η συσκευή δεν ξεκινά.

#### Πιθανή αιτία:

Το εξάρτημα δεν είναι σωστά τοποθετημένο.

#### Αντιμετώπιση:

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

### Σημαντική υπόδειξη

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

## Φύλαξη

### → Εικ.

- Αποσυνδέστε το φις.
- Φυλάξτε το καλώδιο στη θήκη καλωδίου.
- Φυλάξτε το δίσκο χτυπήματος και το δίσκο στήριξης για τους ένθετους δίσκους στο μπολ.
- Φυλάξτε τα υπόλοιπα εργαλεία στο συρτάρι εξαρτημάτων.
- Τοποθετήστε το μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το ένθετο ώθησης και το εξάρτημα ώθησης.

## Απόσυρση



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

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

# Όροι Εγγύησης

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 πλημμελή 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 Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπέρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επίσκεψη στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
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 Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  - 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 εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επίσκεψης από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επίσκεψη ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

## **BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.**

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

## **ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

**Αθήνα** ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά

**Θεσ/νίκη** ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 Θέρμη

**Πάτρα** ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια







**Ηράκλειο – Κρήτης** ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο

**Κύπρος** ..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

**18182** ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

## **ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

## Συνταγές / Υλικά / Επεξεργασία

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

---

## Amaca uygun kullanım

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

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

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

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

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

---

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

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

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

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

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

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

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

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




**⚠ Yaralanma tehlikesi!**

Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

**⚠ Önemli!**

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

**Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması**

|   |  |
|---|--|
|  | Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.                                   |
|  | Dikkat! Dönen bıçaklar.  |
|  | Dikkat! Dönen aletler.<br>Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. |

EEE yönetmeliğine uygundur.



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

## İçindekiler

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Amaca uygun kullanım .....       | 95  |
| Güvenlikle ilgili uyarılar ..... | 95  |
| Genel Bakış .....                | 97  |
| Kullanım .....                   | 97  |
| Temizlik ve bakım .....          | 100 |
| Arıza durumunda yardım .....     | 100 |
| Muhafaza .....                   | 101 |
| Elden çıkartılması .....         | 101 |
| Garanti .....                    | 101 |
| Tarifler / Malzemeler /          |     |
| Malzemelerin işlenmesi .....     | 102 |

## Genel Bakış

**Lütfen resimli sayfaları açınız.**

→ **Resim A**

**Ana cihaz**

### 1 Döner şalter

**0/off** = Durdurma

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

Kademe 1–2, çalışma hızı:

**1** = düşük devir – yavaş,

**2** = yüksek devir – hızlı.

### 2 Tahrik sistemi

### 3 Aksesuar çekmecesini (Resim B)

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

### 4 Kablo gözü

**Kap ve aksesuarlar**

### 5 Kap

### 6 Kapak

**a** Tıkaç

**b** Tıkaç parçası

### 7 Tahrik eksenini

**Aletler**

### 8 Alet tutucu

**a** Ünlversal bıçak

**b** Çırpma diski

### 9 Disk üniteleri için tutucu disk

**a** Kesme parçası **A**, kaba

**b** Kesme parçası **B**, ince

**c** Rendeleme ünitesi **C**, kaba

**d** Rendeleme ünitesi **D**, ince\*

### 10 Narenciye sıkma ünitesi

### 11 Mikser\*

\* modele bağlı

Mikser teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz (sipariş no. 00677472).

## Kullanım

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

## Hazırlama

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

## Önemli İpuçları

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

## Kap ve aksesuarlar / aletler

### ⚠ Döner alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

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

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

### Dikkat!

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

## Üniversal bıçak

Doğramak, kıymak, karıştırmak ve yoğurmak için kullanılır.



### ⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

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

## Çırpma diski

Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.



### → Resim ☑

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

## Dikkat!

İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.

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

## Tutucu disk ve disk üniteleri

### ⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

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

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

### Kesme parçası A, kaba

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

### Kesme parçası B, ince

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

### Rendeleme ünitesi C, kaba

Döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız. Elma, havuç, peynir ve beyaz lahana rendelemek için kullanılır.

### Rendeleme ünitesi D, ince

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

### → Resim D

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

### → Resim D-5a

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

### Dikkat!

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

## Narenciye sıkma ünitesi

### → Resim E

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

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.

- Narenciye sıkma ünitesini tahrik eksenine takınız (narenciye sıkma ünitesi üzerindeki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalı) ve saat dönüş yönünde çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Narenciye suyu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Meyvelerin suyunun sıkılması için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız ve ikiye böldüğünüz meyveyi narenciye suyu sıkma konisinin üzerine bastırınız.

### Dikkat!

Kabın dolum seviyesine dikkat ediniz.

Azami dolum miktarı: 500 ml.

Kabı zamanında boşaltınız.

## Çalışma sona erdikten sonra

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

### Kabın, aksesuar/alet ile birlikte çıkarılması:

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

### → Resim E

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

### Narenciye sıkma ünitesinin çıkarılması:

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

## Temizlik ve bakım

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

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

### Dikkat!

Yüzeyler zarar görebilir. Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

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

### Ana cihazın temizlenmesi

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

### Kabın ve aksesuarların temizlenmesi

#### ⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

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

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

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

## Narenciye sıkma ünitesinin temizlenmesi

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

## Arıza durumunda yardım

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Herhangi bir arızayı gidermeden önce fişi elektrik prizinden çıkartınız.

### Ana cihaz

#### Arıza:

Cihaz artık çalışmıyor.

#### Olası neden:

Açık olan cihaza kap takılmaya çalışıldı.

#### Çözüm:

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

### Aksesuar

#### Arıza:

Cihaz çalışmıyor.

#### Olası neden:

Aksesuar doğru takılmamış.

#### Çözüm:

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

### Önemli bilgi

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

## Muhafaza

### → Resim 6

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

## Elden çıkartılması



### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Garanti







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

### Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

## Tarifler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi

| Alet/<br>edevat  | Devir<br>sayısı   | Süre                                  | Tarifler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi   |
|--|-------------------|---------------------------------------|--|
|    | düşük /<br>yüksek | yakl.<br>1-2<br>dak.                  | <b>Mayalı hamur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– maks. 500 g un</li> <li>– 25 g maya veya 1 paket kuru maya</li> <li>– 225 ml süt (oda sıcaklığında)</li> <li>– 1 yumurta</li> <li>– 1 tutam tuz</li> <li>– 80 g şeker</li> <li>– 60 g katı yağ (oda sıcaklığında)</li> <li>– ½ limonun kabuğu (limon aroması)</li> <li>■ Tüm malzemeleri (süt hariç) kabın içine doldurunuz.</li> <li>■ Döner şalteri 10 saniye boyunca düşük bir devir sayısına ayarlayınız.</li> <li>■ Sütü ilave ediniz ve yüksek devir sayısı ile karıştırınız. İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. Hamur düzgün bir kıvamına ulaştınca, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz.</li> </ul> |
|    | <b>M</b>          |                                       | <b>Soğan, sarımsak</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– En az 1 soğan (dörde bölünmüş), en fazla 300 g</li> <li>– En az 1 diş sarımsak, en fazla 300 g</li> <li>■ İsteddiğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.</li> </ul>  |
|    | yüksek            |                                       | <b>Et, ciğer</b> (kıyım et, tartar vs. için) <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50-500 g</li> <li>■ Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız. Eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız.</li> </ul> Etlı hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.</li> </ul>  |
|  | yüksek            | yakl.<br>1,5<br>en<br>fazla 2<br>dak. | <b>Çilek şerbeti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g dondurulmuş çilek</li> <li>– 100 g pudra şekeri</li> <li>– 180 ml kaymak (hemen hemen 1 küçük kutu dolusu)</li> <li>■ Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaştıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.</li> </ul>   |
|  | düşük /<br>yüksek |                                       | <b>Yumurta akı kreması</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 2-6 yumurta akı</li> <li>■ Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.</li> </ul>   |
|  | düşük /<br>yüksek |                                       | <b>Kremşanti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 200-400 g</li> <li>■ Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.</li> </ul>   |



**Bosch Çağrı  
Merkezi**

**444 6 333**  
7/24 hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

## Yazılı başvurular için adresimiz

BŞH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

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

### KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ



- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem- Sel başkını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

#### GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisini kapsamındadır.
3. Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden önce,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılının ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

4. Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malin;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malin tamiri tamamlandıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malin garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması ve kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkarabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işlerinin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketicisi Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka

Ürün İsmi

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| Bosch | Kahve Makinası           |
| Bosch | Dilim Kesici             |
| Bosch | EkmeK Kızartma Mak.      |
| Bosch | Su Isıtıcı (Kettle)      |
| Bosch | Mikser                   |
| Bosch | Mutfak Robotu            |
| Bosch | Kahve Değirmeni          |
| Bosch | Tost Makinası            |
| Bosch | Kıyma Makinası           |
| Bosch | Saç Kurutma Mak.         |
| Bosch | Baskül                   |
| Bosch | Şarjlı El Süpürgesi      |
| Bosch | Ütü                      |
| Bosch | Blender                  |
| Bosch | Saç Şekillendirme cihazı |
| Bosch | Meyva Sıkacağı           |
| Bosch | Meyva ve Sebze Sıkacağı  |
| Bosch | Masaj Aletleri           |

Bu ürün Bosch için BŞH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

#### BŞH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

## Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca [www.bosch-home.com/tr](http://www.bosch-home.com/tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

[www.bosch-home.com/tr](http://www.bosch-home.com/tr)

[www.bosch-yetkiliservisi.com](http://www.bosch-yetkiliservisi.com)

### 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 Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



## DİKKAT

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

## ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı : .....

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Adresi : .....

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu : .....

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks : .....

Faks : 0216 528 91 88 E-posta : .....

E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı : .....

Yetkilinin imzası :  Teslim Tarihi ve yeri : .....

Yetkilinin imzası : .....

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi : .....

## MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. : .....



---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

**Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.**

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego, patrz rozdział „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie“.

Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania, ubijania, cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych.

Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

---

## Zasady bezpieczeństwa

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci. Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy. Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Zawsze wyłączać urządzenie, gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem. W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznowia pracę. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

### **⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!**

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

### **⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!**

Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Nóż uniwersalny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).

Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go przechowywać w schowku na akcesoria. Do czyszczenia używać szczotki. Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek chwycić tylko za przeznaczone do tego wgłębienie. Nie wkładać rąk do otworu wysypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.




### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nie składać wyposażenia na korpusie urządzenia.

