

MSM78..

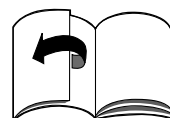
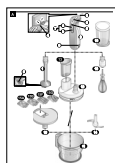


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
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 Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	9
fr	Français	15
it	Italiano	22
nl	Nederlands	28
da	Dansk	34
no	Norsk	40
sv	Svenska	46
fi	Suomi	52
es	Español	58
pt	Português	65
el	Ελληνικά	71
tr	Türkçe	79
pl	Polski	87
hu	Magyar	94
uk	Українська	100
ru	Русский	107
ar	عربي	116



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

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

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und eine entsprechende Einsatzdauer benutzen (siehe Tabelle, **Bild G**). Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben. Das Gerät ist wartungsfrei. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

- 1 Mixfuß aus Edelstahl**
Mixfuß einsetzen und einrasten lassen.
- 2 Grundgerät**
- 3 Netzkabel**
- 4 Aufhängung**
Zur hängenden Aufbewahrung des Gerätes.
- 5 Geschwindigkeitsanzeige**
- 6 Drehzahlregelung**
Drehzahl stufenlos einstellbar (nur in Verbindung mit Taste **7a**).
- Drehen nach **rechts** verringert die Drehzahl.

- Drehen nach **links** steigert die Drehzahl.

7 Einschalttaste

a Regelbare Geschwindigkeit (mit Drehzahlregelung **6**)

b Turbo-Geschwindigkeit

Stabmixer ist eingeschaltet, solange eine Einschalttaste (**a** oder **b**) gedrückt ist.

8 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Zubehörs beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.

9 Mixfußmesser

10 Mixbecher

Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Herausspritzen von Mixgut. Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

Multifunktions-Zubehör mit Werkzeugen

11 Schüssel

12 Getriebeaufsatz

13 Stopfer

14 Universalmesser

15 Trägerscheibe für Scheibeneinsätze

15A Schneid-Einsatz - grob

15B Schneid-Einsatz - fein

15F Raspel-Einsatz - mittelfein

15G Reibscheiben-Einsatz - grob

16 Schneebesens mit Getriebevorsatz

Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Kinder vom Gerät fern halten. Kinder beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen. Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen. Es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Stecker ziehen vor dem Zusammensetzen,

nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fall einer Fehlfunktion. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Stabmixer nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben. Stabmixer nur mit Originalzubehör betreiben. Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Mixfuß-Grundgerät hinaus in Flüssigkeit eintauchen und nie unter fließendes Wasser halten. Den Getriebeaufsatz des Multifunktions-Zubehörs nie ins Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Der Getriebeaufsatz kann unter fließendem Wasser kurz abgespült werden. Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Heißes Mixgut vor der Verarbeitung mit dem Mixfuß auf 80 °C oder weniger abkühlen lassen! Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge bzw. Zubehör vollständig montiert sind. Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand und gezogenem Netzstecker wechseln.

Die Schüssel des Multifunktions-Zubehörs darf keinesfalls zum Erhitzen von Speisen in einem Mikrowellenherd verwendet werden. Die Schüssel darf nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke genutzt werden.

Überlastsicherung

Im Fall der Überlastung des Geräts (z.B. durch zu lange Einsatzdauer oder durch Ausüben übermäßigen Drucks auf das Schneid-, Rassel- oder Reibgut mit dem Stopfer) schaltet die Überlastsicherung das Gerät aus, siehe Hilfe bei Störungen.

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge!
Nicht in Nachfüllöffnung greifen.

Bedienen

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

Stabmixer



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb

*Nie in das Messer am Mixfuß greifen.
Mixfußmesser nie mit bloßen Händen
reinigen. Bürste benutzen.*

Wichtig!

*Mixfuß nur bei Stillstand des Gerätes
aufsetzen und abnehmen.*

Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse. Zum Pürieren von Suppen.



Der Stabmixer ist nicht geeignet für die Zubereitung von Kartoffelpüree.

Vorbereiten

Bild B

- Vor dem Gebrauch alle Teile reinigen.
- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Mixfuß in das Grundgerät einsetzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher oder einen anderen hohen Becher einfüllen.



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

- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen.
 - Drehen nach **rechts** verringert die Drehzahl.
 - Drehen nach **links** steigert die Drehzahl.

Im Allgemeinen ist die Turbo-Geschwindigkeit für die Verarbeitung von Lebensmitteln zu empfehlen. Bei Flüssigkeiten, heißem Mixgut und zum Untermischen (z. B. Müsli in Joghurt) wird empfohlen, die Drehzahlregelung zu verwenden.

Die eingestellte Geschwindigkeit wird bei Betätigung der Einschalttaste über die Geschwindigkeitsanzeige dargestellt. Je mehr Segmente leuchten, desto höher ist die eingestellte Geschwindigkeit.

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



Der Stabmixer ist so lange eingeschaltet, wie die Einschalttaste gedrückt wird.



Um das Herausspritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste erst drücken, wenn der Mixfuß in das Mixgut eingetaucht ist. Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.

- Nach der Verarbeitung des Mixgutes die Einschalttaste loslassen.
- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Mixfuß vom Grundgerät nehmen.

Multifunktions-Zubehör mit Werkzeugen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Während des Betriebs nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (13) benutzen.

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

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

Wichtig!

Das Grundgerät nur im Stillstand auf den Getriebeaufsatz des Multifunktions-Zubehörs aufsetzen und abnehmen.

Universalmesser (14)

Zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln. Die Maximalmengen in der Tabelle (**Bild G**) unbedingt beachten.



Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!

Nie in das Messer in der Schüssel greifen. Universalmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Universalmesser nur am Kunststoffteil anfassen.



Achtung!

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen. Das Multifunktions-Zubehör ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä.).

Vorbereiten

Bild C

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Getriebeaufsatz mit eingesetztem Stopfer auf die Schüssel aufsetzen (Pfeil **a** am Getriebeaufsatz auf beliebige Nase **b** an der Schüssel) und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.



Wenn sich größere Mengen an Zutaten in der Schüssel befinden, kann das Aufsetzen des Getriebedeckels etwas schwergängig sein. Verdrehen Sie ggf. die dreiflügelige Kupplung an der Unterseite der Getriebeeinheit in die richtige Position.



Beim Schließen des Getriebeaufsatzes darauf achten, dass der Schaft des Schneidmessers vertikal im Becher sitzt, siehe Bild C-4b.

- Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und einrasten lassen.

i Das Gerät hörbar auf dem Getriebeeinsatz einrasten lassen, sonst kann die Gerätekupplung schwer beschädigt werden.

- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Schüssel festhalten und Gerät einschalten. Im Allgemeinen ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln mit dem Multifunktions-Zubehör die Turbo-Geschwindigkeit zu empfehlen.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
- Netzstecker ziehen.

Zerkleinerungs-Einsätze (15A, 15B, 15F, 15G)

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Schneid-Einsatz – grob (A)

Grundgerät auf gewünschte (unsere Empfehlung: niedrige) Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten, Kartoffeln.

Schneid-Einsatz – fein (B)

Grundgerät auf gewünschte (unsere Empfehlung: niedrige) Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten, roten Rüben, Zucchini.

Raspel-Einsatz – mittelfein (F)

Grundgerät auf gewünschte (unsere Empfehlung: hohe) Drehzahl stellen zum Raspeln von: Äpfeln, Karotten, Käse, Weißkohl.

Reibscheiben-Einsatz – grob (G)

Grundgerät auf gewünschte (unsere Empfehlung: hohe) Drehzahl stellen zum Reiben für: Klöße, Kartoffelpuffer und Rohkostsalate.

Achtung!

Das Bearbeiten von harten Lebensmitteln, wie z.B. Parmesankäse, Schokolade usw., mit dem Schneid-Raspel- oder Reibscheiben-Einsatz (A, B, F oder G) ist nicht erlaubt. Für die Bearbeitung von faserigen Lebensmitteln wie z.B. Lauch, Rhabarber und Sellerie sind die Schneid-, Raspel- oder Reibscheiben-Einsätze (A, B, F oder G) nur bedingt geeignet.

Vorbereiten

Bild D

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. **Form und Lage des Einsatzes beachten (Bild D-1a)!**
- Trägerscheibe auf Zapfen am Boden der Schüssel aufsetzen.
- Getriebeaufsatz mit eingesetztem Stopfer aufsetzen (Pfeil **a** am Getriebeaufsatz auf beliebige Nase **b** an Schüssel) und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Während des Betriebes nie in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (13) verwenden.

- Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Schüssel festhalten und Gerät einschalten. Gewünschte Geschwindigkeit einstellen.



Zuerst Gerät einschalten, Drehzahl einstellen und erst dann Schneid- oder Raspelgut einfüllen.

- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit **leichtem** Druck mit dem Stopfer nachschieben.

- i** Keinen übermäßigen Druck auf das Schneid-, Raspel- oder Reibgut (z. B. Schnittkäse) mit Stopfer (13) ausüben, sonst kann sich das Gerät wegen Überlastung ausschalten, siehe Hilfe bei Störungen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
 - Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
 - Netzstecker ziehen.



Achtung!

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

Schneebesen

Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum (kalte Milch, max. 8 °C, oder heiße Milch, ca. 60 °C).



Achtung!

Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen, siehe Bild E-3a.



Achtung!

Getriebevorsatz mit Schneebesen nur bei Stillstand des Gerätes einsetzen und abnehmen.

Vorbereiten

Bild E

- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen und einrasten lassen.
- Schneebesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Mixbecher festhalten und Einschalttaste drücken.
- Drehzahlregelung benutzen um das Herausspritzen von Mixgut zu vermeiden.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
- Netzstecker ziehen.

Nach der Arbeit

- Grundgerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
- **Mixfuß abnehmen:** Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Mixfuß abnehmen.
- **Multifunktions-Zubehör mit Werkzeugen abnehmen:**
 - Entriegelungstasten drücken und Grundgerät von Getriebeaufsatz abnehmen.
 - Getriebeaufsatz im Uhrzeigersinn drehen und von der Schüssel abnehmen.
 - Beim Universalmesser: Universalmesser am Kunststoffteil anfassen und entnehmen.
 - Bei Trägerscheibe mit Schneid-Einsatz: Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und entnehmen. Trägerscheibe umdrehen und den Einsatz von der Unterseite her vorsichtig herausdrücken (Bild F).
- i** Wird das Entnehmen der Trägerscheibe wegen rutschigen Griffmulden erschwert, können Sie zur Abhilfe ein trockenes Tuch oder Papierhandtuch benutzen.
- **Schneebesen abnehmen:**
 - Schneebesen vom Getriebevorsatz abnehmen.
 - Entriegelungstasten drücken und Getriebevorsatz vom Grundgerät abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen



Stromschlag-Gefahr!

*Das Grundgerät nie ins Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen!
Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.*



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

Grundgerät reinigen

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

Multifunktions-Zubehör mit Werkzeugen reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffteil anfassen. Trägerscheibe nur an den dafür vorgesehenen Griffmulden anfassen.

Achtung!

Den Getriebeaufsatz des Multifunktions-Zubehörs nie ins Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Der Getriebeaufsatz kann unter fließendem Wasser kurz abgespült werden.

- Schüssel, Stopfer, Schneid-Einsätze, Trägerscheibe für Scheibeneinsätze und Messer sind spülmaschinenfest.
- Getriebeaufsatz nur feucht abwischen oder unter fließendem Wasser kurz abspülen.

Schneebeesen reinigen



Achtung!

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

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

Hilfe bei Störungen

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

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

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste Electrical and Electronic

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

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, jeweils für das Land 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 notwendigen Adressen finden Sie auf der Hefrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance. Bosch products are modern, high-quality domestic appliances. For more information on our products, please visit our web page.

This appliance is intended for processing normal domestic quantities of food in the household or for similar, non-commercial applications. Examples of similar, non-commercial applications include use in staff kitchens in shops, offices, agricultural and other businesses, and for use by guests in guesthouses, small hotels, and similar residential facilities.

This appliance should only be used for processing normal domestic quantities of food and for usual durations (see table, **Fig. G**). Store the instruction manual in a safe place.

If selling or passing on the appliance to another person, always supply the instruction manual. The appliance is maintenance-free. The manufacturer is not liable for any damages resulting from non-compliance with the instructions for correct use of the appliance.

At a glance

Fold out the picture pages.

Fig. A

1 Stainless steel mixer foot

Insert the mixer foot and click it into place.

2 Basic unit

3 Mains cable

4 Suspension

For storing the appliance in a hanging position.

5 Speed display

6 Speed control

Infinitely variable rotary speed

(only in conjunction with button **7a**).

- Turning to the **right** reduces the rotary speed.

- Turning to the **left** increases the rotary speed.

Änderungen vorbehalten.

7 On/Off button

a Adjustable speed
(with speed control **6**)

b Turbo speed

The blender is switched on for as long as the On/Off button (**a** or **b**) is pressed.

8 Release buttons

To release the accessory, push both release buttons at the same time.

9 Mixer foot blade**10 Mixing beaker**

Working in the mixing beaker prevents the mixed products from spraying out. Place the lid on the mixing beaker to store processed foods.

Multi-function accessory with tools**11 Bowl****12 Drive unit****13 Pusher****14 Universal blade****15 Carrier disc for disc inserts****15A Cutting insert - coarse****15B Cutting insert - fine****15F Grater insert - medium-fine****15G Grating disc insert - coarse****16 Whisk with drive unit****Safety information**

Risk of injury

Risk of electric shock

Only connect and operate the appliance according to the specifications on the rating plate. Do not use if the power cable or appliance show signs of damage. Keep out of the reach of children. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Do not allow persons (including children) with reduced sensory perception or mental capacity, or with insufficient knowledge or experience to operate the appliance, unless they are under supervision or have been instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety. Disconnect the plug before assembly, after use, before

cleaning, before leaving the room and in the event of a malfunction. Do not stretch the power cable across sharp edges or hot surfaces. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a similarly qualified person in order to prevent hazards. Repairs to the appliance must only be performed by our after-sales service.

Do not use the blender with wet hands and do not operate it while empty. Only operate the blender using original accessories. Take care when processing hot liquids. Liquids may spray out during processing.

Do not immerse the appliance in liquid further than the join between the mixer foot and basic unit, and never hold under running water. Never immerse the drive unit of the multi-function accessory in water and do not put it in the dishwasher. The detachable shaft can be briefly rinsed under running water.

It is recommended that you do not leave the appliance switched on for longer than is required to process the required food.

Never place the mixer foot onto hot surfaces and do not use to mix very hot products.

Allow hot food products to cool to 80 °C or below before processing with the mixer foot.

Only switch on the appliance once the tools and accessories are fully fitted.

Only change the tools and accessories when the appliance has come to a complete stop and the mains plug has been unplugged.

The bowl of the multi-function accessory must not be used to heat food in a microwave. The bowl must only be used for its intended purpose.

Overload fuse

If the appliance overloads (for example, due to long periods of use or because excess pressure is exerted on the food to be chopped or grated using the pusher), the overload fuse switches the appliance off. See »Troubleshooting«.

Explanation of symbols on the appliance and accessories



Caution: Rotating tools.
Do not insert fingers into the filling opening.

Operation

Clean the appliance and accessories thoroughly before using for the first time, see »Cleaning and care«.

Blender

Risk of injury due to sharp blade/rotating drive

Never touch the blade on the mixer foot. Do not clean the mixer foot blade using bare hands. Always use a brush.

Important:

Only fit and remove the mixer foot when the appliance has come to a complete stop.

For mixing mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables. For pureeing soups.



The blender is not suitable for preparing mashed potato.

Preparation

Fig. B

- Clean all parts before use.
- Fully unwind the mains cable.
- Insert the mixer foot into the basic unit and click into place.
- Plug in the mains plug.
- Place the food in the mixing beaker or similar high-sided beaker.



The blender works better if the food to be processed contains some liquid.

- Set the required speed using the speed regulator.
 - Turning to the **right** reduces the rotary speed.
 - Turning to the **left** increases the rotary speed.

In general, the turbo speed is recommended for processing food. For liquids, hot foodstuffs and for mixing together solids and liquids (e.g. muesli into yoghurt), it is advisable to use the speed control.

The current speed is shown in the speed display when the On/Off button is activated. The more segments that light up, the higher the set speed.

- Hold the blender and beaker firmly.
- Switch on the blender by pressing the required On/Off button.



The blender remains switched on for as long as the On/Off button is pressed.



To prevent the mixing products from spraying out, do not press the On/Off button until the mixer foot is immersed in the food to be mixed. Always switch off the blender before extracting it from the mixed food.

- When you have finished processing the food, release the On/Off button.
- Unplug the mains plug.
- Press the release buttons and remove the mixer foot from the basic unit.

Multi-function accessory with tools

Risk of injury due to sharp blade/rotating drive

Never insert fingers into the bowl during operation. Always use the pusher (13) to push ingredients into the beaker.

The drive continues to run for a short time after the blender is switched off. Do not change the tool until the drive has come to a complete stop.

When working with the multi-function accessory, the appliance can only be switched on if the drive unit is screwed tightly in place.

Important:

Only fit and remove the basic unit to/from the drive unit of the multi-function accessory when the appliance has come to a complete stop.

Universal blade (14)

For chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, and almonds. It is important to note the maximum quantities in the table (Fig. G).



Risk of injury due to sharp blade.

Never touch the blade in the bowl. Do not clean the universal blade using bare hands. Always use a brush. Only handle the universal blade by the plastic part.



Caution:

Before chopping meat, ensure that all gristle, bones and tendons have been removed. The multi-function accessory is not suitable for chopping very hard materials (e.g. coffee beans, radishes, nutmeg) or frozen food (e.g. fruit).

Preparation

Fig. C

- Place the bowl on a smooth, clean work surface and press down.
- Insert the blade.
- Place the food in the bowl.
- Place the drive unit on the bowl with the pusher inserted (align arrow **a** on the drive unit with any catch **b** on the bowl) and turn in an anti-clockwise direction until it clicks into place.



If the bowl contains larger quantities of ingredients, it may be difficult to fit the drive cover. If required, twist the three-winged coupling on the underside of the drive unit into the correct position.



When locking the drive cover in place, ensure that the shaft of the cutting knife is sitting vertically in the beaker (see picture C-4b).

- Place the basic unit on the drive unit and allow to click into place.



Ensure that the appliance audibly engages into position on the drive insert. Otherwise, the appliance coupling may be seriously damaged.

- Plug in the mains plug.

- Hold the basic unit and the bowl firmly and switch on the appliance. In general, the turbo speed is recommended for processing food with the multi-function accessory.
- When you have finished processing, release the On/Off switch.
- Unplug the mains plug

Chopping inserts (15A, 15B, 15F, 15G)



Risk of injury due to sharp blade.

Pay particular attention when handling the inserts. Note the shape and position of the insert when inserting into the carrier disc. Only handle the carrier disc using the recessed handles provided.

Cutting insert - coarse (A)

Set the basic unit to the required speed (we recommend low) for cutting: gherkins, carrots, and potatoes.

Cutting insert - fine (B)

Set the basic unit to the required speed (we recommend low) for cutting: gherkins, carrots, beetroot, courgettes.

Grater insert - medium-fine (F)

Set the basic unit to the required speed (we recommend high) for grating: apples, carrots, cheese, white cabbage.

Grater disc insert - coarse (G)

Set the basic unit to the required speed (we recommend high) to grate ingredients for: dumplings, potato fritters and crunchy salads.



Caution:


Do not process hard foods, e.g. parmesan, chocolate, etc. using the cutter or grater disc inserts (A, B, F or G). The cutter, shredder and grater disc inserts (A, B, F or G) are suitable to only a limited extent for processing stringy food, such as leeks, rhubarb and celery.

Preparation


Fig. D

- Place the bowl on a smooth, clean work surface and press down.


- Place the required insert into the carrier disc. **Note the shape and position of the insert (fig. D-1a).**
- Place the carrier disc onto the pivot on the base of the bowl.
- Place the drive unit on the bowl with the pusher inserted (align arrow **a** on the drive unit with any catch **b** on the bowl) and turn in an anti-clockwise direction until it clicks into place.

 **Risk of injury due to sharp blade.** Never insert fingers into the filling hole during operation. Always use the pusher (13) to push ingredients into the beaker.


- Place the basic unit on the drive unit and allow to click into place.
- Plug in the mains plug.
- Hold the basic unit and the bowl firmly and switch on the appliance. Set the required speed.

 First switch on the appliance, set the speed, and then place the food to be chopped or grated in the bowl.

- Fill the bowl with the food to be chopped or grated.
- Push the food to be chopped or grated applying only **light** pressure on the pusher.


 Do not exert excess pressure onto the food to be chopped or grated (e.g. hard cheese) using the pusher (13), otherwise the appliance may switch off due to overload, see »Troubleshooting«.


- Remove the pusher and add the ingredients through the filling opening.
- When you have finished processing, release the On/Off switch.
- Unplug the mains plug

 **Caution:** Empty the bowl before it becomes so full that the chopped or grated food reaches the carrier disc.

Whisk

For whipping cream, whisking eggs, and frothing milk (cold milk, max. 8 °C, or hot milk, approx. 60 °C).

 **Caution:** Do not insert the whisk without the gear attachment in the base unit (fig. E-3a).

 **Caution:** Only connect and remove the drive unit to/from the whisk when the appliance has come to a complete stop.

Preparation

Fig. E

- Fill the mixing beaker with food.
- Insert the mixer foot into the basic unit and click into place.
- Push the whisk into the drive unit and click into place.
- Plug in the mains plug.
- Hold the basic unit and mixing beaker firmly and press the On/Off switch.
- Use the speed control to prevent the mixed food from spraying out.
- When you have finished processing, release the On/Off switch.
- Unplug the mains plug

When you have finished

- Switch off the basic unit and disconnect the mains plug.
- **Removing the mixer foot:** Press the release buttons and remove the basic unit from the mixer foot.
- **Removing the multi-function accessory and tools:**
 - Press the release buttons and remove the basic unit from the drive unit.
 - Turn the drive unit clockwise and remove from the bowl.
 - If using the universal blade: Only handle and remove the universal blade using the plastic part.

- If using the carrier disc with cutting insert: Only handle and remove the carrier disc using the recessed handles. Rotate the carrier disc and carefully push out the insert from the underside (fig. F).



If the recessed handles make it difficult to remove the carrier disc, you can take remedial action using a dry cloth or paper towel.

- **Removing the whisk:**
 - Remove the whisk from the drive unit.
 - Press the release buttons and remove the drive unit from the basic unit.
- Clean all parts, see »Cleaning and care«.

Cleaning and care



Risk of electric shock:

Never immerse the basic unit in water and do not clean in the dishwasher. Do not use steam cleaners. This may damage surfaces. Do not use abrasive cleaning agents.



When processing carrots or red cabbage, for example, the plastic parts may become stained. These stains can be removed using a few drops of cooking oil.

Cleaning the basic unit

- Unplug the mains plug.
- Wipe the basic unit with a damp cloth and rub dry.
- The mixing beaker can be cleaned in the dishwasher.
- Place the mixer foot in the dishwasher in an upright position (mixing foot blade at the top) or clean with a brush under running water.
- Allow the mixer foot to dry in an upright position, to allow water to drain out.

Cleaning the multi-function accessory and tools



Risk of injury due to sharp blade.

Only handle the universal blade using the plastic handle. Only handle the carrier disc using the recessed handles provided.

Caution:

Never immerse the drive unit of the multi-function accessory in water and do not put it in the dishwasher. The detachable shaft can be briefly rinsed under running water.

- The bowl, pusher, cutting inserts, carrier disc for disc inserts and blade are all dishwasher-proof.
- Wipe the drive unit with a damp cloth or rinse briefly under running water.

Cleaning the whisk



Caution:

Never immerse the drive unit in water and do not clean in the dishwasher or under running water.

- The whisk can be washed in the dishwasher, the drive unit should be wiped using a damp cloth.

Troubleshooting

Fault	Remedy
Appliance switches off during operation or the speed display begins to flash.	<p>The overload safety device has been activated.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Switch off the appliance and disconnect the mains plug. • Allow the appliance to cool for approx. 1 hour to deactivate the overload protection. • Switch the appliance back on again.

If the fault is not resolved, please contact our after-sales service.

Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

Guarantee

The guarantee condition for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these condition can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

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

Subject to alterations.

Nous vous félicitons pour l'achat de ce nouvel appareil de la maison BOSCH. Vous avez ainsi opté pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Vous trouverez davantage d'informations concernant nos produits sur notre site Internet.

Cet appareil est prévu pour traiter les quantités domestiques usuelles ou pour des applications s'apparentant à un usage domestique, mais en aucun cas pour des applications professionnelles. Les applications s'apparentant à l'usage domestique comprennent par ex. l'utilisation dans les cuisines pour employés des magasins, bureaux, exploitations agricoles et autres entreprises, ainsi que l'utilisation par les hôtes de pensions, petits hôtels ou habitations semblables.

N'utilisez l'appareil que pour le traitement de quantités domestiques et seulement pour la durée d'utilisation prévue (voir tableau, **Figure G**). Veuillez conserver le présent mode d'emploi.

Si l'appareil est transmis à une tierce personne, il doit être accompagné du présent mode d'emploi. L'appareil est sans entretien. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des instructions relatives à l'utilisation conforme de l'appareil.

Aperçu

Dépliez les pages.

Figure A

- 1 Pied du mixeur en inox**
Insérez le pied du mixeur de sorte qu'il s'encliquette.
- 2 Appareil de base**
- 3 Cordon d'alimentation**
- 4 Suspension**
Pour le rangement suspendu de l'appareil.
- 5 Affichage de la vitesse**
- 6 Dispositif de réglage de la vitesse**

Vitesse réglable en continu uniquement en association avec le bouton **7a**).

- Tournez à **droite** pour réduire la vitesse.

- Tournez à **gauche** pour augmenter la vitesse.

7 Bouton d'allumage

a Vitesse réglable

(avec le dispositif de réglage de la vitesse **6**)

b Vitesse turbo

Le mixeur plongeant est allumé tant que l'un des boutons d'allumage (**a** ou **b**) reste enfoncé.

8 Boutons de déblocage

Pour extraire l'accessoire, appuyez simultanément sur les deux boutons de déblocage.

9 Couteau du mixeur plongeant

10 Bol mélangeur

L'utilisation du bol mélangeur évite les éclaboussures provenant des aliments à travailler. Pour conserver les aliments traités, placez le couvercle sur le bol mélangeur.

Accessoires multifonctionnels avec outils

11 Récipient

12 Bloc de transmission

13 Bouchon

14 Couteau universel

15 Disque de réception des plaquettes

15A Plaquette de coupe grossière

15B Plaquette de coupe fine

15F Râpe pour taille moyenne

15G Râpe pour taille grossière

16 Fouet avec adaptateur

Consignes de sécurité



Risque de blessure

Risque de choc électrique

Raccordement et manipulation de l'appareil uniquement conformément aux indications figurant sur la plaque d'identification.

À n'utiliser que si le câble d'alimentation et l'appareil sont en parfait état.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants.

Surveillez les enfants afin d'éviter qu'ils ne

jouent avec l'appareil.

Les personnes (ainsi que les enfants)

à perception sensorielle ou capacité

mentale réduite ou ne disposant pas des

connaissances ni du savoir suffisants ne

doivent pas manipuler l'appareil. Ceci ne

s'applique pas si celles-ci sont surveillées

ou ont reçu des instructions concernant

l'utilisation de l'appareil par une personne

responsable de leur sécurité. Débranchez

avant l'assemblage, après chaque utilisation,

avant le nettoyage, avant de quitter la pièce et

en cas de dysfonctionnement. Ne tendez pas

le cordon d'alimentation au-dessus de bords

acérés ou de surfaces chaudes. Si le cordon

d'alimentation de cet appareil est abîmé,

celui-ci doit être remplacé par le fabricant

ou son S.A.V. ou une personne disposant

de qualifications semblables afin d'éviter

tout danger. Seul notre S.A.V. est habilité à

procéder aux réparations de l'appareil.

Ne touchez pas le mixeur plongeant si vous

avez les mains mouillées et ne le faites pas

tourner à vide. Le mixeur plongeant ne doit

être utilisé qu'en combinaison avec des

accessoires originaux. Prudence lors du

traitement de liquides chauds. Les liquides

risquent de gicler lors du travail.

Ne plongez jamais l'appareil au-delà du point

de jonction entre le pied du mixeur et

l'appareil de base et ne le placez jamais sous

l'eau du robinet. Ne plongez jamais dans

l'eau le bloc de transmission des accessoires

multifonctionnels et ne le nettoyez

jamais dans le lave-vaisselle. Le bloc de

transmission peut être rincé rapidement sous

l'eau du robinet.

Il est déconseillé de laisser l'appareil allumé

plus longtemps que le traitement des aliments

à travailler ne le requiert.

Ne posez jamais le pied du mixeur sur une

surface chaude et ne l'utilisez jamais dans

des aliments à travailler très chauds. Avant de

travailler des aliments chauds, laissez refroidir

à 80 °C ou à une température inférieure !

N'allumez l'appareil que si les outils ou les

accessoires sont entièrement assemblés.

Ne changez les accessoires et les outils

qu'une fois l'appareil éteint et débranché.

Le récipient des accessoires multifonctionnels

ne doit en aucun cas être utilisé pour chauffer

des plats dans le four à micro-ondes. Le

réceptif ne doit pas être utilisé à des fins autres que l'usage prévu.

Protection contre les surcharges

En cas de surcharge de l'appareil (due par ex. à une utilisation trop longue ou à une pression démesurée exercée par le bouchon sur les aliments à couper ou à râper), la protection contre les surcharges éteint l'appareil. Voir la rubrique Aide en cas de problèmes.

Explications des symboles figurant sur l'appareil ou les accessoires



Prudence ! Outils pivotants !
N'introduisez pas vos doigts dans l'ouverture de remplissage.

Manipulation

Avant la première utilisation, nettoyez minutieusement l'appareil et les accessoires, voir «Nettoyage et entretien».

Mixeur plongeant



Risque de blessure dû au couteau tranchant/au dispositif rotatif

Ne touchez jamais le couteau du pied de mixeur. Ne nettoyez jamais le couteau du pied de mixeur à mains nues. Utilisez une brosse.

Important !

Ne montez et démontez le pied du mixeur que si l'appareil est éteint.

Pour mixer la mayonnaise, les sauces, les cocktails, les aliments pour bébés, les fruits et légumes cuits. Pour mixer les soupes.



Le mixeur plongeant ne convient pas à la préparation de la purée de pommes de terre.

Préparation

Figure B

- Nettoyez toutes les pièces avant l'utilisation.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Insérez le pied du mixeur dans l'appareil de base jusqu'à encliquetage.

- Branchez la fiche.
- Mettez les aliments dans le bol mélangeur ou dans tout autre réceptif haut.



Le mixeur plongeant fonctionne mieux si les aliments à travailler contiennent du liquide.

- Réglez la vitesse souhaitée via le dispositif de réglage de la vitesse.
 - Tournez à **droite** pour réduire la vitesse.
 - Tournez à **gauche** pour augmenter la vitesse.

La vitesse turbo est généralement conseillée pour travailler les aliments. Pour les liquides, les aliments à travailler chauds et pour l'incorporation (par ex. de céréales dans le yaourt) il est recommandé d'utiliser le dispositif de réglage de la vitesse.

Quand vous activez le bouton d'allumage, l'affichage de la vitesse indique la vitesse réglée. Plus il y a de segments qui clignotent et plus la vitesse réglée est élevée.

- Tenez fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.
- Pour allumer le mixeur plongeant, appuyez sur le bouton d'allumage souhaité.



Le mixeur plongeant est allumé tant que le bouton d'allumage reste enfoncé.



Pour éviter les éclaboussures des aliments à travailler, n'appuyez sur le bouton d'allumage qu'après avoir plongé le pied du mixeur dans les aliments. Il faut toujours éteindre le mixeur plongeant avant de le sortir des aliments.

- Relâchez le bouton d'allumage après avoir travaillé les aliments.
- Débranchez la fiche.
- Appuyez sur les boutons de déblocage pour extraire le pied du mixeur de l'appareil de base.

Accessoires multifonctionnels avec outils



Risque de blessure dû au couteau tranchant/au dispositif rotatif !

Ne mettez jamais les doigts dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez toujours le bouchon (13) pour écraser les ingrédients. Après avoir éteint l'appareil, l'entraînement continue de fonctionner pendant un court instant. Ne changez les outils qu'une fois l'appareil éteint. Si vous travaillez avec les accessoires multifonctionnels, l'appareil ne doit être allumé que si le bloc de transmission est monté et positionné fixement.

Important !

Ne fixez l'appareil de base sur le bloc de transmission des accessoires multifonctionnels et ne le retirez que s'il est éteint.

Couteau universel (14)

Pour broyer de la viande, du fromage à pâte pressée, des oignons, des herbes, de l'ail, des fruits, des légumes, des noix, des amandes. Il faut absolument respecter les quantités maximales indiquées dans le tableau (Figure G).



Risque de blessure dû au couteau tranchant !

Ne touchez jamais le couteau quand il est dans le récipient. Ne nettoyez jamais le couteau universel à mains nues. Utilisez une brosse. Ne prenez que la partie en plastique du couteau universel.



Attention !

Avant de broyer de la viande, ôtez cartilages, os et tendons. Les accessoires multifonctionnels ne conviennent pas au broyage d'ingrédients très durs (grains de café, radis, noix de muscade) et d'ingrédients congelés (fruits ou autres).

Préparation

Figure C

- Placez le récipient sur une surface lisse et propre et appuyez.
- Introduisez le couteau.
- Ajoutez les aliments.
- Placez le bloc de transmission avec le bouchon sur le récipient (flèche **a** du bloc de transmission sur un encoche **b** quelconque du récipient) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à encliquetage.



Si de grandes quantités d'aliments se trouvent dans le récipient, il sera peut-être plus difficile de positionner le couvercle du bloc de transmission. Dans ce cas, tournez dans la position correcte le raccord à trois lames se trouvant sur la partie inférieure du bloc de transmission.



Lorsque vous refermez le bloc de transmission, veillez à ce que le manche du couteau soit en position verticale dans le bol mélangeur, voir figure C-4b.

- Placez l'appareil de base sur le bloc de transmission de sorte qu'il s'encliquette.



L'appareil doit s'encliqueter de manière audible, dans le cas contraire, l'embrayage de l'appareil risque d'être fortement endommagé.

- Branchez la fiche.
- Allumez l'appareil tout en tenant fermement l'appareil de base et le récipient. La vitesse turbo est généralement conseillée pour travailler les aliments avec les accessoires multifonctionnels.
- Relâchez le bouton d'allumage après la transformation.
- Débranchez la fiche.

Plaquettes de broyage (15A, 15B, 15F, 15G)



Risque de blessure dû au couteau tranchant !

Il convient d'être particulièrement prudent lors de la manipulation des plaquettes ! Respectez la forme et la position de la

plaquette lors de l'insertion dans le disque de réception. Ne tenez le disque de réception que par les éléments de préhension prévus à cet effet.

Plaquette de coupe grossière (A)

Réglez l'appareil de base à la vitesse souhaitée (préconisation : faible) pour couper : concombres, carottes, pommes de terre.

Plaquette de coupe fine (B)

Réglez l'appareil de base à la vitesse souhaitée (préconisation : faible) pour couper : concombres, carottes, betteraves rouges, courgettes.

Râpe pour taille moyenne (F)

Réglez l'appareil de base à la vitesse souhaitée (préconisation : élevée) pour couper : pommes, carottes, fromage, chou blanc.

Râpe - coupe grossière (G)

Réglez l'appareil de base à la vitesse souhaitée (préconisation : élevée) pour râper : Knödel, galettes de pommes de terre et crudités.



Attention !

Il est interdit de travailler les aliments durs tels que le parmesan, le chocolat, etc. avec les plaquettes de coupe et les râpes (A, B, F ou G). Les plaquettes de coupe ou les râpes ne sont pas forcément recommandées (A, B, F ou G) pour le travail d'aliments filandreux tels que les poireaux, la rhubarbe et le céleri.

Préparation

Figure D

- Placez le récipient sur une surface lisse et propre et appuyez.
- Introduisez la plaquette souhaitée dans le disque de réception. **Respectez la forme et la position de la plaquette (Figure D-1a) !**
- Positionnez le disque de réception sur la broche se trouvant au fond du récipient.
- Placez le bloc de transmission avec le bouchon sur le récipient (flèche a du

bloc de transmission sur un encoche **b** quelconque du récipient) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à encliquetage.



Risque de blessure dû au couteau tranchant !

N'introduisez pas vos doigts dans l'ouverture de remplissage pendant le fonctionnement de l'appareil. Utilisez toujours le bouchon (13) pour écraser les ingrédients.

- Placez l'appareil de base sur le bloc de transmission de sorte qu'il s'encliquette.
- Branchez la fiche.
- Allumez l'appareil tout en tenant fermement l'appareil de base et le récipient. Réglez la vitesse souhaitée.



Commencez par allumer l'appareil et régler la vitesse, puis introduisez ensuite les aliments à couper ou à râper.

- Introduisez les aliments à couper ou à râper.
- N'exercez qu'une **légère** pression avec le bouchon sur les aliments à couper ou à trancher.



N'exercez pas de pression démesurée sur les aliments à couper ou à râper (par ex. le fromage en tranches) avec le bouchon (13), l'appareil risque en effet de s'éteindre à cause de l'effort excessif, voir Aide en cas de problèmes.

- Ôtez le bouchon et introduisez les ingrédients par l'ouverture de remplissage.
- Relâchez le bouton d'allumage après la transformation.
- Débranchez la fiche.



Attention !

Videz le récipient avant que les aliments n'atteignent le disque de réception.

Fouet

Pour battre la crème chantilly, les blancs en neige et l'écume de lait (lait froid, max. 8 °C, ou lait chaud, env. 60 °C).

**Attention !**

N'insérez jamais le fouet sans l'adaptateur dans l'appareil de base, voir la Figure E-3a.

**Attention !**

Ne montez et démontez l'adaptateur et le fouet qu'une fois l'appareil éteint.

Préparation**Figure E**

- Ajoutez les aliments dans le bol mélangeur.
- Insérez l'adaptateur dans l'appareil de base jusqu'à encliquetage.
- Introduisez le fouet dans l'adaptateur de sorte qu'il s'encliquette.
- Branchez la fiche.
- Appuyez sur le bouton d'allumage tout en tenant fermement l'appareil de base et le bol mélangeur.
- Utilisez le dispositif de réglage de la vitesse pour éviter les éclaboussures produites par les aliments à mixer.
- Relâchez le bouton d'allumage après la transformation des aliments.
- Débranchez la fiche.

Après le travail

- Éteignez l'appareil de base et débranchez la fiche.
- **Pour extraire le pied du mixeur :**
Appuyez sur les boutons de déblocage pour extraire l'appareil de base du pied du mixeur.
- **Pour extraire les accessoires multifonctionnels et les outils :**
 - Appuyez sur les boutons de déblocage pour extraire l'appareil de base du bloc de transmission.
 - Tournez le bloc de transmission dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le du récipient.
 - Pour le couteau universel : Tenez le couteau universel par la poignée en plastique pour l'extraire.

- Pour le disque de réception et la plaquette de coupe : Tenez le disque de réception par les éléments de préhension pour l'extraire. Retournez le disque de réception et sortez la plaquette de coupe par la partie inférieure avec précaution (Figure F). S'il est difficile d'extraire le disque de réception à cause des éléments de préhension glissants, utilisez un torchon sec ou du papier essuie-tout.

**• Pour extraire le fouet :**

- Séparez le fouet de l'adaptateur.
 - Appuyez sur les boutons de déblocage pour extraire l'adaptateur de l'appareil de base.
- Nettoyez tous les éléments, voir »Nettoyage et entretien«.

Nettoyage et entretien**Risque de choc électrique !**

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le nettoyez pas dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur !

Les surfaces risquent d'être abîmées. N'utilisez pas de produits à récurer.



Le travail des carottes ou des crudités entraîne un changement de couleur des éléments en plastique, quelques gouttes d'huile alimentaire permettent d'y remédier.

Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche !
- Épongez l'appareil de base, puis essuyez-le en frottant.
- Le bol mélangeur peut être nettoyé dans le lave-vaisselle.
- Placez le pied du mixeur en position verticale dans le lave-vaisselle (le couteau du pied du mixeur en haut) ou nettoyez-le avec une brosse sous l'eau du robinet.
- Laissez sécher le pied du mixeur en position verticale de sorte que l'eau ayant pénétré puisse s'écouler.

Nettoyage des accessoires multifonctionnels et des outils

Risque de blessure dû au couteau tranchant !


Ne tenez le couteau universel que par la poignée en plastique. Ne tenez le disque de réception que par les éléments de préhension prévus à cet effet.

Attention !

Ne plongez jamais dans l'eau le bloc de transmission des accessoires multifonctionnels et ne le nettoyez jamais dans le lave-vaisselle. Le bloc de transmission peut être rincé rapidement sous l'eau du robinet.

- Le récipient, le bouchon, les plaquettes de coupe, le disque de réception pour plaquettes et le couteau peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.
- Épongez le bloc de transmission ou rincez-le rapidement sous l'eau du robinet.

Nettoyage du fouet

 **Attention !** Ne plongez jamais l'adaptateur dans l'eau et ne le nettoyez jamais sous l'eau du robinet ou dans le lave-vaisselle.

- Le fouet peut être nettoyé dans le lave-vaisselle, l'adaptateur doit seulement être épongé.

Aide en cas de problèmes

Problème	Remède
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation ou le dispositif d'affichage de la vitesse commence à clignoter.	La protection de surcharge est activée. <ul style="list-style-type: none"> • Éteignez l'appareil et débranchez la fiche. • Laissez refroidir l'appareil environ 1 heure afin de désactiver la protection de surcharge. • Rallumez l'appareil.

Si le problème persiste, adressez-vous à votre S.A.V.

Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés. Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

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.

Ci congratuliamo con lei per l'acquisto del suo nuovo apparecchio BOSCH. Lei ha scelto un elettrodomestico moderno e di qualità. Sul nostro sito web troverà ulteriori informazioni sui nostri prodotti.

Questo apparecchio è idoneo alla lavorazione delle normali quantità per uso domestico e per applicazioni non commerciali analoghe a quelle domestiche. Tali applicazioni comprendono ad esempio l'uso in cucine riservate ai dipendenti in negozi, uffici, imprese agricole e altre imprese commerciali nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli alberghi e strutture residenziali analoghe.

Utilizzare l'apparecchio unicamente per le normali quantità per uso domestico e per una durata corrispondente (vedere tabella, Fig. G). Rispettare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione a terzi dell'apparecchio consegnare anche le istruzioni per l'uso. L'apparecchio non richiede manutenzione. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni per un uso corretto dell'apparecchio.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure. Fig. A

- 1 Gambo in acciaio inossidabile**
Inserire il gambo e farlo scattare in posizione.
- 2 Base**
- 3 Cavo**
- 4 Supporto**
per appendere l'apparecchio.
- 5 Indicatore di velocità**
- 6 Regolatore di velocità**
Velocità regolabile in continuo (solo in abbinamento al tasto **7a**).
- Ruotare verso **destra** per diminuire la velocità.
- Ruotare verso **sinistra** per aumentare la velocità.

7 Pulsante di accensione

a Velocità regolabile
(con regolazione **6**)

b Velocità turbo

Il frullatore ad immersione funziona fin quando si tiene premuto uno dei pulsanti di accensione (**a** o **b**).

8 Pulsanti di sblocco

Per rimuovere l'accessorio premere contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.

9 Lame del gambo

10 Bicchiere del frullatore

L'uso del bicchiere evita gli schizzi del composto. Per la conservazione del cibo preparato, mettere il coperchio sul bicchiere.

Accessorio multifunzione con attrezzi

11 Recipiente

12 Innesto per base

13 Spingitore

14 Coltello universale

15 Porta-dischi

15A Accessorio per affettare - grosso

15B Accessorio per affettare - fine

15F Accessorio per grattugiare - medio

15G Accessorio per sminuzzare - grosso

16 Frusta con adattatore

Consigli di sicurezza



Rischio di lesioni

Rischio di scossa elettrica

Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati riportati sulla targhetta. Utilizzare solo se cavo di alimentazione e apparecchio non mostrano segni di danni. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (anche bambini) con capacità fisiche o mentali ridotte o prive di esperienza o conoscenze specifiche, salvo nel caso siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio a cura di una persona responsabile della loro sicurezza. Estrarre la spina prima del montaggio, dopo ogni utilizzo, prima delle

operazioni di pulizia, prima di uscire dalla stanza e in caso di funzionamento difettoso. Non far passare il cavo di alimentazione su spigoli taglienti o superfici calde. In caso di danneggiamento del cavo, questo deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti o da una persona qualificata, al fine di evitare rischi. Per la riparazione dell'apparecchio rivolgersi sempre al nostro servizio clienti.

Non utilizzare il frullatore ad immersione con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto. Utilizzare il frullatore ad immersione esclusivamente con gli accessori originali. Fare attenzione quando si lavorano liquidi caldi, in quanto potrebbero schizzare.

Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di attacco gambo - base e non tenere mai sotto l'acqua corrente. Non immergere mai nell'acqua l'innesto dell'accessorio multifunzione e non lavarlo in lavastoviglie. È possibile sciacquare rapidamente l'innesto sotto l'acqua corrente.

Si raccomanda di non lasciare mai l'apparecchio acceso per un tempo superiore a quello richiesto per la preparazione del composto. Non posare mai il gambo su superfici calde e non utilizzarlo in composti bollenti. Far raffreddare i composti caldi a 80 °C o meno prima di utilizzare il gambo!

Collegare l'apparecchio alla corrente solo dopo aver montato completamente gli attrezzi o gli accessori.

Cambiare l'accessorio o l'attrezzo solo con l'apparecchio fermo e la spina staccata. Il recipiente dell'accessorio multifunzione non deve mai essere utilizzato per riscaldare le vivande nel forno a microonde. Il recipiente non deve mai essere utilizzato per scopi diversi da quelli previsti.

Protezione contro i sovraccarichi

In caso di sovraccarico dell'apparecchio (ad esempio a causa di un periodo di funzionamento troppo lungo o di pressione eccessiva esercitata dallo spingitore sul cibo da affettare, grattugiare o sminuzzare) la protezione contro i sovraccarichi spegne l'apparecchio. Vedere gli aiuti in caso di guasti.

Spiegazione dei simboli su apparecchio e accessori



Attenzione! Attrezzo rotante!
Non mettere la mano nell'apertura di riempimento.

Uso

Lavare con cura gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta, vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Frullatore a immersione



Pericolo di lesioni a causa di lame affilate/attacco rotante

*Non toccare mai le lame del gambo.
Non pulire mai le lame a mani nude.
Utilizzare una spazzola.*

Importante!

Inserire e togliere il gambo solo ad apparecchio fermo.

Per preparare maionese, salse, frullati, omogeneizzati, frutta e verdura cotta. Per ridurre in purea le zuppe.



Il frullatore a immersione non è adatto alla preparazione del puré di patate.

Preparazione

Fig. B

- Prima dell'uso lavare i pezzi.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Inserire il gambo nella base e farlo scattare in posizione.
- Inserire la spina.
- Versare gli ingredienti nel bicchiere del frullatore o in un altro bicchiere alto.



Il frullatore ad immersione funziona meglio se si aggiunge del liquido al cibo.

- Impostare la velocità desiderata con l'apposito regolatore.
 - Ruotare verso **destra** per diminuire la velocità.

- Ruotare verso **sinistra** per aumentare la velocità.

In generale, per la preparazione dei cibi si consiglia la velocità turbo. Per i liquidi, i composti caldi e per miscelare (ad es. i müsli nello yogurt) si consiglia di utilizzare il regolatore di velocità.

La velocità impostata viene visualizzata sull'apposito indicatore quando si aziona il pulsante di accensione. Più sono numerosi i segmenti illuminati, più la velocità è elevata.

- Tenere saldamente frullatore ad immersione e bicchiere.
- Avviare il frullatore ad immersione premendo il pulsante di accensione desiderato.

i Il frullatore ad immersione rimane in funzione finché si tiene premuto il pulsante.

i Per evitare schizzi, premere l'interruttore solo quando il gambo è immerso nel composto. Spegnerne sempre il frullatore ad immersione prima di estrarlo dal composto.

- Dopo aver completato la lavorazione del composto, lasciare il pulsante di accensione.
- Estrarre la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e togliere il gambo dalla base.

Accessorio multifunzione con attrezzi

Pericolo di lesioni a causa di lame affilate/attacco rotante!

Durante il funzionamento non mettere mai la mano nel contenitore. Per premere gli ingredienti utilizzare sempre lo spingitore (13).

Dopo lo spegnimento, l'attacco continua a girare ancora per un breve periodo. Cambiare l'attrezzo solo ad attacco fermo.

Quando si lavora con l'accessorio multifunzione, accendere l'apparecchio solo con l'innesto posizionato e fissato.

Importante!

Sistemare e rimuovere la base solo con l'innesto dell'accessorio multifunzione fermo.

Coltello universale (14)

Per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe, aglio, frutta, verdura, nocchie, mandorle. Rispettare tassativamente le quantità massime riportate nella tabella (Fig. G).

Pericolo di lesioni a causa di lame affilate!

Non toccare mai la lama nel recipiente. Non pulire mai il coltello universale a mani nude. Utilizzare una spazzola. Afferrare il coltello universale solo dalla parte in plastica.

Attenzione!

Prima di tritare la carne, eliminare cartilagine, ossa e nervi. L'accessorio multifunzione non è adatto a tritare cibi troppo duri come chicchi di caffè, rafano e noce moscata e cibi surgelati (frutta o altro).

Preparazione

Fig. C

- Mettere il recipiente su una superficie piana e pulita e premere.
- Inserire il coltello.
- Versare il cibo.
- Mettere l'innesto con lo spingitore inserito sul recipiente (freccia **a** sull'innesto sul beccuccio **b** desiderato sul recipiente) e ruotare in senso antiorario, fino allo scatto.

i Quando nel recipiente è presente una quantità maggiore di ingredienti, l'inserimento del coperchio può risultare un po' difficoltoso. Girare eventualmente l'innesto a tre vie situato nella parte inferiore della base per portarlo nella posizione corretta.

i Quando si chiude l'innesto della base fare attenzione che il gambo delle lame per affettare sia posizionato verticalmente nel bicchiere, vedere figura C-4b.

- Inserire la base sull'innesto e farla scattare in posizione.

i Far scattare l'apparecchio nella base fino ad udire un clic, in caso contrario il meccanismo di innesto potrebbe danneggiarsi.

- Inserire la spina.
- Tenere saldamente base e recipiente e accendere l'apparecchio. In generale, per la preparazione di cibo con l'accessorio multifunzione si consiglia la velocità turbo.
- Dopo aver completato la lavorazione, lasciare il pulsante di accensione.
- Estrarre la spina.

Accessori per tritare (15A, 15B, 15F, 15G)

Pericolo di lesioni a causa di lame affilate!

Fare attenzione quando si maneggiano gli accessori! Prestare attenzione a posizione e forma dell'accessorio quando lo si monta sul porta-dischi. Afferrare il porta-dischi solo dagli incavi.

Accessorio per affettare – grosso (A)

Impostare la base sulla velocità desiderata (il nostro consiglio: bassa) per affettare: cetrioli, carote, patate.

Accessorio per affettare – fine (B)

Impostare la base sulla velocità desiderata (il nostro consiglio: bassa) per affettare: cetrioli, carote, rape rosse, zucchine.

Accessorio per grattugiare – medio (F)

Impostare la base sulla velocità desiderata (il nostro consiglio: alta) per grattugiare: mele, carote, formaggio, cavolo bianco.

Accessorio per sminuzzare – grosso (G)

Impostare la base sulla velocità desiderata (il nostro consiglio: alta) per sminuzzare: gnocchi, frittelle di patate e insalata cruda.

Attenzione!

Con gli accessori per affettare, grattugiare o sminuzzare (A, B, F o G) non è consentita la preparazione di cibi duri, come ad esempio parmigiano, cioccolato, ecc. Per la lavorazione di cibi fibrosi come ad es. porro, rabarbaro e sedano, gli accessori per affettare, grattugiare o sminuzzare (A, B, F o G) sono solo parzialmente idonei.

Preparazione

Fig. D

- Mettere il recipiente su una superficie piana e pulita e premere.
- Inserire sul porta-dischi l'accessorio desiderato. **Fare attenzione alla forma e alla posizione dell'accessorio (Fig D-1a)!**
- Posizionare il porta-dischi sul perno posto sul fondo del recipiente.
- Mettere l'innesto con lo spingitore inserito (freccia **a** sul coperchio su un qualsiasi beccuccio **b** sul recipiente) e ruotare in senso antiorario, fino allo scatto.

Pericolo di lesioni a causa di lame affilate!

Durante il funzionamento non mettere mai la mano nell'apertura di riempimento. Per premere gli ingredienti utilizzare sempre lo spingitore (13).

- Inserire la base sull'innesto e farla scattare in posizione.
- Inserire la spina.
- Tenere saldamente base e recipiente e accendere l'apparecchio. Regolare la velocità desiderata.

- i** Accendere l'apparecchio, impostare la velocità e solo successivamente versare il cibo da affettare o grattugiare.
- Versare il cibo da affettare o grattugiare.
 - Spingere il cibo da affettare o grattugiare con una **leggera** pressione dello spingitore.



Non esercitare una pressione eccessiva con lo spingitore (13) sul cibo da affettare, grattugiare o sminuzzare (ad esempio formaggio da taglio), in caso contrario l'apparecchio potrebbe spegnersi a causa di un sovraccarico, vedere gli aiuti in caso di guasti.

- Togliere lo spingitore e versare gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento.
- Dopo aver completato la lavorazione, rilasciare l'interruttore.
- Estrarre la spina.

**Attenzione!**

Svuotare il recipiente prima che il cibo da affettare o grattugiare raggiunga il porta-dischi.

Frusta

Per ottenere panna montata, albumi montati a neve e schiuma di latte (latte freddo, max. 8 °C, o latte caldo, circa 60 °C).

**Attenzione!**

Non inserire mai nella base la frusta senza l'adattatore, vedere figura E-3a.

**Attenzione!**

Inserire e togliere l'adattatore con la frusta solo ad apparecchio fermo.

Preparazione**Fig E**

- Versare il cibo nel bicchiere del frullatore.
- Inserire l'adattatore nella base e farlo scattare in posizione.
- Inserire la frusta nell'adattatore e farla scattare in posizione.
- Inserire la spina.
- Tenere fermi base e bicchiere del frullatore e premere il pulsante di accensione.
- Utilizzare il regolatore di velocità per evitare di schizzare il composto.
- Dopo aver completato la lavorazione, rilasciare l'interruttore.
- Estrarre la spina.

Al termine del lavoro

- Spegnerne la base ed estrarre la spina.
- Rimuovere il gambo: Premere i pulsanti di sblocco e togliere la base dal gambo.
- **Rimuovere l'accessorio multifunzione con attrezzi**
 - Premere i pulsanti di sblocco e togliere la base dall'innesto.
 - Ruotare l'innesto in senso orario e rimuoverlo dal recipiente.
 - Con coltello universale: afferrare il coltello universale dalla parte in plastica e rimuoverlo.
 - Con porta-dischi con accessorio per affettare: afferrare il porta-dischi per gli incavi e rimuoverlo. Ruotare il porta-dischi e far uscire con cautela l'accessorio dalla parte inferiore (Fig. F).



Nel caso in cui l'estrazione del porta-dischi dovesse essere resa difficoltosa da incavi scivolosi, aiutarsi con un panno o un fazzoletto di carta.

- **Rimuovere la frusta:**
 - Estrarre la frusta dall'adattatore.
 - Premere i pulsanti di sblocco e togliere l'adattatore dalla base.
- Lavare tutti i pezzi, vedere "Pulizia e manutenzione".

Pulizia e manutenzione**Rischio di scossa elettrica!**

Non immergere mai la base nell'acqua e non lavarla in lavastoviglie. Non utilizzare pulitori a vapore! Le superfici potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare detergenti abrasivi.



Quando si lavorano ad esempio carote e cavolo rosso, sulle parti in plastica compaiono delle macchie che possono essere eliminate con qualche goccia di olio alimentare.

Pulizia della base

- Estrarre la spina!
- Pulire la base con un panno umido e quindi asciugarla.
- Il bicchiere del frullatore può essere lavato in lavastoviglie.
- Lavare il gambo in lavastoviglie in posizione verticale (lame verso l'alto) o pulire con una spazzola sotto l'acqua corrente.
- Far asciugare il gambo in posizione verticale, in modo che l'acqua possa defluire.

Pulire l'accessorio multifunzione con attrezzi



Pericolo di lesioni a causa di lame affilate!

Afferrare il coltello universale solo dalla parte in plastica. Afferrare il porta-dischi solo dagli incavi.

Attenzione!

Non immergere mai nell'acqua l'innesto dell'accessorio multifunzione e non lavarlo mai in lavastoviglie. È possibile sciacquare rapidamente l'innesto sotto l'acqua corrente.

- Recipiente, spingitore, accessori per affettare, porta-dischi e lame sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'innesto con un panno umido o sciacquarlo brevemente sotto l'acqua corrente.

Pulire la frusta



Attenzione!

Non immergere mai in acqua l'adattatore e non lavarlo sotto l'acqua corrente o in lavatrice.

- La frusta può essere lavata in lavastoviglie, pulire l'adattatore con un panno umido.

Aiuti in caso di guasti

Guasto	Rimedio
L'apparecchio si spegne durante l'uso oppure l'indicatore di velocità inizia a lampeggiare.	La protezione da sovraccarico è attivata. <ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la spina. • Lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 1 ora quindi disattivare la protezione da sovraccarico. • Riaccendere l'apparecchio.

Se il guasto non si risolve, rivolgersi al servizio clienti.

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

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

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 modifiche.

Van harte gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Het verheugt ons dat u gekozen hebt voor een modern en hoogwaardig huishoudelijk apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze website.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet-commercieel gebruik. Niet-commercieel gebruik omvat onder meer het gebruik in de keukens van winkels, kantoren, agrarische en andere bedrijven en het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke accommodaties.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor hoeveelheden die gewoonlijk in het huishouden worden gehanteerd, en neem de hierbij behorende gebruiksduur in acht (zie tabel, **afbeelding G**). Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

Als het apparaat in andere handen overgaat, moet ook de gebruiksaanwijzing meegegeven worden. Het apparaat behoeft geen onderhoud. Als de richtlijnen voor een correct gebruik van het apparaat niet worden nageleefd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor hieruit voortkomende schade.

In één oogopslag

Vouw de pagina's met afbeeldingen open.

Afbeelding A

- 1 Roestvrijstalen mixervoet**
Bevestig de mixervoet en vergrendel deze.
- 2 Staafmixer**
- 3 Netsnoer**
- 4 Muurbevestiging**
Hieraan kan het apparaat na gebruik opgehangen worden.
- 5 Snelheidsmeter**
- 6 Toerentalregeling**
Het toerental kan traploos ingesteld worden (uitsluitend in combinatie met knop **7a**).

- Door naar **rechts** te draaien neemt het toerental af.
- Door naar **links** te draaien neemt het toerental toe.

7 Aan/uit-knop

- a** Regelbare snelheid
(met toerentalregeling **6**)
- b** Turbosnelheid

De staafmixer is ingeschakeld zolang de aan/uit-knop (**a** of **b**) ingedrukt wordt.

8 Ontgrendelingsknoppen

Om het toebehoren te verwijderen moeten beide ontgrendelingknoppen tegelijkertijd ingedrukt worden.

9 Mixervoetmes

10 Mixerbeker

Door gebruikmaking van de mixerbeker wordt spetteren voorkomen. Plaats het deksel voor het bewaren van verwerkte levensmiddelen op de mixerbeker.

Multifunctioneel toebehoren met op- en inzetstukken

- 11 Kom**
- 12 Aandrijfdeksel**
- 13 Stamper**
- 14 Universeel mes**
- 15 Snij- en raspschijf voor inzetstukken**
- 15A Inzetstuk voor grof snijden**
- 15B Inzetstuk voor fijn snijden**
- 15F Inzetstuk voor middelfijn raspen**
- 15G Inzetstuk voor grof raspen**
- 16 Garde met aandrijfdeel**

Veiligheidsvoorschriften



Gevaar voor letsel

Gevaar voor elektrische schokken

Sluit het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften op het typeplaatje aan en neem deze ook bij het gebruik in acht. Gebruik is uitsluitend toegestaan als het apparaat en het netsnoer niet beschadigd zijn. Kinderen mogen niet in de buurt van het apparaat komen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Personen (onder wie kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

kennis en ervaring mogen het apparaat niet gebruiken. Deze personen mogen het apparaat wel gebruiken onder toezicht of volgens de instructies van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is. Haal de stekker uit het stopcontact vóór het bevestigen van de verschillende onderdelen, na elk gebruik, vóór het reinigen, vóór het verlaten van de ruimte en in geval van een storing. Plaats het netsnoer niet op scherpe randen of warme oppervlakken. Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant, of de technische dienst van de fabrikant of een hiertoe bevoegde persoon vervangen worden om gevaarlijke situaties te voorkomen. Het apparaat mag uitsluitend door de technische dienst van Bosch gerepareerd worden. Gebruik de staafmixer niet met natte handen en laat deze niet onbelast draaien. Gebruik de staafmixer uitsluitend met het originele toebehoren. Wees voorzichtig met warme vloeistoffen. Vloeistoffen kunnen spetteren als ze verwerkt worden.

Dompel het apparaat niet verder in de vloeistof dan het verbindingspunt van de mixervoet en de staafmixer en houd het nooit onder de kraan. Dompel het aandrijfdeksel van het multifunctionele toebehoren nooit in water onder en reinig het niet in de afwasmachine. Het aandrijfdeksel kan kortstondig afgespoeld worden onder de kraan.

Het verdient aanbeveling het apparaat nooit langer ingeschakeld te houden dan voor het verwerken van de levensmiddelen nodig is. Gebruik de mixervoet nooit op warme oppervlakken of in zeer warme levensmiddelen. Laat warme levensmiddelen vóór verwerking met de mixervoet tot 80 °C of minder afkoelen!

Schakel het apparaat uitsluitend in als het toebehoren en/of de op- of inzetstukken volledig zijn bevestigd.

Verwissel het toebehoren en de op- of inzetstukken uitsluitend als het apparaat is gestopt en de stekker uit het stopcontact is gehaald.

De kom van het multifunctionele toebehoren mag onder geen beding gebruikt worden om

maaltijden in een magnetron op te warmen. De kom mag uitsluitend gebruikt worden voor de toepassingen waarvoor deze is bedoeld.

Overbelastingsbeveiliging

Als het apparaat overbelast wordt (bijv. vanwege bijzonder langdurig gebruik of door overmatige druk met de stamper op de te snijden of te raspen levensmiddelen), schakelt de overbelastingsbeveiliging het apparaat uit. Zie "Problemen oplossen".

Verklaring van symbolen op het apparaat en het toebehoren



Waarschuwing! Roterende delen! Steek uw hand niet in de vulopening.

Het apparaat gebruiken

Reinig het apparaat en het toebehoren grondig vóór het eerste gebruik. Zie "Het apparaat reinigen en verzorgen".

De staafmixer



Gevaar voor letsel door scherpe messen en roterende aandrijving

Raak het mes op de mixervoet nooit aan. Reinig het mixervoetmes nooit met blote handen. Gebruik hiertoe een borstel.

Let op!

Bevestig en verwijder de mixervoet uitsluitend als het apparaat is gestopt.

Het apparaat is bedoeld voor het mixen van mayonaisen, sauzen, drankjes, babyvoeding, gekookte groente en fruit en het pureren van soepen.



De staafmixer is niet geschikt voor de bereiding van aardappelpuree.

Klaarmaken voor gebruik

Afbeelding B

- Reinig vóór gebruik alle onderdelen.
- Wikkel het netsnoer volledig af.
- Bevestig de mixervoet op de staafmixer en vergrendel deze.

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Vul de mixerbeker of een andere hoge beker met levensmiddelen.



De staafmixer werkt beter als de te verwerken levensmiddelen gecombineerd worden met een vloeistof.

- Stel met de toerentalregeling het gewenste toerental in.
 - Door naar **rechts** te draaien neemt het toerental af.
 - Door naar **links** te draaien neemt het toerental toe.

In het algemeen wordt geadviseerd bij de verwerking van levensmiddelen de turbosnelheid te gebruiken. Bij vloeistoffen, warme levensmiddelen en vermengen (bijv. müsli in yoghurt) wordt geadviseerd de toerentalregeling te gebruiken.

De snelheid wordt op de snelheidsmeter aangegeven als de aan/uit-knop ingedrukt wordt. Hoe meer lichtjes oplichten, des te hoger is de ingestelde snelheid.

- Houd de staafmixer en de beker stevig vast.
- Druk op de gewenste aan/uit-knop om de staafmixer in te schakelen.



De staafmixer is ingeschakeld zolang de aan/uit-knop ingedrukt wordt.



Druk de aan/uit-knop pas in als de mixervoet in de te mixen levensmiddelen is geplaatst. Op deze manier wordt spetteren voorkomen. Schakel de staafmixer altijd uit voordat deze uit de gemixte levensmiddelen wordt gehaald.

- Laat de aan/uit-knop na verwerking van de levensmiddelen los.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de ontgrendelingsknoppen en verwijder de mixervoet.

Multifunctioneel toebehoren met open inzetstukken



Gevaar voor letsel door scherpe messen en roterende aandrijving!

Steek uw hand nooit in de kom als het apparaat in gebruik is. Gebruik altijd de stamper (13) om ingrediënten toe te voegen. Nadat het apparaat is uitgeschakeld, loopt de aandrijving nog kortstondig door. Op- en inzetstukken mogen uitsluitend verwisseld worden als de aandrijving is gestopt.

Als het multifunctionele toebehoren wordt gebruikt, mag het apparaat uitsluitend ingeschakeld worden als het aandrijfdaksel is bevestigd en vast is gedraaid.

Let op!

Plaats de staafmixer uitsluitend op het aandrijfdaksel van het multifunctionele toebehoren als het apparaat is gestopt. Hetzelfde geldt voor het verwijderen.

Universeel mes (14)

Het universele mes is bedoeld voor het fijnmaken van vlees, harde kazen, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten en amandelen. Neem de maximumhoeveelheden uit de tabel (**afbeelding G**) te allen tijde in acht.



Gevaar voor letsel door scherp mes!

Raak het mes in de kom nooit aan. Reinig het universele mes nooit met blote handen. Gebruik hiertoe een borstel.

Pak het universele mes uitsluitend aan de kunststofgreep vast.



Let op!

Verwijder vóór het fijnmaken van vlees kraakbeen, botjes en pezen. Het multifunctionele toebehoren is niet geschikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammennassen, muskaatnoten) en ingevroren producten.

Klaarmaken voor gebruik

Afbeelding C

- Plaats de kom op een vlak en schoon oppervlak en druk deze aan.
- Bevestig het mes.
- Voeg levensmiddelen toe.
- Plaats het aandrijfdeksel met daarin de stamper op de kom (pijl **a** op aandrijfdeksel op willekeurige nok **b** op de kom) en draai het linksom totdat het vastklikt.

i Als de kom een grote hoeveelheid ingrediënten bevat, kan het plaatsen van het aandrijfdeksel iets stroever verlopen. Draai zo nodig de koppeling met de drie vleugeltjes aan de onderzijde van de aandrijfteenheid in de juiste positie.

i Let er bij het sluiten van het aandrijfdeksel goed op dat het heft van het snijmes verticaal in de beker zit. Zie afbeelding C-4b.

- Plaats de staafmixer op het aandrijfdeksel en vergrendel deze.
- i** Vergrendel het apparaat hoorbaar op het aandrijfdeksel, anders kan de koppeling zwaar beschadigd raken.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Houd de staafmixer en de kom stevig vast en schakel de staafmixer in. In het algemeen wordt bij de verwerking van levensmiddelen met het multifunctionele toebehoren geadviseerd de turbosnelheid te gebruiken.
- Laat de aan/uit-knop na de verwerking los.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Inzetstukken voor snijden en raspen (15A, 15B, 15F, 15G)



Gevaar voor letsel door scherpe messen!

Wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik van de inzetstukken! Let bij het plaatsen van het inzetstuk in de snij- en raspschijf op de vorm en stand ervan. Pak de snij- en raspschijf uitsluitend aan de hiervoor bedoelde greepjes vast.

Inzetstuk voor grof snijden (A)

Stel de staafmixer op het gewenste (ons advies: lage) toerental in voor het snijden van: komkommers, wortels, aardappels.

Inzetstuk voor fijn snijden (B)

Stel de staafmixer op het gewenste (ons advies: lage) toerental in voor het snijden van: komkommers, wortels, bieten, courgettes.

Inzetstuk voor middelfijn raspen (F)

Stel de staafmixer op het gewenste (ons advies: hoge) toerental voor het raspen van: appels, wortels, kaas, witte kool.

Inzetstuk voor grof raspen (G)

Stel de staafmixer op het gewenste (ons advies: hoge) toerental voor het raspen ten behoeve van: knoedels, aardappelkoekjes en rauwkost.



Let op!

Het is niet toegestaan harde levensmiddelen, zoals Parmezaanse kaas en chocolade, met de inzetstukken voor snijden en raspen (A, B, F en G) te verwerken. De inzetstukken voor snijden en raspen (A, B, F en G) zijn slechts beperkt geschikt voor de verwerking van vezelige levensmiddelen, zoals prei, rabarber en selderie.

Klaarmaken voor gebruik

Afbeelding D

- Plaats de kom op een vlak en schoon oppervlak en druk deze aan.
- Plaats het gewenste inzetstuk in de snij- en raspschijf. **Let op de vorm en stand van het inzetstuk (afbeelding D-1a)!**
- Plaats de snij- en raspschijf op de tap op de bodem van de kom.
- Plaats het aandrijfdeksel met daarin de stamper (pijl **a** op aandrijfdeksel op willekeurige nok **b** op de kom) en draai het linksom totdat het vastklikt.

**Gevaar voor letsel door scherpe messen!**

Steek uw hand nooit in de vulopening als het apparaat in gebruik is. Gebruik altijd de stamper (13) om ingrediënten toe te voegen.

- Plaats de staafmixer op het aandrijfdeksel en vergrendel deze.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Houd de staafmixer en de kom stevig vast en schakel de staafmixer in. Stel de gewenste snelheid in.



Schakel eerst het apparaat in, stel vervolgens het toerental in en vul daarna pas de kom met de te snijden of raspen levensmiddelen.

- Vul de kom met de te snijden of raspen levensmiddelen.
- Oefen hiertoe met de stamper slechts **lichte** druk uit.



Druk met de stamper (13) niet te hard op het te snijden of raspen levensmiddel (bijv. gesneden kaas), anders kan het apparaat zich wegens overbelasting uitschakelen. Zie "Problemen oplossen".

- Verwijder de stamper en voeg via de vulopening ingrediënten toe.
- Laat de aan/uit-knop na de verwerking los.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

**Let op!**

Maak de kom leeg voordat deze zo vol is dat de levensmiddelen tot aan de snij- en raspschijf komen.

Garde

De garde is bedoeld voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim (max. 8 °C bij koude melk en ca. 60 °C bij warme melk).

**Let op!**

Plaats de garde nooit zonder het aandrijfdeel op de staafmixer (zie afbeelding E-3a).

**Let op!**

Plaats en verwijder het aandrijfdeel met de garde uitsluitend als het apparaat is gestopt.

Klaarmaken voor gebruik**Afbeelding E**

- Vul de mixerbeker met levensmiddelen.
- Bevestig het aandrijfdeel op de staafmixer en vergrendel het.
- Plaats de garde in het aandrijfdeel en vergrendel deze.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Houd de staafmixer en de mixerbeker stevig vast en druk op de aan/uit-knop.
- Gebruik de toerentalregeling om spetteren te voorkomen.
- Laat de aan/uit-knop na de verwerking los.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Na het gebruik

- Schakel de staafmixer uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- **De mixervoet verwijderen:** druk op de ontgrendelingsknoppen en verwijder de staafmixer.
- **Het multifunctionele toebehoren verwijderen:**
 - Druk op de ontgrendelingsknoppen en verwijder de staafmixer.
 - Draai het aandrijfdeksel rechtsom en verwijder het.
 - Bij gebruik van het universele mes: pak het universele mes aan de kunststofgreep vast en verwijder het.
 - Bij gebruik van de snij- en raspschijf met de inzetstukken: pak de snij- en raspschijf aan de greepjes vast en verwijder deze. Draai de snij- en raspschijf om en druk het inzetstuk er vanaf de onderzijde voorzichtig uit (afbeelding F).



Als de greepjes glad zijn en de snij- en raspschijf daardoor moeilijk verwijderd kan worden, kunt u een droge doek of papieren doekjes gebruiken.

- **De garde verwijderen:**
 - Maak de garde en het aandrijfdeel van elkaar los.
 - Druk op de ontgrendelingsknoppen en verwijder het aandrijfdeel.
- Reinig alle onderdelen. Zie »Het apparaat reinigen en verzorgen«.

Het apparaat reinigen en verzorgen



Gevaar voor elektrische schokken!

Dompel de staafmixer nooit in water onder en reinig deze niet in de afwasmachine. Gebruik geen stoomreiniger!

Oppervlakken kunnen hierdoor beschadigd raken.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.



Bij de verwerking van bijvoorbeeld wortels of rode kool verkleuren de kunststofdelen. Deze verkleuringen kunnen met enkele druppels spijsolie verwijderd worden.

De staafmixer reinigen

- Haal de stekker uit het stopcontact!
- Neem de staafmixer met een vochtige doek af en wrijf deze vervolgens droog.
- De mixerbeker kan in de afwasmachine gereinigd worden.
- Zet de mixervoet rechtop (mixervoetmes naar boven) in de afwasmachine of reinig deze onder de kraan met een borstel.
- Laat de mixervoet rechtop drogen, zodat binnengedrongen water weg kan lopen.

Multifunctioneel toebehoren met open inzetstukken reinigen



Gevaar voor letsel door scherpe messen!

Pak het universele mes uitsluitend aan de kunststofgreep vast. Pak de snij- en raspschijf uitsluitend aan de hiervoor bedoelde greepjes vast.

Let op!

Dompel het aandrijfdeksel van het multifunctionele toebehoren nooit in water onder en reinig het niet in de afwasmachine. Het aandrijfdeksel kan kortstondig afgespoeld worden onder de kraan.

- De kom, stamper, inzetstukken voor snijden en raspen, de snij- en raspschijf en het mes zijn vaatwasmachinebestendig.
- Neem het aandrijfdeksel uitsluitend met een vochtige doek af of spoel het kortstondig onder de kraan af.

De garde reinigen



Let op!

Dompel het aandrijfdeel nooit in water onder en reinig het niet onder de kraan of in de afwasmachine.

- De garde kan in de afwasmachine gereinigd worden; neem het aandrijfdeel uitsluitend met een vochtige doek af.

Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Het apparaat schakelt zich tijdens het gebruik uit of de snelheidsmeter begint te knippen.	De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> • Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. • Laat het apparaat ca. 1 uur afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren. • Schakel het apparaat weer in.

Neem contact op met de klantenservice van Bosch als het probleem niet verholpen kan worden.

Afover van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/

EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

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

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 hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Tillykke med dit køb af et nyt apparat fra BOSCH. Du har valgt et moderne husholdningsprodukt af høj kvalitet. Du kan finde flere oplysninger om vores produkter på vores internetside.

Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder, som er typiske for en almindelig husholdning, eller til ikke-professionel brug. Husholdningsbrug omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer, i landbruget eller andre erhverv samt betjening af gæster på pensionater, små hoteller og lignende boliger.

Brug kun apparatet til arbejds- og mængder, der er typisk for en almindelig husholdning, og i en tilsvarende driftstid (se tabellen, **figur G**). Gem brugsanvisningen til senere brug. Hvis apparatet overdrages til andre, skal brugsanvisningen følge med. Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Hvis anvisningerne på korrekt betjening af apparatet ikke følges, bortfalder producentens hæftelse for de skader, der måtte udspringe heraf.

Oversigt

Fold figursiderne ud.

Figur A

- 1 Blenderfod i specialstål**
Sæt blenderfoden i, og lad den gå i indgreb.
- 2 Basisapparat**
- 3 Netkabel**
- 4 Ophængning**
Til hængende opbevaring af apparatet.
- 5 Hastighedsvisning**
- 6 Omdrejningstalsregulering**
Omdrejningstallet kan indstilles trinløst (kun i forbindelse med tasten **7a**).
- Hvis du drejer mod **højre**, reduceres omdrejningstallet.
- Hvis du drejer mod **venstre**, forøges omdrejningstallet.
- 7 Tænd-knap**
 - a** Regulérbar hastighed (med omdrejningstalsregulering **6**)
 - b** Turbo-hastighed

Stavblenderen er tændt, når tændknappen (**a** eller **b**) er trykket ind.

8 Oplåsningknapper

Når tilbehøret skal tages af, skal begge oplåsningknapper trykkes ind samtidig.

9 Blenderfodskniv

10 Blenderbæger

Når du bruger blenderbægeret, sikrer du, at emnerne ikke sprøjter ud af blenderen. Sæt dækslet til opbevaring af forarbejdede fødevarer på blenderbægeret.

Multifunktions-tilbehør med værktøj

11 Skål

12 Drevforsats

13 Stopper

14 Universalkniv

15 Bærerskive til skivning

15A Skære-indsats - grov

15B Skære-indsats - fin

15F Rive-indsats - middelfin

15G Friktionsskive-indsats - grov

16 Piskeris med drevforsats

Sikkerhedsanvisninger



Fare for tilskadekomst
Fare for stød

Tilslut og brug kun apparatet i henhold til angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis ledning og apparat er intakte. Opbevares utilgængeligt for børn. Hold børn under opsyn, så de ikke leger med apparatet. Personer (også børn) med nedsatte fysiske, sanselige eller åndelige evner eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene apparatet. De skal holdes under opsyn af eller have modtaget indføring i brugen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Tag stikket ud, før du samler apparatet, efter hver brug, før rengøring, før du forlader rummet og i tilfælde af fejlfunktion. Træk ikke ledningen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til apparatet er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller kundeservice eller en

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

lignende kvalificeret person for at undgå farer. Apparatet må kun repareres af kundeservice.

Brug ikke stavblenderen, hvis du har våde hænder, og brug den aldrig uden indhold. Brug kun stavblenderen med originalt tilbehør. Udvis forsigtighed ved forarbejdning af varme væsker. Væsker kan sprøjte ud under forarbejdningen.

Sænk ikke apparatet længere ned i væsker end til samlingen mellem blenderfod og basisapparat, og hold det aldrig ind under rindende vand. Sænk aldrig drevforsatsen til multifunktions-tilbehøret ned i vand, og rengør den ikke i opvaskemaskine. Drevforsatsen kan skylles kortvarigt under rindende vand.

Det anbefales at apparatet aldrig er tændt i længere tid, end der kræves til forarbejdning af emnet.

Stil aldrig blenderfoden på varme overflader, og brug den aldrig i meget varme emner.

Lad varme emner afkøle til 80 °C eller mindre før forarbejdning med blenderfoden! Tænd kun apparatet, hvis værktøj eller tilbehør er monteret komplet.

Skift kun tilbehør og værktøj ved stilstand, og når netstikket er trukket ud.

Skålen til multifunktions-tilbehøret må aldrig bruges til opvarmning af fødevarer i mikrobølgeovn. Skålen må ikke bruges til andre formål end de anviste.

Overbelastningssikring

I tilfælde af overbelastning af apparatet (f.eks. ved for lang tids brug eller udøvelse af for kraftigt tryk mod skære-, raspe- eller riveemnet med stopperen), slukker overbelastningssikringen for apparatet. Se under Hjælp ved fejl.

