

MCM20..



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning  
**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje  
**es** Instrucciones de uso

**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης  
**tr** Kullanma talimatı  
**pl** Instrukcja obsługi  
**hu** Használati utasítás  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** تعليمات الاستخدام

**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 in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe Kapitel „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“. Das Gerät ist wartungsfrei. Die Gebrauchsanweisung beschreibt verschiedene Modelle mit verschiedenem Zubehör. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

## Auf einen Blick

**Bitte Bildseiten ausklappen.**

### Grundgerät

#### 1 Drehschalter

0 = Stop

M = Momentschaltung (Höchste Drehzahl, Drehschalter festhalten)

Stufen 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl,

2 = hohe Drehzahl.

#### 2 Kabelaufwicklung

#### 3 Belüftungsschlitze

#### 4 Saugfüße

Das Gerät auf glattem und sauberem Untergrund aufstellen.

### Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

#### 5 Schüssel

Aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Schüsselnase im Schlitz am Grundgerät).

#### 6 a Deckel

Aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil am Griff) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Deckelnase im Schlitz am Grundgerät, Pfeile auf Deckel und Gehäuse stimmen überein).

#### b Nachfüllöffnung

Stopfer herausnehmen und Zutaten nachfüllen.

#### c Stopfer (= Messbecher)

Schneid- oder Raspelgut nachschieben.

### 7 a Schlagmesser

#### b Schlagscheibe

### 8 a Scheibenträger

zum Aufnehmen der Scheiben.

Im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten:

#### b Schneidscheibe – dick/dünn

#### c Raspelscheibe – grob/fein

#### d Schneid-Raspelscheibe

Im Fachhandel erhältlich

#### e Pommes-frites-Scheibe

## Sicherheitshinweise

### Stromschlag-Gefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild (am Boden des Gerätes) anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fernhalten.

Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gerät nicht mit feuchten Händen berühren, unter fließendes Wasser halten oder in Flüssigkeiten eintauchen.

## Bedienen

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

## Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen. Belüftungsschlitze müssen frei sein.
- Stecker einstecken.

## Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

### **Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!**

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen (auch nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach).

Werkzeuge nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

- Schüssel (5) aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Schüsselnase im Schlitz am Grundgerät).
- Werkzeug (7/8) einsetzen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Werkzeugauswahl siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Zutaten einfüllen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Auswahl siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Deckel (6a) aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil am Griff) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Deckelnase im Schlitz am Grundgerät). Die Pfeile müssen wie im Bild gezeigt genau übereinstimmen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.

**Gerät kann nur eingeschaltet werden, wenn Schüssel und Deckel aufgesetzt und verriegelt sind (beide Nasen im Schlitz am Grundgerät, Pfeile auf Deckel und Gehäuse stimmen überein).**

### Schlagmesser

zum Zerkleinern, Hacken, Kneten.

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

Schlagmesser nur am Kunststoff-Griff (oberes Ende) anfassen.

- Schlagmesser (7a) einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (6a) mit Stopfer (6c) aufsetzen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0** stellen.
- Stopfer (6c) herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (6b) einfüllen.

**Hinweis:** Beim Zerkleinern und Hacken steigt der Zerkleinerungsgrad mit der Verarbeitungszeit.

## Schlagscheibe

für Sahne, Eischnee, Shakes.

- Schlagscheibe (7b) einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (6a) mit Stopfer (6c) aufsetzen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf Stufe 1 stellen.
- Stopfer (6c) herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (6b) einfüllen.

## Zerkleinerungs-Scheiben

- Schneidscheibe (8b)  
z. B. zum Schneiden von Gurken, Kohl, Rote Bete, Kohlrabi
- Raspelscheibe (8c)  
z. B. zum Raspeln von Möhren, Sellerie.
- Schneid-Raspelscheibe (8d)  
zum Raspeln und Schneiden.

im Fachhandel erhältlich:

- Pommes-frites-Scheibe (8e)  
beim Einsetzen die Lage der Scheibe beachten (siehe Bild)

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

Zerkleinerungs-Scheiben nur am Kunststoff-Griff anfassen.

### **Achtung!**

**Messer können stumpf werden.**

Zerkleinerungs-Scheiben nicht für Hartkäse (Parmesan), Nüsse und Meerrettich verwenden.

- Scheibenträger (8a) einsetzen.
- Zerkleinerungs-Scheibe (8b/8c/8d) einsetzen. Gewünschte Schneid-/Raspelseite nach oben.
- Deckel (6a) aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen (6b) und ohne großen Druck mit Stopfer (6c) nachschieben.

**Hinweis:** Verarbeitung der meisten Lebensmittel auf Stufe 1; nur harte Lebensmittel auf Stufe 2 verarbeiten.

## Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0** stellen.
- Deckel **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und abnehmen.
- Schüssel **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen.

## Hilfe bei Störungen

### Störung

Gerät lässt sich nicht einschalten.

### Ursache

Schüssel oder Deckel sind nicht verriegelt.

### Behebung

Schüssel/Deckel richtig aufsetzen und verriegeln. Gerät wieder einschalten.

Bei anderen Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

## Reinigen und Pflegen

### **Stromschlag-Gefahr!**

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

**Achtung!** Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

### Grundgerät reinigen

- Stecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen.
- Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

## Schüssel mit Zubehör reinigen

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

*Schlagmesser und Zerkleinerungs-Scheiben nur am Kunststoff-Griff anfassen.*

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich. Schlagmesser mit der Öffnung nach unten so einlegen, dass durch die Messer keine anderen Teile beschädigt werden. Beim Raspeln von Möhren, Rotkohl oder ähnlichem entsteht ein roter Belag auf den Kunststoffteilen, den man mit einigen Tropfen Speiseöl entfernen kann.

### Aufbewahren

- Schüssel mit Zubehör aufsetzen (Bild 5).
- Kabel aufwickeln (Bild 2).

### Sonderzubehör

(Im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten)

#### Bild 9

#### Saftzentrifuge




zum Entsaften von Kernobst, Beerenobst, Steinobst, Gemüse.








#### Bild 10

#### Zitruspresse

zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.