### **⚠ Uwaga!**

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 110

## Objaśnienie symboli na urządzeniu lub wyposażeniu

|   |   |
|---|---|
|  | Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.                 |
|  | Ostrożnie! Obracające się noże.   |
|  | Ostrożnie! Obracające się narzędzia.<br>Nie wkładać rąk do otworu wysypowego. |

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki **Bosch**.  
Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

### Spis treści

|  |     |
|--|-----|
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem                  | 105 |
| Zasady bezpieczeństwa .....                          | 105 |
| Opis urządzenia.....                                 | 107 |
| Obsługa .....  | 108 |
| Czyszczenie i pielęgnacja .....                      | 110 |
| Usuwanie drobnych usterek .....                      | 111 |
| Przechowywanie.....                                  | 111 |
| Ekologiczna utylizacja .....                         | 111 |
| Gwarancja .....                                      | 111 |
| Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie ..... | 112 |

### Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ Rysunek 

#### Korpus urządzenia

##### 1 Przełącznik obrotowy

0/off = stop

**M** = włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową, przytrzymać przełącznik przez potrzebny okres miksowania.

Zakresy 1–2, prędkość pracy:

**1** = niska prędkość obrotowa – wolna,

**2** = wysoka prędkość obrotowa – szybka.

##### 2 Napęd

##### 3 Schowek na akcesoria (rys. )

W celu otworzenia schowka, nacisnąć przycisk znajdujący się na spodzie urządzenia i wyciągnąć schowek.

W celu całkowitego wyciągnięcia schowka, schowek lekko unieść do góry i wyciągnąć. W celu włożenia schowka, schowek lekko unieść do góry i wsunąć aż do oporu.

##### 4 Schowek na przewód elektryczny

##### Miska z wyposażeniem

##### 5 Miska

##### 6 Pokrywa

**a** Popychacz

**b** Wkładka popychacza

##### 7 Wał napędowy

##### Narzędzia

##### 8 Nośnik narzędzi

**a** Nóż uniwersalny

**b** Tarcza do ubijania

##### 9 Nośnik wkładek

**a** Wkładka do szatkowania **A**, grubo

**b** Wkładka do szatkowania **B**, drobno

**c** Wkładka do tarcia **C**, grubo

**d** Wkładka do tarcia **D**, drobno\*

##### 10 Wyciskarka do owoców cytrusowych\*

##### 11 Mikser\*

\* w zależności od modelu

Jeżeli mikser nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 00677472).

## Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia“.

### Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający ze schowka na odpowiednią długość.

### Ważne wskazówki

- Urządzenie używać tylko z zamkniętym schowkiem na akcesoria.
- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.
- Nigdy nie wyciągać urządzenia poprzez kręcenie miski, miksera lub narzędzia.
- Przed użyciem urządzenia wyjąć wszystkie części wyposażenia z miski. Założyć tylko potrzebne części.
- Urządzenie włączać tylko z całkowicie zamontowanym wyposażeniem lub narzędziami.

### Miska z wyposażeniem / narzędziami

#### **⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!**

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza.

Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

#### **Uwaga!**

Przy pracy z miską można włączyć urządzenie tylko wtedy, gdy miska jest założona a pokrywa miski jest założona i dokręcona.

### Nóż uniwersalny

do rozdrabniania, siekania, ucierania i zagniatania.



#### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Nóż uniwersalny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).

Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go przechowywać w schowku na akcesoria.

### Tarcza do ubijania

do bitej śmietany, piany z białek i majonezu.



#### **→ Rysunek ☐**

- Nałożyć miskę (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy aż do zatrzaśnięcia w nośnik narzędzi.
- Włożyć nośnik narzędzi do miski.
- Nóż uniwersalny lub tarczę do ubijania nałożyć na nośnik narzędzi i puścić.

#### **Uwaga!**

Produkty przeznaczone do przetwarzania wkładać dopiero po założeniu narzędzi.

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na punkt na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu w wycięcie w uchwycie miski.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.
- W celu dodawania składników ustawić przełącznik obrotowy na pozycję **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsypowy. Płynne składniki dodawać przez popychacz. Wkładkę popychacza można użyć jako miarkę.

## Nośnik wkładek i wkładki

### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie. Nie wkładać rąk do otworu wyspowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

#### **Wkładka do szatkowania A, grubo**

Nastawić przełącznik obrotowy na niskie obroty. Do szatkowania ogórków i marchwi.

#### **Wkładka do szatkowania B, drobno**

Nastawić przełącznik obrotowy na wysokie obroty. Do szatkowania ogórków i marchwi.

#### **Wkładka do tarcia C, grubo**

Nastawić przełącznik obrotowy na wysokie obroty. Do tarcia jabłek, marchwi, sera i kapusty.

#### **Wkładka do tarcia D, drobno**

Nastawić przełącznik obrotowy na wysokie obroty. Do tarcia marchwi i sera.

#### **→ Rysunek D**

- Nałożyć miskę (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.
- Nasadzić wybraną wkładkę na nośnik wkładek. Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki! → **Rysunek D-5a**
- Nośnik wkładek nasadzić na wał napędowy.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu w wycięcie w uchwycie miski.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.
- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia.

- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem lekko naciskając, bez używania siły. Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wyspowy.
- Długie i cienkie produkty dodawać przez popychacz.

#### **Uwaga!**

Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały nośnika wkładek.

## Wyciskarka do owoców cytrusowych

### **→ Rysunek E**

Do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. pomarańczy, grejfrutów i cytryn.

- Nałożyć miskę (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.
- Wyciskarkę do owoców cytrusowych nasadzić na wał napędowy (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść aż do oporu w wycięcie na uchwycie miski.
- Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
- Do wyciskania owoców nastawić przełącznik obrotowy na niskie obroty i przycisnąć przekrojony owoc do stożka wyciskającego.

#### **Uwaga!**

Zwracać uwagę na stopień naplenienia miski.

Maksymalna ilość: 500 ml.

Opróżniać miskę w porę.

## Po pracy

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.

## Zdejmowanie miski z wyposażeniem / narzędziami:

- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć z miski nośnik narzędzi wraz z nożem uniwersalnym lub tarczą do ubijania. Zdjąć narzędzie z nośnika narzędzi.
- Chwycić nośnik wkładek za przeznaczone do tego wgłębienie i wyciągnąć z miski.
- Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć od spodu wkładkę.  
→ **Rysunek 6**
- Przekręcić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyczyścić wszystkie części.  
→ „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 110

## Zdejmowanie wyciskarki do owoców cytrusowych:

- Odkręcić wyciskarkę do owoców cytrusowych i zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części.  
→ „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 110

---

## Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji. Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz utrzymuje w sprawności technicznej.

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą.

### Uwaga!

Powierzchnie urządzenia mogą ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

**Wskazówka:** podczas rozdrabniania np. marchewki i czerwonej kapusty powstają na elementach z tworzywa sztucznego przebarwienia, które można usunąć przy użyciu kilku kropel oleju jadalnego.

## Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną szmatką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Na koniec wytrzeć urządzenie do sucha.
- Schowek na akcesoria wypłukać pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia. Nie myć w zmywarce!

## Czyszczenie miski i wyposażenia

### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Nóż uniwersalny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg). Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go przechowywać w schowku na akcesoria. Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Nośnik wkładek chwycić tylko za przeznaczone do tego wgłębienie.

Do czyszczenia używać szczotki.

**Wskazówka:** wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Nie należy ścisnąć elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

## Czyszczenie wyciskarki do owoców cytrusowych

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Stożek wyciskający umyć ze wszystkich stron pod bieżącą wodą, najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy resztki nie przyschną.

## Usuwanie drobnych usterek

### Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

### Korpus urządzenia

#### Usterka:

Urządzenie nie pracuje.

#### Możliwa przyczyna:

Próbowano nałożyć miskę na włączone urządzenie.

#### Usuwanie przyczyny:

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Prawidłowo nałożyć miskę i przekręcić aż do oporu.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

### Akcesoria

#### Usterka:

Urządzenie nie zaczyna pracować.

#### Możliwa przyczyna:

Wyposażenie nie jest prawidłowo założone.

#### Usuwanie przyczyny:

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyposażenie nasadzać zgodnie z opisem w instrukcji obsługi.

### Ważna wskazówka

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego (patrz spis adresów punktów serwisowych na końcu instrukcji).

## Przechowywanie

### → Rysunek

- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- Zwinąć w schowku przewód elektryczny.
- Schować tarczę do ubijania i nośnik wkładek do miski.
- Pozostałe narzędzia umieścić w schowku na akcesoria.
- Nałożyć miskę.
- Nałożyć pokrywę z wkładką popychacza i popychaczem.

## Ekologiczna utylizacja









To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Gwarancja

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

Zmiany zastrzeżone.

## Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie

| Narzędzie  | Obroty              | Czas                   | Przepisy kulinarne / składniki / przygotowanie  |
|--|---------------------|------------------------|---|
|    | niskie /<br>wysokie | ok. 1-2<br>min         | <b>Ciasto drożdżowe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– maks. 500 g mąki</li> <li>– 25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych</li> <li>– 225 ml mleka (o temperaturze pokojowej)</li> <li>– 1 jajko</li> <li>– 1 szczypta soli</li> <li>– 80 g cukru</li> <li>– 60 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)</li> <li>– otarta skórka z ½ cytryny (aromat cytrynowy)</li> <li>■ Wszystkie składniki (poza mlekem) włożyć do miski.</li> <li>■ Ustawić przełącznik obrotowy na 10 sekund na niskie obroty.</li> <li>■ Dodać mleka i mieszać na wysokich obrotach.</li> </ul> <p>Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.</p> |
|    | <b>M</b>            |                        | <b>Cebula, czosnek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– od 1 cebuli (poćwiartowanej) do 300 g</li> <li>– od 1 ząbka czosnku do 300 g</li> <li>■ Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia.</li> </ul>  |
|    | wysoka              |                        | <b>Mięso, wątróbka</b> (na mięso siekane, tatar itd.) <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 g do 500 g</li> <li>■ Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Pokroić mięso w kostkę.</li> </ul> <p>Ciasta mięsne, farsze i pasztety:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszać, aż do wyrobienia ciasta.</li> </ul>   |
|  | wysoka              | ok. 1,5<br>do 2<br>min | <b>Sorbet truskawkowy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g mrożonych truskawek</li> <li>– 100 g cukru pudru</li> <li>– 180 ml śmietany (prawie 1 kubek)</li> <li>■ Włożyć wszystkie składniki do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym razie tworzą się grudki. Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.</li> </ul>   |
|  | niskie /<br>wysokie |                        | <b>Piana z białek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 2 do 6 białek z jaj</li> <li>■ Ubijać na wysokich obrotach. W celu ostrożnego wymieszania nastawić na niskie obroty.</li> </ul>  |
|  | niskie /<br>wysokie |                        | <b>Bitą śmietana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 200 g do 400 g</li> <li>■ Ubijać na wysokich obrotach. W celu ostrożnego wymieszania nastawić na niskie obroty.</li> </ul>  |



---

## Використання за призначенням

**Перед використанням уважно прочитайте цю інструкцію, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки й управління, які стосуються цього приладу.** У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості зі звичайною для таких умов тривалістю, див. розділ «Рецепти / інгредієнти / переробка».