Forklaringer til symbolerne på apparatet og tilbehøret



Forsigtig! Roterende værktøj!
Grib ikke ind i påfyldningsåbningen.

Betjening

Rengør apparat og tilbehør grundigt, før

da

de tages i brug første gang, se under »Rengøring og pleje«.

Stavblender



Fare for skade som følge af skarpe knive/roterende drev
Grib aldrig ind i kniven på blenderfoden.
Rengør aldrig blenderfodskniven med bare hænder. Brug en børste.



Vigtigt!
Sæt kun blenderfoden på, og tag den kun af, når apparatet står stille.

Til blendning af mayonnaise, saucer, drikkevarer, babymad, kogte frugter og grøntsager. Til purering af supper.



Stavblenderen er ikke egnet til tilberedning af kartoffelpure.

Forberedelse

Figur B

- Rengør alle dele før brug.
- Rul netkablet helt af.
- Sæt blenderfoden ind i basisapparatet, og lad det gå i indgreb.
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarer i blenderbægeret eller i et andet højt bæger.



Stavblenderen fungerer bedre, hvis de fødevarer, der skal forarbejdes, er flydende.

- Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen.
 - Hvis du drejer mod **højre**, reduceres omdrejningstallet.
 - Hvis du drejer mod **venstre**, forøges omdrejningstallet.

Generelt anbefales turbo-hastighed til forarbejdning af fødevarer. Til væsker, varme emner og nedblanding (f.eks. müsli i yoghurt) anbefales det at anvende omdrejningstalsregulering. Den indstillede hastighed vises på hastighedsvisningen, når du trykker på tænd-knappen. Jo flere segmenter der lyser, desto højere er den indstillede hastighed.

- Hold stavblender og bæger fast.

- Tænd stavblenderen ved at trykke på den ønskede tænd-knap.



Stavblenderen er tændt, mens tænd-knappen holdes inde.



For at undgå at emnet sprøjter ud, skal du først trykke på tænd-knappen, når blenderfoden er nede i emnet. Sluk altid stavblenderen, før du tager den op af emnet.

- Slip tænd-knappen, når du er færdig med forarbejdningen af emnet.
- Træk netstikket ud.
- Tryk på oplåsningsknappen, og tag blenderfoden af basisapparatet.

Multifunktions-tilbehør med værktøj



Fare for skade som følge af skarpe knive/roterende drev!
Grib aldrig ind i skålen under drift. Brug altid stopperen (13), når du trykker ingredienser ned.

Når du har slukket apparatet, kører drevet stadig lidt tid. Skift kun værktøj, når drevet står stille.

Ved arbejde med multifunktions-tilbehøret må apparatet kun tændes med påsat og spændt drevforsats.



Vigtigt!
Sæt kun basisapparatet på drevforsatsen til multifunktions-tilbehøret, og tag det kun af igen, når det står helt stille.

Universalkniv (14)

Til findeling af kød, hårde oste, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grøntsager, nødder og mandler. Overhold altid maksimummængderne i tabellen (**figur G**).



Fare for skader som følge af den skarpe kniv!
Tag aldrig fat om kniven i skålen. Rengør aldrig universalkniven med bare hænder. Brug en børste.
Tag altid kun fat om plastdelen på universalkniven.

**Pas på!**

Fjern brus, knogler og sener før findeling af kød. Multifunktions-tilbehøret er ikke egnet til findeling af meget hårde emner (kaffebønner, ræddiker, muskatnødder) og frosne emner (frugt og lignende).

Forberedelse**Figur C**

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade, og pres den fast.
- Sæt kniven i.
- Kom fødevarer i skålen.
- Sæt drevforsatsen på skålen med indsat stopper (pil **a** på drevforsats på skålens fremspring **b**), og drej den mod uret, indtil den går i indgreb.



Hvis der er større mængder ingredienser i skålen, kan det være vanskeligt at sætte dækslet på. Drej om nødvendigt den trefløjede kobling på undersiden af drivenheden til den rigtige stilling.



Når drivforsatsen lukkes, skal du sikre, at skaftet på skæreknaven sidder vertikalt i bægeret, se figur C-4b.

- Sæt basisapparatet på drevforsatsen, og lad den gå i indgreb.



Sørg for, at apparatet går hørbart i indgreb på drivindsatsen, da apparatkoblingen ellers kan blive meget beskudiget.

- Sæt netstikket i.
- Hold fast om basisapparat og skål, og tænd apparatet. Generelt anbefales turbo-hastighed ved forarbejdning af fødevarer med multifunktions-tilbehøret.
- Slip tænd-knappen, når du er færdig med forarbejdningen.
- Træk netstikket ud.

Findelings-indsatse (15A, 15B, 15F, 15G)**Fare for skader som følge af den skarpe kniv!**

Vær særligt forsigtig ved håndtering af indsatsene! Vær opmærksom på indsatsenes form og position ved anvendelse af bærerskiven. Tag kun fat om bærerskiven på de grebsfordybningerne.

Skære-indsats – grov (A)

Indstil basisapparatet på det ønskede omdrejningstal (vores anbefaling: lav) ved skæring af: agurker, gulerødder, kartofler.

Skære-indsats – fin (B)

Indstil basisapparatet på det ønskede omdrejningstal (vores anbefaling: lav) ved skæring af: agurker, gulerødder, rødbeder, squash.

Rive-indsats – middelfin (F)

Indstil basisapparatet på det ønskede omdrejningstal (vores anbefaling: høj) ved rivning af: æbler, gulerødder, ost, hvidkål.

Friktionsskive-indsats – grov (G)

Indstil basisapparatet på det ønskede omdrejningstal (vores anbefaling: høj) ved rivning af: boller, kartoffelkage og råkostsalat.

**Pas på!**

Hårde fødevarer som f.eks. parmesanost, chokolade osv. må ikke bearbejdes med skære-, rive- eller friktionsskive-indsatsene (A, B, F eller G). Skære-, raspe- og riveindsatserne (A, B, F eller G) er kun delvist egnede til forarbejdning af fiberholdige levnedsmidler som f.eks. porrer, rabarber og selleri.

Forberedelse**Figur D**

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade, og pres den fast.
- Sæt den ønskede indsats i bærerskiven.

Vær opmærksom på indsatsens form og position (figur D-1a)!

- Sæt bærerskiven på taperne i bunden af skålen.
- Sæt drevforsatsen på med en egnet stopper (pil **a** på drevforsats på skålens fremspring **b**), og drej den mod uret, indtil den går i indgreb.



Fare for skader som følge af den skarpe kniv!

Grib aldrig ind i påfyldningsåbningen under drift. Brug altid stopperen (13), når du trykker ingredienser ned.

- Sæt basisapparatet på drevforsatsen, og lad den gå i indgreb.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast om basisapparat og skål, og tænd apparatet. Indstil den ønskede hastighed.



Tænd først apparatet, indstil omdrejningstallet, og fyld derefter skære- eller riveemnet i.

- Ifyld skære- eller riveemne.
- Skub kun skære- eller riveemnet med stopperen med **let** tryk.



Pres ikke for meget på skære-, raspe- eller riveemnet (f.eks. skæreost) med stopperen (13), da apparatet ellers kan slukkes som følge af overbelastning (se under »Fejlafhjælpning«).

- Tag stopperen ud, og fyld ingredienser i via påfyldningsåbningen.
- Slip tænd-knappen, når du er færdig med forarbejdningen.
- Træk netstikket ud.



Pas på!

Tøm skålen, før den er så fuld, at skære- og riveemnet når op til bærerskiven.

Piskeris

Til piskning af piskefløde, æggehviter og mælkeskum (kold mælk, maks. 8 °C eller varm mælk, ca. 60 °C).



Pas på!

Sæt aldrig piskeriset i basisapparatet uden drevforsats, se figur E-3a.



Pas på!

Sæt kun drevforsatse med piskeris i, og tag det kun ud, når apparatet står stille.

Forberedelse

Figur E

- Fyld fødevarer i blenderbægeret.
- Sæt drevforsatsen ind i basisapparatet, og lad det gå i indgreb.
- Sæt piskeriset i drevforsatsen, og lad det gå i indgreb.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast om basisapparat og blenderbæger, og tryk på tænd-knappen.
- Brug omdrejningstalsreguleringen for at undgå, at der sprøjter emne ud.
- Slip tænd-knappen, når du er færdig med forarbejdningen.
- Træk netstikket ud.

Efter arbejdet

- Sluk basisapparatet, og tag netstikket ud.
- **Tag blenderfoden af:** Tryk på oplåsningsknappen, og tag blenderfoden af basisapparatet.
- **Tag multifunktions-tilbehøret af med værktøjet:**
 - Tryk på oplåsningsknappen, og tag blenderfoden af drevforsatsen.
 - Drej drevforsatsen med uret, og tag den af skålen.
 - Ved universalkniven: Tag fat om universalkniven på plastdelen, og tag den ud.
 - Ved bærerskive med skære-indsats: Tag fat om bærerskiven på grebsfordybningerne, og tag den ud. Drej bærerskiven, og tryk forsigtigt indsatsen ud fra undersiden (figur F).

- i** Hvis det er svært at tage bærerskiven op, fordi grebsfordybningerne er fugtige, kan du bruge en tør klud eller en serviet.
- **Tag piskeriset af:**
 - Tag piskeriset af drevforsatsen.
 - Tryk på oplåsningsknappen, og tag drevforsatsen af basisapparatet.
 - Rengør alle dele, se under »Rengøring og pleje«.

Rengøring og pleje



Fare for stød!

Sænk aldrig basisapparatet ned i vand, og rengør det aldrig i opvaskemaskine. Brug ikke damprenser! Overfladerne kan blive beskadiget. Brug ikke skurende rengøringsmidler.

- i** Ved forarbejdning af f.eks. morian eller rødkål kan plastdelene blive farvet. Farven kan dog fjernes med nogle dråber madolie.

Rengør basisapparatet

- Træk netstikket ud!
- Tør basisapparatet af med en fugtig klud, og tør den derefter ren.
- Blenderbægeret kan rengøres i opvaskemaskine.
- Rengør blenderfoden i opvaskemaskine i opretstående position (blenderfodskniven skal pege opad) eller med en børste under rindende vand.
- Lad blenderfoden tørre i opretstående position, så indtrængende vand kan løbe ud.

Rengør multifunktions-tilbehøret med værktøj



Fare for skader som følge af den skarpe kniv!

Tag kun fat om plastgrebsdelen til universalkniven. Tag kun fat om bærerskiven på de grebsfordybningerne.

Pas på!

Sænk aldrig drevforsatsen til multifunktions-tilbehøret ned i vand, og rengør den ikke i opvaskemaskine. Drevforsatsen kan skylles kortvarigt under rindende vand.

- Skål, stopper, skære-indsatse, bærerskive til skiveindsatse og kniv tåler maskinopvask.
- Tør drevforsatsen af med en fugtig klud, eller skyl den under rindende vand.

Rengør piskeriset



Pas på!

Sænk aldrig drevforsatsen ned i vand, og rengør den aldrig under rindende vand eller i opvaskemaskine.

- Piskeriset kan rengøres i vaskemaskine, mens drevforsatsen kun skal tørres af med en fugtig klud.

Fejlafhjælpning

Fejl	Afhjælpning
Apparatet slukker under brug, eller hastighedsvisningen begynder at blinke.	Overbelastningssikringen er aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> • Sluk apparatet, og tag netstikket ud. • Lad apparatet afkøle i ca. 1 time for at deaktivere overbelastningssikringen. • Tænd apparatet igen.

da

Hvis fejlen ikke kan afhjælpes, skal du kontakte kundeservice.

Bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Garanti

På dette apparat ydre BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger køksnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:

BSH Hvidevarer A7S, Telegrafvej 6, 2750 Vallerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ændringer forbeholdes.

no

Gratulerer med ditt nye produkt fra BOSCH. Med dette produktet har du valgt et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet. Du finner mer informasjon om våre produkter på nettsiden vår.

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Maskinen må kun brukes til bearbeidingsmengder som er vanlige for husholdninger og i tilsvarende lang tid om gangen (se tabell, **bilde G**). Ta vare på bruksanvisningen. Sørg for at bruksanvisningen følger med hvis du gir produktet videre til andre. Produktet er vedlikeholdsfritt. Produsenten frasier seg ethvert ansvar for skader som måtte oppstå på grunn av at anvisningene for riktig bruk av produktet, ikke følges.

Oversikt

Brett ut bildesidene.

Bilde A

- 1 Mikserfot i rustfritt stål**
Sett inn og fest mikserfoten.
- 2 Basisenhet**
- 3 Strømledning**
- 4 Oppheng**
For hengende oppbevaring av mikseren.
- 5 Hastighetsindikator**
- 6 Turtallregulering**
Turtallet kan justeres trinnløst (bare med knapp **7a**).
 - Når knappen dreies mot **høyre**, reduseres turtallet.
 - Når knappen dreies mot **venstre**, økes turtallet.

7 Innkoblingsknapp

a Regulerbar hastighet
(med turtallregulering 6)

b Turbohastighet

Stavmikseren er på så lenge en innkoblingsknapp (**a** eller **b**) holdes inntrykt.

8 Opplåsingsknapper

Trykk på begge opplåsingsknappene samtidig for å ta av tilbehøret.

9 Mikserfotkniv**10 Mikserbeger**

Bruk mikserbegeret for å unngå søl. Sett på lokket når du skal oppbevare bearbejdede næringsmidler i begeret.

Multifunksjonstilbehør med verktøy**11 Skål****12 Girpåsats****13 Pakker****14 Universalkniv****15 Holdeplate for skiveinnsatser****15A Kutteinnsats - grov****15B Kutteinnsats - fin****15F Raspeinnsats - middels****15G Riveskiveinnsats - grov****16 Visp med girforsats****Sikkerhetsanvisninger**

Fare for personskader

Fare for elektrisk støt

Må bare kobles til og brukes i henhold til opplysningene på merkeplaten. Må ikke brukes ved skade på apparatet eller tilførselsledningen. Oppbevares utilgjengelig for barn. Pass på at ikke barn kan leke med apparatet. Personer med redusert sansevne eller reduserte mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, må ikke bruke apparatet. Dette gjelder også for barn. Bruk må i så tilfelle kun skje under tilsyn eller etter instruksjon i bruken av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet. Trekk alltid ut støpselet før du setter sammen apparatet, etter bruk, før rengjøring, før du forlater rommet og ved funksjonsfeil. Ikke trekk tilførselsledningen over skarpe kanter eller varme overflater. Hvis tilkoblingsledningen til

dette apparatet blir skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens kundetjeneste eller en annen person med de nødvendige kvalifikasjoner, slik at farer unngås. Overlat alle reparasjonsarbeider på apparatet til vår kundetjeneste.

Bruk ikke stavmikseren med fuktige hender, og la den ikke gå på tomgang. Bruk bare originalt tilbehør til stavmikseren. Vær forsiktig ved bearbeiding av varme væsker. Væske kan sprute under bearbeidingen.

Mikseren må ikke senkes ned i væske over forbindelsesstedet mellom mikserfoten og basisenheten, og den må aldri holdes under rennende vann. Girpåsatsen til multifunksjonstilbehøret må ikke senkes ned i vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Girpåsatsen kan skylles en kort stund under rennende vann.

Det anbefales å ha mikseren slått på bare så lenge det er nødvendig for å bearbeidingen. Mikserfoten må aldri plasseres på varme overflate eller brukes på svært varme matvarer. La varme matvarer avkjøles til 80 °C eller lavere før de bearbeides med mikserfoten!

Mikseren må ikke slås på hvis ikke verktøy eller tilbehør er ordentlig montert.

Tilbehør og verktøy må bare skiftes når mikseren er helt stanset og nettstøpselet er trukket ut av kontakten.

Skålen til multifunksjonstilbehøret må ikke i noe tilfelle brukes til oppvarming av matvarer i en mikrobølgeovn. Skålen må kun brukes til de beregnede formålene.

Overbelastningsvern

Ved overbelastning (for eksempel lang brukstid eller for stort trykk på kutte-, raspe- eller rivematerialet med stopperen) kobler overbelastningsvernet ut utstyret. Se Hjelp ved feil.

Forklaring av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret

Forsiktig! Roterende verktøy!
Ta ikke i etterfyllingsåpningen.

Betjening

Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før det brukes første gang, se »Rengjøring og pleie«.

Stavmikser



Fare for personskader grunnet skarpe kniver / rotering under drift

Ta ikke på kniven på mikserfoten. Mikserfotkniven må ikke rengjøres med bare hender. Bruk en børste.

Viktig!

Apparatet må være helt stanset når mikserfoten settes på og tas av.

Til tilberedning av majones, saus, drikke, babymat, kokt frukt og kokte grønnsaker. Til mosing av supper.



Stavmikseren er ikke egnet for tilberedning av potetpuré.

Forberedelser

Bilde B

- Rengjør alle delene før bruk.
- Vikle ut strømledningen helt.
- Sett mikserfoten i basisenheten, og fest den.
- Sett nettstøpselet i kontakten.
- Fyll på matvarer i mikserbegeret eller i et annet høyt beger.



Stavmikseren fungerer bedre hvis det som skal bearbeides, inneholder væske.

- Still inn ønsket turtall med turtallreguleringen.
 - Når knappen dreies mot **høyre**, reduseres turtallet.
 - Når knappen dreies mot **venstre**, økes turtallet.

Vanligvis anbefales turbostyrt hastighet for bearbeiding av matvarer. For væsker, varme matvarer og iblanding (f.eks. müsli i yoghurt) anbefales det å bruke turtallreguleringen.

Den innstilte hastigheten vises av hastighetsindikatoren når man trykker på innkoblingsknappen. Jo flere segmenter som lyser, desto høyere er den innstilte hastigheten.

- Hold fast stavmikseren og begeret.
- Slå på stavmikseren ved å trykke på ønsket innkoblingsknapp.



Stavmikseren er på så lenge innkoblingsknappen holdes inne.



Trykk ikke på innkoblingsknappen før mikserfoten er dekket av det som skal blandes, slik at sprut unngås. Slå alltid av stavmikseren før den tas ut av begeret.

- Slipp innkoblingsknappen etter bearbeidingen.
- Trekk ut nettstøpselet.
- Trykk på opplåsingsknappene, og ta mikserfoten fra basisenheten.

Multifunksjonstilbehør med verktøy



Fare for personskader grunnet skarpe kniver / rotering under drift!

Ta aldri på innsiden av skålen under drift. Bruk alltid pakkeren (13) til å trykke på ingrediensene under tilberedningen. Motoren fortsetter å gå en kort stund etter utkobling. Skift ikke verktøy for motoren har stanset helt.

Ved bruk av multifunksjonstilbehøret må ikke mikseren slås på før girpåsatsen er satt på og skrudd fast.

Viktig!

Basisenheten må bare settes på og fjernes fra girpåsatsen til multifunksjonstilbehøret når den er helt stanset.

Universalkniv (14)

Til hakking av kjøtt, hard ost, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter og mandler. Overhold maksimumsmengdene i tabellen (**bilde G**).

Fare for personskader på grunn av skarpe kniver!

Ta aldri på kniven i skålen.
Universalkniven må ikke rengjøres med bare hender. Bruk en børste.
Ta bare på plastdelen til universalkniven.


Obs!


Fjern brus, bein og sener før hakking av kjøtt. Multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for hakking av svært harde matvarer (kaffebønner, reddik, muskatnøtter) og fryste matvarer (frukt o.l.).

Forberedelser


Bilde C

- Sett skålen på en glatt og ren arbeidsflate, og hold den godt på plass.
- Sett inn kniven.
- Fyll på det som skal bearbeides.
- Sett girpåsatsen med pakkeren på skålen (pil **a** på girpåsatsen på en knast **b** på skålen), og drei mot urviseren til den festes.

 Hvis det er store mengder ingredienser i skålen, kan det være vanskelig å sette på drevdekslet. Drei eventuelt den trebladede koblingen på undersiden av drevdekslet til riktig posisjon.

 Når drevpåsatsen lukkes, er det viktig at skaftet på kuttekniven sitter vertikalt i begeret, se bilde C-4b.

- Sett basisenheten på girpåsatsen, og fest den.

 Kontroller at utstyret festes hørbart på drevinnsatsen, ellers kan utstyrskoblingen få store skader.

- Sett nettstøpselet i kontakten.
- Hold fast basisenheten og skålen, og slå på stavmikseren. Vanligvis anbefales turbohastigheten til bearbeiding av matvarer med multifunksjonstilbehøret.
- Slipp innkoblingsknappen etter bearbeidingen.
- Trekk ut nettstøpselet.

Kutteinnsatser (15A, 15B, 15F, 15G)

Fare for personskader på grunn av skarpe kniver!

Vær spesielt forsiktig når du bruker innsatsene! Vær oppmerksom på formen på og plasseringen av innsatsen når du setter den inn i holdeplaten. Ta bare i gripestykkene på holdeplaten.

Kutteinnsats – grov (A)

Sett basisenheten på ønsket (vår anbefaling: lavt) turtall for kutting av: agurker, gulrøtter, poteter.

Kutteinnsats – fin (B)

Sett basisenheten på ønsket (vår anbefaling: lavt) turtall for kutting av: agurker, gulrøtter, rødbeter, squash.

Raspeinnsats – middels (F)

Sett basisenheten på ønsket (vår anbefaling: høyt) turtall for rasping av: epler, gulrøtter, ost, hodekål.

Riveskiveinnsats – grov (G)

Sett basisenheten på ønsket (vår anbefaling: høyt) turtall for riving av: ingredienser til stapper og potetkaker og til råkostsalater.

Obs!

Det er ikke tillatt å bearbeide harde matvarer som for eksempel parmesan, sjokolade osv. med kutte-, raspe- eller riveskiveinnsatsen (A, B, F eller G). Kutte-, raspe- og riveskiveinnsatsene (A, B, F eller G) er bare til en viss grad egnet for bearbeiding av fibrøse næringsmidler som for eksempel løk, rabarbra og selleri.

Forberedelser

Bilde D

- Sett skålen på en glatt og ren arbeidsflate, og hold den godt på plass.
- Sett ønsket innsats i holdeplaten.
Vær oppmerksom på formen til og plasseringen av innsatsen (bilde D-1a)!
- Sett holdeplaten på tappen på bunnen av skålen.

no

- Sett på girpåsatsen med pakkeren (pil a på girpåsatsen på en knast **b** på skålen), og dreii mot urviseren til den festes.



Fare for personskader på grunn av skarpe kniver!

Ta aldri i etterfyllingsåpningen under drift. Bruk alltid pakkeren (13) til å trykke på ingrediensene.

- Sett basisenheten på girpåsatsen, og fest den.
- Sett nettstøpselet i kontakten.
- Hold fast basisenheten og skålen, og slå på stavmikseren. Still inn ønsket hastighet.



Slå først på stavmikseren, still inn turtallet og fyll så på det som skal kuttes eller raspes.

- Fyll på det som skal kuttes eller raspes.
- Trykk **lett** på det som skal kuttes eller raspes med pakkeren.



Bruk ikke for stort trykk på kutte-, raspe- eller rivematerialet (for eksempel revet ost) med stopperen (13), ettersom utstyret da kan slås av på grunn av overbelastning, se Hjelp ved feil.

- Ta ut pakkeren, og fyll på ingredienser gjennom etterfyllingsåpningen.
- Slipp innkoblingsknappen etter bearbeidingen.
- Trekk ut nettstøpselet.



Obs!

Tøm skålen før den er så full at oppkuttete eller raspede matvarer når holdeplaten.

Visp

Til visping av fløte, eggehvite og melkeskum (kald melk, maks. 8 °C, eller varm melk, ca. 60 °C).



Obs!

Vispen må aldri settes i basisenheten uten girforsatsen, se bilde E-3a.



Obs!

Girforsatsen må bare settes på og tas av når stavmikseren er stanset.

Forberedelser

Bilde E

- Hell det som skal bearbeides, i mikserbegeret.
- Sett girforsatsen i basisenheten, og fest den.
- Sett vispen i girforsatsen, og fest den.
- Sett nettstøpselet i kontakten.
- Hold fast basisenheten og mikserbegeret, og trykk på innkoblingsknappen.
- Bruk turtallreguleringen for å unngå sprut.
- Slipp innkoblingsknappen etter bearbeidingen.
- Trekk ut nettstøpselet.

Etter arbeidet

- Slå av basisenheten, og trekk ut nettstøpselet.
- **Ta av mikserfoten:** Trykk på opplåsingsknappene, og ta basisenheten fra mikserfoten.
- **Ta av multifunksjonstilbehøret og verktøyet:**
 - Trykk på opplåsingsknappene, og ta basisenheten fra girpåsatsen.
 - Drei girpåsatsen med urviseren, og ta den fra skålen.
 - Universalkniv: Ta av universalkniven mens du holder i plastdelen på kniven.
 - Holdeplate med kutteinnsats: Hold i grepsstykkene på holdeplaten, og ta den av. Snu holdeplaten, og trykk innsatsen forsiktig ut fra undersiden (bilde F).
- Hvis det er vanskelig å ta ut festeskiven fordi håndtakene er glatte, kan du bruke en tørr stoffklut eller et papirhåndkle som hjelp.
- **Ta av vispen:**
 - Ta vispen fra girforsatsen.
 - Trykk på opplåsingsknappene, og ta girforsatsen fra basisenheten.
- Rengjør alle delene, se »Rengjøring og pleie«.

Rengjøring og pleie



Fare for elektrisk støt!

Basisenheten må ikke senkes ned i vann og ikke vaskes i oppvaskmaskin. Bruk ikke dampvasker! Overflatene kan skades. Bruk ikke rengjøringsmidler med skureeffekt.



Plastdelene misfarges ved bearbeiding av for eksempel gulrøtter eller rødkål. Denne misfargingen kan fjernes med noen dråper matolje.

Rengjøre basisenheten

- Trekk ut nettstøpselet!
- Tørk av basisenheten med en fuktig klut, og gni den tørt.
- Mikserbegeret kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør mikserfoten i oppvaskmaskin (sett den rett, med mikserfotkniven opp) eller med en børste og rennende vann.
- La mikserfoten tørke i oppreist stilling, slik at vann som har trengt inn, renner ut.

Rengjøre multifunksjonstilbehøret og verktøyet



Fare for personskader på grunn av skarpe kniver!

Hold bare i plastgrepet på universalkniven. Ta bare i gripestykkene på holdeplaten.

Obs!

Girpåsatsen til multifunksjonstilbehøret må ikke senkes ned i vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Girpåsatsen kan skylles en kort stund under rennende vann.

- Skålen, pakkeren, kutteinnsatsene, holdeplaten for kutteinnsatsene og knivene kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Tørk av girpåsatsen med en fuktig klut, eller skylld den raskt under rennende vann.

Rengjøre vispen



Obs!

Girforsatsen må ikke senkes ned i vann, rengjøres under rennende vann eller vaskes i oppvaskmaskin.

- Vispen kan vaskes i oppvaskmaskin. Girforsatsen rengjøres bare med en fuktig klut.

Feilsøking

Feil	Tiltak
Stavmikseren slår seg av under bruk, eller hastighet-sindikatorene begynner å blinke.	Overbelastningsvernet har blitt aktivert. <ul style="list-style-type: none"> • Slå av stavmikseren, og trekk ut nettstøpselet. • La stavmikseren avkjøles i ca. 1 time for å deaktivere overbelastningsvernet. • Slå på stavmikseren igjen

Vennligst kontakt kundeservice hvis ikke feilen lar seg utbedre.

Henvising om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU. Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelsene 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.

Gratulerar till köpet av en produkt från BOSCH. Du har därmed bestämt dig för en modern, högklassig hushållsapparat. Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida.

Denna mixer är avsedd för att användas till bearbetning av normala mängder livsmedel i ett vanligt hushåll eller för hemliknande icke professionell användning. Hemliknande användning omfattar t.ex. användning i personalpentry i butiker, kontor, eller liknande verksamheter. Den omfattar även hushållsarbete utfört av gäster på vandrarhem, småhotell eller liknande boenden.

Mixern ska endast användas med normala mängder livsmedel och under motsvarande tider (se tabellen, **Bild G**). Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten till en ny ägare. Apparaten är underhållsfri. Tillverkaren fransäger sig ansvar för skador som orsakats av att anvisningarna inte följts.

Översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild A

- 1 Mixerfot av rostfritt stål**
Sätt i mixerfoten och tryck tills den hakar fast.
- 2 Motordel**
- 3 Nätsladd**
- 4 Hängare**
För upphängning av mixern.
- 5 Hastighetsindikering**
- 6 Varvtalsreglage**
Steglös inställning (endast i kombination med strömbrytaren **7a**).
- Vrid åt **höger** för lägre varvtal.
- Vrid åt **vänster** för högre varvtal.
- 7 Strömbrytare**
 - a** Reglerbar hastighet (med varvtalsreglaget **6**)

Endringer forbeholdes.

b Turbohastighet

Stavmixern är påslagen så länge som någon av strömbrytarna (**a** eller **b**) hålls intryckt.

8 Upplåsningsknappar

Tryck samtidigt på båda knapparna för att lossa ett tillbehör.

9 Mixerfot med kniv**10 Mixerbägare**

Använd bägaren för att förhindra stänk. Livsmedel som beretts kan förvaras i bägaren med locket på.

Multifunktionstillbehör och verktyg**11 Bunke****12 Lock med kraftöverföring****13 Matare****14 Universalkniv****15 Hållartallrik för skiv- och rivinsatser****15A Skivinsats - grov****15B Skivinsats - fin****15F Rivinsats - medelfin****15G Rivinsats - grov****16 Visp med adapter****Säkerhetsanvisningar****Risk för skador****Risk för elektrisk stöt**

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som på mixerns typskylt. Använd inte mixern om den eller sladden är skadad. Håll barn borta från mixern. Se till att barn inte leker med mixern. Låt inte personer (även barn) med nedsatt kroppslig varseblivningsförmåga, mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskaper använda mixern. Det kan dock ske under förutsättning att en person ansvarar för säkerheten och instruerar hur man använder mixern. Dra alltid ur stickkontakten innan mixern sätts ihop, efter användning, före rengöring, vid fel och innan du lämnar rummet. Nätssladden får inte dras över vassa kanter eller heta ytor. Om nätssladden skadas måste den bytas via kundtjänst eller likvärdig utbildad personal. Detta för att undvika skador. Mixern får endast repareras

via kundtjänst.

Använd inte mixern med våta händer och låt den inte gå på tomgång. Använd endast originaltillbehör till stavmixern. Var försiktig vid beredning av heta vätskor. Vätskor kan stänka upp under beredningen. Doppa inte stället mellan mixerfoten och motordelen i vätska. Håll inte förbindelsestället under rinnande vatten. Doppa aldrig locket till multifunktionstillbehöret i vatten och rengör det aldrig i diskmaskinen. Locket kan sköljas av snabbt under rinnande vatten. Låt inte mixern vara påslagen längre tid än nödvändigt.

Ställ aldrig mixerfoten på heta ytor eller i mycket heta livsmedel. Låt livsmedlet svalna om det är varmare än 80 °C innan du bearbetar det!

Starta inte mixern förrän verktyg och tillbehör satts fast.

Låt mixern sluta rotera och dra ur nätkontakten innan du byter tillbehör och verktyg.

Bunken får absolut inte användas till att värma mat i mikrovågsugn. Bunken får inte användas till annat än den är avsedd för.

Överbelastningsskydd

Om apparaten överbelastas (t.ex. genom långvarig användning eller genom för högt tryck på skär-, grovrivnings eller finrivningsinsatserna med mataren) kopplas apparaten från med överbelastningsskydd – se åtgärder vid fel.

Förklaring av symboler på mixern och tillbehör

Se upp! Roterande verktyg!
Stoppa inte in handen i påfyllningsöppningen.

Använda mixern

Rengör mixern och tillbehören noga innan de används för första gången, se »Rengöring och skötsel«.

Stavmixer



Risk för skador från vassa knivar och roterande delar

Stoppa inte in handen i kniven på mixerfoten.

Diska inte mixerfoten med bara händerna. Använd diskborste.

Viktigt!

Mixern ska vara avstängd när mixerfoten sätts fast eller tas bort.

Lämplig för beredning av majonnäs, såser, drycker, babymat, kokt frukt och grönsaker. Lämplig för beredning av soppor.



Stavmixern är inte lämplig för att göra potatismos.

Förberedelser

Bild B

- Rengör alla delarna innan mixern används.
- Veckla ut sladden helt.
- Sätt i mixerfoten i motordelen och tryck tills den hakar fast.
- Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
- Lägg i livsmedel i mixerbägaren eller annat högt kärl.



Stavmixern fungerar bättre om livsmedlet bearbetas tillsammans med vätska.

- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget.
 - Vrid åt **höger** för lägre varvtal.
 - Vrid åt **vänster** för högre varvtal.
 Normalt rekommenderas turbohastigheten för bearbetning av livsmedel. För vätskor, heta blandningar och omrörning (t.ex. müsli i yoghurt) rekommenderas att använda varvtalsreglaget. När du trycker på strömbrytaren visas den aktuella hastigheten på hastighetsindikeringen. Ju högre stapel som lyser, desto högre hastighet.
- Håll ordentligt i stavmixern och bägaren.
- Starta stavmixern genom att trycka på önskad strömbrytare.



Stavmixern är igång så länge strömbrytaren hålls intryckt.



Undvik stänk genom att först sätta ned mixerfoten i det som ska beredas, och sedan trycka på strömbrytaren. Stäng alltid av stavmixern innan du tar upp den ur bägaren.

- Släpp upp strömbrytaren när du är klar.
- Dra ur stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på upplåsningsknapparna och ta bort mixerfoten från motordelen.

Multifunktionstillbehör och verktyg



Risk för skador från vassa knivar och roterande delar!

Stoppa aldrig ned handen i bunken när mixern är igång. Använd alltid mataren (13) för att mata ned livsmedel.

När mixern stängts av fortsätter den att rotera en kort stund. Låt mixern stanna innan du byter verktyg.

När man arbetar med multifunktionstillbehöret måste locket vara påsatt och fastskruvat innan mixern startas.

Viktigt!

Motordelen måste vara avstängd och får inte rotera när den sätts fast på eller tas bort från locket till multifunktionstillbehöret.

Universalkniv (14)

Lämplig för finfördelning av kött, ost, lök, kryddörter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel. Följ alltid max. tillåtna mängder i tabellen (**Bild G**).



Kniven är vass, risk för skador!

Stoppa aldrig in handen mot kniven i bunken. Diska inte universalkniven med bara händerna. Använd diskborste. Håll alltid i plastdelen på kniven.

**Observera!**

Ta bort senor, brosk och ben innan kött finfördelas. Multifunktionstillbehöret är inte avsett för att finfördela mycket hårda livsmedel (kaffebönor, rättika, muskotnöt) eller djupfrysta livsmedel (frukt och liknande).

Förberedelser**Bild C**

- Ställ bunken på en slät och ren yta och tryck fast den.
- Sätt in kniven.
- Lägg i livsmedel.
- Sätt på locket på bunken med mataren isatt (pilen **a** på locket över klacken **b** på bunken) och vrid moturs tills det hakar fast.



Om det finns stora mängder ingredienser i bunken kan det gå trögt att sätta på apparatlocket. Vrid den trebladiga kopplingen på undersidan av enheten till korrekt position.



Se till att skaftet på kniven sitter lodrätt i mixerbägaren när du stänger locket – se bild C-4b.

- Sätt motordelen på locket och tryck tills den hakar fast.



Sätt in apparaten så att det hörs att den hakar fast på insatsen, annars kan kopplingen skadas allvarligt.

- Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
- Håll i motordelen och bunken och starta mixern. Med multifunktionstillbehöret rekommenderas turbohastigheten för bearbetning av de flesta livsmedel.
- Släpp upp strömbrytaren när du är klar.
- Dra ur stickkontakten ur vägguttaget.

Insatser för finfördelning (15A, 15B, 15F, 15G)**Kniven är vass, risk för skador!**

Var försiktig när du hanterar insatserna! Se till att insatserna placeras åt rätt håll i hållartallriken. Använd griphålen när du tar i hållartallriken.

Skivinsats – grov (A)

Ställ in önskat varvtal (rekommendation: lågt) på motordelen för att skiva: gurka, morötter och potatis.

Skivinsats – fin (B)

Ställ in önskat varvtal (rekommendation: lågt) på motordelen för att skiva: gurka, morötter, rödbetor och zucchini.

Rivinsats – medelfin (F)

Ställ in önskat varvtal (rekommendation: högt) på motordelen för att riva: äpplen, morötter, ost och vitkål.

Rivinsats – grov (G)

Ställ in önskat varvtal (rekommendation: högt) på motordelen för att riva: potatis och råkost.

**Observera!**

Riv inte hårda livsmedel som t.ex. parmesanost, choklad osv. med skiv- och rivinsatserna (A, B, F eller G). För bearbetning av fiberhaltiga livsmedel, t.ex. lök, rabarber och selleri, används endast kniv-, grovrivnings- eller finrivningsinsatserna (A, B, F eller G).

Förberedelser**Bild D**

- Ställ bunken på en slät och ren yta och tryck fast den.
- Placera en av insatserna i hållartallriken.
Se till att insatsen sätts i åt rätt håll (Bild D-1a)!
- Sätt hållartallriken på tapen i botten av bunken.
- Sätt på locket på bunken med mataren isatt (pilen **a** på locket över klacken **b** på bunken) och vrid moturs tills det hakar fast.

**Kniven är vass, risk för skador!**

Stoppa aldrig ned handen i påfyllningsöppningen när mixern är igång. Använd alltid mataren (13) för att mata ned livsmedel.

- Sätt motordelen på locket och tryck tills den hakar fast.

- Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
- Håll i motordelen och bunken och starta mixern. Ställ in önskad hastighet.

i Starta mixern och välj varvtal innan du fyller på det som ska skivas eller rivas.

- Fyll på det som ska skivas eller rivas.
- Mata ned livsmedlet genom att trycka **lätt** med mataren.

i Tryck inte för hårt med mataren (13) på kniv-, grovrivnings- eller finrivningsinsatserna (t.ex. ost), då kan mixern stängas av på grund av överbelastning. Se åtgärder vid fel.

- Ta ur mataren och fyll på.
- Släpp upp strömbrytaren när du är klar.
- Dra ur stickkontakten ur vägguttaget.



Observera!

Töm bunken innan det rivna livsmedlet når upp till hållartallriken.

Visp

Lämplig för att vispa grädde och äggvitor och för att skumma mjölk (kall mjölk, max. 8 °C, eller varm mjölk, ca. 60 °C).



Observera!

Sätt aldrig in vispen utan adapter i apparaten, se bild E-3a.



Observera!

Mixern måste vara avstängd och får inte rotera när adaptern och vispen sätts dit eller tas bort.

Förberedelser

Bild E

- Fyll i livsmedel i mixerbägaren.
- Sätt in adaptern i motordelen och tryck tills den hakar fast.
- Sätt in vispen i adaptern.
- Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
- Håll i motordelen och mixerbägaren och tryck på strömbrytaren.
- Ändra på varvtalsreglaget för att undvika stänk.
- Släpp upp strömbrytaren när du är klar.
- Dra ur stickkontakten ur vägguttaget.

Efter användning

- Stäng av motordelen och dra ur stickkontakten ur vägguttaget.
- **Ta bort mixerfoten:** Tryck på upplåsningsknapparna och ta bort mixerfoten från motordelen.
- **Ta bort multifunktionstillbehör och verktyg:**
 - Tryck på upplåsningsknapparna och ta bort motordelen från locket.
 - Vrid locket medurs och ta bort det från bunken.
 - Universalkniv: Ta tag i plastdelen på universalkniven och ta bort den.
 - Hållartallrik med skivinsats: Ta tag i griphålen på hållartallriken och lyft upp den. Vänd hållartallriken upp och ner och tryck försiktigt ut insatsen från undersidan (Bild F).



Är det svårt att ta bort hållartallriken på grund av hala griphål kan du använda en torr torkduk eller pappershandduk.