## Rezepte/Zutaten/Verarbeitung

Werkzeug	Stufe	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	1/2		<b>Kräuter (ausgenommen Schnittlauch)</b> Menge: 10 g bis 50 g <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kräuter in die trockene Schüssel geben.</li> </ul>
	M		<b>Zwiebeln, Knoblauch</b> Menge: ab 1 Zwiebel, geviertelt, bis 300 g ab 1 Knoblauchzehe, bis 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.</li> </ul>
	2/M	mehrmals je 2 s	<b>Gemüse und Kartoffeln, roh</b> (für Suppen, Soßen, Füllungen) Menge: 50 g bis 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse in grobe Stücke zerteilen und in die Schüssel geben.</li> </ul>
	2		<b>Hartkäse (z. B. Parmesan)</b> Menge: 10 g bis 200 g <ul style="list-style-type: none"> <li>• Käse würfeln, bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.</li> </ul>

Werkzeug	Stufe	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	2		<b>Fleisch, Leber</b> (für Hackfleisch, Tatar usw.) Menge: 10 g bis 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden.</li> </ul> Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.</li> </ul>
	2		<b>Paniermehl</b> Menge: 1 bis 4 trockene Brötchen <ul style="list-style-type: none"> <li>● Brötchen vierteln, bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.</li> </ul>
	2	ca. 1 min	<b>Hefeteig</b> max. 500 g Mehl 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe 225 ml lauwarme Milch 1 Ei 1 Prise Salz 80 g Zucker 60 g Fett (lauwarm) Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma) Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen.
	2	ca. 1 min	<b>Rührteig</b> 4 Eier 250 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur) max. 500 g Mehl 1 Päckchen Backpulver 125 ml Milch Teig so lange rühren, bis er glatt und klümpchenfrei ist.
	2	ca. 1,5 min bis 2 min	<b>Erdbeersorbet</b> 250 g gefrorene Erdbeeren 100 g Puderzucker 180 ml Sahne (knapp 1 Becher) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.</li> </ul>
	1		<b>Eischnee</b> Menge: 2 bis 6 Eiweiß
	1		<b>Schlagsahne</b> Menge: 200 g bis 400 g

Werkzeug	Stufe	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	2	ca. 3 min	<b>Luftiger Milch-Shake für Kalorienbewusste</b> 500 ml H-Milch (3,5 % Fett) 3 bis 4 gehäufte EL Instantpulver (z. B. Kaba) Frucht- oder Vanillegeschmack <ul style="list-style-type: none"> <li>● H-Milch im Gefrierschrank 3 bis 3,5 Stunden anfrieren lassen (keine Glasflaschen verwenden).</li> <li>● In der Schüssel zu einem festen Schaum schlagen.</li> <li>● Danach 3 bis 4 EL Instantpulver zugeben und kurz unterrühren.</li> </ul>

## Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

## Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

***Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.***

***In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.***

***You can find further information about our products on our web page.***

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use, see "Recipes/Ingredients/Processing".

The appliance is maintenance-free.

The operating instructions describe different models with different accessories.

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

## Overview

**Please fold out the illustrated pages.**

### Base unit

#### 1 Rotary switch

0 = Stop

M = fast and continuous operation (for maximum speed hold down the rotary switch)

Settings 1–2, Operating speed:

1 = low speed

2 = fastest speed

#### 2 Cord store

#### 3 Ventilation slots

#### 4 Suction feet

Attach the appliance to a smooth and clean surface.

### Bowl with accessories/tools

#### 5 Bowl

Attach and rotate as far as possible in **a clockwise** direction (Lug on bowl in slot on base unit).

#### 6 a Lid

Attach lid (arrow on the lid on the arrow on the handle) and rotate as far as possible in **a clockwise** direction (lid lug in slot on base unit, arrows on lid and housing match up).

#### b Feed tube

Remove the push block and add more ingredients.

#### c Push block (= measuring jug)

Push down food which is to be sliced or shredded.

#### 7 a Chopping blade

#### b Whipping (beating) disc

#### 8 a Disc holder

for holding the discs.

Available from a specialist outlet if not included with the appliance.

#### b Slicing disc – thick/thin

#### c Shredding disc – coarse/fine

#### d Slicing/Shredding disc

Available from dealers

#### e Chipper disc

## Safety Information

### **Electric shock risk**

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate (on the base of the appliance).

Do not use if the cord or appliance is damaged. Keep children away from the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs.

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

To protect the user, all repairs to the appliance, e.g. replacement of the power cord, should be carried out only by our customer service.

Do not touch the appliance with wet hands, place under running water or immerse in liquid.

## Operating the appliance

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

## Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface. Do NOT cover ventilation slots.
- Insert the plug.

## Bowl with accessories/tools



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

When operating the appliance, keep fingers clear of the bowl (even when the appliance has been switched off, the drive continues rotating briefly).

Cage tools only when the appliance is at a standstill.

- Attach bowl (5) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction (Lug on bowl in slot on base unit).
- Insert tool (7/8) as described in the appropriate section. For tool selection see "Recipes/Ingredients/Processing".
- Add ingredients as described in the appropriate section. For selection see "Recipes/Ingredients/Processing".
- Attach lid (6a) (arrow on the lid on the arrow on the handle) and rotate as far as possible in a clockwise direction (lid lug in slot on base unit).  
The arrows must match up exactly as illustrated in the diagram.
- Select the desired setting with the rotary switch; see "Recipes/Ingredients/Processing".

**Appliance cannot be switched on until bowl and lid have been attached and locked (both lugs in slot on base unit, arrows on lid and housing match up).**

## Chopping blade

for cutting, chopping, kneading.



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

Grip the chopping blade by the plastic handle only (top end).

- Insert the chopping blade (7a).
- Add ingredients.
- Attach the lid (6a) and pusher (6c).
- Select the desired setting with the rotary switch (1); see "Recipes/Ingredients/Processing".
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0**.
- Remove the pusher (6c) and add ingredients through the feed tube (6b).

**Note:** The longer the processing time, the smaller the food is cut or chopped.

## Whipping (beating) disc

for cream, egg white, milk shakes.

- Insert chopping disc (7b).
- Add ingredients.
- Attach the lid (6a) and pusher (6c).
- Select the desired setting with the rotary switch (1); see "Recipes/Ingredients/Processing".
- To add ingredients, set rotary knob to setting 1.
- Remove the pusher (6c) and add ingredients through the feed tube (6b).