Цей прилад придатний для перемішування, змішування, збивання, нарізання та шаткування продуктів. Інші види застосування можливі за умови використання рекомендованого виробником приладдя. Не можна використовувати прилад для переробки інших предметів чи речовин.

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. Збережіть інструкцію з експлуатації. Передавайте інструкцію з експлуатації наступним користувачам разом із приладом.

---

## Правила техніки безпеки

### **Небезпека ураження електричним струмом**

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад та його кабель живлення слід берегти від дітей. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та знань можуть користуватися приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного використання приладу та за умови розуміння можливих пов'язаних із цим небезпек. Дітям не можна гратися з приладом. Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря. Не прокладайте кабель живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Для запобігання небезпекам заміну кабелю живлення приладу у випадку його пошкодження має виконувати представник виробника приладу чи сервісної служби або інша особа з відповідною кваліфікацією. Ремонт приладу дозволяється виконувати лише нашій сервісній службі.

Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Залишаючи прилад без догляду, а також перед складанням, розбиранням або очищенням завжди від'єднуйте його від електромережі. У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим і знову запускається після відновлення електропостачання. Категорично заборонено занурювати основний блок у рідину, тримати його під проточною водою та мити в посудомийній машині. Вийміть штепсельну вилку з розетки, перш ніж починати усунення несправності.

**⚠ Небезпека поранення обертливими насадками!**

Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руку в чашу.

Підштовхуйте інгредієнти лише штовхачем. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Насадки можна міняти тільки після зупинки привода.

**⚠ Небезпека поранення гострими ножами / приводом, що обертається!**

Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край-ручку.

Коли універсальний ніж не використовується, він має лежати в шухляді для приладдя. Для очищення використовуйте щітку. Будьте особливо обережні під час поводження зі вставками! Вставляючи вставку в диск-тримач, урахуйте її форму та розташування. Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення. Заборонено засовувати руку в завантажувальний отвір. Для підштовхування використовуйте тільки штовхач.




**⚠ Небезпека травмування!**

Заборонено збирати приладдя на основному блоці.

**⚠ Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → «Очищення та догляд» див. стор. 118

## Пояснення символів на приладі або приладді

|   |  |
|---|--|
|  | Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.   |
|  | Обережно! Ножі, що обертаються.  |
|  | Обережно! Насадки, що обертаються.<br>Заборонено засовувати руку в завантажувальний отвір. |

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми **Bosch**. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

### Зміст

|  |     |
|--|-----|
| Використання за призначенням.....      | 113 |
| Правила техніки безпеки .....          | 113 |
| Стислий огляд.....                     | 115 |
| Управління.....                        | 116 |
| Очищення та догляд.....                | 118 |
| Усунення несправностей.....            | 119 |
| Зберігання .....                       | 119 |
| Утилізація .....                       | 119 |
| Умови гарантії .....                   | 119 |
| Рецепти / інгредієнти / переробка..... | 120 |

### Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

#### → Малюнок **A**

#### Основний блок приладу

##### 1 Поворотний перемикач

**0/off** = зупинка

**M** = моментальне ввімкнення з найвищим числом обертів; утримуйте перемикач протягом часу, потрібного для переробки.

Ступінь 1-2, робоча швидкість:

**1** = мале число обертів – низька швидкість,

**2** = велике число обертів – висока швидкість.

##### 2 Привод

##### 3 Шухляда для приладдя (малюнок **B**)

Щоб відкрити це відділення, натисніть кнопку знизу приладу та витягніть шухляду. Щоб вийняти шухляду повністю, злегка підніміть її передню частину, а потім витягніть. Щоб вставити шухляду, злегка підніміть її передню частину, а потім вставте до упору.

##### 4 Відсік для кабелю

##### Чаша з приладдям

##### 5 Чаша

##### 6 Кришка

**a** Штовхач

**b** Вставка до штовхача

##### 7 Вал привода

##### Насадки

##### 8 Тримач насадок

**a** Універсальний ніж

**b** Диск для збивання

##### 9 Диск-тримач для кріплення вставок

**a** Вставка **A** для грубого нарізання

**b** Вставка **B** для дрібного нарізання

**c** Вставка **C** для грубого шаткування

**d** Вставка **D** для тонкого шаткування\*

##### 10 Прес для цитрусових\*

##### 11 Блендер\*

\* Залежно від моделі

Якщо блендер не входить до комплекту поставки, його можна замовити через сервісну службу (номер для замовлення: 00677472).

## Управління

Перед першим використанням прилад і приладдя слід ретельно очистити, див. «Очищення та догляд».

### Підготовка

- Установіть основний блок на рівній, стійкій і чистій поверхні.
- Витягніть кабель з відсіку на бажану довжину.

### Важливі вказівки

- Під час роботи з приладом шухляда для приладдя має бути засунута.
- Вмикайте та вимикайте прилад виключно поворотним перемикачем.
- Заборонено вимикати прилад повертанням чаші, блендера або насадки.
- Перед використанням вийміть усе приладдя з чаші. Вставляйте лише необхідні елементи.
- Вмикайте прилад, лише коли насадки/приладдя повністю встановлено.

### Чаша з приладдям/насадкою

#### **⚠ Небезпека поранення обертовими насадками!**

Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руку в чашу. Підштовхуйте інгредієнти лише штовхачем.

Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.

#### **Увага!**

Прилад можна ввімкнути тільки з установленою чашею, а також з установленою та закрученою кришкою.

### Універсальний ніж

Для подрібнення, січення, перемішування й замішування.



#### **⚠ Небезпека поранення гострими ножами!**

Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край-ручку. Коли універсальний ніж не використовується, він має лежати в шухляді для приладдя.

### Диск для збивання

Для вершків, яєчних білків, майонезу.



#### **→ Малюнок 6**

- Установіть чашу (стрілка на чаші має опинитися навпроти позначки на приладі) й поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вал приводу втисніть до фіксації в тримач насадок.
- Вставте тримач насадок у чашу.
- Установіть універсальний ніж або диск для збивання на тримач насадок і приберіть руку.

#### **Увага!**

Продукти для переробки завантажуйте лише після встановлення насадок.

- Завантажте інгредієнти.
- Установіть кришку зі штовхачем (стрілка на кришці має опинитися навпроти позначки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою. Носик кришки має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Поверніть перемикач у бажане положення.
- Для додавання інгредієнтів установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штовхач і завантажте інгредієнти через завантажувальний отвір. Рідини доливайте крізь штовхач. Вставку до штовхача можна використовувати як мірну склянку.

## Диск-тримач і вставки

### **⚠ Небезпека поранення гострими ножами!**

Будьте особливо обережні під час поводження зі вставками! Вставляючи вставку в диск-тримач, ураховуйте її форму та розташування. Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення.

Заборонено засовувати руку в завантажувальний отвір. Для підштовхування використовуйте тільки штовхач.

#### **Вставка А для грубого нарізання**

Установіть перемикач у положення, що відповідає низькому числу обертів. Для нарізання огірків і моркви.

#### **Вставка В для дрібного нарізання**

Установіть перемикач у положення, що відповідає високому числу обертів. Для нарізання огірків і моркви.

#### **Вставка С для грубого шаткування**

Установіть перемикач у положення, що відповідає високому числу обертів. Для шаткування яблук, моркви, твердого сиру та білоголової капусти.

#### **Вставка D для тонкого шаткування**

Установіть перемикач у положення, що відповідає високому числу обертів. Для шаткування моркви та твердого сиру.

#### **→ Малюнок D**

- Установіть чашу (стрілка на чаші має опинитися навпроти позначки на приладі) й поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте вал привода в чашу.
- Вставте потрібну вставку в диск-тримач. Зверніть увагу на форму та розташування вставки!

#### **→ Малюнок D-5a**

- Установіть диск-тримач на вал привода.
- Установіть кришку зі штовхачем (стрілка на кришці має опинитися навпроти позначки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою. Носик кришки має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.

- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Поверніть перемикач у бажане положення.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування.
- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування, злегка натискаючи на штовхач. Вийміть штовхач і завантажте інгредієнти через завантажувальний отвір.
- Тонкі й довгі продукти для нарізання завантажуйте крізь штовхач.

#### **Увага!**

Спорожньоїте чашу, перш ніж нарізати чи нашатковані продукти наповнять її до диска-тримача.

## Прес для цитрусових

### **→ Малюнок E**

Для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад апельсинів, грейпфрутів і лимонів.

- Установіть чашу (стрілка на чаші має опинитися навпроти позначки на приладі) й поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вставте вал привода в чашу.
- Установіть прес для цитрусових на вал привода (стрілка на пресі для цитрусових має опинитися навпроти позначки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою. Носик ситового кошика має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.
- Установіть вичавний конус і притисніть його.
- Для вичавлювання соку з фруктів виберіть поворотним перемикачем низьке число обертів і притисніть фрукт до вичавного конуса.

#### **Увага!**

Слідкуйте за рівнем заповнення чаші. Максимальний об'єм заповнення: 500 мл. Своєчасно спорожньоїте чашу.

## Після роботи

- Установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.

## Зняття чаші з приладдям/насадкою

- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Вийміть із чаші тримач насадок разом з універсальним ножем або диском для збивання. Зніміть насадку з тримача насадок.
- Візьміть диск-тримач за ручки-заглиблення та вийміть з чаші.
- Переверніть диск-тримач і обережно видавіть вставку з його нижнього боку. → **Малюнок E**
- Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Очистьте всі деталі. → «Очищення та догляд» див. стор. 118

## Зняття пресу для цитрусових

- Відкрутіть прес для цитрусових і зніміть чашу.
- Очистьте всі деталі. → «Очищення та догляд» див. стор. 118

---

## Очищення та догляд

Прилад не потребує технічного обслуговування. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.