- **Ta bort vispen:**
 - Ta bort vispen från adaptern.
 - Tryck på upplåsningsknapparna och ta bort adaptern från motordelen.
- Rengör alla delarna, se »Rengöring och skötsel«.

Rengöring och skötsel



Risk för elektrisk stöt!

Doppa aldrig motordelen i vatten och diska den aldrig i diskmaskin. Ångrengörare får inte användas! Ytorna kan skadas. Använd inte skurmedel.



Vid bearbetning av t.ex. morötter och rödkål kan plastdelarna missfärgas. Färgen kan tas bort med lite matolja.

Rengöra motordelen

- Dra ur stickkontakten ur vägguttaget!
- Torka bort fukt från motordelen och gnugga den torr.
- Mixerbägaren kan diskas i diskmaskinen.

- Sätt mixerfoten upprätt i diskmaskinen (kniven uppåt) eller rengör med diskborste under rinnande vatten.
- Låt mixerfoten torka i upprätt position så att vatten som trängt in kan rinna av.

Rengöra multifunktionstillbehör och verktyg



Kniven är vass, risk för skador!

Håll endast i plastdelen på universalkniven. Använd griphålen när du tar i hållartallriken.

Observera!

Doppa aldrig locket till multifunktionstillbehöret i vatten och rengör det aldrig i diskmaskinen. Locket kan sköljas av snabbt under rinnande vatten.

- Bunken, mataren, skiv- och rivinsatserna, hållartallriken och kniven kan diskas i maskin.
- Torka av fukt från locket eller skölj snabbt av det under rinnande vatten.

Rengöra vispen



Observera!

Adaptorn får inte doppas i vatten eller rengöras under rinnande vatten eller i diskmaskinen.

- Vispen kan rengöras i diskmaskinen. Torka av fukt från adaptorn.

Felavhjälpning

Fel	Åtgärd
Mixern stängs av under användning eller hastighetsindikeringen börjar blinka.	<p>Överbelastningsskyddet har aktiverats.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stäng av mixern och dra ur stickkontakten ur vägguttaget. • Låt mixern svalna i ca en timme så att överbelastningsskyddet inaktiveras. • Sätt i kontakten och starta mixern.

Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.

Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU. Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämmar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

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

Rätten till ändringar förbehålles.

Onneksi olkoon, olet valinnut nykyaikaisen ja laadukkaan BOSCH-kodinkoneen. Lisätietoja tuotteistamme löydät Internet-sivuiltamme.

Tämä laite on tarkoitettu kotitaloudessa tai kodinomaisissa olosuhteissa tavanomaisten määrien käsittelyyn, ei ammattikäyttöön. Kodinomaisilla olosuhteilla tarkoitetaan esimerkiksi käyttöä liikkeiden, toimistojen ja maatalous- tai muiden yritysten henkilöstön keittiötiloissa sekä pensionaattien, pienten hotellien tai vastaavien yritysten vieraiden käytössä olevia laitteita.

Käsittele laitteella vain tavanomaisessa kotitalouskäytössä tavanomaisia määriä ja tätä vastaavan käyttöajan verran (ks. taulukko, **kuva G**). Säilytä käyttöohje. Jos luovutat laitteen kolmannelle osapuolelle, anna käyttöohje laitteen mukana. Laitetta ei tarvitse huoltaa. Valmistaja ei vastaa vaurioista, jotka syntyvät, jos laitteen oikeasta käytöstä annettuja ohjeita ei noudateta.

Yhdellä silmäyksellä

Käännä kuvasivu esiin.

Kuva A

- 1 Sekoitinosa ruostumatonta terästä**
Aseta sekoitinosa paikalleen ja lukitse se.
- 2 Käyttölaite**
- 3 Verkkojohto**
- 4 Seinäteline**
Laitteen säilyttämiseen ripustettuna.
- 5 Nopeuden näyttö**
- 6 Kierrosluvun säätö**
Kierrosluku portaattomasti säädettävissä (vain valitsimen **7a** yhteydessä).
- Kiertäminen **oikealle** laskee kierroslukua.
- Kiertäminen **vasemmalle** nostaa kierroslukua.

7 Käyttökatkaisin

- a** Säädettävä nopeus (kierrosluvun säädöllä **6**)
- b** Turbo-nopeus
Sauvasekoitin on päällä niin kauan, kuin käyttökatkaisinta (**a** tai **b**) painetaan.

8 Lukituksen vapautuspainikkeet

Irrota varusteet painamalla samanaikaisesti molempia lukituksen vapautuspainikkeita.

9 Sekoitinosan terä

10 Sekoituskulho

Sekoituskulhon käyttö estää sekoitettavien aineiden roiskumisen. Aseta kansi sekoituskulhon päälle, kun säilytät käsiteltyjä elintarvikkeita.

Monitoimiosa ja terät

- 11 Kulho**
- 12 Laitekansi**
- 13 Syöttöpainin**
- 14 Yleisterä**
- 15 Terälevyjen pidikelevy**
- 15A Viipalointiterä - karkea**
- 15B Viipalointiterä - hieno**
- 15F Suikalointiterä - puolikarkea**
- 15G Raastinterä - karkea**
- 16 Pallovispilä ja käyttölaiteistukka**

Turvallisuusohjeet



Loukkaantumiswaara
Sähköiskun vaara

Liitä laite ja käytä laitetta vain tyyppikilven ohjeiden mukaan. Käytä laitetta vain, kun sähköjohdossa ja laitteessa ei ole vaurioita. Pidä lapset poissa laitteen lähetytyiltä. Valvo lapsia, jotta he eivät leiki laitteella. Laitetta eivät saa yksinään käyttää lapset tai henkilöt, joilla ei ole fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä. He saavat käyttää laitetta valvonnan alaisena tai sen jälkeen, kun heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö on opastanut heitä laitteen käytössä. Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen kokoamista, aina käytön jälkeen ja ennen puhdistusta, ennen kuin poistut huoneesta

tai jos laitteessa on vika. Älä vedä johtoa terävien kulmien tai kuumien pintojen yli. Jos laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan huoltopalvelu tai muu yhtä pätevä ammattihenkilö. Teetä laitteen korjaukset vain huoltopalvelussamme.

Älä käytä sauvasekoitinta kostein käsin äläkä käytä sitä tyhjäkäynnillä. Käytä sauvasekoitinta vai alkuperäisten tarvikkeiden kanssa. Ole varovainen, kun käsittelet kuumia nesteitä. Nesteet voivat käsiteltäessä roiskua.

Älä upota laitetta sekoitinosaan ja käyttölaitteen liitäntäkohtaa syvemmälle nesteeseen äläkä pidä sitä juoksevan veden alla. Älä upota monitoimiosan laitekantta veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa. Laitekansi voidaan huuhdella pikaisesti juoksevan veden alla.

Suosittelemme, että laitetta ei pidetä päällä pidempään kuin sekoitettavien aineiden käsittely vaatii.

Älä laita sekoitinosa kuumalle pinnalle tai käytä sitä hyvin kuumien aineiden sekoittamiseen. Jäähdytä kuumat ainekset lämpötilaan 80 °C tai viileämmäksi ennen kuin käsittelet niitä sekoittimella!

Kytke laite päälle vain, kun terät tai varusteet on asennettu kunnolla paikoilleen. Vaihda varusteet ja terät vain, kun laite ei käy ja verkkopistoke on irrotettu pistorasiasta.

Monitoimiosan kulhoa ei saa missään tapauksessa käyttää ruokien kuumentamiseen mikroaaltouunissa. Kulhoa saa käyttää vain tarkoituksiin, joihin se on suunniteltu.

Ylikuormitussuoja

Jos laite ylikuormittuu (laitetta on esimerkiksi käytetty liian pitkän aikaa tai sitä on ylikuormitettu painamalla viipaloitavia, suikaloitavia tai raastettavia aineksia syöttöpainimella liian voimakkaasti), ylikuormitussuoja kytkee laitteen pois päältä. Ks. Aputoimenpiteet häiriötapauksissa.

Laitteessa ja varusteissa olevien symbolien merkitykset



Varo! Pyörivät terät!
Älä laita kättäsi täyttöaukkoon.

Käyttö

Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, ks. »Puhdistus ja huolto«.

Sauvasekoitin



Loukkaantumisvaara; varo teräviä teriä ja moottorin pyörivää akselia

Älä tartu sekoitinosaan olevaan terään. Älä puhdista sekoitinosaan terää paljain käsin. Käytä harjaa.

Tärkeää!

Kiinnitä ja irrota sekoitinosa vain, kun laite ei käy.

Majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien ja vihannesten. Keittojen soseuttamiseen.



Sauvasekoitin ei sovellu perunamuhennoksen valmistamiseen.

Alkuvalmistelut

Kuva B

- Puhdista kaikki osat ennen käyttöä.
- Käännä verkkojohto kokonaan esiin.
- Aseta sekoitinosa käyttölaitteeseen ja lukitse se paikalleen.
- Laita verkkopistoke pistorasiaan.
- Laita elintarvikkeet sekoituskuuhon tai muuhun korkeaan astiaan.



Sauvasekoitin toimii paremmin, kun käsiteltävässä elintarvikkeessa on nestettä.

- Aseta haluamasi kierroslukua kierrosluvun säätimellä.
 - Kiertäminen **oikealle** laskee kierroslukua.
 - Kiertäminen **vasemmalle** nostaa kierroslukua.

Turbo-nopeuden käyttö sopii yleisesti elintarvikkeiden käsittelyyn. Nesteisiin, kuumiin sekoitettaviin aineksiin ja kuivien ainesten sekoittamiseen nesteeseen (esimerkiksi myslin sekoittaminen jogurttiin) suosittelemme käyttämään kierrosluvun säätöä.

Asetettu nopeus näkyy nopeusnäytössä, kun painetaan käyttökatkaisinta. Mitä useampi segmentti palaa, sitä suurempi on asetettu nopeus.

- Pidä sauvasekoittimesta ja kulhosta kiinni.
- Kytke sauvasekoitin päälle painamalla haluamaasi käyttökatkaisinta.

i Sauvasekoitin on päällä niin kauan, kuin käyttökatkaisinta painetaan.

i Vältäaksesi sekoitettavien ainesten roiskumisen paina käyttökatkaisinta vasta, kun olet upottanut sekoitinosan sekoitettaviin aineksiin. Kytke sauvasekoitin aina pois päältä ennen kuin otat sen pois sekoitettavista aineksista.

- Kun lopetat sekoittamisen, vapauta käyttökatkaisin.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Paina lukituksen vapautuspainikkeita ja irrota sekoitinosa käyttölaitteesta.

Monitoimiosa ja terät

! **Loukkaantumiswaara; varo teräviä teriä ja moottorin pyörivää akselia**

Älä laita kättäsi kulhoon, kun laite on käynnissä. Käytä elintarvikkeiden lisäämiseen aina syöttöpaininta (13). Akseli pyörii vielä hetken laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen. Vaihda terät vain, kun akseli on pysähtynyt. Monitoimiosaa käytettäessä saa laitteen kytkeä päälle vain, kun laitekansi on asetettu paikalleen ja kierretty kiinni.

Tärkeää!

Kiinnitä käyttölaite monitoimiosan laitekanteen ja irrota se kannesta vain, kun laite ei ole käynnissä.

Yleisterä (14)

Lihan, kovan juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen. Noudata ehdottomasti taulukossa (kuva G) mainittuja enimmäismääriä.

! **Loukkaantumiswaara; varo terävää terää!**

Älä tartu kulhossa olevaan terään. Älä puhdista yleisterää paljain käsin. Käytä harjaa.

Tartu vain yleisterän muoviosaan.

! **Huomio!**

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet. Monitoimiosa ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvinpavut, retikka, muskottipähkinä) eikä pakasteiden hienontamiseen (hedelmät yms.).

Alkuvalmistelut

Kuva C

- Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle ja paina se alustaa vasten.
- Aseta terä paikalleen.
- Laita elintarvikkeet kulhoon.
- Laita laitekansi syöttöpainin paikalleen asetettuna kulhon päälle (laitekannessa oleva nuoli **a** johonkin kulhossa olevaan nokkaan **b**) ja kierrä vastapäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.

i Jos kulhossa on runsaasti aineksia, laitekansi ei ehkä asetu aivan vaivattomasti paikalleen. Kierrä käyttöyksikön alapuolella oleva kolmisiipinen kytkin tarvittaessa oikeaan asentoon.

i Varmista laitekanta sulkiessasi, että leikkuuterän varsi on kulhossa pystysuorassa asennossa, ks. kuva C-4b.

- Aseta käyttölaite kanteen ja lukitse paikalleen.

i Lukitse laite kuuluvasti laitekanteen, laitteen kytkin voi muutoin vaurioitua.

- Laita verkkopistoke pistorasiaan.

- Pidä käyttölaitteesta ja kulhosta kiinni ja kytke laite päälle. Turbo-nopeuden käyttö on yleensä suositeltavaa, kun käsitellään elintarvikkeita monitoimiosalla.
- Kun lopetat työskentelyn, vapauta käyttökatkaisin.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

Leikkuuterät (15A, 15B, 15F, 15G)



Loukkaantumiswaara; varo teräviä teriä!

Ole erityisen varovainen, kun käsittelet teriä! Ota terän muoto ja asento huomioon, kun asetat sen pidikelevyyn. Tartu terien pidikelevyyn vain sitä varten suunnitellusta tartuntasyvennyksestä.

Viipalointiterä - karkea (A)

Aseta käyttölaitteeseen haluamasi kierrosluku (suosituksemme: matala) kurkkujen, porkkanoiden, perunoiden viipalointiin.

Viipalointiterä - hieno (B)

Aseta käyttölaitteeseen haluamasi kierrosluku (suosituksemme: matala) kurkkujen, porkkanoiden, punajuurten, kesäkurpitsan viipalointiin.

Suikalointiterä - puolikarkea (F)

Aseta käyttölaitteeseen haluamasi kierrosluku (suosituksemme: korkea) omenoiden, porkkanoiden, juuston, valkokaalin suikalointiin.

Raastinterä – karkea (G)

Aseta käyttölaitteeseen haluamasi kierrosluku (suosituksemme: korkea) mykyjen, perunaohukaisten ja raakasalaattien aineiden raastamiseen.



Huomio!

Kovien elintarvikkeiden kuten esimerkiksi pamesaanijuuston, suklaan yms. käsittely viipalointi-, suikalointi- tai raastinterällä (A, B, F tai G) on kielletty. Viipalointi-, suikalointi- tai raastinterä (A, B, F tai G) soveltuvat kuituisten elintarvikkeiden kuten esimerkiksi purjon, raparperin ja sellerin käsittelyyn vain varauksin.

Alkuvalmistelut

Kuva D

- Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle ja paina se alustaa vasten.
- Aseta haluamasi terä pidikelevyyn. **Ota terän muoto ja asento huomioon (kuva D-1a)!**
- Aseta pidikelevy kulhon pohjassa olevaan tappiin.
- Laita laitekansi syöttöpainin paikalleen asetettuna (laittekanassa oleva nuoli **a** johonkin kulhossa olevaan nokkaan **b**) paikalleen ja kierrä vastapäivään, kunnes se lukittuu.



Loukkaantumiswaara; varo teräviä teriä!

Älä laita kättäsi täyttöaukkoon, kun laite on käynnissä. Käytä elintarvikkeiden lisäämiseen aina syöttöpaininta (13).

- Aseta käyttölaite kanteen ja lukitse paikalleen.
- Laita verkkopistoke pistorasiaan.
- Pidä käyttölaitteesta ja kulhosta kiinni ja kytke laite päälle. Aseta haluamasi nopeus.



Kytke laite ensin päälle, säädä kierrosluku ja laita viipaloitavat tai suikaloitavat ainekset vasta sitten laitteeseen.

- Laita viipaloitavat tai suikaloitavat ainekset laitteeseen.
- Lisää viipaloitavia tai suikaloitavia aineksia syöttöpainimella vain **kevyeesti** painamalla.



Älä paina viipaloitavia, suikaloitavia tai raastettavia aineksia (esimerkiksi puolikovaa juustoa) syöttöpainimella (13) liian voimakkaasti, muutoin laite voi kytkeytyä ylikuormituksen takia pois päältä, ks. Aputoimenpiteet häiriötapauksissa.

- Ota syöttöpainin pois paikaltaan ja lisää tarvikkeita täyttöaukon kautta.
- Kun lopetat työskentelyn, vapauta käyttökatkaisin.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

**Huomio!**

Tyhjennä kulho ennen kuin se on niin täynnä, että viipaloituja tai suikaloituja aineksia on terien pidikelevyyn saakka.

Pallovispilä

Kermavaahdon, valkuaisvaahdon ja maitovaahdon vatkaamiseen (kylmä maito, enintään 8 °C, tai kuuma maito, noin 60 °C).

**Huomio!**

Älä aseta pallovispilää koskaan käyttölaiteeseen ilman käyttölaiteistukkaa, ks. kuva E-3a.

**Huomio!**

Asenna ja irrota käyttölaiteistukka ja pallovispilä vain, kun laite ei käy.

Alkuvalmistelut**Kuva E**

- Laita elintarvikkeet sekoituskulhoon.
- Aseta istukka käyttölaiteeseen ja lukitse se paikalleen.
- Aseta pallovispilä istukkaan ja lukitse paikalleen.
- Laita verkkopistoke pistorasiaan.
- Pidä käyttölaiteesta ja sekoituskulhosta kiinni ja paina käyttökatkaisinta.
- Käytä kierrosluvun säätöä, jotta vältät sekoitettavien ainesten roiskumisen.
- Kun lopetat työskentelyn, vapauta käyttökatkaisin.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.

Työskentelyn jälkeen

- Kytke käyttölaite pois päältä ja irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- **Sekoitinosan irrottaminen:** Paina lukituksen vapautuspainikkeita ja irrota käyttölaite sekoitinosasta.
- **Monitoimiosan ja terien irrotus:**
 - Paina lukituksen vapautuspainikkeita ja irrota käyttölaite kannesta.
 - Kierrä laitekantta myötäpäivään ja irrota se kulhosta.
 - Yleisterä: Tartu yleisterän muoviosaan ja ota pois paikaltaan.

- Pidikelevy, jossa terälevy: Tartu terien pidikelevyn tartuntasyvennyksiin ja ota se pois paikaltaan. Käännä levy toisin päin ja paina terä alapuolelta varovasti pois paikaltaan (kuva F).



Jos terien pidikelevyn irrottaminen on liukkaiden tartuntasyvennysten takia hankalaa, voit käyttää apuna kuivaa liinaa tai talouspaperia.

- **Pallovispilän irrotus:**
 - Irrota pallovispilä käyttölaiteistukasta.
 - Paina lukituksen vapautuspainikkeita ja irrota istukka käyttölaiteesta.
- Puhdista kaikki osat, ks. »Puhdistus ja hoito«.

Puhdistus ja hoito**Sähköiskun vaara!**

Älä upota käyttölaitetta veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta! Pinnat saattavat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.



Muoviosiin tulee esimerkiksi porkkanoita tai punakaalia käsiteltäessä värjäytyimiä, jotka voidaan poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Käyttölaitteen puhdistus

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta!
- Pyyhi käyttölaite kostealla ja hankaa sen jälkeen kuivaksi.
- Sekoituskulho voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Pese sekoitinosaa astianpesukoneessa pystyasennossa (sekoitinosan terä ylöspäin) tai harjalla juoksevan veden alla.
- Anna sekoitinosan kuivua pystyasennossa, jotta sisällä oleva vesi pääsee valumaan pois.

Monitoimiosan ja terien puhdistus



Loukkaantumiswaara; varo teräviä teriä!

Tartu vain yleisterän muoviseen tartuntaosaan. Tartu terien pidikelevyyn vain sitä varten suunnitellusta tartuntasyvennyksestä.

Huomio!

Älä upota monitoimiosan laitekantta veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa. Laitekansi voidaan huuhdella pikaisesti juoksevan veden alla.

- Kulhot, syöttöpainin, terälevyt, terien pidikelevy ja terät voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi laitekansi vain kostealla tai huuhto pikaisesti juoksevan veden alla.

Pallovispilän puhdistus



Huomio!

Älä upota käyttölaiteistukkaa veteen äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

- Pallovispilä voidaan pestä astianpesukoneessa, istukka pyyhitään vain kostealla.

Aputoimenpiteet häiriötapauksissa

Häiriö	Aputoimenpide
Laite kytkeytyy käytön aikana pois päältä tai nopeusnäyttö alkaa vilkkua.	Ylikuormitussuoja on aktivoitunut. <ul style="list-style-type: none"> • Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke pistorasiasta. • Anna laitteen jäähtyä noin 1 tunnin ajan, jotta ylikuormitussuoja deaktivoituu. • Kytke laite uudelleen päälle.

Jos häiriö ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and

electronic equipment - WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Terkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasiosta vastaavilta henkilöiltä.

Takuu

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la marca BOSCH. Ha optado por un electrodoméstico moderno y de alta calidad. Encontrará más información sobre nuestros productos en nuestra página en Internet.

Este aparato está concebido para la elaboración de cantidades habituales en un uso doméstico o para usos similares al uso doméstico y no para un uso industrial. Un uso similar al doméstico incluye p. ej. las cocinas de empleados en tiendas, oficinas, explotaciones agrícolas u otras empresas industriales, así como el uso por parte de los clientes en pensiones, pequeños hoteles e instalaciones de alojamientos similares. Utilice el aparato solamente para cantidades habituales en el uso doméstico y durante un tiempo de uso correspondiente (véase tabla, **figura G**). Le rogamos que conserve las instrucciones de uso.

En caso de entrega del aparato a terceros, incluya también las instrucciones de uso. El aparato no necesita mantenimiento. En caso de no respetar las instrucciones para el uso correcto del aparato, la garantía del fabricante excluye los daños resultantes.

Vista general

Abra los desplegados laterales.

Figura A

- 1 Pie mezclador de acero inoxidable**
Insertar el pie mezclador hasta que encastre.
- 2 Unidad básica**
- 3 Cable de red**
- 4 Gancho**
Para conservar el aparato en suspensión.
- 5 Indicación de velocidad**
- 6 Regulación del número de revoluciones**
El número de revoluciones se puede ajustar de forma continua (solamente en combinación con la tecla **7a**).

- Un giro a la **derecha** reduce el número de revoluciones.
- Un giro a la **izquierda** aumenta el número de revoluciones.

7 Tecla de funcionamiento

- a** Velocidad regulable
(con regulación de número de revoluciones **6**)
- b** Velocidad turbo

La varilla mezcladora se encuentra conectada mientras se encuentre pulsada la tecla de funcionamiento (**a** o **b**).

8 Teclas de desbloqueo

Para retirar el accesorio deben pulsarse ambas teclas de desbloqueo simultáneamente.

9 Cuchillas del pie mezclador

10 Vaso mezclador

Al trabajar dentro del vaso mezclador se impiden las salpicaduras del producto batido. Para conservar los alimentos batidos coloque la tapa sobre el vaso mezclador.

Accesorio multifunción con útiles

- 11 Fuente**
- 12 Tapa multiusos**
- 13 Pisador**
- 14 Cuchilla universal**
- 15 Disco portaútiles para los diferentes útiles móviles**
- 15A Útil de corte - grueso**
- 15B Útil de corte - fino**
- 15F Útil de rallado - semifino**
- 15G Útil de rallado - grueso**
- 16 Varillas montaclaras con pieza acopladora**

Consejos y advertencias de seguridad



¡Peligro de lesiones!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Conecte y use el aparato únicamente según las indicaciones que figuran en la placa de características. Utilícelo solamente si el cable y el aparato no presentan ningún

daño. Mantenga a los niños alejados del aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato.

Las personas (también los niños) con percepción sensorial física o psíquica reducida, así como con escasa experiencia y conocimientos, no deben utilizar el aparato a no ser que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya instruido previamente en su uso. Retirar el enchufe antes del ensamblaje, después de cada uso, antes de la limpieza, antes de abandonar la estancia y en caso de un funcionamiento incorrecto. No pasar el cable por encima de cantos vivos o de superficies calientes. Si el cable de conexión de este aparato está dañado, debe repararlo el fabricante, su servicio de asistencia técnica o una persona con cualificación similar para evitar posibles daños. Las reparaciones en el aparato las debe realizar únicamente nuestro servicio de asistencia técnica.

No toque la varilla mezcladora con las manos húmedas y no la ponga en funcionamiento en seco. Use la varilla mezcladora solamente con los accesorios originales. Preste atención al elaborar líquidos calientes. Los líquidos pueden salpicar durante la elaboración.

No sumerja nunca el aparato en líquido por encima de la zona de unión del pie mezclador y la unidad básica. Tampoco mantenga esta zona bajo el chorro de agua. No sumerja nunca en agua la tapa multifunción del accesorio multifunción y no la lave en el lavavajillas. La tapa multifunción se puede enjuagar brevemente bajo el chorro de agua.

Le recomendamos que no deje jamás su aparato encendido más tiempo del necesario para mezclar el producto.

No coloque el pie mezclador jamás sobre superficies muy calientes o en alimentos batidos muy calientes. Antes de la elaboración con el pie mezclador deje que el alimento se enfríe hasta alcanzar los 80 °C o menos.

Encienda el aparato solamente cuando el útil o el accesorio se encuentren completamente

montados.

Cambie el accesorio y el útil solamente con el aparato parado y el enchufe retirado de la red eléctrica.

La fuente del accesorio multifunción no se puede usar en ningún caso para calentar alimentos en un horno microondas. La fuente no se puede usar para otros fines diferentes a los previstos.

Protección contra sobrecarga

En caso de una sobrecarga del aparato (p. ej. por un uso prolongado o por la aplicación de una presión excesiva con el pisador sobre el producto que se va a cortar o rallar), la protección contra sobrecarga apagará el aparato. Véase Ayuda en caso de averías.

Explicación de los símbolos del aparato o del accesorio



¡Precaución! ¡Útiles en rotación!
No meter los dedos en la apertura de alimentación.

Uso

Antes del primer uso, limpie a fondo el aparato y los accesorios, véase »Limpieza y cuidados«.

Varilla mezcladora



Peligro de lesiones debido a las cuchillas afiladas y a la rotación

No meta nunca los dedos en la cuchilla del pie mezclador.

No limpie nunca directamente con las manos las cuchillas del pie mezclador.

Use un cepillo.

¡Importante!

Coloque y retire el pie mezclador únicamente con el aparato parado.

Para mezclar mayonesas, salsas, bebidas batidas, alimentación de bebés, fruta y verdura hervida. Para convertir las sopas en puré.



La varilla mezcladora no es adecuada para la preparación de puré de patatas.

Preparación

Figura B

- Limpie todas las piezas antes de su uso.
- Desenrolle cuidadosamente el cable de red.
- Inserte el pie mezclador en la unidad básica hasta que encastre.
- Conecte el enchufe a la red.
- Ponga los alimentos en el vaso mezclador o en otro vaso alto.

i La varilla mezcladora funciona mejor cuando hay líquido con los alimentos que se van a batir.

- Ajuste el número de revoluciones deseado en la regulación del número de revoluciones.
 - Un giro a la **derecha** reduce el número de revoluciones.
 - Un giro a la **izquierda** aumenta el número de revoluciones.

Por regla general recomendamos la velocidad turbo para la elaboración de alimentos. Al usar líquidos, alimentos calientes y para mezclar (p. ej. muesli en yogur), recomendamos que utilice la regulación del número de revoluciones. La velocidad ajustada se muestra en la indicación de la velocidad al accionar la tecla de funcionamiento. Cuanto más segmentos se iluminen, mayor es la velocidad ajustada.

- Sujete bien la varilla mezcladora y el vaso.
- Encienda la varilla mezcladora pulsando sobre la tecla de funcionamiento deseada.

i La varilla mezcladora permanece encendida mientras se mantenga pulsada la tecla de funcionamiento.

i Para evitar que el alimento salpique, debe pulsar la tecla de funcionamiento una vez que el pie mezclador se encuentre sumergido en el alimento. Apague la varilla mezcladora siempre antes de sacarla del alimento batido.

- Tras elaborar el alimento batido, suelte la tecla de funcionamiento.

- Desconecte el enchufe de la red.
- Pulse las teclas de desbloqueo y retire el pie mezclador de la unidad básica.

Accesorio multifunción con útiles

¡Peligro de lesiones debido a las cuchillas afiladas y a la rotación!

Nunca meta los dedos en la fuente durante el funcionamiento. Para rellenar ingredientes use siempre el pisador (13). Después de apagar el aparato, el accionamiento continúa aún funcionando durante un periodo breve de tiempo. Cambie los útiles únicamente con el accionamiento parado. Si trabaja con el accesorio multifunción, el aparato solamente podrá encenderse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada.

¡Importante!

Coloque y retire la unidad básica sobre la tapa multifunción del accesorio multifunción solamente con el aparato parado.

Cuchillas universales (14)

Para picar carne, queso curado, cebollas, hierbas, ajo, fruta, verdura, avellanas, almendras. Observe necesariamente las cantidades máximas que figuran en la tabla (figura G).

¡Peligro de lesiones por cuchillas afiladas!

No meta nunca los dedos en la fuente. No limpie nunca directamente con las manos las cuchillas universales. Use un cepillo. Toque las cuchillas universales únicamente por su parte de plástico.

¡Atención!

Antes de picar carne, retire los cartílagos, huesos y tendones. El accesorio multifunción no es adecuado para picar alimentos muy duros (granos de café, rábano, nuez moscada) y productos congelados (fruta o similares).

Preparación

Figura C

- Coloque la fuente sobre una superficie plana y limpia, presione su base.
- Inserte las cuchillas.
- Introduzca los alimentos.
- Coloque la tapa multifunción con el pisador insertado sobre la fuente (flecha **a** de la tapa multifunción sobre cualquier pestaña **b** de la fuente) y gire en sentido antihorario hasta que encastre.

i Si hay cantidades grandes en la fuente, puede resultar difícil colocar la tapa de la unidad mecánica. En caso necesario deberá girarse el acoplamiento de tres aletas de la parte inferior de la unidad mecánica para colocarlo en la posición correcta.

i Al cerrar la parte superior de la unidad mecánica, habrá que observar que el eje de la cuchilla quede en posición vertical dentro del recipiente; véase la figura C-4b.

- Coloque la unidad básica sobre la tapa multifunción y deje que encastre.

i Debe oírse un ruido de enclavamiento del aparato sobre la parte superior, ya que de lo contrario, el acoplamiento del aparato puede quedar gravemente dañado.

- Conecte el enchufe a la red.
- Sujete la unidad básica y la fuente y conecte el aparato. Por regla general recomendamos la velocidad turbo para la elaboración de alimentos con el accesorio multifunción.
- Tras la elaboración del alimento, suelte la tecla de funcionamiento.
- Desconecte el enchufe de la red.

Útiles móviles para picar (15A, 15B, 15F, 15G)

¡Peligro de lesiones por cuchillas afiladas!

¡Se requiere un cuidado especial al manejar los útiles! Observe la forma y la posición del útil al colocarlo en el disco portaútiles. Para ello sujete el disco portaútiles solamente por los asideros previstos para ello.

Útil de corte – grueso (A)

Ajuste la unidad básica al número de revoluciones deseado (nuestro consejo: bajo) para cortar: pepinos, zanahorias, patatas.

Útil de corte – fino (B)

Ajuste la unidad básica al número de revoluciones deseado (nuestro consejo: bajo) para cortar: pepinos, zanahorias, remolacha, calabacín.

Útil de rallado – semifino (F)

Ajuste la unidad básica al número de revoluciones deseado (nuestro consejo: elevado) para rallar: manzanas, zanahorias, queso, repollo.

Útil de rallado – grueso (G)

Ajuste la unidad básica al número de revoluciones deseado (nuestro consejo: elevado) para rallar: albóndigas, patatas ralladas y ensaladas de verdura cruda.

¡Atención!

No se permite la elaboración de alimentos duros, como p. ej. queso parmesano, chocolate, etc. con los útiles de corte o rallado (A, B, F o G). Para la preparación de alimentos fibrosos como puerro, ruiubarbo o apio, las piezas de corte, raspado o rallado (A, B, F o G) no son del todo adecuadas.

Preparación

Figura D

- Coloque la fuente sobre una superficie plana y limpia, presione su base.
- Inserte el útil móvil deseado en el disco

portátiles. **Observe la forma y la posición del útil (figura D-1a).**

- Coloque el disco portaútiles sobre el vástago del fondo de la fuente.
- Coloque la tapa multifunción con el pisador insertado (flecha **a** de la tapa multifunción sobre cualquier pestaña **b** de la fuente) y gire en sentido antihorario hasta que encastre.



¡Peligro de lesiones por cuchillas afiladas!

Nunca meta los dedos en la apertura para rellenar durante el funcionamiento. Para rellenar ingredientes use siempre el pisador (13).

- Coloque la unidad básica sobre la tapa multifunción y deje que encastre.
- Conecte el enchufe a la red.
- Sujete la unidad básica y la fuente y conecte el aparato. Ajuste la velocidad deseada.



Primero conecte el aparato, ajuste el número de revoluciones y después introduzca el producto a cortar o a rallar.

- Introduzca el producto a cortar o a rallar.
- Aplique una **ligera** presión sobre el pisador para introducir el producto que se va a cortar o a rallar.



No debe ejercerse una presión excesiva sobre el producto que se va a cortar o a rallar (p. ej. queso de corte) con el pisador (13) porque el aparato podría desconectarse por un exceso de carga, véase "Ayuda en caso de averías".

- Retire el pisador e introducir los ingredientes por la apertura para la alimentación.
- Tras la elaboración del alimento, suelte la tecla de funcionamiento.
- Desconecte el enchufe de la red.



¡Atención!

Vaciar la fuente antes de que esté llena y el producto cortado o rallado llegue al disco portaútiles.

Varilla montaclaras

Para batir nata, claras a punto de nieve y espuma de leche (leche fría, máx. 8 °C, o leche caliente, aprox. 60 °C).



¡Atención!

No insertar nunca las varillas montaclaras en la unidad básica sin la pieza acopladora, véase figura E-3a.



¡Atención!

Insertar y retirar la pieza acopladora con la varilla montaclaras solamente con el aparato parado.

Preparación

Figura E

- Introduzca los alimentos en el vaso mezclador.
- Inserte la pieza acopladora en la unidad básica hasta que encastre.
- Inserte la varilla montaclaras en la pieza acopladora hasta que encastre.
- Conecte el enchufe a la red.
- Sujete la unidad básica y el vaso mezclador y pulse la tecla de funcionamiento.
- Use la regulación del número de revoluciones para evitar salpicaduras del producto batido.
- Tras la elaboración del alimento, suelte la tecla de funcionamiento.
- Desconecte el enchufe de la red.

Tras el trabajo

- Desconecte la unidad básica y retire el enchufe de red.
- **Retire el pie mezclador:** Pulse las teclas de desbloqueo y retire el pie mezclador de la unidad básica.
- **Retire el accesorio multifunción con los útiles:**
 - Pulse las teclas de desbloqueo y retire la unidad básica de tapa multifunción.
 - Gire la tapa multifunción en sentido horario y retírela de la fuente.
 - Con las cuchillas universales: Sujete las cuchillas universales por su parte de plástico y retírelas.

- Con disco portaútiles con útil de corte: Para ello sujete el disco portaútiles por los asideros y retírelo. Gire el disco portaútiles y presione con cuidado desde el lado inferior sobre el útil de corte para extraerlo (figura F).

i Si es difícil sacar el disco portaútiles porque los asideros están resbaladizos, puede emplearse un paño seco o papel de cocina.

- **Retire la varilla montaclaras:**
 - Retire la varilla montaclaras de la pieza acopladora.
 - Pulse las teclas de desbloqueo y retire la pieza acopladora de la unidad básica.
- Limpie todas las piezas, véase »Limpieza y cuidados«.

Cuidados y limpieza

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!
No sumerja jamás la unidad básica en agua y no la lave en el lavavajillas. No use una limpiadora de vapor. Las superficies pueden dañarse. No utilice productos de limpieza abrasivos.

i Al elaborar p. ej. zanahorias o col lombarda puede haber coloraciones en las partes de plástico que se pueden eliminar con unas gotas de aceite de uso alimentario.

Limpiar la unidad básica

- Desconecte el enchufe de la red.
- Pase un paño húmedo por la unidad básica y a continuación séquela.
- El vaso mezclador se puede lavar en el lavavajillas.
- El pie mezclador se puede lavar en el lavavajillas en posición vertical (las cuchillas hacia arriba) o con un cepillo bajo el chorro de agua.
- Deje secar el pie mezclador en posición vertical para que pueda salir el agua que se haya introducido.

Limpiar el accesorio multifunción con útiles

⚠ ¡Peligro de lesiones por cuchillas afiladas!

Toque las cuchillas universales únicamente por su asidero de plástico. Para ello sujete el disco portaútiles solamente por los asideros previstos para ello.

¡Atención!

No sumerja nunca en agua la tapa multifunción del accesorio multifunción y no la lave en el lavavajillas. La tapa multifunción se puede enjuagar brevemente bajo el chorro de agua.

- La fuente, el pisador, los útiles de corte, el disco portaútiles para los útiles móviles y las cuchillas son resistentes al lavavajillas.
- Limpie la tapa multifunción con un paño húmedo o brevemente bajo el chorro de agua.

Limpiar la varilla montaclaras

⚠ ¡Atención!
No sumerja nunca en agua la pieza acopladora y no la lave bajo el chorro de agua o en el lavavajillas.

- La varilla montaclaras se puede lavar en el lavavajillas, la pieza acopladora debe limpiarse únicamente con un paño húmedo.

Ayuda en caso de averías

Avería	Solución
El aparato se desconecta durante su uso o la indicación de velocidad comienza a parpadear.	<p>La protección contra sobrecarga se encuentra activada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desconectar el aparato y retire el enchufe de red. • Dejar enfriar el aparato aprox. 1 hora para desactivar la protección contra sobrecarga. • Conectar de nuevo el aparato.

Si la avería no se elimina, diríjase al servicio de asistencia técnica.

Indicaciones para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE 2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea. Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico

Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico.

Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.** Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO:

FD:

E-Nr.:

F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Agradecemos a aquisição do seu novo aparelho da firma BOSCH. Optou assim por um equipamento doméstico moderno e de primeira qualidade. Poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos na nossa página na Internet.

Este aparelho destina-se ao processamento de volumes habituais ao uso doméstico ou aplicações similares não-comerciais. Aplicações similares ao uso doméstico incluem, por exemplo, a utilização em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios, explorações agrícolas e outros estabelecimentos comerciais, bem como a utilização por hóspedes em pensões, pequenos hotéis e instalações residenciais semelhantes.

Utilizar o aparelho apenas para volumes de processamento habituais ao uso doméstico e durante a duração de utilização correspondente (ver tabela, **Figura G**). Guardar o Manual de instruções. No caso de entrega do aparelho a terceiros, o Manual de instruções deve acompanhá-lo. O aparelho não carece de manutenção. O desrespeito por estas instruções que permitem a utilização correcta do aparelho isenta o fabricante de qualquer responsabilidade pelos danos daí resultantes.

Visão geral

Desdobrar as páginas com ilustrações.

Figura A

- 1 Pé triturador em aço inoxidável**
Encaixar o pé triturador no módulo base.
- 2 Módulo base**
- 3 Cabo de rede**
- 4 Suspensão**
Para arrumação suspensa do aparelho.
- 5 Indicação de velocidade**
- 6 Regulação das rotações**
Rotações de ajuste progressivo (só em conjunto com a tecla **7a**).

- Rodar para a **direita** reduz a velocidade de rotação.
- Rodar para a **esquerda** aumenta a velocidade de rotação.

7 Tecla de ligação

- a** Velocidade regulável
(com regulação de rotações **6**)
- b** Velocidade turbo

A varinha está ligada, enquanto a tecla de ligação (**a** ou **b**) estiver premida.

8 Teclas de destravamento

Para retirar o acessório, premir simultaneamente as duas teclas de destravamento.

9 Lâmina do pé triturador

10 Copo misturador

Ao trabalhar-se com o copo misturador, evitam-se os salpicos durante a mistura dos alimentos. Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no copo misturador.