## Cutting discs

- Slicing disc (8b)  
e.g. for slicing cucumbers, cabbage, beetroot, kohlrabi.
- Shredding disc (8c)  
e.g. for shredding carrots, celery.
- Slicing/Shredding disc (8d)  
for shredding and slicing

Available from dealers

- Chipper disc (8e)  
when inserting, note the location of the disc (see diagram).



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

Grip the cutting discs by the plastic handle only.

### **Warning!**

#### **Blades may become blunt**

Do NOT use the cutting discs for hard cheese (Parmesan), nuts or horseradish.

- Insert the disc holder (8a).
- Insert cutting disc (8b/8c/8d). The desired slicing/shredding side face up.
- Attach the cover (6a).
- Select the desired setting with the rotary switch; see "Recipes/Ingredients/Processing".
- Add food which is to be sliced or shredded (6b) and push down with the push block (6c), exerting a little pressure.

**Note:** Most types of food are processed on Setting 1; only hard foods are processed on Setting 2.

## After using the appliance

- Turn switch to **0**.
- Rotate the lid as far as possible in an **anti-clockwise** direction and remove.
- Rotate the bowl as far as possible in an **anti-clockwise** direction and remove.
- Remove tool.



## Troubleshooting

### Fault

Appliance cannot be switched on.

### Cause

Bowl or lid is not locked.

### Remedial action

Attach and lock bowl/lid correctly.

Switch on appliance again.

If other malfunctions occur, please consult or customer service.

## Cleaning and servicing

### Risk of electric shock!

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

### Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

### Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth.
- If required, use a little detergent.

## Cleaning the bowl and accessories

### Risk of injury from sharp blades!

Grip the chopping blades and cutting discs by the plastic handle only.

All parts are dishwasher-safe. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp. Insert the chopping blades with the opening pointing downwards, ensuring that the blades do not damage any other parts. Shredding carrots, red cabbage or similar vegetables will cover the plastic parts in a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

## Storage

- Attach the bowl and accessories (Fig. 5).
- Stow the cord (Fig. 2).

## Optional accessory

Available from a specialist outlet if not included with the appliance.

### Fig. 9

#### Juice centrifuge





Extracts juice from hard fruits, berries, stone fruits and vegetables.








### Fig. 10


#### Citrus press

for pressing the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.

## Recipes/Ingredients/Processing

Tool	Setting	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	1/2		<b>Herbs (except chives)</b> Amount: 10 g–50 g ● Put the herbs into the bowl (dry).
	M		<b>Onions, garlic</b> Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g from 1 clove of garlic up to 300 g ● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	2M	Several 2 s cycles	<b>Vegetables and potatoes, raw</b> (for soups, sauces, stuffing) Amount: 50 g to 300 g ● Cut the vegetables into large pieces and put into the bowl.
	2		<b>Hard cheese (e.g. Parmesan)</b> Amount: 10 g to 200 g ● Dice the cheese and process until it has been chopped to the required size.

Tool	Setting	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	2		<b>Breadcrumbs</b> Amount: 1 to 4 dry bread rolls <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cut the bread roll into four and process until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	2		<b>Meat, liver</b> (for mince, steak tartare, etc.) Amount: 10 g to 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat.</li> </ul> Making sausage meat, stuffing and pâté: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.</li> </ul>
	2	approx. 1 min	<b>Yeast dough</b> Max. 500 g flour 25 g yeast or 1 packet of dried yeast 125–250 ml lukewarm milk 1 egg 1 pinch of salt 80 g sugar 80 g fat (lukewarm) Grated rind of half a lemon Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	2	approx. 1 min	<b>Sponge dough</b> 4 eggs 250 g sugar 1 packet of vanilla sugar 250 g butter or margarine (room temperature) Max. 500 g flour 1 packet of baking powder 125 ml milk Mix dough until it is smooth and free of lumps.
	2	approx. 1.5 min– 2 min	<b>Strawberry sorbet</b> 250 g frozen strawberries 100 g icing sugar 180 ml cream <ul style="list-style-type: none"> <li>● Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.</li> </ul>
	1		<b>Beaten egg white</b> Amount: 2 to 6 egg whites
	1		<b>Whipped cream</b> Amount: 200 g to 400 g

Tool	Setting	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	2	approx. 3 min	<b>Low-calorie milk shake</b> 500 ml long-life milk (3.5% fat) 3–4 heaped tbs. milk shake powder Fruit or vanilla flavour <ul style="list-style-type: none"> <li>● Place the long-life milk in the freezer for 3–3.5 hours (do NOT use glass bottles).</li> <li>● Beat to a firm foam in the bowl.</li> <li>● Then add 3–4 tbs. milk shake powder and mix briefly.</li> </ul>

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

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

Subject to alterations.

***Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.***

***Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.***

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales, voir le chapitre « Recettes/Ingrédients/Préparation ».

L'appareil ne demande pas d'entretien.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Cette notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles composés de différents accessoires.

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

## Vue d'ensemble

**Veillez déplier les volets illustrés.**

### Appareil de base

#### 1 Interrupteur rotatif

0 = Stop

M = Marche momentanée (Vitesse de marche la plus élevée, maintenir l'interrupteur rotatif)

Positions 1–2, vitesses de travail :

1 = lente

2 = rapide

#### 2 Enroulage du câble

#### 3 Fentes d'aération

#### 4 Ventouses

Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.

## Bol mélangeur avec accessoires/Outils

### 5 Bol mélangeur

Posez le bol sur le mécanisme d'entraînement et tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (Saillie du bol mélangeur dans la fente ménagée sur l'appareil de base).

### 6 a Couvercle

Posez le couvercle (la flèche du couvercle doit se superposer à celle située sur la poignée) et tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (la saillie du couvercle doit pénétrer dans la fente que présente l'appareil de base, les flèches sur le couvercle et le boîtier concordent).

### b Ouverture pour ajout

Retirez le pilon poussoir puis rajoutez des ingrédients.

### c Pilon poussoir (= gobelet gradué)

Le pilon permet de rajouter des aliments à découper ou à râper

### 7 a Lame-fouet

### b Disque-fouet

### 8 a Porte-disque

Il sert à recevoir les disques.

S'ils n'accompagnaient pas déjà l'appareil, ces accessoires sont disponibles chez votre revendeur spécialisé.