### **⚠ Небезпека ураження електричним струмом!**

У жодному разі не занурюйте основний блок у воду та не тримайте його під проточною водою.

### **Увага!**

Можливе пошкодження поверхонь. Не застосовуйте абразивні засоби для чищення.

**Вказівка:** під час переробки, наприклад, моркви й червоної капусти, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

## Очищення основного блока

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою. За потреби скористайтеся невеликою кількістю мийного засобу.
- Після цього протріть прилад насухо.
- Шухляду для приладдя промийте під проточною водою та висушіть. Миття в посудомийній машині заборонене!

## Очищення чаші з приладдям

### **⚠ Небезпека поранення гострими ножами!**

Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий край-ручку. Коли універсальний ніж не використовується, він має лежати в шухляді для приладдя. Будьте особливо обережні під час поводження зі вставками! Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення.

Для очищення використовуйте щітку.

**Вказівка:** усі деталі можна мити в посудомийній машині. Не затискайте пластмасові деталі в посудомийній машині, оскільки вони можуть деформуватися.

## Очищення преса для цитрусових

Усі деталі можна мити в посудомийній машині. Вичавний конус рекомендується промивати з усіх боків проточною водою одразу після використання. Завдяки цьому залишки продуктів не присихатимуть.

## Усунення несправностей

### **Небезпека травмування!**

Вийміть штепсельну вилку з розетки, перш ніж починати усунення несправності.

### Основний блок приладу

#### Несправність

Прилад припинив працювати.

#### Можлива причина

Здійснено спробу встановити чашу на ввімкнутий прилад.

#### Усунення

- Установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Правильно встановіть чашу та вкрутіть її до упору.
- Знову ввімкніть прилад.

### Приладдя

#### Несправність

Прилад не запускається.

#### Можлива причина

Приладдя встановлено неправильно.

#### Усунення

- Установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Установіть приладдя, як описано в цій інструкції.

#### Важлива вказівка

Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби (адреси сервісних центрів наведено в кінці цього документа).

## Зберігання

### → **Малюнок**

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.
- Покладіть диск для збивання та диск-тримач для кріплення вставок у чашу.
- Решту насадок покладіть у шухляду для приладдя.
- Установіть чашу.
- Установіть кришку зі штовхачем, у який вставлено відповідну вставку.

## Утилізація









Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

## Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

## Рецепти / інгредієнти / переробка

| Насадка  | Число обертів     | Час                | Рецепти / інгредієнти / переробка  |
|--|-------------------|--------------------|--|
|    | Низьке/<br>високе | Прибл.<br>1-2 хв   | <b>Дріжджове тісто</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Макс. 500 г борошна</li> <li>– 25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів</li> <li>– 225 мл молока (кімнатної температури)</li> <li>– 1 яйце</li> <li>– 1 пучка солі</li> <li>– 80 г цукру</li> <li>– 60 г жиру (кімнатної температури)</li> <li>– Шкірка ½ лимона (лимонний ароматизатор)</li> <li>■ Завантажити всі інгредієнти (крім молока) у чашу.</li> <li>■ На 10 секунд повернути перемикач у положення, що відповідає низькому числу обертів.</li> <li>■ Додати молоко та перемішати на високих обертах.</li> </ul> <p>Температура інгредієнтів має бути однаковою. Коли тісто виглядатиме гладким, йому необхідно дати піднятися в теплому місці.</p> |
|    | <b>M</b>          |                    | <b>Цибуля, часник</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Від 1 цибулини (розрізаної на чотири частини) до 300 г</li> <li>– Від 1 зубчика часнику до 300 г</li> <li>■ Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.</li> </ul>   |
|    | Високе            |                    | <b>М'ясо, печінка</b> (для приготування фаршу тощо) <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50-500 г</li> <li>■ Видалити кістки, хрящі, шкіру та сухожилля. Нарізати м'ясо кубиками.</li> </ul> <p>Приготування м'ясного тіста, начинок і паштетів:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ покласти м'ясо (яловичину, свинину, телятину, птицю; можна також рибу) в чашу разом з іншими інгредієнтами та приправами; переробляти до отримання однорідної маси.</li> </ul>   |
|  | Високе            | Прибл.<br>1,5-2 хв | <b>Полуничний шербет</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 г замороженої полуниці</li> <li>– 100 г цукрової пудри</li> <li>– 180 мл вершків (1 неповна склянка)</li> <li>■ Покласти всі інгредієнти в чашу. Одразу ж увімкнути прилад, інакше утворяться грудки. Перемішувати до утворення кремоподібної маси.</li> </ul>   |
|  | Низьке/<br>високе |                    | <b>Збиті білки</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 2-6 яєчних білків</li> <li>■ Збивати на високих обертах. Для підмішування ввімкнути низьке число обертів.</li> </ul>   |
|  | Низьке/<br>високе |                    | <b>Збиті вершки</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 200-400 г</li> <li>■ Збивати на високих обертах. Для підмішування ввімкнути низьке число обертів.</li> </ul>  |



---

## **Использование по назначению**

**Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.**

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства, см. раздел «Рецепты/ингредиенты/переработка».

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

---

## **Указания по технике безопасности**

### **Опасность поражения электрическим током**

Данный прибор нельзя использовать детям.

Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Сетевой кабель не должен проходить через острые края или горячие поверхности. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора.

Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине. Перед устранением неисправности извлеките штепсельную вилку из розетки.

**⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!**

Во время эксплуатации ни в коем случае не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда используйте толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

**⚠ Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!**

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края.

При неиспользовании универсальный нож должен всегда храниться в ящике для принадлежностей. Для чистки использовать щетку. Необходимо соблюдать особую осторожность в обращении со вставками! Принять во внимание форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

**⚠ Не исключена опасность травмирования!**




Ни в коем случае не собирать принадлежности на основном блоке прибора.

**⚠ Важно!**

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.

→ «Чистка и уход» см. стр. 126

**Пояснение символов на приборе и принадлежностях**

|   |  |
|---|--|
|  | Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.                             |
|  | Осторожно! Вращающиеся ножи.   |
|  | Осторожно! Вращающиеся насадки.<br>Не опускать руку в загрузочное отверстие. |

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

**Оглавление**

|  |     |
|--|-----|
| Использование по назначению .....          | 121 |
| Указания по технике безопасности.....      | 121 |
| Комплектный обзор .....                    | 123 |
| Эксплуатация .....                         | 124 |
| Чистка и уход .....                        | 126 |
| Помощь при устранении неисправностей ..... | 127 |
| Хранение .....                             | 127 |
| Утилизация.....                            | 128 |
| Условия гарантийного обслуживания..        | 128 |
| Рецепты / ингредиенты / переработка        | 129 |

**Комплектный обзор**

Откройте страницы с рисунками.

→ Рисунок **A**

Основной блок

**1 Поворотный переключатель**

**0/off** = стоп

**M** = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.

Режим 1-2, рабочая скорость:

**1** = низкое число оборотов – медленно,

**2** = высокое число оборотов – быстро.

**2 Привод****3 Ящик для принадлежностей (рисунок B)**

Чтобы открыть ящик, нужно нажать на кнопку на нижней стороне прибора и выдвинуть ящик. Чтобы извлечь ящик полностью, его необходимо слегка наклонить вверх и выдвинуть. Вставляя ящик обратно, его необходимо слегка наклонить вверх, а затем задвинуть до упора.

**4 Отсек для кабеля**

## Смесительная чаша с принадлежностями

### 5 Смесительная чаша

#### 6 Крышка

- a Толкатель
- b Вставка в толкатель

#### 7 Приводная ось

#### Насадки

#### 8 Держатель для насадок

- a Универсальный нож
- b Диск для взбивания

#### 9 Диск для крепления вставок

- a Вставка-резка **A**, крупно
- b Вставка-резка **B**, мелко
- c Насадка для крупной шинковки **C**
- d Насадка для мелкой шинковки **D\***

#### 10 Соковыжималка для цитрусовых

#### 11 Блендер\*

\* в зависимости от модели

Если блендер не входит в комплект поставки, его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 00677472).

## Эксплуатация

Перед первым использованием тщательно очистить прибор и принадлежности, см. раздел «Чистка и уход».

### Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлечь кабель из отсека для кабеля на необходимую длину.

### Важные указания

- Во время работы с прибором ящик для принадлежностей должен быть закрыт.
- Включать и выключать прибор только с помощью поворотного переключателя.
- Ни в коем случае не выключать прибор вращением смесительной чаши, блендера или насадки.
- Перед использованием извлечь из смесительной чаши все принадлежности. Устанавливать только те детали, которые будут использоваться.

- Прибор можно включать только после полной установки насадок или принадлежностей.

## Смесительная чаша с принадлежностями / насадками

### ⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации ни в коем случае не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда используйте толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

### Внимание!

При работах в смесительной чаше прибор может быть включен только с установленной смесительной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.

### Универсальный нож

для измельчения, рубки, перемешивания и замешивания.



### ⚠ Опасность травмирования острыми лезвиями ножа!

Не касаться лезвий универсального ножа голыми руками. Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края. При неиспользовании универсальный нож должен всегда лежать в ящике для принадлежностей.

### Диск для взбивания

для сливок, взбитых в пену яичных белков и майонеза.



### → Рисунок 6

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в держатель для насадок до фиксации.
- Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.

- Установить универсальный нож или диск для взбивания на держатель для насадок и отпустить.

**Внимание!**

Продукты для переработки загружать только после установки насадок.

- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие. Добавить жидкости через толкатель. Вставку толкателя можно использовать в качестве мерного стакана.

**Диск для крепления вставок и вставки**

**⚠ Опасность травмирования острыми лезвиями ножа!**

Соблюдать особую осторожность при обращении со вставками! Принять во внимание форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата.

Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

**Вставка-резка А, крупно**

Установить поворотный переключатель на низкое число оборотов. Для резки овощей и моркови.

**Вставка-резка В, мелко**

Установить поворотный переключатель на высокое число оборотов. Для резки овощей и моркови.

**Насадка для крупной шинковки С**

Установить поворотный переключатель на высокое число оборотов. Для шинковки яблок, моркови, сыра и белокочанной капусты.

**Насадка для мелкой шинковки D**

Установить поворотный переключатель на высокое число оборотов. Для шинковки моркови и сыра.

**→ Рисунок D**

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в смесительную чашу.
- Вставить нужную вставку в диск для крепления вставок. Принять во внимание форму и положение вставки! → **Рисунок D-5a**
- Установить диск для крепления вставок на приводную ось.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив стрелки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки.
- Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подталкивать толкателем. Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- Длинные и тонкие продукты для нарезки добавлять через толкатель.