Acessórios multifunções com ferramentas

- 11 Recipiente**
- 12 Parte superior de encaixe da engrenagem**
- 13 Calçador**
- 14 Lâmina universal**
- 15 Disco de suporte para placas de intercalar para corte**
- 15A Placa de intercalar para cortar - grosso**
- 15B Placa de intercalar para cortar - fino**
- 15F Placa de intercalar para ralar - médio**
- 15G Placa de intercalar para ralar - grosso**
- 16 Batedor de claras com engrenagem adaptável**

Indicações de segurança



Perigo de ferimentos
Perigo de electrocussão

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações constantes da placa de características. Só utilizar, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos. Manter as crianças

afastadas do aparelho. Vigiar as crianças para evitar que estas brinquem com o aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais físicas ou mentais ou ainda sem experiência nem conhecimentos sobre o aparelho, excepto se estiverem sob vigilância ou tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. Desligar a ficha da tomada antes da montagem, depois de cada utilização, antes da limpeza, antes de sair da cozinha e em caso de falha de funcionamento. Não puxar o cabo de alimentação sobre arestas vivas ou superfícies quentes. Se o cabo de ligação deste aparelho estiver danificado, terá de 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 efectuadas somente pelos nossos serviços técnicos.

Nunca utilizar a varinha com as mãos húmidas, nem colocá-la em funcionamento em vazio. Utilizar a varinha apenas com acessórios originais. Cuidado ao preparar líquidos quentes, pois estes podem salpicar durante a sua preparação.

Não mergulhar o aparelho em qualquer líquido acima da zona de união do pé com o módulo base e nunca lavá-lo sob água corrente. Nunca mergulhar a parte superior de encaixe da engrenagem do acessório multifunções em água, nem lavá-la na máquina de lavar loiça. A parte superior de encaixe da engrenagem pode ser lavada, por breves instantes, sob água corrente. Recomenda-se que nunca deixe o aparelho ligado durante mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos.

Nunca colocar o pé triturador sobre superfícies quentes nem utilizá-lo para misturar alimentos muito quentes. Antes da preparação com o pé triturador, deixar

arrefecer alimentos quentes até uma temperatura igual ou inferior a 80 °C! Só ligar o aparelho quando as ferramentas ou os acessórios estiverem completamente montados.

Apenas substituir os acessórios ou a ferramenta com o aparelho desligado e a ficha de rede extraída da tomada.

O recipiente do acessório multifunções não pode, de caso algum, ser utilizado para aquecer alimentos num microondas. O recipiente não pode ser utilizado para outros fins que não os previstos.

Protecção de sobrecarga

Em caso de sobrecarga do aparelho (p. ex., devido a uma utilização demasiado prolongada ou a uma pressão excessiva, exercida sobre os alimentos para cortar ou ralar, com o calcador), a protecção de sobrecarga desliga o aparelho; consultar Ajuda em caso de avarias.

Explicação dos símbolos no aparelho ou acessórios



Cuidado! Ferramentas em rotação! Não tocar na abertura de enchimento.

Utilização

Limpar minuciosamente o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização; consultar »Limpeza e Manutenção«.

Varinha




Perigo de ferimentos devido a lâminas afiadas/accionamento em rotação

Nunca tocar na lâmina do pé triturador. Nunca limpar a lâmina do pé triturador com as mãos desprotegidas. Utilizar uma escova.

Importante!

Montar e desmontar o pé triturador apenas com o aparelho totalmente parado.


Para preparar maioneses, molhos, batidos, alimentos para bebês, frutas e legumes cozidos. Para passar sopas.

 A varinha não é adequada para preparar puré de batata.

Preparar

Figura B

- Antes de utilizar, limpar todos os componentes.
- Desenrolar completamente o cabo de rede.
- Encaixar o pé triturador no módulo base.
- Ligar a ficha de rede à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador ou noutro copo alto.


 A varinha funciona melhor, se existir um líquido misturado com os alimentos a preparar.


- Regular a rotação pretendida com o dispositivo de regulação das rotações.
 - Rodar para a **direita** reduz a velocidade de rotação.
 - Rodar para a **esquerda** aumenta a velocidade de rotação.

De um modo geral, recomenda-se a velocidade turbo para o processamento de alimentos. No caso de líquidos, alimentos quentes e para misturar alimentos (por exemplo, Muesli com iogurte) recomenda-se a regulação das rotações.

A velocidade regulada é mostrada na indicação de velocidade após accionamento da tecla de ligação. Quanto maior for o número de segmentos iluminados, mais elevada será a velocidade regulada.

- Segurar a varinha e o copo.
- Ligar a varinha, premindo a tecla de ligação pretendida.

 A varinha está ligada, enquanto a tecla de ligação estiver premida.

 Para se evitar salpicos dos alimentos em preparação, premir a tecla de

ligação só depois de o pé triturador ter mergulhado nos alimentos.

Desligar sempre a varinha antes de a retirar dos alimentos.

- Após a preparação dos alimentos, libertar a tecla de ligação.
- Desligar a ficha de rede da tomada.
- Premir as teclas de destravamento e separar o pé triturador do módulo base.

Acessórios multifunções com ferramentas

Perigo de ferimentos devido a lâminas afiadas/accionamento em rotação!

Durante o funcionamento, nunca tocar no recipiente. Para pressionar os ingredientes, utilizar sempre o calcador (13).

Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes. Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

Ao trabalhar com o acessório multifunções, o aparelho só pode ser ligado com a parte superior de encaixe da engrenagem montada e bem apertada.

Importante!

Só colocar e retirar o módulo base sobre a parte superior de encaixe da engrenagem do acessório multifunções com o aparelho completamente parado.

Lâmina universal (14)

Para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes, amêndoas. É imperativo respeitar as quantidades máximas indicadas na tabela (Figura G).

Perigo de ferimentos devido a lâmina afiada!

Nunca tocar na lâmina no recipiente. Nunca limpar a lâmina universal com as mãos desprotegidas. Utilizar uma escova. Segurar na lâmina universal apenas pela peça de plástico.

**Atenção!**

Antes de picar carne, devem ser retirados ossos, cartilagens e nervos. O acessório multifunções não é adequado para picar alimentos muito duros (grãos de café, rabanetes, noz moscada) e congelados (fruta, etc.).

Preparar**Figura C**

- Colocar e pressionar o recipiente sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa.
- Montar a lâmina.
- Introduzir os alimentos.
- Colocar a parte superior de encaixe da engrenagem sobre o recipiente, com o calcador aplicado (seta **a** na parte superior de encaixe da engrenagem, sobre qualquer saliência **b** no recipiente), e rodá-la no sentido inverso dos ponteiros do relógio, até engatar.



Caso maiores quantidades de ingredientes se encontrem na tigela, a colocação da tampa da engrenagem pode ser algo complicada. Gire, eventualmente, a embraiagem de três pás na parte inferior da unidade de engrenagem para a posição correcta.



Ao fechar a parte superior de encaixe da engrenagem, preste atenção para que a haste da lâmina de corte assente verticalmente no copo; ver Figura C-4b.

- Colocar o módulo base sobre a parte superior de encaixe da engrenagem e encaixá-lo.



Deixe o aparelho engatar audivelmente na placa de intercalar da engrenagem; caso contrário, a embraiagem do aparelho pode ser gravemente danificada.

- Ligar a ficha de rede à tomada.
- Segurar o módulo base e o recipiente e ligar o aparelho. De um modo geral, recomenda-se a velocidade turbo para o processamento de alimentos com o acessório multifunções.

- Após a preparação, libertar a tecla de ligação.
- Desligar a ficha de rede da tomada.

Placas de intercalar para triturar (15A, 15B, 15F, 15G)**Perigo de ferimentos devido a lâminas afiadas!**

Proceder com especial cuidado quando manusear as placas de intercalar! Ter em atenção a forma e a posição da placa ao ser intercalada no disco de suporte. Pegar no disco de suporte apenas pelas cavidades previstas para o efeito.

Placa de intercalar para cortar - grosso (A)

Colocar o módulo base na rotação pretendida (a nossa recomendação: baixa) para cortar: pepinos, cenouras, batatas.

Placa de intercalar para cortar - fino (B)

Colocar o módulo base na rotação pretendida (a nossa recomendação: baixa) para cortar: pepinos, cenouras, beterraba, courgettes.

Placa de intercalar para ralar - médio (F)

Colocar o módulo base na rotação pretendida (a nossa recomendação: alta) para ralar: maçãs, cenouras, queijo, couve.

Placa de intercalar para ralar - grosso (G)

Colocar o módulo base na rotação pretendida (a nossa recomendação: alta) para ralar: bolas de massa («Knödel»), bolinhos de batata e crudités.

**Atenção!**

O processamento de alimentos duros, como, por exemplo, queijo parmesão, chocolate, etc., não é permitido com a placa de intercalar para cortar ou ralar (A, B, F ou G). Para o processamento de alimentos fibrosos, como, p. ex., alho-porro, ruibarbo e aipo, as placas de intercalar para cortar ou ralar (A, B, F ou G) apenas são adequadas em determinadas condições.

Preparar

Figura D

- Colocar e pressionar o recipiente sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa.
- Montar a placa de intercalar pretendida no disco de suporte. **Ter em atenção a forma e a posição da placa de intercalar (Figura D-1a)!**
- Colocar o disco de suporte sobre a cavilha na base do recipiente.
- Colocar a parte superior de encaixe da engrenagem com o calcador montado (seta **a** na parte superior de encaixe da engrenagem, sobre qualquer saliência, **b** no recipiente) e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até engatar.



Perigo de ferimentos devido a lâminas afiadas!

Durante o funcionamento, nunca tocar na abertura de enchimento. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador (13).

- Colocar o módulo base sobre a parte superior de encaixe da engrenagem e encaixá-lo.
- Ligar a ficha de rede à tomada.
- Segurar o módulo base e o recipiente e ligar o aparelho. Regular a velocidade pretendida.



Primeiro, ligar o aparelho, regular a rotação e só então adicionar os alimentos para cortar ou ralar.

- Adicionar os alimentos para cortar ou ralar.
- Com o calcador, empurrar **suavemente** os alimentos para cortar ou ralar.



Não pressionar excessivamente o calcador (13) sobre os alimentos para cortar, ralar grosso ou fino (p. ex., queijo fatiado), caso contrário o aparelho poderá desligar-se devido a sobrecarga; consultar Ajuda em caso de avarias.

- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.

- Após a preparação, libertar a tecla de ligação.
- Desligar a ficha de rede da tomada.

Atenção!

Esvaziar o recipiente antes de este estar demasiado cheio e o produto para cortar ou ralar alcançar o disco de suporte.

Batedor de claras

Para bater natas, claras em castelo e leite (leite frio, máx. 8 °C, ou leite quente, aprox. 60 °C).



Atenção!

Nunca introduzir o batedor de claras no aparelho base sem a engrenagem auxiliar, ver a figura E-3a.



Atenção!

Só colocar e retirar a engrenagem adaptável com o batedor de claras se o aparelho estiver completamente parado.

Preparar

Figura E

- Colocar os alimentos dentro do copo misturador.
- Encaixar o pé triturador no módulo base.
- Encaixar o batedor de claras na engrenagem adaptável.
- Ligar a ficha de rede à tomada.
- Segurar o módulo base e o copo misturador, e premir a tecla de ligação.
- Utilizar a regulação das rotações para evitar salpicos dos alimentos.
- Após a preparação, libertar a tecla de ligação.
- Desligar a ficha de rede da tomada.

Depois do trabalho

- Desligar o módulo base e a ficha de rede da tomada.
- **Retirar o pé triturador:** Premir as teclas de destravamento e separar o módulo base do pé triturador.
- **Retirar o acessório multifunções com ferramentas:**
 - Premir as teclas de destravamento e separar o módulo base da parte superior de encaixe da engrenagem.

- Rodar a parte superior de encaixe da engrenagem no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-la do recipiente.
- No caso de lâmina universal: Segurar na lâmina universal pela peça de plástico e retirá-la.
- No caso de disco de suporte com placa de intercalar para cortar: Pegar no disco de suporte pelas cavidades e retirá-lo. Virar o disco de suporte e pressionar cuidadosamente a peça de intercalar para fora, pela parte de baixo (Figura F).

i Se a remoção do disco de suporte for dificultada devido a cavidades escorregadias, poderá utilizar um pano ou um lenço de papel seco como meio auxiliar.

- **Retirar o batedor de claras:**
 - Retirar o batedor de claras da engrenagem adaptável.
 - Premir as teclas de destravamento e separar a engrenagem adaptável do módulo base.
- Limpar todos os componentes, consultar »Limpeza e Manutenção«.

Limpeza e Manutenção



Perigo de electrocussão!
*Nunca mergulhar o módulo base em água nem colocar na máquina de lavar. Não utilizar nenhuma máquina de limpeza a vapor!
 As superfícies podem ficar danificadas. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.*

i Ao preparar, por exemplo, cenouras ou couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpar o módulo base

- Desligar a ficha de rede da tomada!
- Limpar o módulo base com um pano húmido e, em seguida, friccionar a seco.

- O copo misturador pode ser lavado na máquina de lavar louça.
- Lavar o pé triturador na máquina de lavar louça em posição vertical (com a lâmina do pé triturador para cima) ou com uma escova sob água corrente.
- Colocar o pé triturador a secar em posição vertical, para que a água infiltrada possa escorrer.

Limpar o acessório multifunções com ferramentas



Perigo de ferimentos devido a lâminas afiadas!

Segurar na lâmina universal apenas pelo bordo de plástico. Pegar no disco de suporte apenas pelas cavidades previstas para o efeito.

Atenção!

Nunca mergulhar a parte superior de encaixe da engrenagem do acessório multifunções em água, nem lavá-la na máquina de lavar louça. A parte superior de encaixe da engrenagem pode ser lavada, por breves instantes, sob água corrente.

- O recipiente, o calcador, as placas de intercalar para cortar, o disco de suporte para placas de intercalar para corte e as lâminas podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Limpar a parte superior de encaixe da engrenagem com um pano húmido ou lavar rapidamente sob água corrente.

Limpar o batedor de claras



Atenção!

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em água nem lavar sob água corrente ou na máquina de lavar louça.

- O batedor de claras pode ser lavado na máquina de lavar louça, mas a engrenagem adaptável só pode ser limpa com um pano húmido.

Ajuda em caso de avarias

Avaria	Resolução
O aparelho desliga-se durante a utilização ou a indicação de velocidade começa a piscar.	A protecção de sobrecarga está activada. <ul style="list-style-type: none"> • Desligar o aparelho e desligar a ficha de rede. • Deixar o aparelho arrefecer durante aproximadamente 1 hora, para desactivar a protecção de sobrecarga. • Voltar a ligar o aparelho.

Se não for possível eliminar a avaria, deve dirigir-se aos serviços técnicos.

Indicações sobre a reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). A directiva prevê as condições de recolha e a valorização de aparelhos usados, em vigor em toda a UE. Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Garantia

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

Direitos reservados quanto a alterações.

Ta θερμά μας συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον οίκο BOSCH. Πήρατε την απόφαση για μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περισσότερες πληροφορίες για τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για επεξεργασία των συνηθισμένων σ' ένα νοικοκυριό ποσοτήτων ή για σπιτικές, μη επαγγελματικές χρήσεις. Οι σπιτικές χρήσεις περιλαμβάνουν π.χ. τη χρήση σε κουζίνες συνεργατών σε μαγαζιά, γραφεία, γεωργικές ή άλλες επαγγελματικές μονάδες, καθώς και τη χρήση από τους πελάτες πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων οικιακών εγκαταστάσεων.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας συνήθεις σ' ένα νοικοκυριό (βλέπε πίνακα, **Εικ. G**). Παρακαλώ φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.

Σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης. Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση. Η μη τήρηση των υποδείξεων για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την εγγύηση του κατασκευαστή για τις εκ τούτου προκύπτουσες ζημιές.

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικ. A

- 1 Πόδι μίξερ από ανοξείδωτο χάλυβα**
Τοποθετήστε το πόδι μίξερ και αφήστε το να ασφαλίσει.
- 2 Βασική συσκευή**
- 3 Ηλεκτρικό καλώδιο**
- 4 Ανάρτηση**
Για την ανάρτηση της συσκευής κατά τη φύλαξή της.
- 5 Ένδειξη της ταχύτητας**
- 6 Ρύθμιση του αριθμού των στροφών**
Αριθμός στροφών συνεχώς

ρυθμιζόμενος
(μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο
7a).

- Στροφή προς τα δεξιά μειώνει τον αριθμό των στροφών.
- Στροφή προς τα αριστερά αυξάνει τον αριθμό των στροφών.

7 Πλήκτρο ενεργοποίησης

a Ρυθμιζόμενη ταχύτητα
(με ρύθμιση του αριθμού των
στροφών **6**)

b Ταχύτητα Turbo

Το κυλινδρικό μίξερ είναι ενεργοποιημένο, όσο ένα πλήκτρο ενεργοποίησης (**a** ή **b**) είναι πατημένο.

8 Πλήκτρα απασφάλισης

Για την αφαίρεση του εξαρτήματος πατήστε συγχρόνως τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.

9 Μαχαίρι ποδιού μίξερ

10 Δοχείο ανάμειξης

Η εργασία στο δοχείο ανάμειξης εμποδίζει το πιπίλισμα του αναμειγνυόμενου υλικού. Για τη φύλαξη των επεξεργασμένων τροφίμων θέστε το καπάκι πάνω στο δοχείο ανάμειξης.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα με εργαλεία

11 Μπολ

12 Προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης

13 Έμβολο εισαγωγής

14 Μαχαίρι γενικής χρήσης

15 Δίσκος στήριξης των εξαρτημάτων

15A Εξάρτημα κοπής - χοντρό

15B Εξάρτημα κοπής - ψιλό

15F Εξάρτημα ξυσίματος - μεσαίο

15G Εξάρτημα τριψίματος - χοντρό

16 Χτυπητήρι με στέλεχος σύνδεσης στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης

Υποδείξεις ασφαλείας



Κίνδυνος τραυματισμού
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η σύνδεση και η λειτουργία της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Επιβλέψτε τα παιδιά, για να αποφύγετε, να παίζουν με τη συσκευή.

Μην επιτρέψετε σε άτομα (επίσης και σε παιδιά) με μειωμένη σωματική αισθητηριακή αντίληψη ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων το χειρισμό της συσκευής. Εκτός εάν αυτά τα άτομα επιβλέπονται ή είχαν ενημερωθεί σχετικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο, το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τραβήξτε το φισ από την πρίζα πριν τη συναρμολόγηση, μετά από κάθε χρήση, πριν από τον καθαρισμό, πριν από την εγκατάλειψη του χώρου και σε περίπτωση μιας λάθους λειτουργίας. Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο πάνω από κοφτερές ακμές ή καυτές επιφάνειες. Για την αποφυγή των κινδύνων, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης αυτής της συσκευής έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το σέρβις πελατών της εταιρείας του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο. Αναθέστε τις επισκευές στη συσκευή μόνο στο το σέρβις πελατών της εταιρείας μας.

Μη χρησιμοποιείτε το κυλινδρικό μίξερ με υγρά χέρια και μη το λειτουργείτε χωρίς φορτίο. Λειτουργείτε το κυλινδρικό μίξερ μόνο με τα γνήσια εξαρτήματα. Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Τα υγρά μπορούν κατά την επεξεργασία να πιπίλισουν.

Μη βυθίσετε τη συσκευή στο υγρό πάνω από το σημείο σύνδεσης του ποδιού μίξερ με τη βασική συσκευή και μην κρατήσετε τη συσκευή ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης του πολυλειτουργικού εξαρτήματος στο νερό και μη το καθαρίσετε στο πλυντήριο των πιάτων. Το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης μπορεί να ζεπλυθεί σύντομα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Συνίσταται, να μην παραμένει η συσκευή ποτέ περισσότερο ενεργοποιημένη, απ' ό,τι απαιτείται για την επεξεργασία των υλικών που θέλετε να αναμείξετε.

Μην τοποθετήσετε το πόδι του μίξερ ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες ή μην το χρησιμοποιήσετε σε πάρα πολύ καυτό μίγμα. Πριν την επεξεργασία καυτών υλικών μείξτε με το πόδι μίξερ αφήστε τα να κρυώσουν στους 80 °C ή χαμηλότερα!

Ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν τα εργαλεία ή τα εξαρτήματα είναι πλήρως συναρμολογημένα.

Αλλάζετε τα εξαρτήματα και το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή και τραβηγμένο το φιν από την πρίζα.

Το μπολ του πολυλειτουργικού εξαρτήματος δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα τροφίμων σε ένα φούρνο μικροκυμάτων. Το μπολ δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για διαφορετικούς από τους προβλεπόμενους σκοπούς.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης της συσκευής (π.χ. λόγω πολύ μεγάλης διάρκειας χρήσης ή λόγω εφαρμογής υπερβολικής πίεσης πάνω στο υλικό που προορίζεται για κοπή, ξύσιμο ή τρίψιμο με το έμβολο εισαγωγής) η ασφάλεια υπερφόρτωσης απενεργοποιεί τη συσκευή, βλέπε «Βοήθεια σε περίπτωση βλάβης».

Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή στα εξαρτήματα



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία!

Μην απλώνετε τα χέρια σας στο άνοιγμα πλήρωσης.

Χειρισμός

Πριν τη θέση της συσκευής για πρώτη φορά σε λειτουργία καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλέπε «Καθαρισμός και φροντίδα».

Κυλινδρικότα μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης
Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στο πόδι μίξερ

Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι του ποδιού μίξερ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το πόδι μίξερ μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Για την ανάμειξη μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ, παιδικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών. Για την πολτοποίηση σουπας.



Το κυλινδρικό μίξερ δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή πουρέ πατάτας.

Προετοιμασία

Εικ. Β

- Πριν τη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.
- Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε το πόδι μίξερ στη βασική συσκευή και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα του ρεύματος.
- Βάλτε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης ή σε ένα άλλο υψηλό δοχείο.



Το κυλινδρικό μίξερ λειτουργεί καλύτερα, όταν στα επεξεργαζόμενα τρόφιμα βρίσκεται κάποιο υγρό.

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση του αριθμού των στροφών.
 - Στροφή προς τα δεξιά μειώνει τον αριθμό των στροφών.
 - Στροφή προς τα αριστερά αυξάνει τον αριθμό των στροφών.

Γενικά η ταχύτητα Turbo συνίσταται για την επεξεργασία τροφίμων. Στα υγρά, καυτά υλικά και για ανακάτεμα (π.χ. μούσλι σε γιαούρτι) συνιστούμε, να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση του αριθμού των στροφών.

Η ρυθμισμένη ταχύτητα εμφανίζεται με το πάτημα του πλήκτρου ενεργοποίησης μέσω της ένδειξης της ταχύτητας. Όσο περισσότερα τμήματα ανάβουν, τόσο υψηλότερη είναι η ρυθμισμένη ταχύτητα.

- Κρατήστε σταθερά το κυλινδρικό μίξερ και το δοχείο.
- Ενεργοποιήστε το κυλινδρικό μίξερ, πατώντας το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.

i Το κυλινδρικό μίξερ είναι ενεργοποιημένο τόσο, όσο το πλήκτρο ενεργοποίησης είναι πατημένο.

i Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των αναμιγνυόμενων τροφίμων, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης, αφού πρώτα βυθίσετε το πόδι μίξερ στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα. Απενεργοποιείτε το κυλινδρικό μίξερ πάντα, προτού το απομακρύνετε από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.

- Μετά την επεξεργασία των αναμιγνυόμενων τροφίμων αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και αφαιρέστε το πόδι μίξερ από τη βασική συσκευή.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα με εργαλεία

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μην απλώνετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε το έμβολο εισαγωγής (13).

Μετά την απενεργοποίηση ο μηχανισμός κίνησης συνεχίζει να κινείται ακόμα για λίγο χρόνο. Αλλάξτε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης. Στις εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί η συσκευή μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τη βασική συσκευή μόνο ακινητοποιημένη πάνω στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης του πολυλειτουργικού εξαρτήματος.

Μαχαίρι γενικής χρήσης (14)

Για τον τεμαχισμό κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών φυτών, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, αμυγδάλων. Προσέξτε οπωσδήποτε τη μέγιστη ποσότητα στον πίνακα (**Εικ. G**).

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι μέσα στο μπολ. Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε μια βούρτσα. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό μέρος.

Προσοχή!

Πριν τον τεμαχισμό του κρέατος απομακρύνετε τους χόνδρους, τα κόκκαλα και τους τένοντες. Το πολυλειτουργικό εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών υλικών (κόκκοι καφέ, ραπανάκια, μοσχοκάρυδα) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή άλλα παρόμοια).

Προετοιμασία

Εικ. C

- Τοποθετήστε το μπολ πάνω σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε το.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Προσθέστε τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης με τοποθετημένο το έμβολο εισαγωγής πάνω στο μπολ (το βέλος **a** στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης πάνω σε μια οποιαδήποτε μύτη **b** στο μπολ) και στρέψτε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, ώσπου να ασφαλίσει.

i Όταν στο μπολ βρίσκονται μεγαλύτερες ποσότητες υλικών, μπορεί η τοποθέτηση του καπακιού του μηχανισμού μετάδοσης της κίνησης να είναι λίγο δύσκολη. Περιστρέψτε ενδεχομένως το συμπλέκτη τριών περυγίων στην κάτω πλευρά της μονάδας του μηχανισμού μετάδοσης της κίνησης στη σωστή θέση.

i Κατά το κλείσιμο του προσαρτήματος μετάδοσης της κίνησης προσέξτε, να βρίσκεται το στέλεχος του μαχαιριού κοπής κάθετα στο δοχείο, βλέπε Εικ. C-4b.

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και αφήστε τη να ασφαλίσει.

i Αφήστε τη συσκευή να ασφαλίσει με τον αντίστοιχο χαρακτηριστικό ήχο στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης, διαφορετικά ο συμπλέκτης της συσκευής μπορεί να υποστεί σοβαρή ζημιά.

- Συνδέστε το φως στην πρίζα του ρεύματος.
- Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και το μπολ και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Γενικά η ταχύτητα Turbo συνίσταται για την επεξεργασία τροφίμων με το πολυλειτουργικό εξάρτημα.
- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Τραβήξτε το φως από την πρίζα.

Εξαρτήματα τεμαχισμού (15A, 15B, 15F, 15G)



Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαιρία!

Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά την εργασία με τα εξαρτήματα! Κατά την τοποθέτηση στο δίσκο στήριξης προσέξτε τη μορφή και τη θέση του εξαρτήματος. Πιάνετε το δίσκο στήριξης μόνο στα προβλεπόμενα γι' αυτό κοιλώματα λαβής.

Εξάρτημα κοπής – χοντρό (A)

Ρυθμίστε τη βασική συσκευή στον επιθυμητό (η σύστασή μας: χαμηλός) αριθμό στροφών για την κοπή των εξής: Αγγούρια, καρότα, πατάτες.

Εξάρτημα κοπής – ψιλό (B)

Ρυθμίστε τη βασική συσκευή στον επιθυμητό (η σύστασή μας: χαμηλός) αριθμό στροφών για την κοπή των εξής: Αγγούρια, καρότα, κοκκινογούλια, κολοκυθάκια.

Εξάρτημα ξυσίματος – μεσαίο (F)

Ρυθμίστε τη βασική συσκευή στον επιθυμητό (η σύστασή μας: υψηλός) αριθμό στροφών για το ξύσιμο των εξής: Μήλα, καρότα, τυρί, λάχανο.

Εξάρτημα τριψίματος – χοντρό (G)

Ρυθμίστε τη βασική συσκευή στον επιθυμητό (η σύστασή μας: υψηλός) αριθμό στροφών για το τρίψιμο των εξής: Γιουβαρλάκια, τηγανίτες από τριμμένες πατάτες και ωμές σαλάτες.



Προσοχή!

Η επεξεργασία των σκληρών τροφίμων, όπως π.χ. παρμεζάνα, σοκολάτα κτλ., με το εξάρτημα κοπής, ξυσίματος ή τριψίματος (A, B, F ή G) δεν επιτρέπεται. Για την επεξεργασία των ινωδών τροφίμων, όπως π.χ. πράσο, ραβέντι και σέλινο, τα εξαρτήματα κοπής, ξυσίματος ή τριψίματος (A, B, F ή G) είναι μόνο μερικώς κατάλληλα.

Προετοιμασία

Εικ. D


- Τοποθετήστε το μπολ πάνω σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε το.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα στο δίσκο στήριξης. **Προσέξτε τη μορφή και τη θέση του εξαρτήματος (Εικ. D-1a)!**
- Τοποθετήστε το δίσκο στήριξης πάνω στον πείρο στον πυθμένα του μπολ.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης με τοποθετημένο το έμβολο εισαγωγής (το βέλος **a** στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης πάνω σε μια

οποιαδήποτε μύτη **b** στο μπολ) και στρέψτε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, ώσπου να ασφαλίσει.


Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μην απλώνετε ποτέ τα χέρια σας στο άνοιγμα πλήρωσης. Για το σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε το έμβολο εισαγωγής (13).


- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και αφήστε τη να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα του ρεύματος.
- Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και το μπολ και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα.

 Πρώτα ενεργοποιήστε τη συσκευή, ρυθμίστε τον αριθμό των στροφών και μετά προσθέστε το υλικό για κοπή ή ξύσιμο.

- Προσθέστε το υλικό για κοπή ή ξύσιμο.
- Σπρώξτε μέσα το υλικό για κοπή ή ξύσιμο μόνο με **ελαφρά** πίεση με το έμβολο εισαγωγής.


 Μην εφαρμόζετε καμία υπερβολική πίεση πάνω στο υλικό που προορίζεται για κοπή, ξύσιμο ή τρίψιμο (π.χ. τυρί σε φέτες) με το έμβολο εισαγωγής (13), διαφορετικά μπορεί να απενεργοποιηθεί η συσκευή λόγω υπερφόρτωσης, βλέπε «Βοήθεια σε περίπτωση βλάβης».


- Αφαιρέστε το έμβολο εισαγωγής και προσθέστε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης.
- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.

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

Χτυπητήρι

Για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας και αφρού γάλακτος (κρύο γάλα, το πολύ 8 °C, ή καυτό γάλα, περίπου 60 °C).

 **Προσοχή!** Μην χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης στη βασική συσκευή, βλέπε Εικ. E-3a.

 **Προσοχή!** Τοποθετείτε και αφαιρείτε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης με το χτυπητήρι μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Προετοιμασία

Εικ. E

- Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα του ρεύματος.
- Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και το δοχείο ανάμειξης και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση του αριθμού των στροφών, για να αποφύγετε το πιτσίσισμα των αναμιγνυόμενων τροφίμων.
- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.

Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη βασική συσκευή και τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- **Αφαιρέστε το πόδι μίξερ:** Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το πόδι μίξερ.
- **Αφαίρεση του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μαζί με τα εργαλεία:**

- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.
- Περιστρέψτε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το μπολ.
- Στο μαχαίρι γενικής χρήσης: Πιάστε το μαχαίρι γενικής χρήσης από το πλαστικό μέρος και αφαιρέστε το.
- Στο δίσκο στήριξης με εξάρτημα κοπής: Πιάστε το δίσκο στήριξης στα κοιλώματα λαβής και αφαιρέστε τον. Γυρίστε το δίσκο στήριξης και σπρώξτε έξω προσεκτικά το εξάρτημα από την κάτω πλευρά (Εικ. F).

i Όταν η αφαίρεση του δίσκου στήριξης δυσκολεύεται λόγω ολισθηρών κοιλωμάτων λαβής, μπορείτε για βοήθεια να χρησιμοποιήσετε ένα στεγνό πανί ή μια χαρτοπετσέτα.

- **Αφαίρεση του χτυπητηριού:**
 - Αφαιρέστε το χτυπητήρι από το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.
 - Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από τη βασική συσκευή.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, βλέπε »Καθαρισμός και φροντίδα«.

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό και μη την καθαρίσετε στο πλυντήριο των πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού με ατμό!

Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν ζημιά. Μη χρησιμοποιείτε κανένα υλικό τριψίματος.

i Κατά την επεξεργασία π.χ. καρότων ή κόκκινου λάχανου δημιουργούνται αποχρώσεις στα πλαστικά μέρη, οι οποίες μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα!
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα υγρά και στη συνέχεια στεγνώστε την.
- Το δοχείο ανάμειξης μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο των πιάτων.
- Καθαρίστε το πόδι μίξερ στο πλυντήριο των πιάτων στην όρθια θέση (το μαχαίρι του ποδιού μίξερ προς τα επάνω) ή με μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήστε το πόδι μίξερ να στεγνώσει σε όρθια θέση, έτσι ώστε να μπορεί να απομακρυνθεί το νερό που έχει εισχωρήσει.

Καθαρισμός του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μαζί με τα εργαλεία



Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό μέρος. Πιάνετε το δίσκο στήριξης μόνο στα προβλεπόμενα γι' αυτό κοιλώματα λαβής.

Προσοχή!

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης του πολυλειτουργικού εξαρτήματος στο νερό και μη το καθαρίσετε στο πλυντήριο των πιάτων. Το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης μπορεί να ξεπλυθεί σύντομα κάτω από τρεχούμενο νερό.

- Το μπολ, το έμβολο εισαγωγής, τα εξαρτήματα κοπής, ο δίσκος στήριξης και το μαχαίρι μπορούν να μπουν στο πλυντήριο των πιάτων.
- Σκουπίστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης μόνο υγρά ή ξεπλύντε το σύντομα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Καθαρισμός του χτυπητηριού



Προσοχή!

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης στο νερό και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο των πιάτων.

- Το χτυπητήρι μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο των πιάτων, σκουπίζετε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης μόνο υγρά.

Βοήθεια σε περίπτωση βλάβης

Βλάβη	Αντιμετώπιση
Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της χρήσης ή η ένδειξη της ταχύτητας αρχίζει να αναβοσβήνει.	<p>Η ασφάλεια υπερφόρτωσης έχει ενεργοποιηθεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φως από την πρίζα. • Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περίπου 1 ώρα, για την απενεργοποίηση της προστασίας υπερφόρτωσης. • Θέστε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αποκατασταθεί η βλάβη, απευθυνθείτε παρακαλώ στο σέρβις πελατών.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο).

Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.

2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλωσίμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξάμηνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

BOSCH firmasından almış olduğunuz yeni cihazınız için sizi tebrik ederiz. Modern, yüksek kalitede bir ev aleti almaya karar verdiniz. Ürünlerimize yönelik ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Bu cihaz sadece ev içi kullanımlara uygun çalışma miktarları için ve uygun kullanım süresiyle kullanılmalıdır (bkz. tablo, **resim G**). Kullanım kılavuzu muhafaza edilmelidir. Cihazın üçüncü kişilere verilmesi durumunda, kullanım kılavuzu da birlikte verilmelidir. Bu cihaz bakım gerektirmez. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatlara uyulmaması durumunda, üretici tarafından oluşacak hasarlara yönelik olarak hiçbir sorumluluk kabul edilmemektedir.

Kısa bir bakış

Resimli sayfaları açınız.

Resim A

- 1 **Paslanmaz çelik çırpıcı**
Çırpıcı yerleştirilmeli ve yerine oturtulmalıdır.
- 2 **Ana cihaz**
- 3 **Şebeke kablosu**
- 4 **Asma tertibatı**
Cihazın asılı şekilde muhafaza edilmesi için.
- 5 **Hız göstergesi**
- 6 **Devir sayısı ayarı**
Devir sayısı kademesiz olarak ayarlanabilir (sadece **7a** tuşu ile bağlantılı olarak).
- **Sağ** yönde döndürme devir sayısını

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

düşürür.

- **Sol** yönde döndürme devir sayısını artırır.

7 Çalıştırma tuşu

a Ayarlanabilir hız
(devir sayısı ayarlaması 6 ile)

b Turbo hız

El karıştırıcısı, çalıştırma tuşu (**a** veya **b**) basılı olduğu sürece çalışır durumda kalır.

8 Kilit açma tuşları

Aksesuarların çıkarılması için her iki kilit açma tuşuna da aynı zamanda basılmalıdır.

9 Çırpıcı bıçağı

10 Karıştırıcı

Karıştırıcı ile çalışmak karıştırılan malzemenin dışarı sıçramasını engeller. Hazırlanan malzemelerin saklanması için kapaklı karıştırıcının üzerine yerleştiriniz.

İlave aletleri olan çok fonksiyonlu aksesuarlar

11 Kap

12 Kademe ünitesi

13 Tıkaç

14 Üniversal bıçak

15 Cam ek parçaları olan taşıyıcı cam

15A Kesici parça - kalın

15B Kesici parça - ince

15F Rendeleme parçası - orta incelikte

15G Sürtünme pulu parçası - kalın

16 Kademe tertibatı olan çırpma teli

Güvenlik uyarıları



Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi

Cihaz sadece tip etiketindeki bilgilere göre bağlanmalı ve çalıştırılmalıdır.

Sadece besleme hattının ve cihazın hasarlı olmadığı durumlarda kullanılmalıdır.

Bu cihaz çocukların ulaşamayacağı yerlerde bulundurulmalıdır. Çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.

Bedensel engellere sahip olan kişiler (aynı zamanda çocuklar) veya zihinsel engellilerin bu cihazı kullanmaları sakıncalıdır. Bu kişilerin

bu cihazı kullanmaları sadece gözetim altında veya kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan bir kişinin yanlarında bulunması durumunda geçerlidir. Soket, birleştirilmeden önce, her kullanım sonrasında, temizlenmeden önce, mekandan çıkılmadan önce ve hatalı çalışma durumunda çekilmelidir. Besleme hattı, keskin kenarların veya sıcak yüzeylerin üzerinde bulunmamalıdır. Bu cihazın bağlantı hattının hasar görmesi durumunda, olası tehlikelerin engellenmesi için bu hat üretici, müşteri hizmetleri veya aynı derecede nitelikli bir birimden gelen yetkili bir kişi tarafından değiştirilmelidir. Cihaza yönelik onarım işlemleri sadece müşteri hizmetlerimizden gelen kişiler tarafından yürütülmelidir. El karıştırıcısı ıslak elle kullanılmamalı ve boşta çalıştırılmamalıdır. El karıştırıcısı sadece orijinal aksesuarlar ile birlikte kullanılmalıdır. Sıcak sıvılarla çalışılması durumunda dikkat edilmelidir. Sıvılar çalışma sırasında sıçrayabilir. Cihaz, çırpıcı ana cihazı bağlantı noktasının üzerinden sıvı içine daldırılmamalı ve asla akan suyun altına tutulmamalıdır. Çok fonksiyonlu aksesuarın kademe ünitesi asla suya sokulmamalı ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Kademe ünitesi akan suyun altında kısa süreliğine yıkanabilir. Cihazın, karıştırılan malzemenin işlenmesi için gerekli olan süreden daha fazla çalıştırılmaması önerilir. Çırpıcı asla sıcak yüzeylere bırakılmamalı veya çok sıcak karıştırma malzemesi içinde kullanılmamalıdır. Sıcak karıştırma malzemesi işlenmeden önce çırpıcı ile birlikte 80 °C veya daha az bir sıcaklık değerinde soğutulmalıdır! Cihaz sadece ek aletlerin veya aksesuarların monte edilmesi durumunda çalıştırılmalıdır. Aksesuar ve ek aletler sadece durma konumunda ve şebeke soketi çekili durumda değiştirilmelidir. Çok fonksiyonlu aksesuar kabı asla mikrodalga fırınlarda çorbaların ısıtılması için kullanılmamalıdır. Bu kap öngörülen amaçların dışında kullanılmamalıdır.

Aşırı yük sigortası

Cihaza aşırı yüklenilmesi durumunda (örn. uzun süreli kullanım veya kesme,

rendeleme malzemesine tıkaçla çok fazla baskı uygulanması) aşırı yük sigortası cihazı kapatır. bkz. arıza durumunda yardım.