**b Disque à couper** épais/fin

**c Disque à râper** épais/fin

**d Disque à émincer/râper**

(Vous pourrez vous le procurer auprès de votre revendeur spécialisé).

**e Disque à pommes frites**

## Consignes de sécurité

### **Risque d'électrocution !**

Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.

Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Éloignez les enfants.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne.

Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par ex. procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.

Ne saisissez pas l'appareil avec les mains humides, ne le nettoyez pas sous l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau.

## Utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à fond, voir « Nettoyage et entretien ».

## Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre. Ses fentes d'aération ne doivent pas être recouvertes ou obstruées.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

## Bol mélangeur avec accessoires/Outils

### **Risque de blessures avec les accessoires en rotation !**

*Lorsque l'appareil fonctionne, ne mettez jamais les mains dans le bol (même une fois que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement).*

*Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.*

- Mettez le bol (5) en place puis tournez-le **dans** le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (Saillie du bol mélangeur dans la fente ménagée sur l'appareil de base).
- Fixez l'accessoire (7/8) requis, suivant description dans le paragraphe correspondant. Pour choisir le bon accessoire, reportez-vous au chapitre « Recettes/ Ingrédients/Préparation ».
- Versez les ingrédients suivant description dans le paragraphe correspondant. Pour choisir les bons ingrédients, reportez-vous au chapitre « Recettes/Ingrédients/ Préparation ».

- Mettez le couvercle (6a) en place (la flèche du couvercle doit venir se superposer à celle située sur la poignée) : tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (la saillie du couvercle doit pénétrer dans la fente présente dans l'appareil de base).  
Il faut que les flèches concordent exactement, comme sur la figure.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes/ Ingrédients/Préparation ».

**L'appareil ne se laisse allumer qu'après avoir posé le bol mélangeur et posé le couvercle dessus (les deux saillies entrées dans la fente située contre l'appareil de base, les flèches sur le couvercle et le boîtier concordent).**

### Lame-fouet

Cet accessoire sert à broyer, hacher et pétrir.

#### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*Ne saisissez la lame-fouet que par sa poignée en plastique (extrémité supérieure).*

- Mettez la lame-fouet en place (7a).
- Ajoutez des ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (6a) avec le pilon poussoir (6c).
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes/ Ingrédients/Préparation ».
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0**.
- Retirez le pilon poussoir (6c) puis rajoutez des ingrédients par l'orifice d'ajout (6b).

**Remarque :** plus vous broyez et hachez longtemps les aliments et plus ils sont broyés et hachés fins.

### Disque-fouet

pour battre la crème, monter les oeufs en neige, faire des milk-shakes.

- Mettez le disque-fouet (7b) en place.
- Ajoutez des ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (6a) avec le pilon poussoir (6c).
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes/ Ingrédients/Préparation ».
- Pour rajouter des ingrédients, réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1.
- Retirez le pilon poussoir (6c) puis rajoutez des ingrédients par l'orifice d'ajout (6b).

### Disques à réduire

- Disque à découper (8b)  
Ce disque sert à couper les concombres, les choux, les betteraves rouges, le chou-rave.

- Disque à râper (8c)  
Ce disque sert à râper les carottes et le céleri.
- Disque à émincer/râper (8d)  
Pour râper et trancher.  
(S'il n'accompagne pas déjà l'appareil, vous pourrez vous le procurer auprès de votre revendeur spécialisé).
- Disque à pommes frites (8e)  
Attention, lors de la mise en place, à la position du disque (voir la figure).

#### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*Ne saisissez les disques à réduire que par leur poignée en caoutchouc.*

#### **Attention !**

**Les lames s'émousent à l'usage.**

*N'utilisez pas les disques à réduire pour râper le fromage dur (parmesan), les noix et le raifort.*

- Mettez le porte-disque en place (8a).
- Fixez le disque voulu (8b/8c/8d).  
Le côté coupant/râpant désiré doit être tourné vers le haut.
- Posez le couvercle (6a).
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes/ Ingrédients/Préparation ».
- Versez les aliments à couper ou râper (6b) puis faites-les avancer en appuyant peu sur le pilon poussoir (6c).

**Remarque :** traitez la plupart des aliments avec l'interrupteur rotatif réglé sur la position 1 ; n'utilisez la position 2 que pour traiter les aliments durs.

### Après le travail

- Amenez le sélecteur rotatif sur **0**.
- Tournez le couvercle **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée puis retirez-le.
- Tournez le bol **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée puis retirez-le.
- Retirez l'accessoire.

## Dérangements et remèdes

### Dérangement

L'appareil refuse de s'enclencher.

#### **Cause**

Le bol mélangeur ou le couvercle n'ont pas été verrouillés.

#### **Remède :**

Posez le bol/le couvercle correctement et verrouillez-les. Rallumez l'appareil.

En présence de dérangements non mentionnés ici, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

## Nettoyage et entretien

### **Risque d'électrocution !**

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

### **Attention !**

Vous risquez d'endommager les surfaces.  
N'utilisez pas de détergent abrasif.

### Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide.
- Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.

### Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires

### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

Ne saisissez les lames-fouets et les disques à réduire que par leur poignée en plastique.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.

Ne coinciez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Déposez la lame-fouet avec son ouverture tournée vers le bas de sorte qu'aucune autre pièce ne puisse endommager le tranchant des couteaux.

Lorsque vous râpez des carottes, du chou rouge ou des légumes très pigmentés, un voile rouge apparaît sur les pièces en plastique. Vous pouvez le faire partir avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

### Rangement

- Mettez en place le bol avec les accessoires (Fig. 5).
- Enroulez le cordon de l'appareil (Fig. 2).

### Accessoires en option

S'ils n'accompagnaient pas déjà l'appareil, ces accessoires sont disponibles chez votre revendeur spécialisé.

#### Figure 9

#### Centrifugeuse





Pour extraire le jus des fruits à pépins et à noyaux, des baies et des légumes.







#### Figure 10



#### Presse-agrumes

Cet appareil sert à presser les agrumes tels que les oranges, les pamplemousses et les citrons.