**Внимание!**

Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты достигнут диска для крепления вставок.

## Соковыжималка для цитрусовых

### → Рисунок 13

Для отжима сока из цитрусовых, например, из апельсинов, грейпфрутов и лимонов.

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в смесительную чашу.
- Установить соковыжималку для цитрусовых на приводную ось (стрелка на соковыжималке напротив стрелки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик сита должен войти до упора в прорезь ручки смесительной чаши.
- Установить конус соковыжималки и прижать его.
- Для отжима сока из фруктов установить поворотный переключатель на низкое число оборотов и прижать половинку фрукта к конусу соковыжималки.

### Внимание!

Следить за уровнем наполнения смесительной чаши.

Максимальная вместимость: 500 мл.

Смесительную чашу следует своевременно опустошать:

### По окончании работы

- Установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Извлечь вилку из розетки.

### Снятие смесительной чаши с принадлежностями/насадками

- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь из смесительной чаши держатель насадок вместе с универсальным ножом или диском для взбивания. Снять насадку с держателя для насадок.

- Взять диск для крепления вставок за выемки для захвата и вынуть из смесительной чаши.

- Перевернуть диск для крепления вставок и осторожно выдавить вставку с нижней стороны.

### → Рисунок 14

- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Очистить все части прибора.

→ «Чистка и уход» см. стр. 126

### Снятие цитрусовой соковыжималки

- Открутить соковыжималку для цитрусовых и снять смесительную чашу.

- Очистить все части прибора.

→ «Чистка и уход» см. стр. 126

---

## Чистка и уход

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная очистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

### ⚠️ Опасность поражения током!

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой.

### Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

**Указание.** При переработке, например, моркови и краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

### Очистка основного прибора

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать небольшое количество средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

- Промыть ящик для принадлежностей в проточной воде и высушить его. Нельзя мыть в посудомоечной машине!

## Чистка смесительной чаши с принадлежностями

### **⚠ Опасность травмирования острыми лезвиями ножа!**

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края. При неиспользовании универсальный нож должен всегда лежать в ящике для принадлежностей. Соблюдать особую осторожность при обращении со вставками! Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Для чистки использовать щетку.

**Указание.** Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

### **Очистить соковыжималку.**

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего промыть сразу после использования со всех сторон под проточной водой. Так остатки не присохнут.

## Помощь при устранении неисправностей

### **⚠ Не исключена опасность травмирования!**

Перед устранением неисправности извлеките штепсельную вилку из розетки.

### **Основной блок**

#### **Неисправность**

Прибор прекратил работу.

#### **Возможная причина**

Была попытка установить смесительную чашу на включенный прибор.

### **Устранение**

- Установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Правильно установить смесительную чашу и завинтить до упора.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

### **Принадлежности**

#### **Неисправность**

Прибор не включается.

#### **Возможная причина**

Принадлежность неправильно установлена.

#### **Устранение**

- Установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Установливать принадлежности согласно соответствующим указаниям данной инструкции.

### **Важная информация**

Если таким образом не удалось устранить неисправность, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

## Хранение

### **→ Рисунок 6**

- Извлечь вилку из розетки.
- Убрать кабель в отсек для кабеля.
- Уложить диск для взбивания и диск для крепления вставок в смесительную чашу.
- Уложить остальные насадки в ящик для принадлежностей.
- Установить смесительную чашу.
- Установить крышку с толкателем и вставкой толкателя.

---

## Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

---







## Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.



## Рецепты / ингредиенты / переработка

| Насадка  | Число оборотов   | Время               | Рецепты / ингредиенты / переработка  |
|--|------------------|---------------------|--|
|    | низкая / высокая | ок. 1-2 мин         | <b>Дрожжевое тесто</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– макс. 500 г муки</li> <li>– 25 г дрожжей или 1 пакетик сухих дрожжей</li> <li>– 225 мл молока (комнатной температуры)</li> <li>– 1 яйцо</li> <li>– 1 щепотка соли</li> <li>– 80 г сахара</li> <li>– 60 г жира (комнатной температуры)</li> <li>– цедра с ½ лимона (лимонный ароматизатор)</li> <li>■ Загрузить все ингредиенты (кроме молока) в смесительную чашу.</li> <li>■ Установить поворотный переключатель на 10 секунд на низкое число оборотов.</li> <li>■ Добавить молоко и перемешать все на высоких оборотах. Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. Когда тесто станет гладким, дать ему подойти в теплом месте.</li> </ul> |
|    | <b>М</b>         |                     | <b>Репчатый лук, чеснок</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– от 1 луковицы (разрезанной на четыре части), до 300 г</li> <li>– от 1 зубчика чеснока, до 300 г</li> <li>■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.</li> </ul>  |
|    | высокая          |                     | <b>Мясо, печень</b> (для фарша, тартара и т.д.) <ul style="list-style-type: none"> <li>– от 50 г до 500 г</li> <li>■ Удалить кости, хрящи, кожу и сухожилия. Нарезать мясо кубиками.</li> </ul> Приготовление мясного фарша, начинок и паштетов: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ загрузить в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, а также рыбу и т.д.), вместе с другими ингредиентами и приправами и перерабатывать до получения однородного теста.</li> </ul>  |
|  | высокая          | от 1,5 мин до 2 мин | <b>Клубничный сорбет</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 г замороженной клубники</li> <li>– 100 г сахарной пудры</li> <li>– 180 мл сливок (примерно 1 стаканчик)</li> <li>■ Все ингредиенты положить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки. Перемешивать до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.</li> </ul>   |
|  | низкая / высокая |                     | <b>Взбитые белки</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– От 2 до 6 яичных белков</li> <li>■ Взбивать на высоких оборотах. Для подмешивания установить низкое число оборотов.</li> </ul>   |
|  | низкая / высокая |                     | <b>Взбитые сливки</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– от 200 г до 400 г</li> <li>■ Взбивать на высоких оборотах. Для подмешивания установить низкое число оборотов.</li> </ul>  |

# Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки\*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: [www.bosch-home.ru/store](http://www.bosch-home.ru/store). С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

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, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верн Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

## 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 производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

## 7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

## 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.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора 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 (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

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 пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

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

## 9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастера наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ПГММ, где ПГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ПГ.

\* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B3AC065N1-1M00 03/2017



# BOSCH

Разработано для жизни

# Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,  
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

**Товарный знак:  
Bosch**

**ВНИМАНИЕ!** Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителя лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмБХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°C и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

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. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Туре») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

**E-Nr.** <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

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, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники с даты вступления его в силу

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического 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 <http://www.bosch-home.ru>



## وصفات / مكونات / طريقة التحضير

| أداة العمل   | السرعة            | الوقت                                    | وصفات/مكونات/طريقة التحضير   |
|--|-------------------|--|--|
|    | منخفضة /<br>عالية | حوالي<br>2-1<br>دقيقة                    | <b>العجين المخمر</b><br>- 500 جرام طحين بحد أقصى<br>- 25 جرام خميرة أو 1 كيس خميرة مجففة<br>- 225 مل لبن (درجة حرارة الغرفة)<br>- 1 بيضة<br>- 1 حفنة من الملح<br>- 80 جم سكر<br>- 60 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)<br>- قشر نصف ليمونة (نكهة الليمون)<br>■ ضع جميع المكونات (ماعدا الحليب) في الوعاء.<br>■ اضبط المفتاح الدوّار على سرعة منخفضة لمدة 10 ثوانٍ.<br>■ أضف اللبن وقم بالتقليب بعدد لفات عالٍ.<br>يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. عندما يبدو العجين أملسًا ضعه في مكان دافئ. |
|    | M                 |  | <b>البصل والثوم</b><br>- بدءًا من بصلة واحدة (مقشرة) حتى 300 جرام<br>- بدءًا من فص ثوم واحد إلى 300 جرام<br>■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.   |
|    | high<br>(عالية)   |  | <b>لحم، كبد (للحم المفروم والتاتار وما إلى ذلك)</b><br>- 50 جم إلى 500 جم<br>■ ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد والأوتار، ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة.<br>عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة:<br>■ يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل أو الطيور بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى في الوعاء وتعجن معاً  |
|  | high<br>(عالية)   | حوالي<br>1.5<br>دقيقة<br>إلى 2<br>دقيقة. | <b>كريمة بوظة الفراولة</b><br>- 250 جرام فراولة مجمدة<br>- 100 جرام سكر مطحون<br>- 180 مل كريمة (حوالي كوب واحد)<br>■ توضع كافة المكونات في الوعاء، وتخلط فوراً، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.  |
|  | منخفضة /<br>عالية |  | <b>خفق بياض البيض النيئ</b><br>- من 2 إلى 6 زلال بياض<br>■ يتم الخفق على سرعة عالية. لتخفيض السرعة انقل إلى عدد لفات أقل.  |
|  | منخفضة /<br>عالية |  | <b>خفق القشدة</b><br>- 200 جم إلى 400 جم<br>■ يتم الخفق على سرعة عالية. لتخفيض السرعة انقل إلى عدد لفات أقل.   |

## الحفاظ على الجهاز

### ← الصورة G

- انزع القابس الكهربائي.
- قم بإدخال سلك التوصيل الكهربائي في موضع حفظ السلك.
- خزن كلاب العجين وقرص التقطيع لولائج الأقراص في الوعاء.
- خزن بقية الأدوات في درج الكماليات.
- ركب الوعاء.
- ركب الوعاء مع وليجة السدادة والسدادة.

## التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزع عمك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

## شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

**ملحوظة:** إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

## تنظيف عصارة الموالح

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. يفضل القيام بشطف قمع الكبس فور استخدامه من كل الجوانب أسفل الماء الجاري. وبذلك لن تجف الرواسب.

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

## الجهاز الرئيسي

### الخلل:

سوف يتوقف الجهاز عن العمل.

### السبب المحتمل:

كانت هناك محاولة لتركيب الوعاء على الجهاز المشغل.

### إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**.
- يتم تركيب الوعاء بصورة صحيحة وتثبيتته بإحكام من خلال إدارته حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

## الكماليات

### الخلل:

الجهاز لا يعمل.

### السبب المحتمل:

الملح غير مركب بشكل صحيح.

### إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**.
- ركب الكماليات وفقاً للتعليمات الواردة في هذا الدليل.

### تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (انظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

## عصارة موالح

## ← الصورة F

هذا الجهاز مناسب لعصر الحمضيات، البرتقال والجريب فروت والليمون.

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

■ ركب كباسة العصر على محور الدفع (السهم الموجود على كباسة العصر في اتجاه السهم الموجود على الوعاء) وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب أن يكون الجزء البارز على سلة المنخل مستقرا في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ركب قمع الكبس واضغطه.

■ لغرض كبس الفواكه انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المنخفضة واضغط على الفواكه المنصفة على قمع الكبس.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

■ ركب كباسة العصر على محور الدفع (السهم الموجود على كباسة العصر في اتجاه السهم الموجود على الوعاء) وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب أن يكون الجزء البارز على سلة المنخل مستقرا في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ركب قمع الكبس واضغطه.

■ لغرض كبس الفواكه انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المنخفضة واضغط على الفواكه المنصفة على قمع الكبس.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

■ ركب كباسة العصر على محور الدفع (السهم الموجود على كباسة العصر في اتجاه السهم الموجود على الوعاء) وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب أن يكون الجزء البارز على سلة المنخل مستقرا في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ركب قمع الكبس واضغطه.

■ لغرض كبس الفواكه انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المنخفضة واضغط على الفواكه المنصفة على قمع الكبس.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

■ ركب كباسة العصر على محور الدفع (السهم الموجود على كباسة العصر في اتجاه السهم الموجود على الوعاء) وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب أن يكون الجزء البارز على سلة المنخل مستقرا في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ركب قمع الكبس واضغطه.

■ لغرض كبس الفواكه انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المنخفضة واضغط على الفواكه المنصفة على قمع الكبس.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

■ ركب كباسة العصر على محور الدفع (السهم الموجود على كباسة العصر في اتجاه السهم الموجود على الوعاء) وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب أن يكون الجزء البارز على سلة المنخل مستقرا في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ركب قمع الكبس واضغطه.

■ لغرض كبس الفواكه انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المنخفضة واضغط على الفواكه المنصفة على قمع الكبس.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

■ ركب كباسة العصر على محور الدفع (السهم الموجود على كباسة العصر في اتجاه السهم الموجود على الوعاء) وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب أن يكون الجزء البارز على سلة المنخل مستقرا في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ركب قمع الكبس واضغطه.

■ لغرض كبس الفواكه انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المنخفضة واضغط على الفواكه المنصفة على قمع الكبس.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

■ ركب كباسة العصر على محور الدفع (السهم الموجود على كباسة العصر في اتجاه السهم الموجود على الوعاء) وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب أن يكون الجزء البارز على سلة المنخل مستقرا في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ركب قمع الكبس واضغطه.

■ لغرض كبس الفواكه انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المنخفضة واضغط على الفواكه المنصفة على قمع الكبس.

■ انقل محور الدفع إلى الوعاء.

■ ركب كباسة العصر على محور الدفع (السهم الموجود على كباسة العصر في اتجاه السهم الموجود على الوعاء) وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب أن يكون الجزء البارز على سلة المنخل مستقرا في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ركب قمع الكبس واضغطه.

- قم بتنظيف كل الأجزاء. ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-5

## اخلع عصارة الموالح:

- اترك عصارة الليمون تعمل واخلع الوعاء.
- قم بتنظيف كل الأجزاء. ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-5

## التنظيف والعناية بالجهاز

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

## ⚠ خطر الصعق الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا يوضعه تحت ماء منساب من الصنبور.

## تنبيه هام!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.

**ملحوظة:** مثلاً عند التعامل معالجزر والكرنب الأحمر تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

## تنظيف الجهاز الأساسي

- انزع القابس الكهربائي.
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات.

■ قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

■ اشطف درج الكماليات أسفل الماء الجاري واتركه يجف. لا تقم بتنظيفه في غسالة الأطباق.

## تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

## ⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. في حال عدم الاستخدام قم دائماً بحفظ السكين المتعدد الاستخدامات في درج الكماليات. يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع ولانج الأقراص! يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك.

- **وليجة بشر C، خشن**  
اضبط المفتاح الدوّار على سرعة عالية. لغرض بشر التفاح والجزر والجبن والكرنب الأبيض.
- **وليجة بشر D، ناعم**  
اضبط المفتاح الدوّار على سرعة عالية. لغرض بشر الجزر والجبن.

#### ← الصورة D

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- انقل محور الدفع إلى الوعاء.
- قم بتركيب النصل المرغوب في القرص الحامل. ويراعى شكل ووضع النصل!

#### ← الصورة D-5a

- ضع قرص الحامل على محور الدفع.
- ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والسهم الموجود على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- أدخل قابس الجهاز في المقيس.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.
- ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك باسطوانة الدفع دفعاً خفيفاً فقط. أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
- أضف مادة التقطيع الطويلة والرفيعة من خلال السادة.

#### تنبيه هام!

- قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه ووصول المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.

- استمر في الضغط على محور الدفع إلى أن يثبت في حامل أداة العمل.
- ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.
- ركب سكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع على حامل أداة العمل واتركه.

#### تنبيه هام!

- يجب دائماً عدم إضافة المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد أن تكون أدوات الاستخدام قد تم تركيبها.
- قم بتعبئة المكونات.
- ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- أدخل قابس الجهاز في المقيس.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
- لإضافة المكونات فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع 0/off.
- أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة. استكمل ملء السوائل من خلال السادة. يمكن استخدام وليجة اسطوانة الدفع مثل وعاء القياس.

#### قرص حامل مع أنصال التقطيع

#### ⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

- يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع ولانج الأفراس! 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.

#### وليجة تقطيع A، خشن

- اضبط المفتاح الدوّار على سرعة منخفضة. لغرض تقطيع الخيار والجزر.

#### وليجة تقطيع B، ناعم

- اضبط المفتاح الدوّار على سرعة عالية. لغرض تقطيع الخيار والجزر.



**3 درج الكماليات (صورة B)**

- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- لا تقم أبداً بإيقاف تشغيل الجهاز من خلال لف الوعاء أو الخلاط أو أداة العمل.
- قبل الاستخدام أخرج أجزاء الكماليات من المفتاح. لا تستخدم إلا الأجزاء الضرورية.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات مثبتة تماماً.

لغرض فتح الدرج فاضغط على الزر الموجود على الجانب السفلي للجهاز واسحب الدرج للخارج. لغرض الإخراج الكلي فقم بإمالة الدرج قليلاً إلى أعلى ثم اسحبه. عند تركيب الدرج فقم بإمالاته إلى أعلى ثم أدخله حتى النهاية.

**4 تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي**

وعاء مع ملحقات تكميلية

5 وعاء

6 غطاء

a أسطوانة دفع

b تجهيزة أداة الكبس

7 محور الدفع

أدوات عمل

8 حامل أداة العمل

a السكين المتنوعة الاستخدام

b قرص الخفق

9 قرص حامل لأتصال التقطيع

a وليجة تقطيع A، خشن

b وليجة تقطيع B، ناعم

c وليجة بشر C، خشن

d وليجة بشر D، ناعم\*

10 عصارة موالح\*

11 خلاط\*

\* على حسب الطراز \* حسب الطراز

إذا لم يكن الخلاط موجوداً داخل مجموعة التوريد،

يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب

00677472).

**استخدام الجهاز**

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

**إعداد الجهاز**

■ ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.

■ اسحب سلك التوصيل الكهربائي من رف الكابلات وأخرجه بالطول المطلوب.

**تنبيهات هامة**

- عند العمل على الجهاز فاحتفظ بدرجة الكماليات مغلقاً.

**الوعاء مع الملحقات / أداة العمل**

⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائماً استخدام أداة الكبس.

بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

**تنبيه هام!**

عند إعداد مواد غذائية في الوعاء فإن الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله إلا عندما يكون الوعاء مركباً ويكون الغطاء مركباً في موضعه وتم إدارته وتنبيته بإحكام.

**السكين المتنوعة الاستخدام**

من أجل التفتيت التقطيع والتقليب والعجن.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام

بيديك مجردتين. يجب عدم الإمساك بالسكين

المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.

في حال عدم الاستخدام قم دائماً بحفظ السكين المتعدد الاستخدامات في درج الكماليات.

**قرص الخفق**

للكريمة وزلال البيض والمايونيز.

**← الصورة G**

■ ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقى السهم الموجود

على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم

قم بإحكام تثبيتته بإدارته في اتجاه دوران عقرب

الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد

الإيقاف.



**⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!**  
لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.  
في حال عدم الاستخدام قم دائماً بحفظ السكين المتعدد الاستخدامات في درج الكماليات. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع الولايج! يجب مراعاة شكل ووضع 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.

**⚠ خطر حدوث إصابات!**

لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي.

**⚠ هام!**

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-5

**إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية**

|   |  |
|---|--|
| يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.   |  |
| احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.   |  |
| احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. |  |

**نظرة عامة**

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

**← الصورة A**

**الجهاز الرئيسي**

**1 المفتاح الدوار**

**0/off** = توقف

**M** = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات

الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع

التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من 1-2، سرعة التشغيل

الدرجة **1** = أدنى عدد من اللفات

الدرجة **2** = أقصى عدد من اللفات

**2 وحدة إدارة**

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

**المحتويات**

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| الاستعمال المطابق للتعليمات.....    | ar-1 |
| إرشادات الأمان.....                 | ar-1 |
| نظرة عامة.....                      | ar-2 |
| استخدام الجهاز.....                 | ar-3 |
| التنظيف والعناية بالجهاز.....       | ar-5 |
| تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال.....  | ar-6 |
| الحفاظ على الجهاز.....              | ar-6 |
| التخلص من الجهاز.....               | ar-6 |
| شروط الضمان.....                    | ar-6 |
| وصفات / مكونات / طريقة التحضير..... | ar-7 |

## الاستعمال المطابق للتعليمات

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللتشغيل لفترات المعتادة لذلك، انظر مقطع «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية. يمكن إجراء تطبيقات أخرى بشرط استخدام الملحق المعتمد من المنتج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه إلى الغير في حال حصوله على الجهاز.