Cihaz veya aksesuarlarda bulunan sembollere yönelik açıklamalar



Dikkat! Dönen aletler!
Doldurma deliğinden tutulmamalıdır.

Kullanım

Cihaz ve aksesuarlar ilk kullanım öncesinde iyice temizlenmelidir, bkz. »Temizlik ve bakım“.

El karıştırıcısı



Keskin bıçak/dönen tahrik ünitesi nedeniyle yaralanma tehlikesi

Asla çırpıcının bıçağından tutulmamalıdır.

Çırpıcı bıçağı asla çıplak elle temizlenmemelidir. Temizleme fırçası kullanılmalıdır.

Önemli!

Çırpıcı sadece cihaz durma konumunda iken yerleştirilmeli ve çıkarılmalıdır.

Mayonezlerin, sosların, karışık içeceklerin, bebek mamalarının, pişirilmiş meyve ve sebzelerin karıştırılması için. Çorbaların karıştırılması için.



El karıştırıcısı patates püresinin hazırlanması için uygun değildir.

Hazırlanması

Resim B

- Kullanmadan önce tüm parçalar temizlenmelidir.
- Şebeke kablosu tam olarak çekilmelidir.
- Çırpıcı ana cihaza yerleştirilmeli ve yerine oturtulmalıdır.
- Şebeke soketi takılmalıdır.
- Yiyecekler karıştırıcının veya başka bir kabin içine yerleştirilmelidir.



İşlenecek yiyeceklerin arasında sıvı bulunması durumunda, el karıştırıcısı daha iyi çalışır.

- Devir sayısı ayarlama tertibatı ile istenen devir sayısı ayarlanmalıdır.
 - **Sağ** yönde döndürme devir sayısını düşürür.
 - **Sol** yönde döndürme devir sayısını artırır.

Yiyeceklerin işlenmesi için genel olarak Turbo hız önerilmektedir. Sıvılar, sıcak karıştırma malzemesi ve alt karıştırma malzemeleri için (örneğin yoğurt içinde müsli) devir sayısı ayarlamasını kullanmak için önerilmektedir.

Ayarlanan hız kademesi, çalıştırma tuşuna basılması durumunda hız göstergesi aracılığıyla görüntülenir. Ne kadar fazla seğman yanarsa, ayarlanan hız kademesi o kadar yüksek demektir.

- El karıştırıcısı ve kap sabit tutulmalıdır.
- El karıştırıcısı, istenen çalıştırma tuşuna basılarak devreye sokulmalıdır.



Çalıştırma tuşu basılı olduğu sürece, el karıştırıcısı çalışır durumda kalır.



Karıştırılan malzemenin dışarı sıçramasını engellemek için çalıştırma tuşuna, çırpıcı karıştırılan malzemeye daldırıldıktan sonra basılmalıdır. El karıştırıcısı, karıştırılan malzemenin çıkarılmadan önce her zaman kapatılmalıdır.

- Karıştırılan malzemenin işlenmesinden sonra çalıştırma tuşu serbest bırakılmalıdır.
- Şebeke soketi çekilmelidir.
- Kilit açma tuşlarına basılmalı ve çırpıcı ana cihazdan çıkarılmalıdır.

İlave aletleri olan çok fonksiyonlu aksesuarlar



Keskin bıçak/dönen tahrik ünitesi nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Yapılan çalışma sırasında asla kaptan tutulmamalıdır. Malzemelerin sonradan bastırılması için her zaman tıkaç (13) kullanılmalıdır.

Kapatıldıktan sonra tahrik ünitesi kısa bir süre daha çalışmaya devam eder. Ek aletler sadece tahrik ünitesi durma konumunda iken değiştirilmelidir.

Çok fonksiyonlu aksesuarlarla çalışılması durumunda, cihaz sadece yerleştirilmiş ve sabitlenmiş bir kademe ünitesi ile çalıştırılmaktadır.

Önemli!

Ana cihaz sadece durma konumunda çok fonksiyonlu aksesuarın kademe ünitesine yerleştirilmeli ve çıkarılmalıdır.

Üniversal bıçak (14)

Etin, sert peynirin, soğanların, baharatların, sarımsakların, meyvelerin, sebzelerin, fındıkların, bademlerin ufalanması için. Tablo içindeki maksimum miktarlara (**resim G**) mutlaka dikkat edilmelidir.



Keskin bıçak nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Asla kap içinde bulunan bıçaktan tutulmamalıdır. Üniversal bıçak asla çıplak elle temizlenmemelidir. Temizleme fırçası kullanılmalıdır.

Üniversal bıçak sadece plastik kısmından tutulmalıdır.



Dikkat!

Et parçalara ayrılmadan önce, kıkırdak, kemik ve sinir kısımları çıkarılmalıdır. Çok fonksiyonlu aksesuar, çok sert yiyeceklerin (kahve çekirdekleri, kırmızı turp, hindistancevizi) ve donmuş gıdaların parçalara ayrılması için uygun değildir (meyve vb.).

Hazırlanması

Resim C

- Kap, düz ve temiz bir çalışma yüzeyine koyulmalı ve bastırılmalıdır.
- Bıçak yerleştirilmelidir.
- Yiyecekler doldurulmalıdır.
- Kademe ünitesi, yerleştirilmiş tıkaç ile birlikte kaba yerleştirilmeli (ok **a** kabın istenen uç noktasında **b** kademe ünitesinde) ve yerine oturana kadar saat yönünün tersinde döndürülmelidir.



Kapta çok miktarda malzeme bulunuyorsa, kademe kapağı zor oturabilir. Gerekirse kademe ünitesinin alt tarafındaki üç kanatlı kavramayı doğru konuma çeviriniz.

i Kademe ünitesini kapatırken, kesme bıçağı şaftının kapta dik oturmasına dikkat ediniz, bkz. resim C-4b.

- Ana cihaz, kademe ünitesinin üzerine yerleştirilmeli ve yerine oturtulmalıdır.

i Cihaz duyulabilir şekilde kademe elemanına oturtulmalı, aksi takdirde cihaz kavraması ağır hasar görebilir.

- Şebeke soketi takılmalıdır.
- Ana cihaz ve kap sabit şekilde tutulmalı ve cihaz çalıştırılmalıdır. Yiyeceklerin işlenmesi için genel olarak Turbo hız önerilmektedir.
- Çalışma tamamlandıktan sonra çalıştırma tuşu serbest bırakılmalıdır.
- Şebeke soketi çekilmelidir.

Ufalama tertibatları (15A, 15B, 15F, 15G)

! Keskin bıçak nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Ek aletlerle çalışılması sırasında özellikle dikkat gösterilmelidir! Taşıyıcı cama yerleştirilmesi sırasında ek aletin biçimine ve konumuna dikkat edilmelidir. Taşıyıcı cam sadece kendisi için öngörülen tutamak oluklarından tutulmalıdır.

Kesme tertibatı – kalın (A)

Ana cihaz istenen (Önerimiz: Düşük) devir sayısına ayarlanmalıdır: Salatalıkların, havuçların ve patateslerin kesilmesi için.

Kesme tertibatı – ince (B)

Ana cihaz istenen (Önerimiz: Düşük) devir sayısına ayarlanmalıdır: Salatalıkların, havuçların, kırmızı pancarların ve kabakların kesilmesi için.

Rendeleme tertibatı – orta kalınlıkta (F)

Ana cihaz istenen (Önerimiz: Yüksek) devir sayısına ayarlanmalıdır: Elmaların, havuçların, peynirlerin, beyaz lahanaların rendelenmesi için.

Sürtünme pulu parçası – kalın (G)

Ana cihaz istenen (Önerimiz: Yüksek) devir sayısına ayarlanmalıdır: Köftelerin, patates kızartmalarının ve çiğ sebze salatalarının pürüzlerinin giderilmesi için.

! Dikkat!

Sert yiyeceklerin, örneğin parmesan peyniri, çikolata vb., kesme, rendeleme veya pürüz giderme tertibatları ile işlenmesine (A, B, F veya G) izin verilmemektedir. Pırasa, ravent, kereviz gibi lifli gıdaların işlenmesi için kesme, rendeleme veya pürüz giderme tertibatları (A, B, F veya G) uygun olmayabilir.

Hazırlanması

Resim D

- Kap, düz ve temiz bir çalışma yüzeyine koyulmalı ve bastırılmalıdır.
- İstenen ek parça taşıyıcı cama yerleştirilmelidir. **Ek parçanın biçimine ve konumuna dikkat edilmelidir (resim D-1a)!**
- Taşıyıcı cam, kabın zemin kısmındaki muylunun üzerine yerleştirilmelidir.
- Kademe ünitesi, yerleştirilmiş tıkaç ile birlikte kaba yerleştirilmeli (ok **a** - kabın istenen uç noktasında **b** kademe ünitesinde) ve yerine oturana kadar saat yönünün tersinde döndürülmelidir.

! Keskin bıçak nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Cihaz ile çalışılması sırasında asla ilave etme deliğinden tutulmamalıdır. Malzemelerin sonradan bastırılması için her zaman tıkaç (13) kullanılmalıdır.

- Ana cihaz, kademe ünitesinin üzerine yerleştirilmeli ve yerine oturtulmalıdır.
- Şebeke soketi takılmalıdır.
- Ana cihaz ve kap sabit şekilde tutulmalı ve cihaz çalıştırılmalıdır. İstenen hız kademesi ayarlanmalıdır.

i

Önce cihaz çalıştırılmalı, devir sayısı ayarlanmalı ve ancak daha sonra kesilecek veya rendelenecek malzeme doldurulmalıdır.

- Kesilecek veya rendelenecek malzemeler doldurulmalıdır.
- Kesilecek veya rendelenecek malzemeler sadece tıkaç ile **hafifçe** bastırılarak itilmelidir.

- i** Kesilecek, rendelenecek veya pürüzleri giderilecek malzemelerin üzerine (örneğin kesilmiş peynir) tıkaç (13) ile aşırı basınç uygulanmamalıdır, aksi takdirde cihaz aşırı yüklenme nedeniyle devre dışı kalabilir, bkz. arıza durumunda yardım.
- Tıkaç çıkarılmalı ve ilave malzemeler, ilave etme deliğinden doldurulmalıdır.
 - Çalışma tamamlandıktan sonra çalıştırma tuşu serbest bırakılmalıdır.
 - Şebeke soketi çekilmelidir.



Dikkat!

Kesilecek veya rendelenecek malzemelerin taşıma camına ulaşmasından önce kap boşaltılmalıdır.

Çırpma teli

Krem şantinin, dövülmüş yumurta akının ve süt köpüğünün dövülmesi için (soğuk süt, maks. 8 °C veya sıcak süt, yakl. 60 °C).



Dikkat!

Çırpma teli kesinlikle kademe tertibatı olmadan ana cihaza takılmamalıdır, bakınız şekil E-3a.



Dikkat!

Kademe ünitesi, çırpma teli ile birlikte sadece cihaz durma konumunda iken takılmalı ve çıkarılmalıdır.

Hazırlanması

Resim E

- Yiyecekler karıştırıcıya doldurulmalıdır.
- Kademe ünitesi ana cihaza yerleştirilmeli ve yerine oturtulmalıdır.
- Çırpma teli kademe ünitesine yerleştirilmeli ve yerine oturtulmalıdır.
- Şebeke soketi takılmalıdır.
- Ana cihaz ve karıştırıcı sabit konumda tutulmalı ve çalıştırma tuşuna basılmalıdır.
- Karıştırılan malzemenin dışarı sıçramasını engellemek için devir sayısı ayarlama sistemi kullanılmalıdır.
- Çalışma tamamlandıktan sonra çalıştırma tuşu serbest bırakılmalıdır.
- Şebeke soketi çekilmelidir.

Çalışma sona erdikten sonra

- Ana cihaz kapatılmalı ve şebeke soketi çekilmelidir.
- **Çırpıcının çıkarılması:** Kilit açma tuşlarına basılmalı ve ana cihaz çırpıcıdan çıkarılmalıdır.
- **Çok fonksiyonlu aksesuar ek aletler ile birlikte çıkarılmalıdır:**
 - Kilit açma tuşlarına basılmalı ve ana cihaz kademe ünitesinden çıkarılmalıdır.
 - Kademe ünitesi saat yönünde döndürülmeli ve kaptan çıkarılmalıdır.
 - Ünlversal bıçak için: Ünlversal bıçak plastik kısmından tutulmalı ve çıkarılmalıdır.
 - Kesme tertibatı olan taşıyıcı cam için: Taşıyıcı cam tutamak oluklarından tutulmalı ve çıkarılmalıdır. Taşıyıcı cam ters çevrilmeli ve ek parça alt kısmından tutularak dikkatlice dışarı bastırılmalıdır (resim F).



Kaygan tutamak olukları nedeniyle taşıyıcı camı çıkarmak zorlaşırsa, kuru bir bez veya kağıt havlu kullanabilirsiniz.

- **Çırpma telinin çıkarılması:**
 - Çırpma teli kademe ünitesinden çıkarılmalıdır.
 - Kilit açma tuşlarına basılmalı ve kademe ünitesi ana cihazdan çekilmelidir.
- Tüm parçalar temizlenmelidir, bkz. »Temizlik ve bakım“.

Temizlik ve bakım



Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihaz asla suyun içine daldırılmamalı ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır! Yüzeyler zarar görebilir. Temizleme maddesi ile ovarak temizlemeyiniz.



Havuçların veya kırmızı lahanaların işlenmesi sırasında plastik parçalarda renk değişiklikleri ortaya çıkmaktadır, bunları birkaç damla yemeklik yağ ile temizlemek mümkündür.

Ana cihazın temizlenmesi

- Şebeke soketi çekilmelidir!
- Ana cihaz nemli şekilde silinmeli ve daha sonra kurulanmalıdır.
- Karıştırıcı bulaşık makinesinde temizlenebilir.
- Karıştırıcı dikey konumda bulaşık makinesinde (karıştırıcı bıçak yukarı bakacak şekilde) veya bir fırça yardımıyla akan suyun altında temizlenebilir.
- Karıştırıcı dikey konumda kuruması için bırakılmalıdır, bu sayede içine dolan su dışarıya boşaltılmış olur.

İlave aletleri olan çok fonksiyonlu aksesuarın temizlenmesi



Keskin bıçak nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Üniversal bıçak sadece plastik tutamak kısmından tutulmalıdır. Taşıyıcı cam sadece kendisi için öngörülen tutamak oluklarından tutulmalıdır.

Dikkat!

Çok fonksiyonlu aksesuarın kademe ünitesi asla suya sokulmamalı ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Kademe ünitesi akan suyun altında kısa süreliğine yıkanabilir.

- Kap, tıkaç, kesme tertibatları, cam ek parçalarına yönelik taşıyıcı cam ve bıçak bulaşık makinesinde yıkanabilir niteliktedir.
- Kademe ünitesi sadece nemli bir şekilde silinmeli veya akan suyun altında kısa süreliğine durulanmalıdır.

Çırpma telinin temizlenmesi



Dikkat!

Kademe ünitesi asla suyun içine daldırılmamalı ve akan suyun altında veya bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir, ama kademe ünitesi sadece nemli şekilde temizlenmelidir.

Arızalara yönelik yardımlar

Arıza	Yardım
Cihaz kullanım sırasında kapanıyor veya hız göstergesi yanıp sönmeye başlıyor.	<p>Aşırı yüklenme emniyeti devreye sokuldu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cihaz kapatılmalı ve şebeke soketi çekilmelidir. • Aşırı yüklenme korumasını devre dışı bırakmak için cihaz yakl. 1 saat boyunca soğumaya bırakılmalıdır. • Cihaz tekrar devreye sokulmalıdır.

Arıza halinin giderilememesi durumunda, müşteri hizmetlerine başvurulmalıdır.

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment — WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir. Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

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.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ

GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arzaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilcisi, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 iş gününü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanmaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayii malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedelî ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicinin teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılmaması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentesi, temsilcisi, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kyima Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86007	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tıraş	86990	29.07.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Utu	85163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meşya Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürünüüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir 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.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Ta decyzja oznacza wybór nowoczesnego, wysokiej jakości sprzętu gospodarstwa domowego. Szczegółowe informacje na temat naszych produktów znajdują się na naszej stronie internetowej.

Zakupione urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania produktów w ilości typowej dla warunków gospodarstwa domowego lub do użytkowania w warunkach zbliżonych do potrzeb gospodarstwa domowego, jednak nie w celach zarobkowych. Warunki zbliżone do potrzeb gospodarstwa domowego oznaczają np. użytkowanie w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych i innych jednostkach gospodarczych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i innych placówek o podobnym charakterze.

Korzystając z urządzenia należy używać wyłącznie typowej dla gospodarstwa domowego ilości produktów i stosować odpowiedni czas ich przygotowywania (patrz tabela, rys. G). Instrukcję obsługi należy zachować.

W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć instrukcję obsługi. Urządzenie nie wymaga konserwacji. Nieprzestrzeganie wskazówek dotyczących prawidłowego użytkowania urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za związane z tym szkody.

Przegląd

Proszę rozłożyć strony z rysunkami.

Rysunek A

- 1 **Końcówka miksująca ze stali szlachetnej**
Końcówkę miksującą nasadzić i zatrasnąć.
- 2 **Korpus urządzenia**

- 3 **Przewód zasilający**
- 4 **Uchwyt do zawieszenia**
Umożliwia przechowywanie urządzenia w pozycji wiszącej.
- 5 **Wskaźnik prędkości**
- 6 **Regulacja liczby obrotów**
Możliwa jest płynna regulacja obrotów (tylko w połączeniu z przyciskiem 7a).
- Obrót w **prawo** zmniejsza liczbę obrotów.
- Obrót w **lewo** zwiększa liczbę obrotów.
- 7 **Przycisk włączający**
 - a Regulowana prędkość (z regulacją liczby obrotów 6)
 - b Prędkość turbo
Blender pozostaje włączony, dopóki wciśnięty jest przycisk włącznika (a lub b).
- 8 **Przyciski zwalniania blokady**
W celu zdjęcia zamontowanej końcówki należy nacisnąć jednocześnie oba przyciski zwalnające blokadę.
- 9 **Nóż końcówki miksującej**
- 10 **Pojemnik do miksowania**
Miksowanie w przeznaczonym do tego pojemniku zapobiega rozpryskiwaniu miksowanych produktów. W celu przechowywania przygotowanych produktów należy nałożyć na pojemnik pokrywkę.

Wyposażenie wielofunkcyjne z narzędziami

- 11 **Misa**
- 12 **Nasadka napędzająca**
- 13 **Popychacz**
- 14 **Nóż uniwersalny**
- 15 **Nośnik wymiennych wkładek**
- 15A **Wkładka do krojenia w plastry - grubo**
- 15B **Wkładka do krojenia w plastry - drobno**
- 15F **Wkładka do cięcia na wiórki - średnio drobno**
- 15G **Wkładka do tarcia - grubo**
- 16 **Trzepaczka z przystawką przekładni**

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo obrażeń Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Urządzenie należy podłączyć i eksploatować wyłącznie zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko po stwierdzeniu, że elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie posiadają żadnych uszkodzeń. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia. Należy przypilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Osoby (również dzieci) niepełnosprawne fizycznie lub psychicznie oraz nie posiadające wystarczającej wiedzy i doświadczenia nie mogą obsługiwać urządzenia. Wyjątek stanowi obsługa urządzenia pod nadzorem lub po uprzednim pouczeniu przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Przed montażem urządzenia, po każdym jego użyciu, przed przystąpieniem do czyszczenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie oraz w przypadku awarii należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Nie prowadzić elektrycznego przewodu zasilającego po ostrych krawędziach ani gorących powierzchniach. W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, pracownikowi autoryzowanego serwisu lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpiecznych sytuacji. Naprawy urządzenia mogą być dokonywane wyłącznie przez pracowników naszego serwisu. Nie dotykać blendera wilgotnymi dłońmi i nie włączać go na bieżąco. Do eksploatacji blendera stosować tylko oryginalne elementy wyposażenia. Zachować ostrożność w przypadku używania gorących płynów. Płyny mogą rozpryskiwać się podczas miksowania. Nigdy nie zanurzać końcówki miksującej w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia ani nie wkładać

pod bieżącą wodę. Nasadki napędzającej wyposażenie wielofunkcyjne w żadnym wypadku nie wolno zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń. Można ją delikatnie opłukać pod bieżącą wodą. Zaleca się, aby urządzenie nie było włączone dłużej, niż wymaga tego odpowiednie zmiksowanie produktów.

Końcówki miksującej nie stawiać na gorących powierzchniach ani nie wkładać do bardzo gorących produktów. Gorące produkty schłodzić przed użyciem końcówki miksującej do temperatury 80 °C lub niższej!

Urządzenie można włączyć dopiero po całkowitym zamontowaniu narzędzi lub wyposażenia.

Wymiany wyposażenia i narzędzi można dokonywać wyłącznie po wyłączeniu urządzenia i wyciągnięciu wtyczki.

W żadnym wypadku nie używać misy wchodzącej w skład wyposażenia do podgrzewania potraw w kuchenke mikrofalowej. Z misy należy korzystać wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem.

Zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe

W przypadku przeciążenia urządzenia (np. w wyniku zbyt długiego czasu użytkowania lub wywierania popychaczem zbyt dużego nacisku na produkty do krojenia, cięcia lub tarcia) zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe powoduje wyłączenie się urządzenia, patrz Usuwanie drobnych usterek.

Objaśnienie symboli na urządzeniu lub wyposażeniu



Ostrożnie! Elementy wirujące!
Nie wkładać rąk do otworu w pokrywie.

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie umyć, patrz „Czyszczenie i konserwacja“.

Blender



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami/wirującym napędem

W żadnym wypadku nie dotykać noży końcówki miksującej.

Nie myć noży końcówki miksującej gołymi rękoma. Używać szczotki.

Uwaga!

Końcówkę miksującą nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Do miksowania majonezów, sosów, napojów, pożywienia dla niemowląt, gotowanych owoców. Do miksowania zup.



Blender nie nadaje się do przyrządzania ziemniaków pure.

Przygotowanie

Rysunek B

- Przed użyciem umyć wszystkie części.
- Całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Końcówkę miksującą nasadzić na korpus urządzenia i zatrasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazda.
- Produkty włożyć do pojemnika lub innego wysokiego naczynia.



Blender działa lepiej, jeśli wśród produktów przeznaczonych do miksowania jest również płyn.

- Za pomocą regulatora liczby obrotów nastawić żadaną liczbę obrotów.
 - Obrót w **prawo** zmniejsza liczbę obrotów.
 - Obrót w **lewo** zwiększa liczbę obrotów.

Do miksowania artykułów spożywczych zalecana jest w zasadzie prędkość turbo. W przypadku miksowania płynów, gorących produktów oraz do mieszania składników (np. musli w jogurcie) zaleca się stosowanie regulatora liczby obrotów.

Nastawiona prędkość zostanie wyświetlona po naciśnięciu przycisku

włączającego na wskaźniku prędkości. Im więcej segmentów świeci, tym wyższa jest nastawiona prędkość.

- Przytrzymać blender i pojemnik.
- Włączyć blender, naciskając żądany przycisk włączający.



Blender pozostaje włączony, dopóki wciśnięty jest przycisk włączający.



Aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów, przycisk włączający nacisnąć dopiero wtedy, gdy końcówka miksująca zanurzona jest w produktach przeznaczonych do miksowania. Przed wyjęciem blendera z miksowanych produktów należy go zawsze wyłączyć.

- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włączający.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
- Nacisnąć przyciski zwalniające blokadę i zdjąć końcówkę miksującą z korpusu urządzenia.

Wyposażenie wielofunkcyjne z narzędziami



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami/wirującym napędem!

Gdy blender jest włączony, nie wolno wkładać rąk do miski. W celu dociśnięcia miksowanych składników zawsze używać popychacza (13).

Napęd pozostaje ruchomy jeszcze przez krótki czas po wyłączeniu urządzenia.

Wymiany narzędzi można dokonać tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy.

W przypadku używania wyposażenia wielofunkcyjnego, urządzenie można włączyć tylko z zamontowaną i dokręconą nasadką napędzającą.

Uwaga!

Nasadzanie oraz zdejmowanie korpusu urządzenia z nasadki napędzającej wyposażenia wielofunkcyjnego jest możliwe tylko przy wyłączonym urządzeniu.

Nóż uniwersalny (14)

Do rozdrabniania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów. Należy przestrzegać maksymalnych ilości produktów, podanych w tabeli (rys. G).

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

W żadnym wypadku nie dotykać noży w misie. Nigdy nie czyścić noża uniwersalnego gołymi rękoma. Używać szczotki.

Nóż uniwersalny chwytać wyłącznie za część z tworzywa sztucznego.


Uwaga!


Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć chrząstki, kości i ścięgna. Wyposażenie wielofunkcyjne nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (ziaren kawy, chrzanu, gałki muszkatołowej) i produktów mrożonych (owoców itp.).

Przygotowanie


Rysunek C

- Misę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej i docisnąć.
- Zamontować nóż.
- Włożyć produkty spożywcze.
- Nałożyć na misę nasadkę napędzającą z popychaczem (strzałka **a** na nasadce na dowolny nosek **b** na misie) i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia.

 Jeśli w misie znajdują się większe ilości składników, nałożenie pokrywki z napędem może być trudne. Ewentualnie należy obrócić trójskrzydłowe sprzęgło na spodzie zespołu napędowo-posuwowego do odpowiedniej pozycji.

 Podczas zamykania nasadki napędzającej należy uważać, aby trzonek noża w pojemniku znajdował się w pozycji pionowej, patrz rys. C-4b.

- Korpus urządzenia nasadzić na nasadce napędzającej i zatrzasnąć.

-  Słyszalnie zatrzasnąć urządzenie na nasadce napędzającej, w przeciwnym razie może dojść do poważnego uszkodzenia sprzęgła urządzenia.
- Włożyć wtyczkę do gniazda.
 - Przytrzymać korpus urządzenia oraz misę, a następnie włączyć urządzenie. Do miksowania artykułów spożywczych przy użyciu wyposażenia wielofunkcyjnego zalecana jest w zasadzie prędkość turbo.
 - Po zakończeniu miksowania zwolnić przycisk włączający.
 - Wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

Wkładki do rozdrabniania (15A, 15B, 15F, 15G)

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Szczególną ostrożność zachować przy montowaniu wkładek! Przy nasadzaniu wkładek na nośnik zwracać uwagę na ich kształt i położenie. Nośnik wkładek chwytać wyłącznie za przeznaczone do tego wgłębienia.

Wkładka do krojenia w plastry – grubo (A)

Nastawić urządzenie na żadaną (zalecamy niską) liczbę obrotów w celu krojenia ogórków, marchwi, ziemniaków.

Wkładka do krojenia w plastry – drobno (B)

Nastawić urządzenie na żadaną (zalecamy niską) liczbę obrotów w celu krojenia ogórków, marchwi, buraków, cukinii.

Wkładka do cięcia na wiórki – średnio drobno (F)

Nastawić urządzenie na żadaną (zalecamy wysoką) liczbę obrotów w celu cięcia na wiórki jabłek, marchwi, sera, białej kapusty.

Wkładka do tarcia – grubo (G)

Nastawić urządzenie na żadaną (zalecamy wysoką) liczbę obrotów w celu tarcia ziemniaków na kluski i placki oraz przyrządzania surówek.

**Uwaga!**

Wkładki do krojenia na plastry, cięcia na wiórki lub tarcia (A, B, F lub G) nie nadają się do rozdrabniania twardych produktów, jak np. parmezan, czekolada itd. Do krojenia włóknistych produktów, jak por, rabarbar czy seler wkładki do rozdrabniania, cięcia na wiórki lub tarcia (A, B, F lub G) nadają się tylko warunkowo.

Przygotowanie**Rysunek D**

- Misę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej i docisnąć.
- Żądaną wkładkę zamontować w nośniku.
Zwrócić uwagę na kształt i położenie wkładki (rys. D-1a)!
- Nośnik wkładek nasadzić na czop na spodzie misy.
- Nałożyć nasadkę napędzającą z popychaczem (strzałka **a** na nasadce na dowolny nosek **b** na misie) i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia.

**Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Gdy blender jest włączony, nie wolno wkładać rąk do otworu wyspowego. W celu dociśnięcia miksowanych składników zawsze używać popychacza (13).

- Korpus urządzenia nasadzić na nasadce napędzającej i zatrzasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazda.
- Przytrzymać korpus urządzenia oraz misę, a następnie włączyć urządzenie. Nastawić żądaną prędkość.



Włączyć urządzenie, nastawić liczbę obrotów i dopiero wtedy włożyć produkty do cięcia na plastry lub wiórki.

- Włożyć produkty do cięcia na plastry lub wiórki.
- Produkty przeznaczone do cięcia na plastry lub wiórki przesuwają wyłącznie za pomocą **delikatnego** dociskania popychacza.



Unikać zbyt silnego dociskania krojonych lub tartych produktów (np. sera) popychaczem (13), ponieważ w przeciwnym razie urządzenie może wyłączyć się z powodu przeciążenia, patrz Usuwanie drobnych usterek.

- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wyspowy.
- Po zakończeniu miksowania zwolnić przycisk włączający.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

**Uwaga!**

Opróżnić misę zanim pokrojone produkty dosięgną do nośnika wkładek.

Trzepaczka

Do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (zimne mleko, maks. 8 °C, lub gorące mleko, ok. 60 °C).

**Uwaga!**

Nigdy nie wkładać trzepaczki bez przystawki przekładni w korpus urządzenia, patrz rys. E-3a.

**Uwaga!**


Przystawkę przekładni wraz z trzepaczką nasadzać i zdejmować tylko przy wyłączonym urządzeniu.

Przygotowanie**Rysunek E**

- Produkty umieścić w pojemniku do miksowania.
- Przystawkę przekładni nasadzić na korpus urządzenia i zatrzasnąć.
- Trzepaczkę włożyć do przystawki przekładni i zatrzasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazda.
- Przytrzymać korpus urządzenia oraz pojemnik do miksowania, a następnie nacisnąć przycisk włączający.
- Za pomocą regulatora nastawić odpowiednią liczbę obrotów, aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów.

- Po zakończeniu miksowania zwolnić przycisk włączający.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

Po zakończeniu pracy

- Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
 - **Zdejmowanie końcówki miksującej:** Nacisnąć przyciski zwalniające blokadę i zdjąć końcówkę miksującą z korpusu urządzenia.
 - **Zdejmowanie wyposażenia wielofunkcyjnego z narzędziami:**
 - Nacisnąć przyciski zwalniające blokadę i zdjąć z nasadki korpus urządzenia.
 - Obrócić nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć z misy.
 - W przypadku noża uniwersalnego: Nóż uniwersalny chwycić za część z tworzywa sztucznego i wyjąć.
 - W przypadku nośnika z wkładką do krojenia: Nośnik wkładek chwycić za specjalne wgłębienia i wyjąć. Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć od spodu nasadzoną wkładkę (rys. F).
-  Jeśli zdjęcie nośnika wkładek jest utrudnione z powodu śliskich wgłębień, można pomóc sobie suchą ściereczką lub ręcznikiem jednorazowym.
- **Zdejmowanie trzepaczki:**
 - Zdjąć trzepaczkę z przystawki przekładni.
 - Nacisnąć przyciski zwalniające blokadę i zdjąć przystawkę przekładni z korpusu urządzenia.
 - Wszystkie części umyć, patrz „Czyszczenie i konserwacja“.

Czyszczenie i konserwacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Korpusu urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń. Nie używać myjek parowych! Czyszczone powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu. Nie używać szorujących środków czyszczących.



W przypadku rozdrabniania np. marchwi lub czerwonej kapusty mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego, które należy usuwać za pomocą kilku kropli oleju jadalnego.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda!
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Pojemnik do miksowania nadaje się do mycia w zmywarce.
- Końcówkę miksującą umieścić w zmywarce w pozycji pionowej (nożami do góry) lub umyć szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę miksującą pozostawić do wysuszenia w pozycji pionowej, aby woda, która dostała się do środka, mogła swobodnie wyciec.

Czyszczenie wyposażenia wielofunkcyjnego z narzędziami



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nóż uniwersalny chwycić wyłącznie za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nośnik wkładek chwycić wyłącznie za przeznaczone do tego wgłębienia.

Uwaga!

Nasadki napędzającej wyposażenie wielofunkcyjne w żadnym wypadku nie wolno zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń. Można ją delikatnie opłukać pod bieżącą wodą.

- Misę, popychacz, wkładki do rozdrabniania, nośnik wkładek oraz noże można myć w zmywarce.
- Nasadkę napędzającą wytrzeć tylko wilgotną ściereczką lub delikatnie opłukać pod bieżącą wodą.

Czyszczenie trzepaczki



Uwaga!

Przystawki przekładni nigdy nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą lub w zmywarce.

- Trzepaczka nadaje się do mycia w zmywarce, natomiast przystawkę przekładni należy tylko przetrzeć wilgotną ściereczką.

Usuwanie drobnych usterek

Usterka	Sposób usunięcia
Urządzenie wyłącza się w trakcie użytkowania lub wskaźnik prędkości zaczyna migać.	<p>Aktywowane zostało zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda. • W celu dezaktywacji zabezpieczenia pozostawić urządzenie do ostygnięcia na ok. 1 godzinę. • Ponownie włączyć urządzenie.

Jeśli nie uda się usunąć usterki, należy skontaktować się z serwisem.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie

elektrycznym i elektronicznym« (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, 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«.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Gratulálunk új BOSCH készülékének megvásárlásához. Ezzel Ön egy modern, kiváló minőségű háztartási készüléket választott. Termékeinkről további információkat talál internetes oldalunkon.

Ez a készülék háztartások és háztartásokhoz hasonló méretű, nem ipari felhasználók számára készült. Háztartásokhoz hasonló méretű felhasználásnak számít pl. a készülék üzletek, irodák, mezőgazdasági és más ipari üzemek teakonyhájában történő alkalmazása, valamint panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakhelyeken a vendégek részéről történő használata.

A készüléket csak háztartásban szokásos feldolgozási mennyiséghez és ennek megfelelő időtartamra használja (lásd a táblázatot, **G ábra**). Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

Ha továbbadja a készüléket, a használati útmutatót is mellékelje hozzá. A készülék nem igényel karbantartást. A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

A ábra

- 1 **Nemesacél keverő**
Tegye be a keverőt és kattanásig tolja be.
- 2 **Alapgép**
- 3 **Elektromos kábel**
- 4 **Felfüggesztés**
A készülék felfüggeszthető tárolásához.
- 5 **Sebességkijelző**
- 6 **Fordulatszám-szabályozás**
A fordulatszám fokozatmentesen állítható (csak a **7a** gombbal együtt).
- **Jobbra** forgatással csökkenthető a fordulatszám.
- **Balra** forgatással növelhető a fordulatszám.

- 7 **Bekapcsoló gomb**
 - a Szabályozható sebesség (a fordulatszám-szabályozással **6**)
 - b Turbósebesség
A rúdmixer addig van bekapcsolva, ameddig a bekapcsoló gombot (**a** vagy **b**) nyomva tartja.
- 8 **Nyitó-nyomógombok**
A tartozékok levételéhez egyszerre nyomja meg mindkét nyitó-nyomógombot.
- 9 **Keverőn lévő kés**
- 10 **Turmixpohár**
A turmixpohár használatával elkerülhető a turmixolandó anyag kifröccsenése. Tegye a fedelet a turmixpohárra, hogy a feldolgozott anyag a pohárban maradjon.

Multifunkciós tartozék szerszámokkal

- 11 Tál
- 12 Hajtóműegység
- 13 Tömőeszköz
- 14 Univerzális kés
- 15 Tartótárcsa a tárcsabetétekhez
- 15A Vágóbetét - durva
- 15B Vágóbetét - finom
- 15F Őrlőbetét - közepesen finom
- 15G Őrlőtárcsa betét - durva
- 16 Habverő hajtóműegységgel

Biztonsági utasítások



Balesetveszély
Áramütés veszélye

A készüléket csakis a típus táblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel. Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékossgal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket. Kivéve, ha valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban

részesültek a készülék használatát illetően. Húzza ki a csatlakozódugót összeszerelés előtt, minden használat után, a tisztítás megkezdése előtt, mielőtt elhagyja a helyiséget, valamint a készülék meghibásodása esetén. A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen. Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával, vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni. A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse. A rúdmixert ne fogja meg nedves kézzel, és ne járassa üresben. A rúdmixert csakis az eredeti tartozékokkal használja. Amennyiben forró folyadékkal dolgozik, legyen óvatos. A folyadék kifröccsenhet.

A keverő és az alapgép csatlakozásánál ne merítse a készüléket folyadékba, és ne tartsa folyó víz alá. A multifunkciós tartozék hajtóműegységét soha ne merítse vízbe, és ne tisztítsa mosogatógépben. A hajtóműegység folyó vízzel leöblíthető. Javasoljuk, hogy a készüléket soha ne hagyja hosszabb ideig bekapcsolva, mint amennyi idő a turmixolandó anyag feldolgozásához szükséges. A keverőt soha ne tegye forró felületre, és ne merítse nagyon forró turmixolandó anyagba. A forró turmixolandó anyagot a keverővel való feldolgozás előtt legalább 80 °C-ra hagyja lehűlni!

A készüléket csak akkor kapcsolja be, ha a szerszámok, illetve a tartozékok teljesen fel vannak szerelve.

A tartozékokat és a szerszámokat csak akkor cserélje, ha a készülék megállt és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva. A multifunkciós tartozék tájlatát soha ne használja ételek mikrohullámú sütőben való felmelegítéséhez. A tál nem használható a rendeltetésétől eltérő célokra.

Túlterhelés elleni védelem

A készülék túlterhelése esetén (pl. ha túl hosszú a használati idő, vagy túlzott nyomást fejt ki a tömőszközzel az

aprítandó, reszelendő vagy darálendő termékre) a túlterhelés elleni biztosító kikapcsolja a készüléket, lásd a Segítség üzemzavar esetén című részt.

Magyarázat a készüléken, ill. a tartozékon található szimbólumokhoz



Vigyzat! Forgó szerszámok!
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

A készülék kezelése

A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd a »Tisztítás és ápolás« fejezetet.

Rúdmixer



Sérülésveszély az éles kések/ forgó hajtómű miatt

Soha ne nyúljon a keverőn lévő késhez. Soha ne tisztítsa a keverőn lévő kést puszta kézzel. Használjon hozzá kefést.

Fontos!

A keverőt csak akkor tegye fel vagy vegye le, ha a gép áll.

Majonéz, szószok, mixelt italok, bébiétel, főtt gyümölcs és zöldség turmixolására szolgál. Levesek pépesítéséhez.



A rúdmixer nem alkalmas burgonyapüré készítésére.

Előkészítés

B ábra

- Az első használat előtt az összes alkatrészt tisztítsa meg.
- Az elektromos csatlakozókábelt teljesen tekerje le.
- Tegye be a keverőt az alapgépbe és kattánásig tolja be.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Töltse az élelmiszert a turmixpohárba vagy egy másik magas falú pohárba.



A rúdmixer jobban működik, ha a feldolgozandó élelmiszerek kevés folyadékot tartalmaznak.

- Állítsa be a kívánt fordulatszámot a fordulatszám-szabályozással.
 - **Jobbra** forgatással csökkenthető a fordulatszám.
 - **Balra** forgatással növelhető a fordulatszám.

Általában a turbósebesség használata élelmiszerek feldolgozásához javasolt.

Folyadékokhoz, forró turmixolandó anyaghoz és keveréshez (pl. müzli joghurtal) ajánlott a fordulatszám-szabályozás használata.

A beállított sebességet a bekapcsoló gomb működtetésekor a sebesség kijelzője mutatja. Minél több szegmens világít, annál magasabb a beállított sebesség.

- Tartsa meg a rúdmixert és a turmixpoharat.
- A rúdmixert a kívánt bekapcsoló gomb megnyomásával kapcsolja be.



A rúdmixer addig marad bekapcsolva, amíg a bekapcsoló gombot nyomva tartja.