## Recettes/Ingrédients/Préparation

Accessoire	Niveau	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	1/2		<b>Herbes culinaires (ciboulette exceptée)</b> Quantité : 10 à 50 g ● Versez les herbes dans le bol sec.
	M		<b>Oignons, ail</b> Quantité : 1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre. 1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g ● Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.
	2/M	plusieurs fois 2 sec	<b>Légumes et pommes de terre crus</b> (pour les soupes, les sauces, les farces) Quantité : 50 à 300 g ● Partagez d'abord les légumes en gros morceaux puis versez-les dans le bol.
	2		<b>Fromage dur (parmesan par ex.), 100–500 g</b> Quantité : 10 à 200 g ● Découpez le fromage en dés puis réduisez-le jusqu'à la finesse voulue.

Acces-soire	Niveau	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	2		<b>Chapelure</b> Quantité : 1 à 4 petits pains secs <ul style="list-style-type: none"> <li>● Partagez les petits pains en quatre puis travaillez jusqu'à ce que la chapelure ait la finesse voulue.</li> </ul>
	2		<b>Viande, foie</b> (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) Quantité : 10 à 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés.</li> </ul> Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés : <ul style="list-style-type: none"> <li>● Dans le bol, versez la viande (de bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.</li> </ul>
	2	env. 1 minute	<b>Pâte à la levure de boulanger</b> 500 g de farine maxi. 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre 225 ml de lait tiède 1 œuf 1 pincée de sel 80 g de sucre 60 g de matière grasse (tiède) Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Les ingrédients devront se trouver à la même température.</li> <li>● Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud.</li> </ul>
	2	env. 1 minute	<b>Pâte levée</b> 4 œufs 250 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante) 500 g de farine maxi. 1 sachet de levure chimique 125 ml de lait <ul style="list-style-type: none"> <li>● Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.</li> </ul>
	2	env. 1,5 min.–2 minutes	<b>Sorbet aux fraises</b> 250 g de fraises congelées 100 g de sucre glace 180 ml de crème (juste le contenu d'un pot). <ul style="list-style-type: none"> <li>● Versez tous les ingrédients dans le bol. Enclenchez immédiatement l'appareil sinon des grumeaux vont se former. Mélangez tout le temps nécessaire à l'obtention d'une glace crémeuse.</li> </ul>
	1		<b>Œufs en neige</b> Quantité : 2 à 6 blancs d'œuf

Acces-soire	Niveau	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	1		<b>Crème Chantilly</b> Quantité : 200 g à 400 g
	2	env. 3 minute	<b>Milk-shake léger pour ceux et celles qui veulent garder la ligne</b> 500 ml de lait stérilisé (3,5 % de m.g.) 3 à 4 cuillers à soupe bien pleines de poudre instantanée (Kaba par ex.) goût fruit ou vanille <ul style="list-style-type: none"> <li>● Rangez le lait au congélateur pendant 3 à 3,5 heures pour qu'il commence à se solidifier (n'utilisez pas de bouteille en verre).</li> <li>● Versez-le ensuite dans le bol et battez-le jusqu'à obtenir une mousse ferme.</li> <li>● Ensuite, rajoutez 3 à 4 cuillers à soupe de poudre instantanée et mélangez-les brièvement.</li> </ul>

## 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.



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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia, vedi capitolo «Ricette/ingredienti/lavorazione».

L'apparecchio non richiede manutenzione.

Le istruzioni per l'uso descrivono diversi modelli con accessori diversi.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

## Guida rapida

**Aprire le pagine con le figure.**

### Apparecchio base

#### 1 Interruttore rotante

0/off = arresto

M = funzionamento «pulsar» (massimo numero di giri, mantenere il selettore)

Gradi 1–2, velocità di lavoro:

1 = minimo numero di giri,

2 = massimo numero di giri.

#### 2 Avvolgitore cavo

#### 3 Fessure di ventilazione

#### 4 Piedi a ventosa

Disporre l'apparecchio su una superficie liscia e pulita.

### Ciotola con accessori/Utensili

#### 5 Ciotola

Applicare e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (Nasello della ciotola nella fessura dell'apparecchio base).

#### 6 a Coperchio

Sovrapporre (freccia del coperchio sopra la freccia dell'impugnatura) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (nasello del coperchio nella fessura dell'apparecchio base, freccia su coperchio e carcassa coincidono perfettamente).

### b Apertura di aggiunta

Estrarre il pestello ed aggiungere gli ingredienti.

### c Pestello (= misurino)

Per spingere alimenti da affettare o da grattare.

### 7 a Coltello multiuso

### b Disco sbattitore

### 8 a Portadisco

Per accogliere i dischi.

(Reperibili presso i rivenditori specializzati, se non compresi nella fornitura:

**b Disco per affettare** – spesso/sottile

**c Disco per grattare** – grosso/fine

**d Disco taglio-grattugia**

Presso i rivenditori specializzati

**e Disco per patatine fritte**

## Istruzioni di sicurezza

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

Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenza di esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come per es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal servizio assistenza clienti.

Non afferrare l'apparecchio con le mani bagnate, non metterlo sotto l'acqua corrente, né immergerlo in liquidi.

## Uso

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

## Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita. Le fessure di ventilazione devono essere libere.
- Inserire la spina di alimentazione.

## Ciotola con accessori/Utensili

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

*Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola (anche dopo avere disinserito l'apparecchio il meccanismo continua brevemente la sua rotazione).*

*Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.*

- Applicare la ciotola (5) e ruotarla in senso **orario** fino all'arresto (Nasello della ciotola nella fessura dell'apparecchio base).
- Inserire l'utensile (7/8) come descritto nell'apposito capitolo. Scelta degli utensili, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Introdurre gli ingredienti come descritto nell'apposito capitolo. Scelta, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Applicare il coperchio (6a) (freccia del coperchio sopra la freccia dell'impugnatura) e ruotare in senso orario fino all'arresto (nasello del coperchio nella fessura dell'apparecchio base).  
Le frecce devono coincidere esattamente, come si mostra nella figura.
- Ruotare il selettore sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».

**L'apparecchio può essere acceso solo se la ciotola ed il coperchio sono applicati e bloccati (entrambi i naselli nella fessura dell'apparecchio base, freccia su coperchio e carcassa coincidono perfettamente).**

### **Coltello multiuso**

per sminuzzare, macinare, impastare.