## إرشادات الأمان

### ⚠️ خطر الصعق الكهربائي

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقا للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريبا من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائما إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائما إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

### ⚠️ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

## 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](http://www.bosch-home.com)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040

<mailto:cp-servicecenter@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](http://www.bosch-home.com/ae)

### AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,  
Pallati "Matrix Konstruktion",  
Kati 0 dhe +1  
1023 Tirane  
Tel.: 4 2278 130, -131  
Fax: 4 2278 130  
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS  
Rruga e Kavajes,  
Kulla B Nr 223/1 Kati I  
1023 Tirane  
Tel.: 4 480 6061  
Tel.: 4 227 4941  
Fax: 4 227 0448  
Cel: +355 069 60 45555  
<mailto:info@expert-servis.al>

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkkundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien  
Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele  
weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0810 550 511  
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für  
Sie erreichbar.

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*  
Fax: 1300 306 818  
<mailto:aftersales.au@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
\*Mo-Fr: 24 hours

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel.: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
[mailto:bosch\\_siemens\\_sarajevo@yahoo.com](mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.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](http://www.bosch-home.be)

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building, 5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 0700 208 17  
Fax: 02 878 79 72  
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>  
[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
<mailto:service@khalaifat.com>

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
ten.: 495 737 2961  
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Werkkundendienst für Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaanriou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 7777 8007  
Fax: 022 658 128  
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

### CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.bosch-home.com/cz](http://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@BSHG.com>  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
<mailto:servicenet@servicenet.ee>  
[www.simson.ee](http://www.simson.ee)

Renerki Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
Fax: 0516 7171  
<mailto:klienditeenindus@renerk.ee>  
[www.renerk.ee](http://www.renerk.ee)

### Eliser OÜ

Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
<mailto:hooldus@eliser.ee>  
[www.kodumasinatate-remont.ee](http://www.kodumasinatate-remont.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 o 976 305 713  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

### FI Suomi, Finland

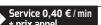
BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 24%)

### FR France

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – CS 50037  
93406 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00  
Service Consommateurs:

0 892 698 010 

<mailto:soa-bosch-conso@bshg.com>  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:

0 892 698 009 

[www.bosch-home.fr](http://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](http://www.bosch-home.co.uk) or call Tel.: 0344 892 8979\*

\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82 (Αστική χρέωση)  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
[www.bosch-home.gr](http://www.bosch-home.gr)

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor,  
North Block, Skyway House,  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:bosch.hk.service@bshg.com  
[www.bosch-home.cn](http://www.bosch-home.cn)

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 552 08 88  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hr](http://www.bosch-home.com/hr)

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelm Kft.  
Árpád fejedelem útja 26-28  
1023 Budapest  
Call Center: +36 80-200-201  
mailto:BSH-szerviz@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hu](http://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](http://www.bosch-home.co.uk)  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute.

**IL Israel, ישראל**

C/S/B/ Home Appliance Ltd.  
1, Hamasger St.  
North Industrial Park  
Lod, 7129801  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il  
[www.bosch-home.co.il](http://www.bosch-home.co.il)

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances  
Mfg. Pvt. Ltd. Arena House, Main Bldg,  
2nd Floor,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Toll Free 1800 266 1880\*  
[www.bosch-home.com/in](http://www.bosch-home.com/in)  
\* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm  
(exclude public holidays)

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
[www.sminor.is](http://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.it@bosch-home.com  
[www.bosch-home.com/it](http://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](http://www.senukai.lt)  
UAB "AG Service"  
R. Kalantos g. 32  
52494 Kaunas  
Tel.: 0700 556 55  
Fax: 037 331 363  
mailto:servisas@agservice.lt  
[www.agservice.lt](http://www.agservice.lt)  
Baltic Continent Ltd.  
Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 05 274 1788  
Fax: 05 274 1722  
mailto:info@balticcontinent.lt  
[www.balticcontinent.lt](http://www.balticcontinent.lt)

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
[www.bosch-home.com/lu](http://www.bosch-home.com/lu)

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"  
Bulju iela 70c  
1067 Rīga  
Tel.: 06742 52 32  
mailto:info@serviscentrs.lv  
[www.serviscentrs.lv](http://www.serviscentrs.lv)

Elkor Serviss  
Brīvības gatve 201  
1039 Rīga  
Tel.: 067 070 520; -36  
Fax: 067 070 524  
mailto:info@elkorserviss.lv  
[www.elkorserviss.lv](http://www.elkorserviss.lv)

Sia Elektronika-Serviss  
Tadaikņu iela 4  
1004 Rīga  
Tel.: 067 717 060  
Fax: 067 601 235  
mailto:serviss@elektronika.lv  
[www.elektronika.lv](http://www.elektronika.lv)

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Цицеева 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](http://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 Nederlande, 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 00  
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.: 0800 245 700\*  
Fax: 0800 256 535  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm  
(exclude public holidays)

**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 Electrodomesticos,  
Sociedade Unipessoal, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.bosch-home.pt

**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  
Abdul Latif Jameel Electronics  
and Airconditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre,  
Kilo 5 Old Makkah Road  
(Next to Toyota), Jamiah Dist.  
P.O.Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 127 9999  
mailto:palakkain@alj.com  
www.aljelectronics.com.sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances 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.  
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10  
#01-01 Techplace 1  
Singapore 569628  
Tel.: 6751 5000\*  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 00  
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 ücretlendirmede,  
Çep telefonlarından ise kullanılan  
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

我們期望您不斷的鼓勵與指導，  
任何諮詢或服務需求，  
歡迎洽詢客服專線  
BSH Home Appliances Private Limited  
台北市內湖區洲子街80號11樓  
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.  
Taipei City 11493  
Tel.: 0800 368 888  
Fax: 02 2627 9788  
mailto:bshstzn-service@bshg.com  
www.bosch-home.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**

Service-General SH.P.K.  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 0290 330 723  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 08  
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**

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

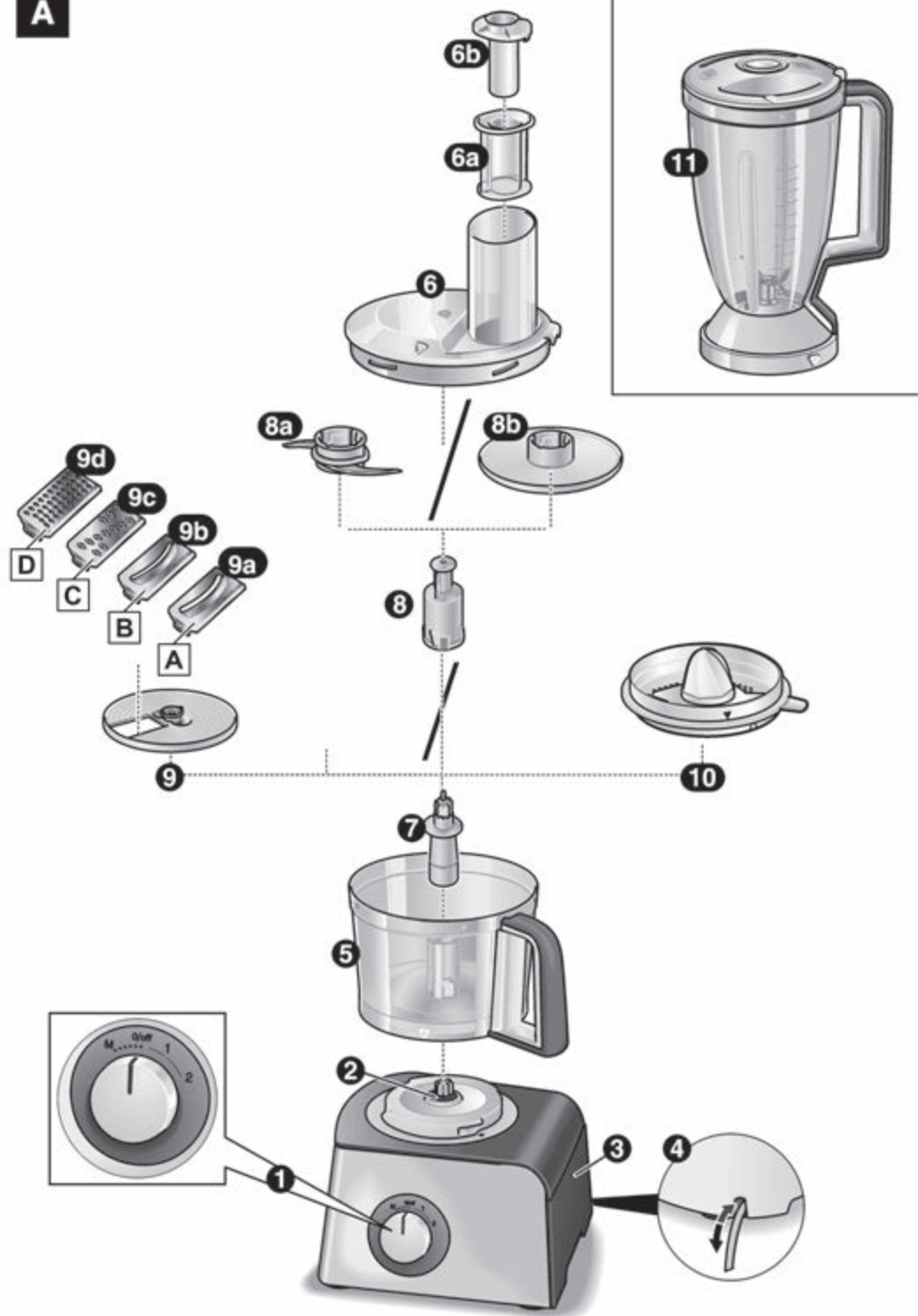
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