Ahhoz, hogy a turmixolandó anyag ne fröccsenjen ki, a bekapcsoló gombot csak akkor nyomja meg, ha a keverőt belemerítette a turmixolandó anyagba. A rúdmixert mindig kapcsolja ki, mielőtt kiemeli a turmixolandó anyagból.

- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat, és vegye le a keverőt az alapgépről.

Multifunkciós tartozék szerszámokkal



Sérülésveszély az éles kések/ forgó hajtómű miatt!

A készülék üzemelése közben *soha ne nyúljon a tálba. A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömőeszközt (13).*

Kikapcsolás után a hajtómű még rövid ideig tovább működik. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.

A multifunkciós tartozék használatakor a készüléket csak felhelyezett és megfelelően rácsavart hajtóműegységgel kapcsolja be.

Fontos!

Az alapgépet csak kikapcsolt állapotban tegye fel a multifunkciós tartozék hajtóműegységére, ill. vegye le onnan.

Univerzális kés (14)

Hús, kemény sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, dió, mandula aprításához. Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre (**G ábra**).



Sérülésveszély az éles kés miatt

Soha ne nyúljon a tálban lévő késhez. Soha ne tisztítsa az univerzális kést puszta kézzel. Használjon hozzá kefét.

Az univerzális kést mindig a műanyag részről fogja meg.



Figyelem!

Hús aprítása előtt távolítsa el a porcokat, csontokat és az inakat. A multifunkciós tartozék nem alkalmas nagyon kemény dolgok (kávészem, retek, szerezsendió) és fagyasztott áruk (gyümölcs vagy hasonló) aprításához.

Előkészítés

C ábra

- A tálat állítsa sima és tiszta munkafelületre, és nyomja rá.
- Tegye be a kést.
- Töltse be az élelmiszert.
- Tegye a tálra a tömőeszközzel felszerelt hajtóműegységet (a hajtóműegységen lévő nyíl **a** a tálban lévő tetszőleges bütyök **b** felé mutasson), és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg be nem kattan.



Ha nagyobb mennyiségű hozzávalót tesz a tálba, a fedél felhelyezése kissé nehezkesebb lehet. Szükség esetén forgassa a megfelelő pozícióba a háromszárnyú összekötő elemet a hajtóegység alján.

i A fedél zárásakor ügyeljen rá, hogy a vágókés tengelye függőlegesen helyezkedjen el a pohárban, lásd a C-4b ábrát.

- Helyezze az alapgépet a hajtóműegységre és reteszelve be.

i A készüléket úgy helyezze a hajtóbetétre, hogy az hallhatóan bereteszellen, ellenkező esetben a készülékcsatlakozó súlyosan megsérülhet.

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa meg az alapgépet és a tálat, majd kapcsolja be a készüléket. Általában az élelmiszerek multifunkciós tartozékkal való feldolgozásához a turbósebesség használata javasolt.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

Aprító betétek (15A, 15B, 15F, 15G)



Sérülésveszély az éles kések miatt!

Különösen legyen óvatos, amikor a betéteket használja! A betét tartótárcsába való behelyezésekor figyeljen a betét formájára és helyzetére. A tartótárcsát csak az erre kialakított fogóvájtnál fogja meg.

Vágóbetét – durva (A)

Az alapgépet állítsa a kívánt (javaslat: alacsony) fordulatszámra: uborka, sárgarépa, burgonya aprításához.

Vágóbetét – finom (B)

Az alapgépet állítsa a kívánt (javaslat: alacsony) fordulatszámra: uborka, sárgarépa, cékla, cukkini aprításához.

Őrlőbetét – közepesen finom (F)

Az alapgépet állítsa a kívánt (javaslat: magas) fordulatszámra: alma, sárgarépa, sajt, fehér káposzta reszeléséhez.

Őrlőtárcsa betét – durva (G)

Az alapgépet állítsa a kívánt (javaslat: magas) fordulatszámra: gombóc, krumpilángos és nyers saláta őrléséhez.



Figyelem!

Kemény élelmiszerek, pl. parmezánsajt, csokoládé stb. vágó-, őrlő-vagy őrlőtárcsa betétekkel (A, B, F vagy G) való feldolgozása tilos. Rostos élelmiszerek, például póréhagyma, rebarbara és zeller, a vágó-, reszelő illetve darálóbetétek (A, B, F vagy G) csak bizonyos feltételek mellett használhatók.

Előkészítés

D ábra

- A tálat állítsa sima és tiszta munkafelületre, és nyomja rá.
- Tegye a kívánt betétet a tartótárcsába.
Ügyeljen a betét formájára és helyzetére (D ábra-1a)!
- Tegye a tartótárcsát a tál alján található csapra.
- Tegye fel a tömőeszközzel felszerelt hajtóműegységet (a hajtóműegységen lévő nyíl **a** a tálon lévő tetszőleges bütyök **b** felé mutasson), és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg be nem kattann.



Sérülésveszély az éles kések miatt!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. A hozzávalók betolásához mindig használja a tömőeszközt (13).

- Helyezze az alapgépet a hajtóműegységre és reteszelve be.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa meg az alapgépet és a tálat, majd kapcsolja be a készüléket. Állítsa be a kívánt sebességet.



Először kapcsolja be a készüléket, állítsa be a fordulatszámot és csak ezután tegye be a szeletelni- vagy reszelnivalót.

- Töltse be a szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot.
- A szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot csak a tömőeszköz **enyhe** megnyomásával tolja be.

- i** Ne nyomja meg túl erősen a szeletelni-, őrlőni- vagy reszelőnivalót (pl. szeletelhető sajtot) a tömőeszközzel (13), mert a készülék túlterhelés miatt kikapcsolhat, lásd a Segítség üzemzavar esetén című részt.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltsse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
 - Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.
 - Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.



Figyelem!

Ürítse ki a tálat, mielőtt a szeletelni- és reszelőnivaló anyag elérté a tárcsatartót.

Habverő

Tejszín, tojásfehérje és tejhab (hideg tej, max. 8 °C, vagy forró tej, kb. 60 °C felferésére szolgál.



Figyelem!

Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapgépbe, lásd az E-3a ábrát.



Figyelem!

A hajtóműegységet a habverővel csak akkor helyezze fel, ill. vegye le, ha a készülék áll.

Előkészítés

E ábra

- Töltsse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Tegye be a hajtóműegységet az alapgépbe és kattanásig tolja be.
- Dugja be a habverőt a hajtóműegységbe, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa meg az alapgépet és a turmixpoharat, és nyomja meg a bekapcsoló gombot.
- Használja a fordulatszám-szabályozást, hogy elkerülje a turmixolandó anyag kifröccsenését.

- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

A munka befejezése után

- Kapcsolja ki az alapgépet, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- **Vegye le a keverőt:** Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat, és vegye le az alapgépet a keverőről.
- **Vegye le a multifunkciós tartozékot a szerszámokkal:**
 - Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat, és vegye le az alapgépet a hajtóműegységről.
 - Fordítsa el a hajtóműegységet az óramutató járásával megegyező irányban, és vegye le a tárlót.
 - Az univerzális kés esetén: Az univerzális kést a műanyag résznél fogja meg és vegye le.
 - Vágóbetéttel ellátott tartótárcsa esetén: A tartótárcsát a fogóvájatnál fogja meg és vegye le. Fordítsa meg a tartótárcsát és a betétet az alsó oldalánál fogva óvatosan nyomja kifelé (F ábra).



Ha a tartótárcsa levétele a csúszóssá váló fogóvajat miatt nehézkessé válik, segítségként használjon egy száraz ruhát vagy papírtörölt.

- **Habverő levétele:**
 - Vegye le a habverőt a hajtóműegységről.
 - Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat, és vegye le a hajtóműegységet az alapgépről.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a »Tisztítás és ápolás« fejezetet.

Tisztítás és ápolás



Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és ne tisztítsa mosogatógépben. Ne használjon gőzüzemű tisztítót! A készülék felülete megsérülhet. Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.



A műanyag alkatrészeken elszíneződések keletkezhetnek, pl. répa és vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

Az alapgép tisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót!
- Az alapgépet nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra.
- A turmixpohár mosogatógépben tisztítható.
- A keverőt mosogatógépben függőleges helyzetben (a keverőlábon lévő kés felfelé legyen) vagy folyó vízzel kefével tisztítsa.
- A keverőt függőleges helyzetben hagyja megszáradni, hogy a befolyt víz kifolyhasson.

Multifunkciós tartozék és a szerszámok tisztítása



Sérülésveszély az éles kések miatt!

Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg. A tartótárcsát csak az erre kialakított fogóvájtnál fogja meg.

Figyelem!

A multifunkciós tartozék hajtóműegységét soha ne merítse vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben. A hajtóműegység folyó vízzel leöblíthető.

- A tál, a tömőeszköz, a vágó-betétek, a tárcsabetétekhez való tartótárcsa és a kés mosogatógépben tisztítható.
- A hajtóműegységet csak nedves ruhával törölje át vagy folyó vízzel öblítse le.

A habverő tisztítása



Figyelem!

A hajtóműegységet soha ne merítse vízbe és ne tisztítsa folyó vízzel vagy mosogatógépben.

- A habverő mosogatógépben tisztítható, a hajtóműegységet csak törölje át nedves ruhával.

Segítség üzemzavar esetén

Üzemzavar	Hibaelhárítás
A készülék használat közben lekapcsol vagy a sebességkijelző villogni kezd.	A túlterhelés elleni védelem mostantól aktív. <ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót. • A készülékeket kb. 1 óráig hagyja hűlni, hogy a túlterhelés elleni védelem deaktiválódjon. • Kapcsolja be ismét a készüléket.

Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment - WEEE)

európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Вітаємо Вас з придбанням нового приладу фірми BOSCH. Ви отримали сучасну та якісну побутову техніку. Подальшу інформацію щодо наших виробів Ви знайдете на нашій Інтернет-сторінці.

Цей прилад призначений для обробки звичайної в побуті кількості продуктів або для аналогічного непромислового застосування.

Використовуйте прилад для побутової обробки невеликої кількості продуктів протягом відповідного часу (див. таблицю, мал. G). Будь-ласка, збережіть цю інструкцію з експлуатації. При передачі приладу третій особі, передавайте з ним інструкцію. Прилад не потребує технічного обслуговування. За недотримання вказівок щодо правильного застосування приладу виробник не несе відповідальності.

Короткий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

Мал. А

- 1 Ніжка блендера з нержавіючої сталі**
Встановіть ніжку блендера до звуку фіксації.
- 2 Блок електродвигуна**
- 3 Кабель електроживлення**
- 4 Гачок для підвішування**
Для зберігання приладу у підвішеному стані.
- 5 Індикатор швидкості**
- 6 Регулятор швидкості обертання**
Зебезпечує поступове регулювання швидкості обертання (лише в поєднанні з клавішею 7а).
- Обертання **праворуч** зменшує швидкість.
- Обертання **ліворуч** збільшує швидкість.

A módosítás jogát fenntartjuk.

- 7 Клавіша увімкнення**
a Регульована швидкість (з регулятором швидкості обертання **6**)
b Turbo-режим
 Блендер вмикається натисканням клавіші (**a** або **b**).
- 8 Клавіші розблокування**
 Для зняття приладдя одночасно натисніть обидві клавіші.
- 9 Ніж блендера**
- 10 Склянка**
 Використання склянки запобігає розбризкуванню продукту. Для зберігання готового продукту в склянці накрийте її кришкою.

Багатофункціональне приладдя та інструменти

- 11 Чаша**
12 Кришка
13 Штовхач
14 Ніж-подрібнювач
15 Тримач вставних дисків
15A Диск для шинкування на великі шматки
15B Диск для шинкування на дрібні шматки
15F Диск-терка - середня
15G Диск-терка - велика
16 Вінчик з редуктором

Техніка безпеки



Небезпека поранення
Небезпека ураження
електричним струмом

Вмикайте та використовуйте прилад лише згідно з даними на паспортній таблиці. Не дозволяється користуватися приладом при пошкодженні мережевого кабелю. Тримайте прилад у захищеному від дітей місці. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з приладом. Особи (включно з дітьми) зі зниженим сприйняттям, з обмеженими розумовими можливостями або особи, що не мають достатньо знань та досвіду, не допускаються

до користування приладом. Вони можуть це робити лише під наглядом або за вказівками особи, яка несе відповідальність за їхню безпеку. Витягайте вилку з розетки перед збиранням та очищенням приладу, після користування ним, а також виходячи з приміщення у випадках несправностей в роботі приладу. Слідкуйте за тим, щоб кабель не торкався гострих крайок або гарячих поверхонь. Заміну пошкодженого кабелю електроживлення може проводити лише компанія-виробник, її сервісна підтримка або кваліфікований спеціаліст, щоб уникнути небезпечних ситуацій. Ремонт приладу можуть проводити лише спеціалісти нашої сервісної служби. Не торкайтесь занурюваного блендера вологими руками та не дозволяйте йому працювати даремно. Використовуйте блендер лише з оригінальним приладдям. Будьте обережні при обробці гарячої рідини. Рідина може розбризкатись. Не занурюйте прилад у рідину вище місця приєднання ніжки блендера до блоку електродвигуна та не спрямовуйте на це місце водний струм. Забороняється занурювати у воду та мити у посудомийній машині кришку чаші. Її можна швидко ополіскувати під біжучою водою. Рекомендується тримати прилад увімкненим лише під час обробки продукту. Не кладіть ніжку блендера на гарячі поверхні та не обробляйте нею дуже гарячі продукти. Перед обробкою блендером охолодіть продукт до температури у 80 °C або нижче! Вмикайте прилад, лише якщо робочі інструменти та приладдя встановлені правильно. Перед заміною приладдя та інструментів вимикайте прилад та витягайте мережевий штекер з розетки. Забороняється в жодному разі використовувати кришку багатофункціонального приладдя для розігрівання страв у мікрохвильовій печі або з будь-якою іншою метою, не вказану виробником.

Захист від перенавантаження

У випадку перенавантаження приладу (напр., через надто тривале застосування або через надто великі зусилля при проштовхуванні продуктів, що подрібнюються) активізується захист від перенавантаження, прилад вимикається. Див. розділ «Що робити у випадку несправності».

Пояснення до символів на приладі та приладді



Обережно! Деталі, що обертаються!
Не встромляйте руки у завантажувальний отвір.

Експлуатація приладу

Перед першим користуванням ретельно вимийте прилад та приладдя, див. розділ «Очищення та догляд».

Занурюваний блендер



Небезпека поранення гострими ножами та обертовим ротором

*Забороняється торкатися руками ножа на ніжці блендера.
Не очищуйте ніж руками,
користуйтеся щіткою.*

Важливо!

Встановлюйте та знімайте ніжку, лише коли блендер від'єднаний від електромережі.

Для приготування майонезу, соусів, коктейлів, дитячих сумішей, пюре з варених овочів та фруктів. Для приготування супів-пюре.



Занурюваний блендер не призначений для приготування картопляного пюре.

Підготовка

Мал. В

- Перед використанням промийте усі деталі.

- Повністю розмотайте мережевий кабель.
- Встановіть ніжку блендера у блок електродвигуна до чутного звуку фіксації.
- Приєднайте мережевий штекер до розетки.
- Покладіть продукти у склянку або в будь-який інший високий посуд.



Занурюваний блендер працюватиме краще, якщо до складу подрібнених продуктів входить рідина.

- Встановіть бажану швидкість обертання регулятором.
 - Обертання **праворуч** зменшує швидкість.
 - Обертання **ліворуч** збільшує швидкість.

В цілому рекомендується використовувати турбо-режим для обробки нерідких продуктів. При обробці рідини, гарячих продуктів та при підмішуванні (напр., м'яслив до йогурту) рекомендуємо користуватися регулятором швидкості обертання. При натисканні клавіші увімкнення встановлена швидкість вказується на індикаторі. Чим більше сегментів горить, тим вища встановлена швидкість.

- Міцно тримайте блендер та склянку.
- Вмикайте блендер натисканням на клавішу бажаного режиму.



Блендер буде увімкнено, поки Ви тримаєте клавішу увімкнення натисненою.



Щоб уникнути розбрикування продукту, натискайте клавішу увімкнення лише тоді, коли ніжка приладу занурена у продукт. Вимикайте блендер, перш ніж вийняти його ніжку з продукту.

- Після обробки продукту відпустіть клавішу увімкнення.
- Витягніть мережевий штекер з розетки.

- Натисніть клавіші розблокування та від'єднайте ніжку блендера від блоку електродвигуна.

Багатофункціональне приладдя та інструменти



Небезпека поранення гострими ножами та обертовим ротором!

Протягом експлуатації не занурюйте руки у чашу. Для просування інгредієнтів завжди користуйтеся штовхачем (13).

Після вимкнення двигун працює ще короткий час за інерцією. Замінюйте робочі інструменти лише після повного зупинення приладу.

При роботі з багатофункціональним приладдям прилад можна вмикати лише після правильного встановлення та фіксування кришки.

Важливо!

Знімати та встановлювати приладдя можна лише у вимкненому стані.

Ніж-подрібнювач (14)

Для подрібнення м'яса, твердих сирів, цибулі, трав, часнику, овочів, фруктів, горіхів та мигдалю. Обов'язково дотримуйтесь рекомендації щодо максимальної кількості продуктів, наведеної в таблиці (**мал. G**).



Небезпека поранення гострим ножем!

Забороняється торкатися руками ножа в чаші. Не очищуйте ніж-подрібнювач руками, користуйтеся щіткою.

Беріть ніж-подрібнювач лише за його пластикову частину.



Увага!

Перед подрібненням м'яса видаляйте з нього кістки, хрящі та сухожилля. Багатофункціональне приладдя не придатне для подрібнення

дуже твердих продуктів (кавових зерен, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).

Підготовка

Мал. C

- Встановіть чашу на гладку та чисту робочу поверхню та трохи притисніть її.
- Встановіть ніж.
- Покладіть в чашу продукти.
- Встановіть на чашу кришку зі штовхачем (щоб стрілка **a** сумістилась з будь-яким виступом **b** на чаші) та поверніть її проти годинникової стрілки до звуку фіксації.



Якщо у чаші знаходиться велика кількість інгредієнтів, встановлювати кришку приладу стає важче. За необхідністю прокрутіть в потрібному напрямку трилопатне з'єднання всередині конструкції.



При закритті кришки чаші звертайте увагу на те, що штифт ножа має триматися у блендері вертикально, див. мал. C-4b.

- Встановіть електродвигун на кришку до чутного звуку фіксації.



Прилад має зафіксуватися на кришці чаші з характерним звуком, інакше з'єднання приладу може важко ушкодитись.

- Приєднайте мережевий штекер до розетки.
- Міцно утримуючи чашу та електродвигун, увімкніть прилад. В цілому рекомендується використовувати турбо-режим для обробки багатофункціональним приладдям нерідких продуктів.
- Після обробки відпустіть клавішу увімкнення.
- Витягніть мережевий штекер з розетки.

Диски для шинкування, диски-терки (15A, 15B, 15F, 15G)



Небезпека поранення гострим ножем!

Будьте особливо обережні при роботі з вставними дисками! Слідкуйте за правильною установкою дисків у тримач. Беріть тримач лише за призначені для цього заглиблення.

Диск для шинкування на великі шматки (A)

Встановіть на електродвигуні бажану (ми рекомендуємо низьку) швидкість обертання для шинкування огурців, моркви, картоплі.

Диск для шинкування на дрібні шматки (B)

Встановіть на електродвигуні бажану (ми рекомендуємо низьку) швидкість обертання для шинкування огурців, моркви, буряку, цукіні.

Диск-терка - середня (F)

Встановіть на електродвигуні бажану (ми рекомендуємо високу) швидкість обертання для натирання яблук, моркви, сиру, капусти.

Диск-терка - велика (G)

Встановіть на електродвигуні бажану (ми рекомендуємо високу) швидкість обертання для приготування галушок, картопляних оладків та сирих овочевих салатів.



Увага!

Не дозволяється обробляти тверді продукти, напр., пармезан, шоколад тощо, дисками-терками та дисками для шинкування (A, B, F або G). Для обробки волокнистих продуктів, напр., цибулі, ревеню та селери, диски-терки та диски для шинкування придатні лише за певних умов (A, B, F або G).

Підготовка

Мал. D

- Встановіть чашу на гладку та чисту робочу поверхню та трохи притисніть її.

- Встановіть бажаний диск у тримач.
Слідкуйте за правильним встановленням вставного диску (мал. D-1a)!
- Встановіть тримач на стрижень на дні чаші.
- Встановіть кришку зі штовхачем (щоб стрілка **a** сумістилась з будь-яким виступом **b** на чаші) та поверніть її проти годинникової стрілки до звуку фіксації.



Небезпека поранення гострим ножем!

Протягом експлуатації не занурюйте руки у завантажувальний отвір. Для просування інгредієнтів завжди користуйтеся штовхачем (13).

- Встановіть електродвигун на кришку до чутного звуку фіксації.
 - Приєднайте мережевий штекер до розетки.
 - Міцно утримуючи чашу та електродвигун, увімкніть прилад. Встановіть бажану швидкість.
- i** Спочатку увімкніть прилад, встановіть швидкість обертання, а лише потім кладіть продукт для подрібнення.
- Покладіть продукт для шинкування або натирання.
 - **Легким** натисненням штовхача просувайте продукт для подрібнення.
- i** Не прикладайте великих зусиль, щоб протиснути продукт, що подрібнюється, (напр., при нарізанні сиру) штовхачем (13), інакше прилад може вимкнутися через перевантаження, див. розділ »Що робити у випадку несправності«.
- Вийміть штовхач та додайте наступні інгредієнти через завантажувальний люк.
 - Після обробки відпустіть клавішу увімкнення.
 - Витягніть мережевий штекер з розетки.

**Увага!**

Спустошуйте чашу, перш ніж вона заповниться до тримача дисків для шинкування та дисків-терок.

Вінчик

Для збивання вершків, яєчних білків та молочної піни (холодне молоко, макс. 8 °C, або гаряче молоко, прибл. 60 °C).

**Увага!**

Ніколи не вставляйте вінчик без редуктора в блок електродвигуна, див. мал. E-3а.

**Увага!**

Встановлюйте та знімайте вінчик з редуктором, лише коли блендер від'єднаний від електромережі.

Підготовка**Мал. E**

- Покладіть продукти у склянку блендера.
- Встановіть редуктор у блок електродвигуна до чутного звуку фіксації.
- Встановіть вінчик у редуктор до звуку фіксації.
- Приєднайте мережевий штекер до розетки.
- Міцно утримуючи склянку та електродвигун, натисніть клавішу увімкнення.
- Користуйтеся регулятором швидкості обертання, щоб уникнути розбризкування продукту.
- Після обробки відпустіть клавішу увімкнення.
- Витягніть мережевий штекер з розетки.

Закінчення роботи

- Вимкніть електродвигун та витягніть мережевий штекер з розетки.
- **Зняття ніжки блендера:** натисніть клавіші розблокування та від'єднайте ніжку блендера від блоку електродвигуна.

- **Зняття багатофункціонального приладдя та інструментів:**

- Натисніть клавіші розблокування та зніміть електродвигун з кришки.
- Поверніть кришку в напрямку годинникової стрілки та зніміть її з чаші.
- При роботі з ножем-подрібнювачем: візьміть ніж-подрібнювач за його пластикову частину та вийміть його з чаші.
- При роботі з тримачем вставних дисків для подрібнення: візьміть тримач за призначені для цього заглиблення та вийміть з чаші. Переверніть тримач та обережно витисніть вставний диск знизу (мал. F).



Якщо важко виймати тримач через те, що заглиблення ковзке, можна скористатися сухим рушником або серветкою.

- **Зняття вінчика:**

- Зніміть вінчик з редуктора.
- Натисніть клавіші розблокування та від'єднайте редуктор від блоку електродвигуна.
- Почистіть усі деталі, див. розділ »Очищення та догляд«.

Очищення та догляд**Небезпека ураження****електричним струмом!**

Забороняється занурювати у воду та мити у посудомийній машині блок електродвигуна. Забороняється використовувати парове очищення! Поверхні можуть пошкодитися. Забороняється використовувати абразивні очищувальні засоби.



При обробці, напр., моркви та буряку, пластикові деталі можуть пофарбуватися, їх можна очистити кількома краплями рослинної олії.

Очищення блоку електродвигуна

- Витягніть мережевий штекер з розетки!
- Протріть блок електродвигуна вологим рушником та витріть насухо.
- Склянку блендера можна помити в посудомийній машині.
- Ніжку блендера мийте в машині у вертикальному положенні (ножем догори) або чистіть щіткою під біжучою водою.
- Висушіть ніжку блендера у вертикальному положенні, щоб з неї витекла вода.

Очищення багатофункціонального приладдя та інструментів



Небезпека поранення гострим ножем!

Беріть ніж-подрібнювач лише за його пластикову рукоятку. Беріть тримач лише за призначені для цього заглиблення.



Увага!

Забороняється занурювати у воду та мити у посудомийній машині кришку чаші. Її можна швидко ополіскувати під біжучою водою.

- Чаша, штовхач, диски для шинкування, тримач для дисків та ножі можна мити в посудомийній машині.
- Кришку лише протріть вологим рушником або швидко ополосніть під біжучою водою.

Очищення вінчика



Увага!

Забороняється занурювати у воду редуктор, мити його під біжучою водою або у посудомийній машині.

- Вінчик можна мити в посудомийній машині, редуктор треба лише протирати вологим рушником.

Що робити у випадку несправності

Несправність	Усунення
Під час роботи вимикається прилад або починає миготіти індикатор швидкості.	Активованій захист від перевантаження. <ul style="list-style-type: none"> • Вимкніть прилад та вийміть мережевий штекер з розетки. • Дати приладу охолонути протягом прибл. 1 години, щоб деактивувати захист від перевантаження. • Знову увімкніть прилад.

Якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до сервісної служби.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та

електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

Поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH. Вы приобрели современную, качественную домашнюю технику. Сведения о других наших изделиях вы найдёте на нашем интернет-сайте.

Данный прибор предназначен для обработки обычного для домашнего хозяйства количества продуктов или для аналогичного непромышленного использования.

Используйте прибор только для обработки небольшого количества продуктов в течение короткого времени (см. таблицу, рис. G). Храните руководство по эксплуатации.

При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также руководство. Прибор не требует технического обслуживания. При несоблюдении указаний по правильному использованию прибора изготовитель не несёт ответственность за его повреждения.

Краткое описание

Разверните страницы с рисунками.

Рис. А

- 1 **Ножка блендера из нержавеющей стали**
Вставляйте ножку блендера до щелчка.
- 2 **Блок электродвигателя**
- 3 **Сетевой кабель**
- 4 **Крюк для подвешивания**
Для хранения прибора в подвешенном состоянии.
- 5 **Индикатор скорости**
- 6 **Регулятор скорости вращения**
Обеспечивает плавную регулировку скорости вращения (только в комбинации с кнопкой 7а).
- Вращение **вправо** уменьшает скорость.
- Вращение **влево** увеличивает скорость.

- 7 **Кнопки включения**
 - a Кнопка нормального режима (с регулятором скорости вращения 6)
 - b Кнопка турбо-режима
Блендер включается нажатием кнопки (a или b).
- 8 **Кнопки разблокировки**
Для снятия принадлежности одновременно нажмите обе кнопки.
- 9 **Нож блендера**
- 10 **Стакан**
Использование стакана предотвращает разбрызгивание продукта. Для хранения приготовленного продукта в стакане закройте его крышкой.

Рабочие инструменты и многофункциональные принадлежности

- 11 Чаша
- 12 Крышка с редуктором
- 13 Толкатель
- 14 Нож-измельчитель
- 15 Держатель дисков
- 15A Диск для крупной шинковки
- 15B Диск для тонкой шинковки
- 15F Диск-тёрка (средняя)
- 15G Диск-тёрка (крупная)
- 16 Венчик с редуктором

Правила техники безопасности



Опасность травмирования
Опасность удара током

Подключайте и используйте прибор согласно данным на типовой табличке. Не допускается пользование прибором при повреждениях сетевого кабеля. Не подпускайте детей близко к прибору. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором. Лица (включая детей) со сниженным восприятием, ограниченными умственными возможностями или лица, имеющие недостаточно знаний и опыта, не допускаются к эксплуатации прибора. Они могут делать это только под присмотром или по указанию лиц, отвечающих за

их безопасность. Вынимайте вилку из розетки перед сборкой и чисткой прибора, после пользования им, уходя из кухни и в случае сбоев в работе прибора. Следите за тем, чтобы сетевой кабель не касался острых кромок и горячих поверхностей. Для замены повреждённого провода обращайтесь к изготовителю прибора или в его сервисную службу или к квалифицированному специалисту. Так вы предотвратите повреждение прибора. Ремонт прибора поручайте только специалистам нашей сервисной службы. Не беритесь за блендер влажными руками и не давайте ему работать на холостом ходу. Используйте только оригинальные принадлежности. Соблюдайте осторожность при работе с горячими жидкостями. Жидкости могут разбрызгиваться.

Не погружайте прибор в жидкость выше места соединения ножки блендера и блока электродвигателя и не направляйте на него струю воды. Запрещается опускать в воду и мыть в посудомоечной машине крышку с редуктором. Её можно только быстро ополаскивать под струёй воды. Мы рекомендуем держать прибор включённым только во время измельчения продукта.

Не кладите ножку блендера на горячие поверхности и не обрабатывайте ею очень горячие продукты. Сначала остудите их до температуры 80 °С и ниже!

Перед включением прибора убедитесь в том, что рабочие инструменты и принадлежности установлены правильно. Перед заменой принадлежностей выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки.

Запрещается использовать чашу для разогрева блюд в микроволновой печи и любых других целей, кроме указанных изготовителем.

Защита от перегрузки

При перегрузке (например, из-за долгого использования или

сильного надавливания толкателем на обрабатываемый продукт) прибор выключается специальным предохранителем (см. главу «Что делать при неисправностях»).

Пояснения к символам на приборе и принадлежностях



Осторожно! Вращающиеся детали! Не опускайте руки в загрузочное отверстие.

Пользование прибором

Перед первым использованием тщательно очистите прибор и принадлежности, см. гл. «Очистка и уход».

Погружной блендер



Опасность травмирования острыми ножами/вращающимся ротором

Не трогайте нож в ножке блендера руками.

Не чистите нож руками. Пользуйтесь щёткой.

Важно!

Устанавливайте и снимайте ножку блендера только при выключенном приборе.

Для приготовления майонеза, соусов, коктейлей, детских смесей, пюре из варёных овощей и фруктов. Для приготовления супов-пюре.



Блендер не предназначен для приготовления картофельного пюре.

Подготовка

Рис. В

- Перед использованием вымойте все детали.
- Полностью размотайте сетевой кабель.
- Установите ножку блендера в блок электродвигателя до щелчка.
- Вставьте вилку в розетку.

- Положите продукты в стакан или другую высокую ёмкость.



Блендер работает лучше, если в состав измельчаемых и смешиваемых продуктов входит жидкость.

- Установите нужную скорость вращения.
 - Вращение **вправо** уменьшает скорость.
 - Вращение **влево** увеличивает скорость.

Для обработки нежидких продуктов рекомендуется использовать турборежим. Для жидкостей, горячих продуктов и для подмешивания, например, мюслей к йогурту мы рекомендуем самостоятельно настраивать скорость вращения. При нажатии кнопки включения настроенная скорость вращения показывается на индикаторе. Чем больше сегментов горит, тем выше скорость.

- Крепко держите блендер и стакан.
- Включите блендер, нажав на кнопку нужного режима.



Блендер работает только до тех пор, пока вы удерживаете кнопку нажатой.



Чтобы не допустить разбрызгивания, нажимайте кнопку только тогда, когда ножка блендера погружена в продукт. Всегда выключайте блендер прежде, чем вынуть его из готовой массы.

- Закончив работу, отпустите кнопку.
- Отсоедините прибор от сети.
- Нажмите на кнопки разблокировки и снимите ножку блендера с электродвигателя.

Многофункциональные принадлежности



Опасность травмирования острыми ножами/вращающимся ротором!

Во время работы не опускайте руки в чашу. Для проталкивания ингредиентов используйте толкатель (13).

После выключения двигатель работает ещё некоторое время по инерции. Заменяйте рабочие инструменты только после полной остановки двигателя.

При работе с многофункциональными принадлежностями включать прибор можно только после правильной установки и заворачивания крышки с редуктором.

Важно!

Снимать и устанавливать блок электродвигателя на редуктор крышки можно, только если электродвигатель выключен.

Нож-измельчитель (14)

Для измельчения мяса, твёрдых сыров, репчатого лука, трав, чеснока, фруктов, овощей и орехов. Соблюдайте рекомендации по максимальному количеству продуктов, приведённые в таблице (рис. G).



Опасность травмирования острым ножом!

Никогда не трогайте нож в чаше. Не чистите нож-измельчитель руками. Пользуйтесь щёткой.

Нож-измельчитель следует брать только за пластмассовую часть.



Внимание!

Перед измельчением мяса удалите из него хрящи, кости и сухожилия. Многофункциональные принадлежности не предназначены

для измельчения очень твёрдых (кофейных зёрен, редьки, мускатного ореха) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).

Подготовка

Рис. С

- Установите чашу на гладкую и чистую рабочую поверхность и слегка прижмите.
- Вставьте нож.
- Положите в чашу продукты.
- Установите на чашу крышку с редуктором и вставленным толкателем (совместив стрелку **a** на крышке с любым выступом **b** на чаше) и поверните против часовой стрелки до фиксации.

i Если в чаше находится большое количество ингредиентов, крышка может устанавливаться с трудом. Поверните крышку так, чтобы фиксирующие штырьки вошли в три паза в нижней части крышки.

i При закрывании крышки с редуктором следите, чтобы штифт режущего ножа располагался так, как показано на рис. С-4b.

- Установите электродвигатель на редуктор крышки до щелчка.

i При фиксации прибора на редукторе должен раздаться слышимый щелчок, иначе место подсоединения может быть сильно повреждено во время эксплуатации.

- Вставьте вилку в розетку.
- Крепко удерживая электродвигатель и чашу, включите прибор. Для обработки продуктов многофункциональными принадлежностями рекомендуется использовать турбо-режим.
- Закончив работу, отпустите кнопку.
- Отсоедините прибор от сети.

Диски для шинковки, диски-тёрки (15A, 15B, 15F, 15G)



Опасность травмирования острыми ножами!

При обращении с дисками соблюдайте особую осторожность! Следите за правильностью установки диска в держатель. Берите держатель только за специально предусмотренные углубления.

Диск для крупной шинковки (A)

Установите на электродвигателе нужную скорость вращения (мы рекомендуем низкую скорость) для шинкования огурцов, моркови, картофеля.

Диск для тонкой шинковки (B)

Установите на электродвигателе нужную скорость вращения (мы рекомендуем низкую скорость) для шинкования огурцов, моркови, свёклы, кабачков-цукини.

Диск-тёрка (средняя) (F)

Установите на электродвигателе нужную скорость вращения (мы рекомендуем высокую скорость) для измельчения яблок, моркови, сыра, белокачанной капусты.

Диск-тёрка (крупная) (G)

Установите на электродвигателе нужную скорость вращения (мы рекомендуем низкую скорость) для натирания на тёрке продуктов для клёцек, картофельных оладьей или салатов из свежих овощей и фруктов.



Внимание!

Диски для шинковки и диски-тёрки (A, B, F и G) запрещено использовать для шинковки и натирания твёрдых продуктов, напр. сыра пармезан, шоколада и т.д. Диски для шинковки и диски-тёрки (A, B, F или G) можно считать только условно пригодными для обработки волокнистых продуктов, таких как зелёный лук, ревень или сельдерей.

Подготовка


Рис. D

- Установите чашу на гладкую и чистую рабочую поверхность и слегка прижмите.
- Вставьте нужный диск в держатель.
Следите за правильностью установки диска (рис. D-1a)!
- Насадите держатель на стержень на днище чаши.
- Установите крышку с толкателем (совместив стрелку **a** на крышке с любым выступом **b** на чаше) и поверните против часовой стрелки до фиксации.


Опасность травмирования острыми ножами!

При работающем приборе не проталкивайте продукты рукой. Используйте для этого толкатель (13).

- Установите электродвигатель на редуктор крышки до щелчка.
- Вставьте вилку в розетку.
- Крепко удерживая электродвигатель и чашу, включите прибор. Установите нужную скорость.

 Сначала включите прибор, установите скорость вращения и только после этого кладите измельчаемый продукт.

- Положите продукт.
- Проталкивайте продукт **лёгким** нажатием толкателя.

 Не надавливайте сильно на толкатель (13) при нарезании или натирании продуктов (например, при нарезании ломтиков сыра), иначе из-за перегрузки прибор может отключиться (см. раздел «Что делать при неисправностях»).

- Выньте толкатель и добавьте продукт.
- Закончив работу, отпустите кнопку.
- Отсоедините прибор от сети.

Внимание!

Своевременно опорожняйте чашу, не давая измельчаемому продукту заполнить её до держателя ножей.

Венчик

Для взбивания сливок, яичных белков и молочной пены (холодное молоко, мин. 8 °С, или горячее молоко, ок. 60 °С).

Внимание!

Никогда не вставляйте венчик без редуктора в блок электродвигателя, см. рис. E-3a.

Внимание!

Насаживайте и снимайте редуктор с венчиком только при выключенном приборе.

Подготовка

Рис. E

- Положите продукты в стакан.
- Вставьте редуктор в блок электродвигателя до щелчка.
- Вставьте венчик в редуктор до щелчка.
- Вставьте вилку в розетку.
- Крепко удерживая электродвигатель и стакан, нажмите кнопку включения.
- Настройте скорость вращения, при которой перемешиваемый продукт не будет разбрызгиваться.
- Закончив работу, отпустите кнопку.
- Отсоедините прибор от сети.

После работы

- Выключите прибор и выньте вилку из розетки.
- **Снятие ножи блендера:** Нажмите на кнопки разблокировки и снимите ножку блендера с электродвигателя.
- **Снятие многофункциональных принадлежностей и рабочих инструментов:**
 - Нажмите на кнопки разблокировки и снимите электродвигатель с редуктора.

- Поверните крышку с редуктором по часовой стрелке и снимите её с чаши.
- При использовании ножа-измельчителя: нож-измельчитель следует вынимать, удерживая его только за пластмассовую часть.
- При работе с держателем дисков: вынимайте держатель, удерживая его за углубления. Переверните держатель и осторожно выдавите диск с нижней стороны (рис. F).



Если углубления на держателе слишком скользкие, чтобы его вынуть, воспользуйтесь сухим полотенцем или салфеткой.

- **Снятие венчика:**
 - Снимите венчик с редуктора.
 - Нажмите на кнопки разблокировки и снимите редуктор с электродвигателя.
- Очистите все детали, см. «Очистка и уход».

Очистка и уход



Опасность удара током!

Запрещается погружать электродвигатель в воду и мыть его в посудомоечной машине. Нельзя использовать чистку паром! Можно повредить поверхности прибора.

Запрещается использовать абразивные чистящие средства.



При обработке моркови и свёклы пластиковые детали могут окраситься, очистить их можно несколькими каплями растительного масла.

Чистка блока электродвигателя

- Отсоедините прибор от сети.
- Протрите блок электродвигателя влажной салфеткой и вытрите насухо.
- Стакан можно мыть в посудомоечной машине.

- Ножку блендера мойте в машине в вертикальном положении (ножом вверх) или вручную щёткой под струёй воды.
- Сушите ножку блендера в вертикальном положении, чтобы из неё вытекла вся вода.

Очистка многофункциональных принадлежностей и рабочих инструментов



Опасность травмирования острыми ножами!

Берите нож-измельчитель только за пластмассовую часть. Берите держатель только за специально предусмотренные углубления.

Внимание!

Запрещается опускать в воду и мыть в посудомоечной машине крышку с редуктором. Её можно только быстро ополаскивать под струёй воды.

- Чашу, толкатель, диски-тёрки, держатель и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Крышку с редуктором можно протирать влажной салфеткой или быстро ополаскивать под струёй воды.

Очистка венчика



Внимание!