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

*Afferrare il coltello multiuso solo sull'impugnatura in plastica (estremità superiore).*

- Inserire il coltello multiuso (7a).
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (6a) con il pestello (6c).
- Ruotare il selettore (1) sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0**.
- Estrarre il pestello (6c) ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta (6b).

**Avvertenza:** per la triturazione e macinazione il grado di triturazione dipende dal tempo di lavorazione.

## **Disco sbattitore**

per panna, chiara d'uovo montata, shake.

- Inserire il disco sbattitore (7b).
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (6a) con il pestello (6c).
- Ruotare il selettore (1) sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Per aggiungere ingredienti ruotare il selettore sul grado 1.
- Estrarre il pestello (6c) ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta (6b).

## **Dischi per sminuzzare**

- Disco per affettare (8b)  
per es. per tagliare cetrioli, cavoli, rape rosse, cavoli rapa
  - Disco per grattare (8c)  
per es. per grattare carote, sedano.
  - Disco taglio-grattugia (8d)  
per grattugiare e tagliare
- Presso i rivenditori specializzati:
- Disco per patatine fritte (8e)  
nell'introdurre il disco prestare attenzione alla sua posizione (vedi figura).

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

*Afferrare i dischi per sminuzzare solo sull'impugnatura in plastica.*

### **Attenzione!**

### **Le lame possono subire danni.**

*Non usare questi dischi di taglio per formaggio duro (parmigiano), noci e ravanelli.*

- Inserire il portadisco (8a).
- Inserire il disco per sminuzzare (8b/8c/8d).  
Il lato desiderato per affettare/grattare rivolto verso l'alto.
- Applicare il coperchio (6a).
- Ruotare il selettore sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Introdurre gli alimenti da affettare o grattare (6b) e spingerli con il pestello (6c) senza esercitare una pressione eccessiva.

**Avvertenza:** lavorazione della maggior parte degli alimenti al grado 1; lavorare al grado 2 solo gli alimenti duri.

## **Dopo il lavoro**

- Disporre l'interruttore rotante su **0**.
- Ruotare il coperchio in senso **antiorario** fino all'arresto e toglierlo.
- Ruotare il contenitore di miscelazione in senso **antiorario** fino all'arresto e rimuoverlo.
- Estrarre l'utensile.

## Rimedio in caso di guasti

### Guasto

L'apparecchio non va in funzione.

### Causa

Ciotola o coperchio non sono bloccati.

### Rimedio

Ciotola/coperchio applicati e bloccati correttamente. Accendere di nuovo l'apparecchio.

In caso di altri guasti, preghiamo di rivolgersi al nostro servizio assistenza clienti.

## Pulizia e cura

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

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

### **Attenzione!**

*Possibili danni alle superfici.*

*Non utilizzare detergenti abrasivi.*

## Pulire l'apparecchio base

- Estrarre la spina.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido.
- Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.

## Pulire la ciotola con gli accessori

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

*Afferrare il coltello multiuso ed i dischi per sminuzzare solo sull'impugnatura in plastica.*

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.

Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

Lavare la lama multiuso con l'apertura rivolta verso il basso, per evitare che le lame possano danneggiare altri oggetti.

Quando con il disco per grattare si sminuzzano carote, cavoli rossi e simili sulle parti in plastica si forma una patina rossa, che può essere eliminata con alcune gocce di olio alimentare.

## Conservazione

- Applicare il contenitore di miscelazione e conservare in questo gli accessori (figura 5).
- Avvolgere il cavo (figura 2).

## Accessorio speciale

(Reperibili presso i rivenditori specializzati, se non compresi nella fornitura)

### **Figura 9**

#### **Centrifuga per succhi**





Per estrarre il succo da frutta con semi, bacche, frutta con nocciolo, ortaggi.








### **Figura 10**

#### **Spremiagrumi**

per spremere agrumi, per es. arance, pompelmi, limoni.

## Ricette/ingredienti/lavorazione

Utensile	Grado	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	1/2		<b>Erbe aromatiche (esclusa l'erba cipollina)</b> Quantità: da 10 g a 50 g ● Introdurre le erbe nel contenitore asciutto.
	M		<b>Cipolle, aglio</b> Quantità: da 1 cipolla divisa in quattro a 300 g da 1 spicchio d'aglio a 300 g ● Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	2/M	più volte 2 s ciasc.	<b>Ortaggi e patate, crudi</b> (per minestre, salse, farcie) Quantità: da 50 g a 300 g ● Tagliare gli ortaggi in pezzi grandi ed introdurli nel contenitore.
	2		<b>Formaggio duro (per es. parmigiano)</b> Quantità: da 10 g a 200 g ● Tagliare il formaggio a pezzetti, poi lavorarlo fino al grado di triturazione desiderato.

Uten- sile	Grado	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	2		<b>Pangrattato</b> Quantità: da 1 a 4 panini secchi <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tagliare in quattro i panini, lavorarli fino al grado di triturazione desiderato.</li> </ul>
	2		<b>Carne, fegato</b> (per carne macinata, tartara ecc.) Quantità: da 10 g a 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti. Preparare impasti di carne, farcie e pasticci:</li> <li>● Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche il pesce ecc.) insieme con altri ingredienti e spezie e lavorare fino a farne un impasto.</li> </ul>
	2	ca. 1 min.	<b>Pasta con lievito per dolce</b> max 500 g farina 25 g lievito o 1 confezione di lievito secco 225 ml latte tiepido 1 uovo 1 pizzico sale 80 g zucchero 60 g grassi (tiepidi) buccia di ½ limone (aroma di limone) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura.</li> <li>● Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo.</li> </ul>
	2	ca. 1 min.	<b>Pasta fluida miscelata</b> 4 uova 250 g zucchero 1 bustina zucchero vanigliato 250 g margarina o burro (a temperatura ambiente) max 500 g farina 1 bustina lievito in polvere 125 ml latte <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mescolare la pasta finché non è omogenea e priva di grumi.</li> </ul>
	2	ca. 1,5 min. e 2 min.	<b>Sorbetto di fragole</b> 250 g di fragole congelate 100 g di zucchero a velo 180 ml panna (1 bicchiere scarso) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. Agitare finché si forma un gelato cremoso.</li> </ul>
	1		<b>Albumi montati a neve</b> Quantità: da 2 a 6 chiare d'uovo
	1		<b>Panna montata</b> Quantità: da 200 g a 400 g