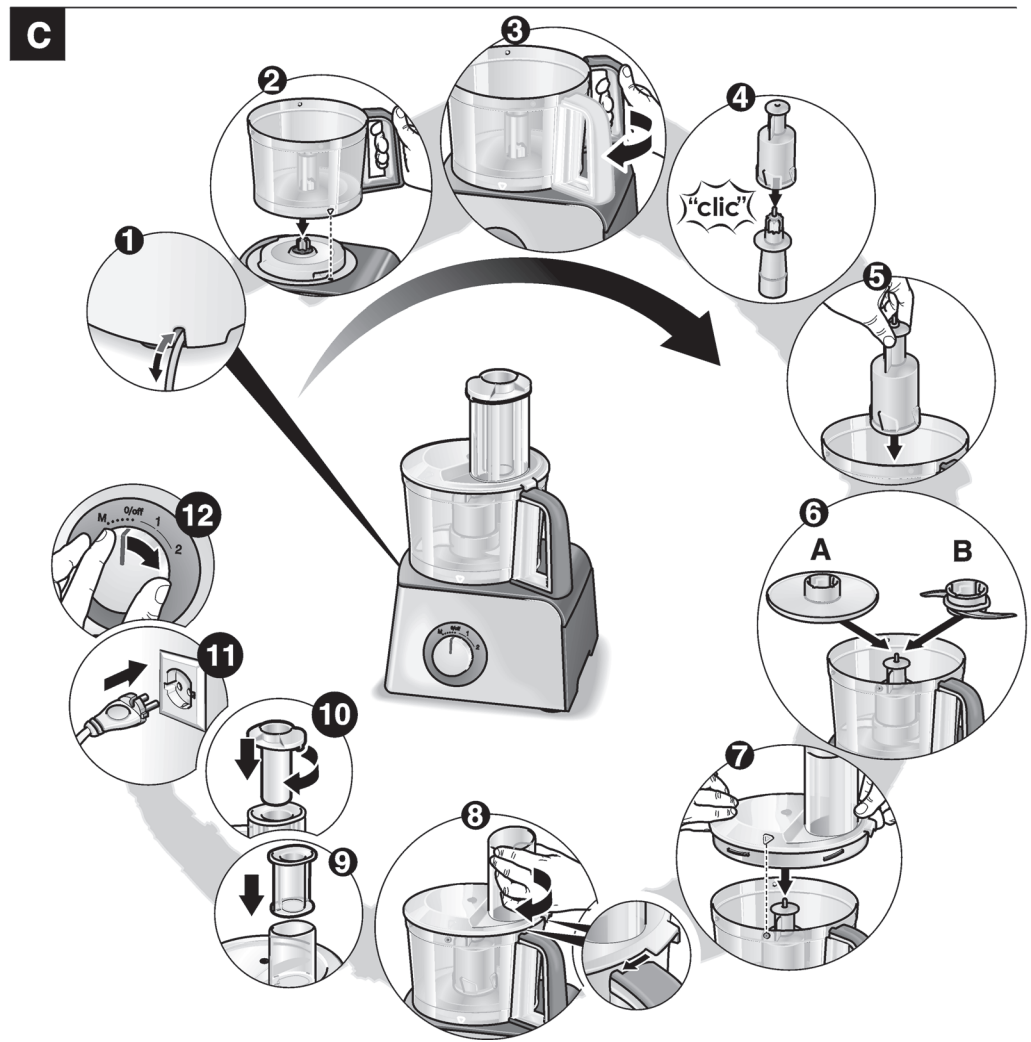
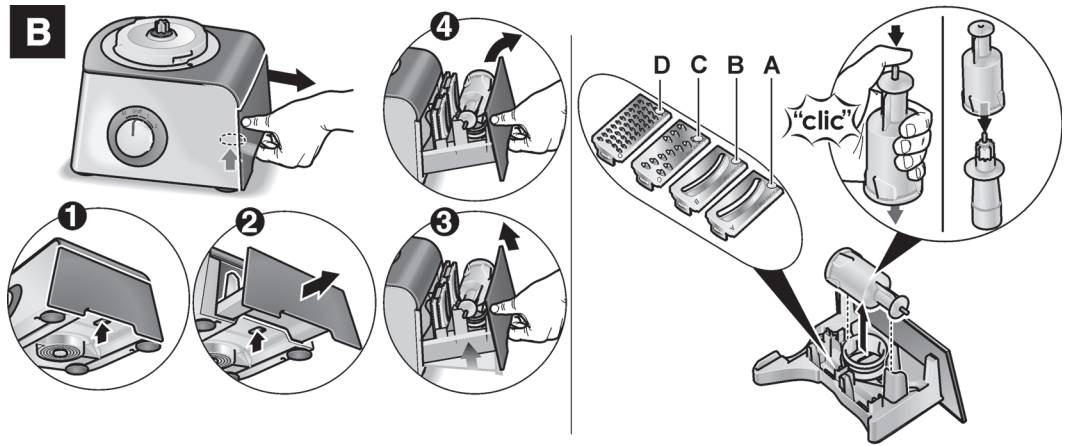


**8001085065**

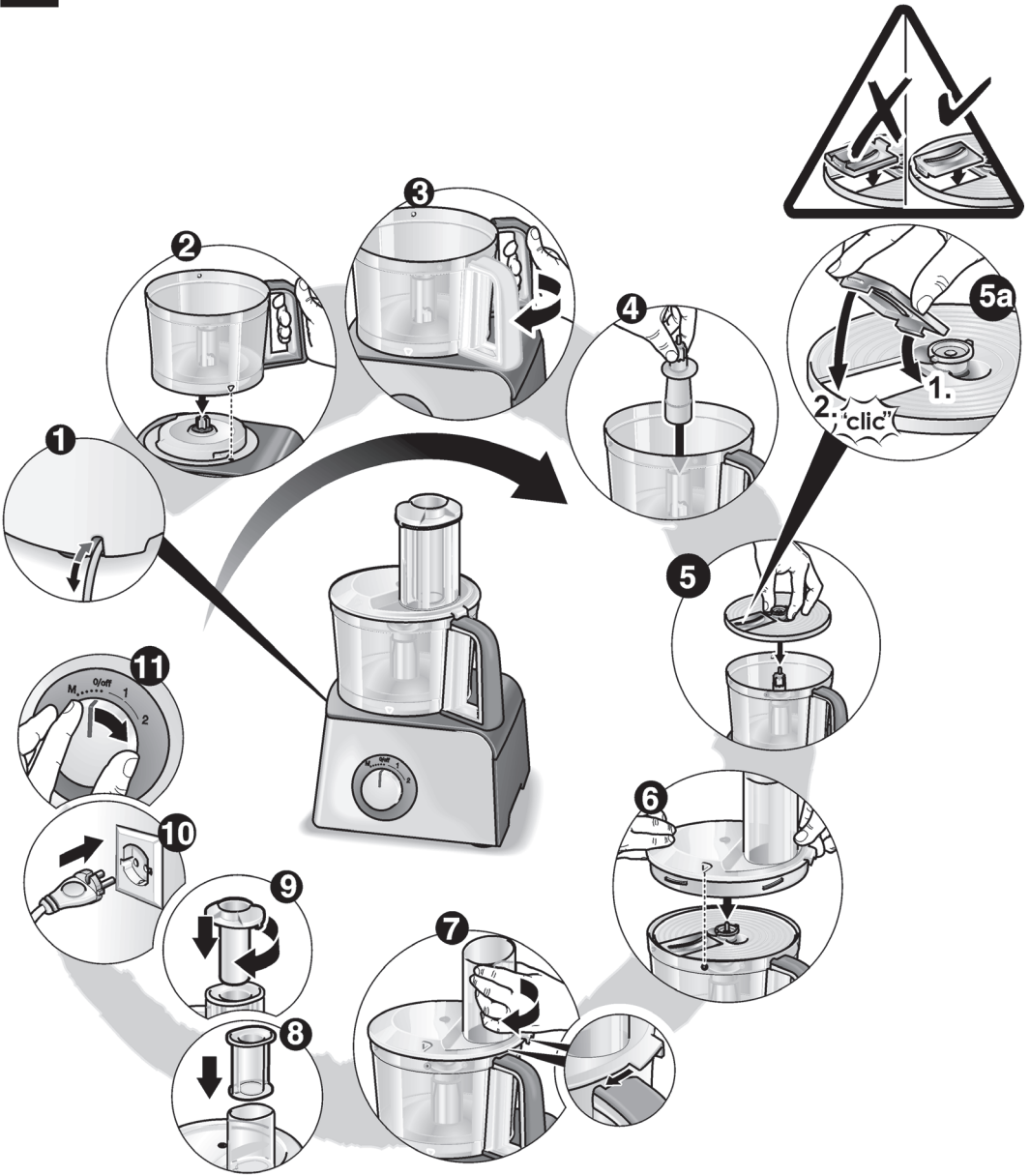
970822



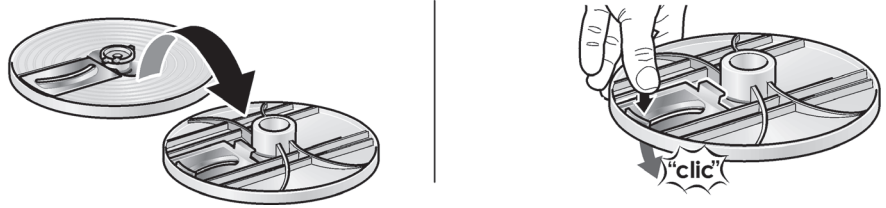
**A**

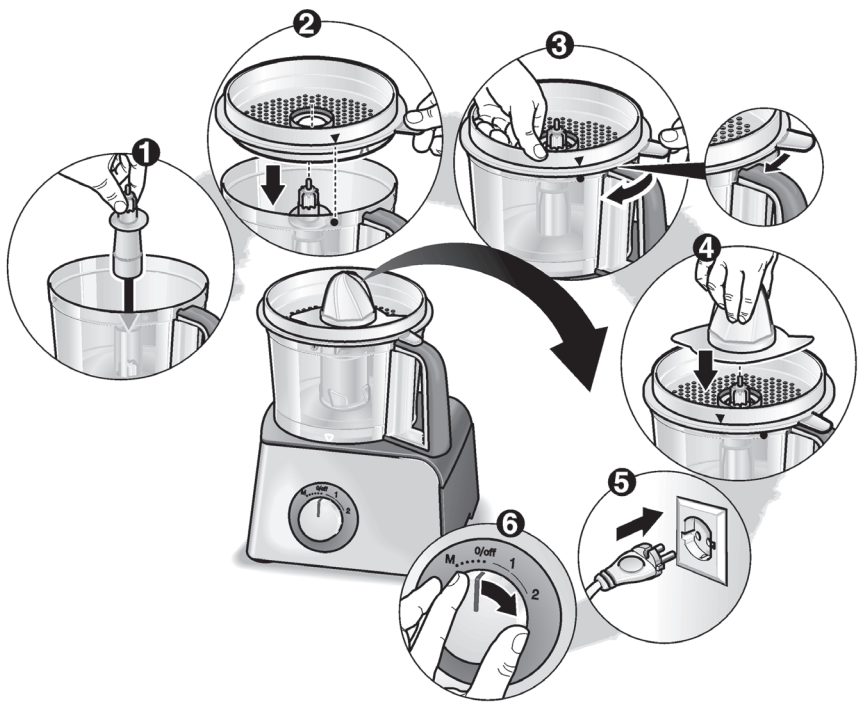


**D**



**E**



**F****G**