Запрещается опускать в воду и мыть под струёй воды или в посудомоечной машине редуктор венчика.

- Венчик можно мыть в посудомоечной машине, редуктор можно протереть влажной салфеткой.

Что делать при неисправностях

Неисправность	Способ устранения
Во время работы прибор отключается или начинает мигать индикатор скорости.	<p>Активная защита от перегрузки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выключите прибор и выньте вилку из розетки. • Дайте прибору остыть в течение 1 часа для отключения защиты от перегрузки. • Снова включите прибор.

Если неисправность проявилась вновь, обратитесь в сервисную службу.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок

электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

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 Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.


Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____	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).
2. Модель _____	

3. Данная информация предоставляется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемалы, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, ракки, тостеры, утюги, фены, распылители, для волос, электрошашинки, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и аналогичные им изделия.

 4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на права потребителями.

A446
 Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош Унд Саменс Хаусгерате GmbH», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верри Штрассе 34, Германия.

Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2177, факс: (495) 737-2198.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительном 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, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ. о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Принимать заявки на ремонт в г. Москве:
Принимать заявки на ремонт в г. Санкт-Петербурге:

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров. Узнать больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-euro.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедиться в ее наличии и сохранить ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обесцениванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Использовать, не неся ответственности за недостатки в приборе, если сервисный сотрудник 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 жидкостей и грязи, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе несоблюдения параметров электропитания, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанция, 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.

Наслаивание пыли приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Фетиние вопросы о целесообразности их замены или ремонта остается за услугами сервиса.

9. Информация о сервисе

В первый и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

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 TMM, где FT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

- الوعاء والكمباس وأنصال التقطيع والقرص الحامل للأنصال والسكين كلها أجزاء قابلة للغسل في غسالة الأطباق.
- امسح قاعدة مجموعة التروس بقطعة قماش مبللة فقط أو اسطفها لفترة قصيرة بماء جارٍ.

تنظيف المضرب

تنبيه!



لا تغمر رأس مجموعة التروس في الماء مطلقاً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.

- يمكن تنظيف المضرب بغسله في غسالة الأطباق، أما رأس مجموعة التروس فيمكن مسحها بقطعة قماش مبللة فقط.

المساعدة في حالة الاختلالات


الخلل	كيفية التصرف
الجهاز يتوقف أثناء الاستخدام، أو مبيّن السرعة يبدأ في الوميض.	خاصية التأمين ضد التحميل الزائد مفعلة. • أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي. • اترك الجهاز يبرد لمدة ساعة واحدة تقريباً لإيقاف فعالية خاصية التأمين ضد التحميل الزائد. • أعد تشغيل الجهاز.

إذا تعذر التغلب على الخلل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

- **فك المضرب:**
 - اخلع المضرب من رأس مجموعة التروس.
 - اضغط أزرار التحرير واخلع رأس مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.
- قم بتنظيف جميع الأجزاء، انظر «التنظيف والعناية».

التنظيف والعناية


خطر الصعق الكهربائي!  لا تغمر الجهاز الأساسي في الماء مطلقاً ولا تنظفه في غسالة الأطباق. ولا تستخدم جهاز تنظيف بالبخار! يمكن أن يلحق الضرر بالأسطح الخارجية. لا تستخدم مواد تنظيف خادشة.

i عند تحضير مواد غذائية مثل الجزر أو الكرنب الأحمر تظهر تغيرات لونية على الأجزاء البلاستيكية، ويمكن إزالة آثارها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

تنظيف الجهاز الأساسي

- افصل القابض الكهربائي!
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة ثم اتركه يجف بعد ذلك.
- يمكن تنظيف وعاء الخلط بغسله في غسالة الأطباق.
- اغسل ذراع الخلط في غسالة الأطباق مع وضعها بشكل مستقيم (سكين ذراع الخلط لأعلى) أو قم بتنظيفها بفرشاة بالماء الجاري.
- اترك ذراع الخلط تجف وهي في وضع مستقيم بحيث يمكن أن ينساب الماء الذي توغل فيها للخارج.


تنظيف الملحقات التكميلية متعددة الوظائف مع الأدوات


خطر الإصابة بفعل السكاكين الحادة! 

أمسك السكين العام من جزء المسك البلاستيكي فقط. ولا تمسك القرص الحامل إلا من تجاوبف المسك المخصصة لذلك.

تنبيه!

لا تغمر قاعدة مجموعة التروس للملحقات التكميلية متعددة الوظائف في الماء مطلقاً ولا تنظفها في غسالة الأطباق. ويمكن شطف قاعدة مجموعة التروس لفترة قصيرة بماء جارٍ.

تنبيه!  لا تقم أبداً بتثبيت المضرب بدون رأس مجموعة التروس في الجهاز الأساسي، انظر صورة E 3a.

تنبيه!  لا تقم بتثبيت أو فك رأس مجموعة التروس مع المضرب إلا والجهاز مطفأ.

إعداد الجهاز

صورة E

- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- قم بتثبيت رأس مجموعة التروس في الجهاز الأساسي وثبتها.
- قم بتثبيت المضرب في رأس مجموعة التروس وثبته.
- قم بتوصيل القابض الكهربائي.
- أمسك الجهاز الأساسي ووعاء الخلط جيداً واضغط على زر التشغيل.
- استخدم منظم عدد اللفات لتجنب تطاير الخليط للخارج.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.
- افصل القابض الكهربائي.

بعد الانتهاء من العمل

- أطفئ الجهاز الأساسي وافصل القابض الكهربائي.
- **فك ذراع الخلط:** اضغط أزرار التحرير واخلع الجهاز الأساسي من ذراع الخلط.
- **فك الملحقات التكميلية متعددة الوظائف مع الأدوات:**

- اضغط أزرار التحرير واخلع الجهاز الأساسي من قاعدة مجموعة التروس.
- أدر قاعدة مجموعة التروس في اتجاه حركة عقارب الساعة ثم اخلعها من الوعاء.
- مع السكين العام:
أمسك السكين العام من الجزء البلاستيكي واخلعه.
- مع القرص الحامل المركب معه نصل تقطع: أمسك القرص الحامل من تجاوبف المسك واخلعه. اقلب القرص الحامل واضغط النصل من أسفل بحرص لخلعه (صورة F).

- قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس والكباس مركب معها (السهم a على قاعدة مجموعة التروس على أي طرف b بالوعاء) ثم أدرها عكس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى أن تثبت.

⚠️ خطر الإصابة بفعل السكاكين الحادة!
لا تدخل يدك أبداً في فتحة الملاء أثناء التشغيل. واستخدم الكباس (13) دائماً في كبس المكونات.

- قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس وثبته.
- قم بتوصيل القابس الكهربائي.
- أمسك الجهاز الأساسي والوعاء جيداً ثم قم بتشغيل الجهاز. اضبط السرعة المرغوبة.
- قم أولاً بتشغيل الجهاز، واضبط عدد اللفات، وبعد ذلك ضع المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها في الوعاء.

- ضع المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها في الوعاء.
- بعد ذلك اضغط المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها برفق باستخدام المكبس.
- لا تتبالغ في الضغط على المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها (الجبن متوسط الصلادة مثلاً) باستخدام الكباس (13)، وإلا فقد ينطفئ الجهاز بسبب زيادة التحميل عليه، انظر المساعدة في حالة الاختلالات.

- أخرج الكباس ثم ضع المواد الغذائية عبر فتحة الملاء.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.
- افصل القابس الكهربائي.

⚠️ تنبيه!
قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه ووصول المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.

المضرب

لخفق الكريمة وبياض البيض وتحضير رغوة اللبن (لبن بارد، بحد أقصى ٨ م، أو لبن ساخن، حوالي ٦٠ م).

أنصال التقطيع (15A، 15B، 15F، 15G)

⚠️ خطر الإصابة بفعل السكاكين الحادة!
يجب توخي الحرص الشديد عند استعمال أنصال التقطيع! وبراغي شكل ووضعية النصل عند تركيبه في القرص الحامل. ولا تمسك القرص الحامل إلا من تجاويف المسك المخصصة لذلك.

نصل التقطيع - الخشن (A)

اضبط الجهاز الأساسي على عدد اللفات المرغوب (الوضع الموصى به: منخفض) لتقطيع: الخيار، الجزر، البطاطس.

نصل التقطيع - الناعم (B)

اضبط الجهاز الأساسي على عدد اللفات المرغوب (الوضع الموصى به: منخفض) لتقطيع: الخيار، الجزر، البنجر، الكوسة.

نصل البشر - متوسط النعومة (F)

اضبط الجهاز الأساسي على عدد اللفات المرغوب (الوضع الموصى به: مرتفع) لبشر: التفاح، الجزر، الجبن، الكرنب.

نصل البشر - الخشن (G)

اضبط الجهاز الأساسي على عدد اللفات المرغوب (الوضع الموصى به: مرتفع) لبشر: كفتة البطاطس، أقرص البطاطس على الطريقة الألمانية والسلطة.

⚠️ تنبيه!
لا يجوز تحضير المواد الغذائية الصلبة مثل جبن بارميزان والشيكولاتة وما إلى ذلك باستخدام أقرص التقطيع أو البشر (A أو B أو F أو G).

إعداد الجهاز

صورة D

- ضع الوعاء على سطح عمل أملس ونظيف واضغطه عليه.
- قم بتركيب النصل المرغوب في القرص الحامل. وبراغي شكل ووضعية النصل (صورة D-1a)!
- قم بتركيب القرص الحامل على المحور بأرضية الوعاء.

هام!

لا تقم بتركيب أو فك الجهاز الأساسي من قاعدة مجموعة التروس للملحقات التكميلية متعددة الوظائف إلا وهو متوقف تماما.

السكين العام (14)

لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة. ويجب مراعاة الكميات القصوى الموضحة في الجدول (صورة G).

خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

لا تدخل يدك أبدا في موضع السكين بالوعاء. لا تنظف السكين العام باليد المجردة. واستخدم فرشاة لهذا الغرض. أمسك السكين العام من الجزء البلاستيكي فقط.

تنبيه!

قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار. وبراعى أن الملحقات التكميلية متعددة الوظائف غير مناسبة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة للغاية (حبوب القهوة، الفجل، جوزة الطيب) ولا المواد الغذائية المتجمدة (الفاكهة وما شابه).

إعداد الجهاز**صورة C**

- ضع الوعاء على سطح عمل أملس ونظيف واضغطه عليه.
- قم بتركيب السكين.
- ضع المواد الغذائية فيه.
- قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس والكباس مركب معها على الوعاء (السهم a على قاعدة مجموعة التروس على أي طرف b بالوعاء) ثم أدرها عكس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى أن تثبت.
- قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس وثبته.
- قم بتوصيل القابس الكهربائي.
- أمسك الجهاز الأساسي والوعاء جيدا ثم قم بتشغيل الجهاز. وعموما يوصى بضبط سرعة التوربو لتحضير المواد الغذائية باستخدام الملحقات التكميلية متعددة الوظائف.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.
- افصل القابس الكهربائي.

يوصى باستخدام منظم عدد اللفات. عند الضغط على زر التشغيل تظهر السرعة المضبوطة من خلال مبین السرعة. وكلما زاد عدد القطاعات المضيئة زادت السرعة المضبوطة.

- أمسك الخلاط اليدوي والوعاء جيدا.
- قم بتشغيل الخلاط اليدوي من خلال الضغط على زر التشغيل المرغوب.



يظل الخلاط اليدوي مشغلا طالما أن زر التشغيل مضغوطا.



لتجنب تطاير الخليط للخارج، لا تضغط على زر التشغيل إلا بعد إدخال ذراع الخلط في الخليط. واحرص دائما على إيقاف الخلاط اليدوي قبل إخراجها من الخليط.

- اترك زر التشغيل بعد تحضير الخليط.
- افصل القابس الكهربائي.
- اضغط أزرار التحرير وأدخل ذراع الخلط من الجهاز الأساسي.

الملحقات التكميلية متعددة الوظائف مع الأدوات**خطر الإصابة بفعل السكاكين الحادة/وحدة التشغيل الدوارة!**

لا تدخل يدك أبدا في الوعاء أثناء التشغيل. واستخدم الكباس (13) دائما في كيس المكونات. بعد الإيقاف يستمر تشغيل المحرك لفترة قصيرة. لذا لا تستبدل الأداة إلا بعد توقف المحرك تماما. عند تحضير المواد الغذائية مع استخدام الملحقات التكميلية متعددة الوظائف يجب دائما تشغيل الجهاز بينما قاعدة مجموعة التروس مركبة ومربوطة بإحكام.

الاستعمال

قم بتنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيدا قبل الاستخدام لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية».

الخلاط اليدوي

خطر الإصابة بفعل السكاكين الحادة/وحدة

التشغيل الدورا

لا تدخل يدك أبدا في موضع السكين بذراع الخلط.
لا تنظف سكين ذراع الخلط باليد المجردة. واستخدم فرشاة لهذا الغرض.

هام!

لا تقم بتركيب أو فك ذراع الخلط إلا أثناء توقف الجهاز.

لخلط المايونيز والصوص والكركتيلات وأطعمة الأطفال والفواكه والخضروات المسلوقة. لتحضير أنواع الحساء. الخلاط اليدوي غير مناسب لتحضير البطاطس البيوريه.



إعداد الجهاز

صورة B

- قم بتنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام.
- افرد كابل الكهرباء بالكامل.
- قم بتركيب ذراع الخلط في الجهاز الأساسي وثبتها.
- قم بتوصيل القابس الكهربائي.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مرتفع.

يراعى أن أداء الخلاط اليدوي يصبح أفضل في حالة وجود سائل في المواد الغذائية المراد تحضيرها.



- اضبط عدد اللفات المرغوب عن طريق منظم عدد اللفات.
 - التدوير إلى اليمين يقلل عدد اللفات.
 - التدوير إلى اليسار يزيد عدد اللفات.
- وعموما يوصى بضبط سرعة التوربو لتحضير المواد الغذائية. مع السوائل والخليط الساخن وللخلط (حبوب الموسلي مع الزبادي مثلا)

القابس قبل تركيب الأجزاء وبعد كل استخدام وقبل التنظيف وقبل مغادرة الحجرة وفي حالة حدوث خلل وظيفي. لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. 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.

لا تستعمل الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان ولا تقم بتشغيله دون وجود خليط. واحرص على استخدام ملحقات تكميلية أصلية مع الخلاط اليدوي. وتوخى الحرص عند تحضير سوائل ساخنة. فالسوائل يمكن أن تتطاير أثناء تحضيرها.

لا تغمر الجهاز في سائل لما بعد موضع الوصل بين ذراع الخلط والجهاز الأساسي، ولا تضعه تحت ماء جارٍ مطلقا. لا تغمر قاعدة مجموعة التروس للملحقات التكميلية متعددة الوظائف في الماء مطلقا ولا تنظفها في غسالة الأطباق. ويمكن شطف قاعدة مجموعة التروس لفترة قصيرة بماء جارٍ.

يوصى بعدم ترك الجهاز مشغلا لمدة أطول مما يتطلبه تحضير المواد الغذائية أبدا.

لا تضع ذراع الخلط على أسطح ساخنة ولا تستخدمها في خليط ساخن للغاية. واترك المواد الغذائية الساخنة تبرد حتى تصل إلى ٨٠°م أو أقل قبل إعدادها باستخدام ذراع الخلط!

لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات التكميلية مثبتة تماما.

لا تقم بتغيير الملحقات التكميلية والأدوات إلا والجهاز مطفاً والقابس الكهربائي مفصولا.

لا يجوز مطلقا استخدام وعاء الملحقات التكميلية متعددة الوظائف لتسخين الأطعمة في فرن ميكروويف. ويجب ألا يُستخدم الوعاء في غير الأغراض المخصصة له.

شرح الرموز على الجهاز أو الملحقات التكميلية

احترس! أدوات دورا!

لا تدخل يدك في فتحة الملاء.



- يظل الخلاط اليدوي مشغلا طالما أن زر التشغيل (a أو b) مضغوطا.
- 8 أزرار التحرير
- لخلع الملحقات التكميلية اضغط زري التحرير في وقت واحد.
- 9 سكين ذراع الخلط
- 10 وعاء الخلط
- إعداد المواد الغذائية في وعاء الخلط يمنع تطاير الخليط للخارج. قم بتركيب غطاء على وعاء الخلط لحفظ الأطعمة التي تم تحضيرها.
- الملحقات التكميلية متعددة الوظائف مع الأدوات
- 11 وعاء
- 12 قاعدة مجموعة التروس
- 13 كباس
- 14 سكين عام
- 15 قرص حامل لأنصال التقطيع
- 15A نصل تقطيع - خشن
- 15B نصل تقطيع - ناعم
- 15F نصل بشر - متوسط النعومة
- 15G نصل بشر - خشن
- 16 مضرب برأس لمجموعة التروس

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.

بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

هذا الجهاز مخصص لتحضير الأطعمة بالكميات المناسبة للاحتياجات المنزلية أو ما يقاربها، وليس مخصصا للاستخدامات التجارية.

اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الكميات المناسبة للاحتياجات المنزلية مع تشغيله لفترات مناسبة (انظر الجدول، صورة G). يرجى الاحتفاظ بدليل الاستعمال.

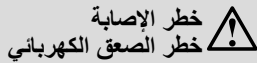
عند تسليم الجهاز لشخص آخر يجب تسليمه دليل الاستعمال معه. الجهاز لا يحتاج إلى صيانة، كما أن عدم اتباع إرشادات الاستخدام الصحيح للجهاز يؤدي إلى سقوط حقوقك في ضمان الجهة الصانعة عن الأضرار التي تنتج عن ذلك.

نظرة سريعة

يرجى فرد صفحات الصور.

صورة A

إرشادات الأمان



قم بتوصيل الجهاز وتشغيله وفقا للقيم الموضحة على لوحة الصنع.

لا تستخدم الجهاز إلا بعد التحقق من عدم وجود أضرار به أو بالسلك.

أبعد الجهاز عن متناول الأطفال. واحرص على مراقبة الأطفال لمنع عبثهم بالجهاز.

لا يجوز استخدام الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من مشاكل في الحواس أو القدرات الذهنية أو الذين لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة، إلا إذا كانوا سيخضعون للمراقبة أو سيتلقون تعليمات بخصوص استخدام الجهاز من شخص مسؤول عن سلامتهم. انزع

- 1 ذراع خلط من الاستانلس ستيل
- تركيب ذراع الخلط وتثبيتها.
- 2 الجهاز الأساسي
- 3 كابل الكهرباء
- 4 موضع تعليق
- لحفظ الجهاز من خلال تعليقه.
- 5 مبيّن السرعة
- 6 منظم عدد اللفات
- يمكن ضبط عدد اللفات بسلاسة (فقط بالارتباط بالزر 7a).
- التدوير إلى اليمين يقلل عدد اللفات.
- التدوير إلى اليسار يزيد عدد اللفات.
- 7 زر التشغيل
- a سرعة قابلة للضبط
- (عن طريق منظم عدد اللفات 6)
- b سرعة التوربو

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.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

<mailto:spareparts@bshg.com>

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 240 260*

Fax: 01 605 75 51 212

<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

Fax: 1300 306 818

valid only in AUS

<mailto:bshau-as@bshg.com>

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljuljin, bl.549/B - patrir

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

<mailto:service@expo2000.bg>

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.

P.O.Box 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

<mailto:info@khalaifat.com>

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomésticos Ltda.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

mailto:bshconsumidor@

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse,

Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaariou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

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

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@bshg.com

BSHG.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Itälahdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com

bshg.com

www.bosch-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
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 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com

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.eu.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulriel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkayev Ildus A."
B. Momyshev uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 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
Fax: 01 257 359
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

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

LU Luxembourg

BSH électroménager S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mrieħel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Cakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.bosch-appliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milanovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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 Garantiesanspruch 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-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01 805 267242* oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

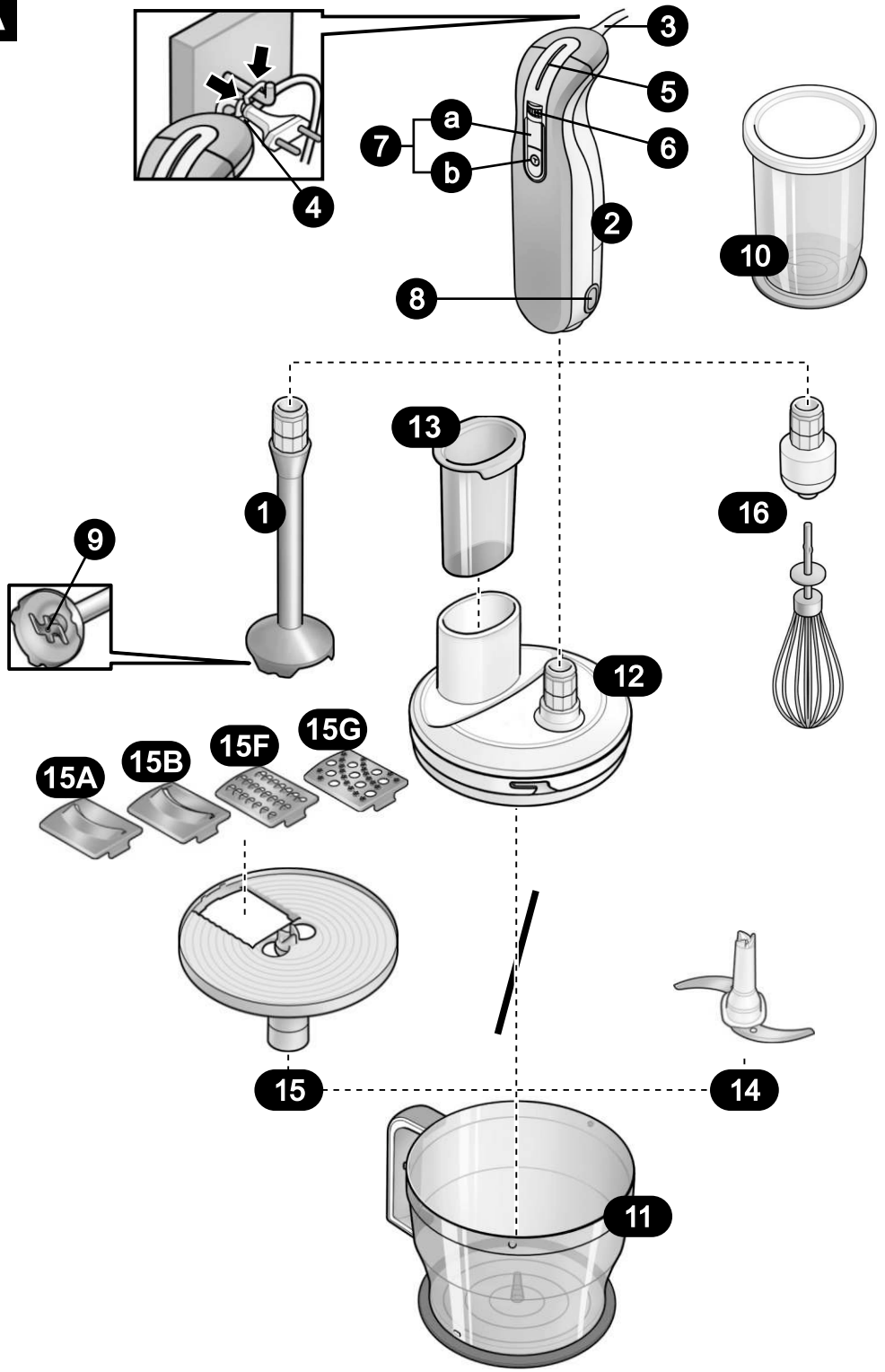
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

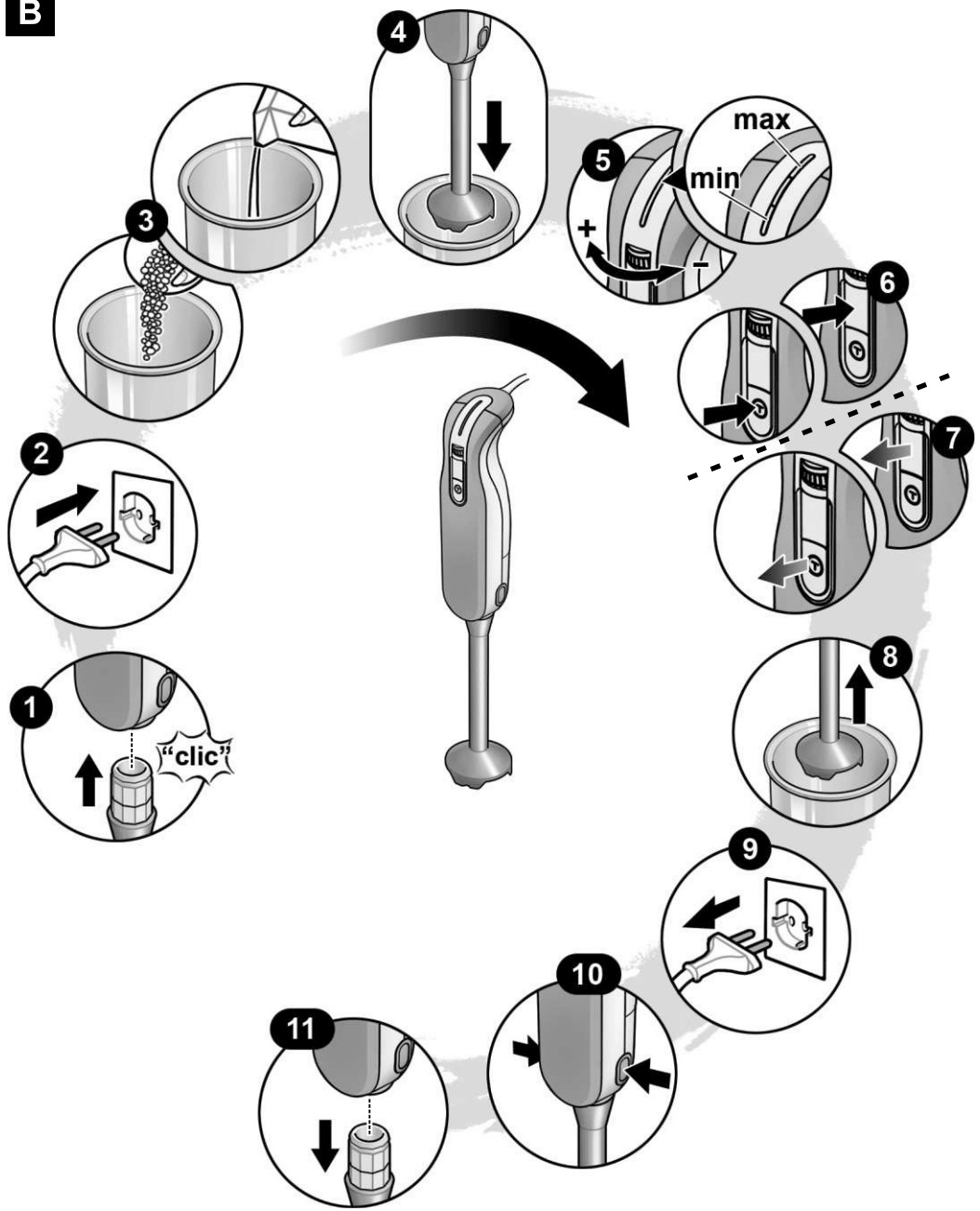
9000673838/05-2011

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

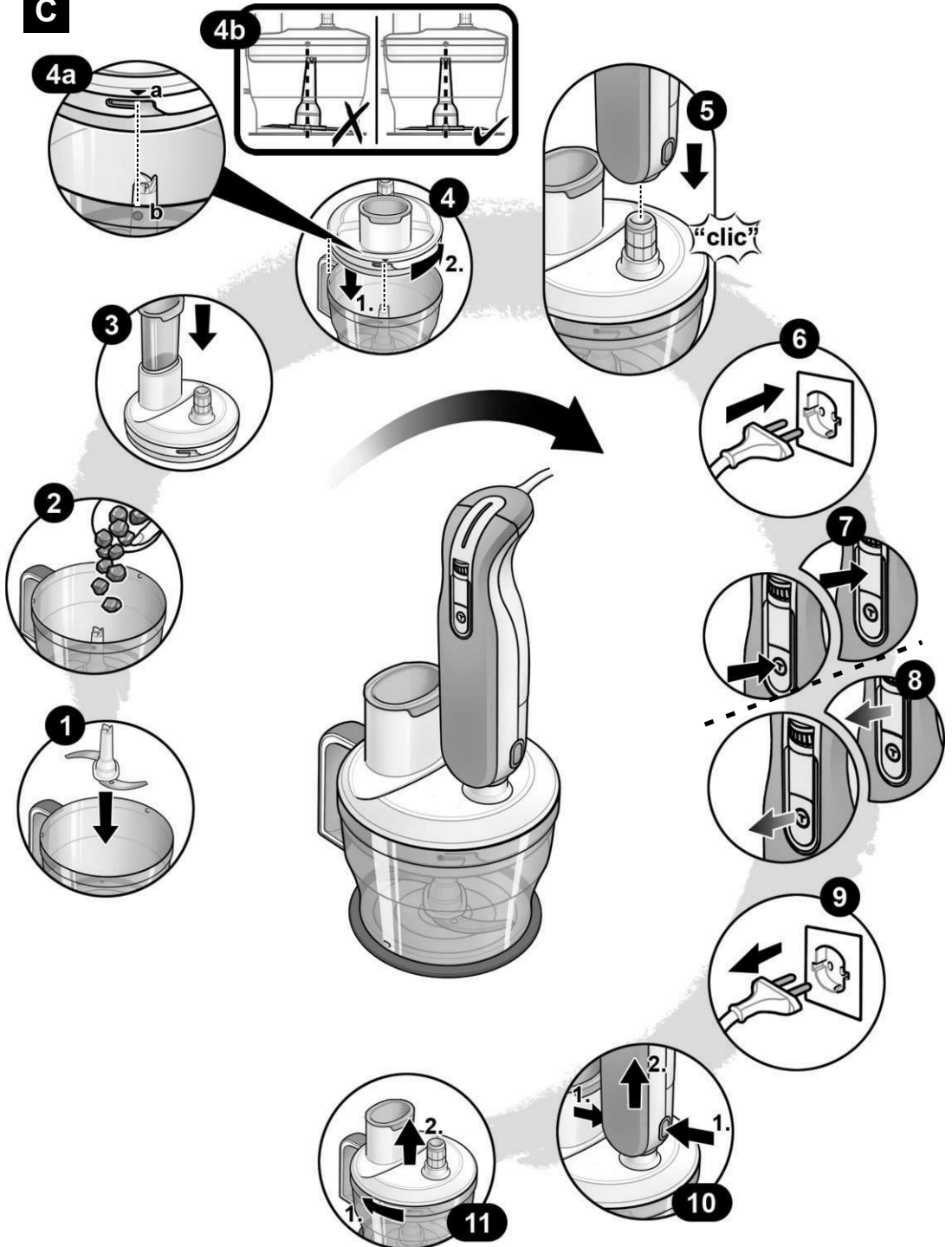
A



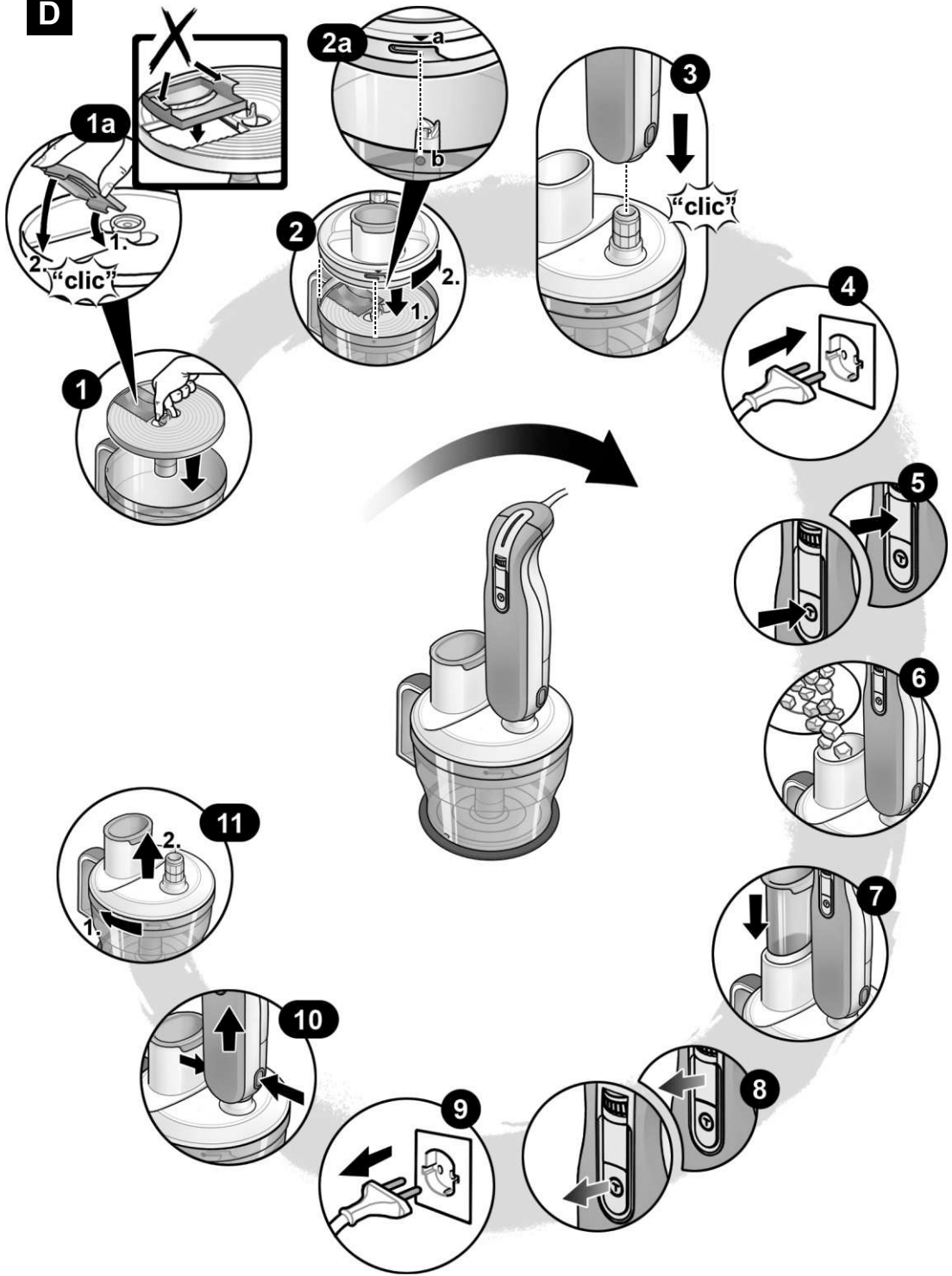
B

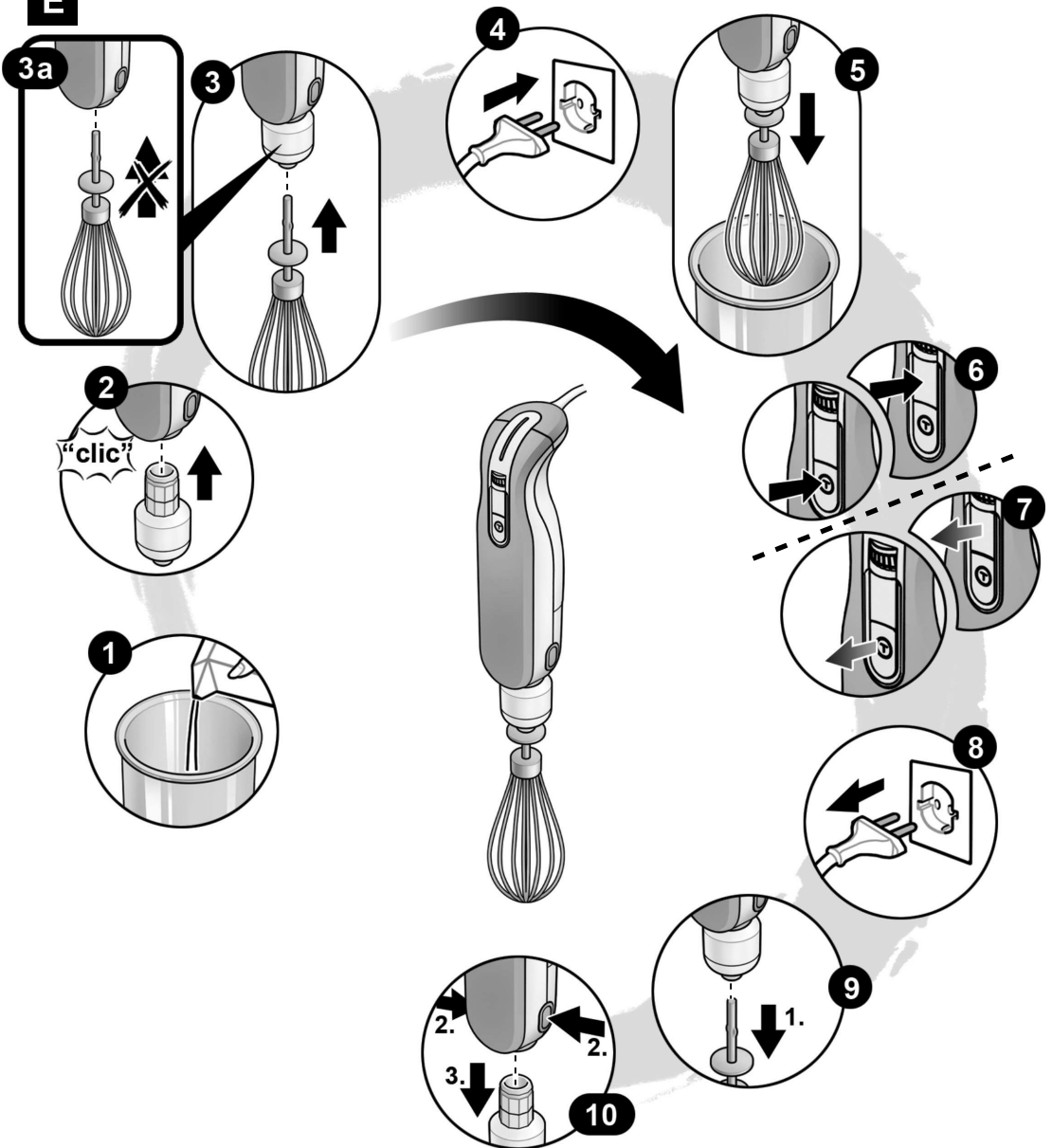
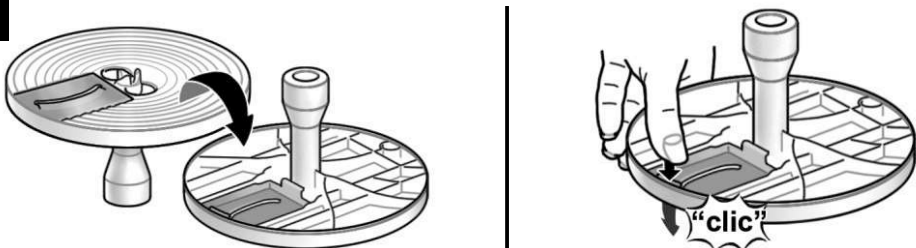


C














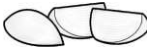


















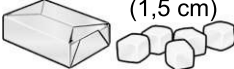




D



E**F**

G

							
				14	15F	15A/15B	15G
	 (1 cm)	500 g	30 s	✓			
	 (1-2 cm)	500 g	30 s	✓			
		500 g			✓		
		350 g	10x 	✓			
		20 g	40 s	✓			
		20 x 	10 s	✓			
		500 g			✓		✓
		500 g			✓	✓	
		400 g					✓
		500 g	40 s	✓			
		500 g				✓	✓
		500 g				✓	✓
		100 g	60 s	✓			
 (1,5 cm)	 +  5 °C	80 g + 80 g	5 s	✓			

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.