Utensile	Grado	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	2	ca. 3 min.	<p><b>Shake di latte vaporoso per chi è attento alle calorie</b> 500 ml latte parzialmente scremato (3,5% grassi) da 3 a 4 cucchiaini colmi di polvere istantanea al sapore di frutta o di vaniglia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lasciare raffreddare il latte parzialmente scremato da 3 a 3,5 ore nel congelatore (non in bottiglia di vetro).</li> <li>● Montare il latte nel contenitore di miscelazione finché diventa schiumoso.</li> <li>● Ora aggiungere da 3 a 4 cucchiaini di polvere istantanea e mescolare brevemente.</li> </ul>

## 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.

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

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

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

Het apparaat is onderhoudsvrij.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen met verschillend toebehoren. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

## In één oogopslag

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

### Basisapparaat

#### 1 Draaischakelaar

0 = stop

M = momentschakeling (hoogste toerental, draaischakelaar vasthouden)

standen 1–2, draaisnelheid:

1 = laag toerental,

2 = hoog toerental.

#### 2 Snoerhouder

#### 3 Ventilatieopeningen

#### 4 Zuigvoeten

Het apparaat op een gladde en schone ondergrond plaatsen.

## Mengkom met toebehoren/hulpstukken

### 5 Kom

Plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (neus van de kom in de sleuf van het basisapparaat).

### 6 a Deksel

Plaatsen (pijl op het deksel tegen de pijl op de handgreep) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (neus van het deksel in de opening van het basisapparaat, pijlen op deksel en reservoir liggen tegen elkaar).

#### b Vulopening

Stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen.

#### c Stopper (= maatbeker)

Voor het aandrukken van te snijden of te raspen ingrediënten.

### 7 a Slagmes

#### b Slagschijf

### 8 a Schijfhouder

voor het bevestigen van de schijven.

Verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd

#### b Snijschijf – dik/dun

#### c Raspschijf – grof/fijn

#### d Snij-raspschijf

Verkrijgbaar bij de speciaalzaak

#### e Patates-fritesschijf

## Veiligheidsvoorschriften

### **Gevaar van een elektrische schok**

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen

van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken. Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

## Bedienen

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

## Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten. De ventilatieopeningen moeten vrij zijn.
- De stekker in het stopcontact steken.

## Mengkom met toebehoren/hulpstukken

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

*Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen (ook na het uitschakelen blijft de aandrijving nog korte tijd lopen).*

*Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.*

- De mengkom (5) plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (neus van de kom in de sleuf van het basisapparaat).
- Hulpstuk (7/8) aanbrengen volgens de beschrijving in de desbetreffende paragraaf. Kiezen van het hulpstuk: zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- Ingrediënten toevoegen volgens de beschrijving in de desbetreffende paragraaf. Zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- Het deksel (6a) aanbrengen (pijl op het deksel tegen de pijl op de handgreep) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien (neus van het deksel in de opening van het basisapparaat).  
De pijlen moeten precies tegen elkaar liggen, zoals getoond in de afbeelding.
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.

**Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer de kom en het deksel zijn aangebracht en vergrendeld (beide neuzen in de sleuf van het basisapparaat, pijlen op deksel en reservoir liggen tegen elkaar).**

## Slagmes

voor kleinmaken, hakken en kneden.

### **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

*Het slagmes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep (bovenste gedeelte).*

- Het slagmes (7a) aanbrengen.
- De ingrediënten toevoegen.
- Deksel (6a) met stopper (6c) aanbrengen.
- De draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0** zetten.
- De stopper (6c) verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (6b).

**N.B.:** bij het kleinmaken en hakken neemt de verkleiningsgraad toe naarmate de verwerkingstijd langer is.

### **Slagschijf**

voor slagroom, geklopt eiwit en milkshakes.

- De slagschijf (7b) aanbrengen.
- De ingrediënten toevoegen.
- Deksel (6a) met stopper (6c) aanbrengen.
- De draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- De draaischakelaar op 1 zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
- De stopper (6c) verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (6b).

### **Kleinmaakschijven**

- Snijschijf (8b)  
bijv. voor het snijden van komkommer, kool, rode bieten, koolrabi
- Raspschijf (8c)  
bijv. voor het raspen van wortels en selderie.
- snij-/raspschijf (8d)  
voor het snijden en raspen

Verkrijgbaar bij de speciaalzaak

- Patates-fritesschijf (8e)  
bij het aanbrengen op de positie van de schijf letten (zie afbeelding).

### **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

*Kleinmaakschijven alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.*

### **Attentie!**

#### **Messen kunnen bot worden.**

*Kleinmaakschijven niet gebruiken voor harde kaas (parmesan), noten en mierikswortel.*

- De schijfhouder (8a) aanbrengen.
- De kleinmaakschijf (8b/8c/8d) aanbrengen.  
De gewenste snij- of raspzijde naar boven.

- Het deksel (6a) aanbrengen.
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- De te snijden of te raspen ingrediënten toevoegen (6b) en met niet te veel druk aandrukken met de stopper (6c).

**N.B.:** de meeste levensmiddelen kunt u verwerken op stand 1; gebruik stand 2 alleen voor harde levensmiddelen.

### **Na gebruik**

- Draaischakelaar op **0** zetten.
- Het deksel **tegen de klok in** tot aan de aanslag draaien en verwijderen.
- De mengkom **tegen de klok in** tot aan de aanslag draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen.

### **Hulp bij storingen**

#### **Storing**

Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.

#### **Oorzaak**

Kom of deksel zijn niet vergrendeld.

#### **Oplossing**

Kom/deksel goed aanbrengen en vergrendelen.

Apparaat weer inschakelen.

Neem bij andere storingen a.u.b. contact op met onze klantenservice.

### **Reiniging en onderhoud**

#### **Gevaar van een elektrische schok!**

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

#### **Attentie!**

*De oppervlakken kunnen beschadigd raken.*

*Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.*

### **Basisapparaat reinigen**

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek.
- Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.

### **Mengkom en toebehoren reinigen**

#### **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

*Het slagmes en de kleinmaakschijven alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.*

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Het slagmes met de opening naar onderen zodanig in de afwasautomaat leggen dat andere delen niet beschadigd kunnen raken door de messen.

Bij het raspen van wortels, rodekool en dergelijke komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

## Opbergen

- De mengkom met toebehoren plaatsen (afb. 5).
- Het snoer opwickelen (afb. 2).

## Extra toebehoren

(verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd)

### Afb. 9

#### Sapcentrifuge








voor het uitpersen van pitvruchten, bessen, steenvruchten en groente.

### Afb. 10






#### Citruspers

voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. sinaasappels, grapefruits en citroenen.

## Recepten/ingrediënten/verwerking

Hulpstuk	Niveau	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
	1/2		<b>Kruiden (behalve bieslook)</b> hoeveelheid: 10 g tot 50 g • Kruiden in de droge mengkom doen.
	M		<b>Uien, knoflook</b> hoeveelheid: vanaf 1 ui, in 4 stukken max. 300 g vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g • Verwerken tot de gewenste grootte.
	2/M	meer- maals 2 sec	<b>Ongekookte groente en aardappels</b> (voor soep, saus en vulling) hoeveelheid: 50 g tot 300 g • Groente in grote stukken verdelen en in de mengkom doen.
	2		<b>Harde kaas (bijv. parmesan)</b> hoeveelheid: 10 g tot 200 g • Kaas in blokjes snijden en verwerken tot de gewenste grootte.
	2		<b>Paneermeel</b> hoeveelheid: 1 tot 4 droge broodjes • Broodjes in 4 stukken snijden en verwerken tot de gewenste grootte.
	2		<b>Vlees, lever</b> (voor gehakt, tartaar enz.) hoeveelheid: 10 g tot 500 g • Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden. Vleesdeeg, vulling en pasteien maken: • Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte, vis enz.) samen met de ingrediënten in de mengkom doen en er deeg van maken.
	2	ca. 1,5 min– 2 min.	<b>Aardbeiensorbet</b> 250 g koude aardbeien 100 g poedersuiker 180 ml slagroom (1 beker) • Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.



Hulpstuk	Niveau	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
	2	ca. 1 min.	<b>Gistdeeg</b> max. 500 g meel 25 g gist of 1 pakje gedroogde gist 225 ml lauwe melk 1 ei snufje zout 80 g suiker 60 g vet (lauw) ½ citroenschil (citroenaroma) De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uitziet, het laten rijzen op een warme plaats.
	2	ca. 1 min.	<b>Roerdeeg</b> 4 eieren 250 g suiker 1 pakje vanillesuiker 250 g boter of margarine (kamertemperatuur) max. 500 g meel 1 pakje bakpoeder 125 ml melk Het deeg roeren tot het glad en zonder klonten is.
	1		<b>Geklopt eiwit</b> hoeveelheid: eiwit van 2 tot 6 eieren
	1		<b>Slagroom</b> hoeveelheid: 200 g tot 400 g
	2	ca. 3 min.	<b>Luchtige, caloriearme milkshake</b> 500 ml halfvolle melk (3,5% vet) 3 of 4 volle eetlepels instantpoeder (bijv. Kaba), vruchten- of vanillesmaak <ul style="list-style-type: none"> <li>● Halfvolle melk 3 tot 3,5 uur laten afkoelen in het vriesvak (geen glazen flessen gebruiken).</li> <li>● Melk in de mengkom doen en tot stevige schuim kloppen</li> <li>● Daarna 3 of 4 eetlepels instantpoeder toevoegen en kort doorroeren.</li> </ul>

## Afvoer 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 afvoer 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 købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.**  
**Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.**  
**Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.**

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Benytt kun maskinen til bearbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen, se afsnittet „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller med forskelligt tilbehør.

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

## Overblik

**Fold billedsiderne ud.**

**Motorenhed**

### 1 Drejekontakt

0 = stop

M = momentfunktion (højeste hastighed, hold grebet fast)

Trin 1–2 = arbejds-hastighed:

1 = langsom

2 = hurtig

### 2 Ledningsoprul

### 3 Ventilationsåbninger

### 4 Sugefødder

Får maskinen til at stå fast på glatte og rene flader.

**Skål med tilbehør/redskab**

### 5 Skål

Sæt skålen på og drej den **mod højre** indtil stop (skålnæse i åbning på grundmodel).

### 6 a Låg

Sæt låget på (pil på låg på pil på greb) og drej det **mod højre** indtil stop (lågnæse skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen, pile på låg og hus skal stemme overens).

### b Påfyldningsåbning

Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem åbningen.

### c Stopper (= målebæger)

Fyld ingredienser i.

## 7 a Slagkniv

### b Piskeskive

## 8 a Skiveholder

Holder skiven fast.

(Kan købes hos forhandleren, hvis det ikke følger med maskinen:

**b Snitteskive** – tyk/tynd

**c Råkostjern** – grov/fin

**d Skære-riveskive**

Kan købes i faghandlen

**e Pommes-frites-jern**

## Sikkerhedsanvisninger

### Risiko for elektrisk stød!

Maskinen må kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet (under maskinen). Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl. Hold børn borte fra apparatet.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringsevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene maskinen, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på el-apparatet som f. eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå skader.

Håndtér ikke maskinen med fugtige hænder, hold den ikke ind under rindende vand og dyp den ikke i væsker.

## Betjening

Rengør maskine og tilbehør, før den tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje“).

## Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, ren flade. Ventilationshullerne må ikke være dækket til
- Stik stikket i kontakten.

## Skål med tilbehør/redskab

### **Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!**

Stik aldrig hånden ned i skålen, når maskinen er i gang (Pas på: maskinen kører kort efter, at den er slukket (efterløb)).

Skift kun redskab, når maskinen står stille.

- Sæt røreskålen (5) på og drej den **mod højre** indtil stop (skålnæse i åbning på grundmodel).
- Isæt redskabet (7/8), se det pågældende afsnit. Valg af redskab, se „Opskrifter/ ingredienser/forarbejdning“.
- Påfyld ingredienserne iht. beskrivelsen i det pågældende afsnit. Valg af opskrift, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- Sæt låget (6a) på (pil på låg på pil på greb) og drej det mod højre indtil stop (låg-næse skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen).
- Pilene skal stemme nøjagtigt overens som vist på billedet.
- Stil grebet på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.

**Maskinen kan kun tændes, hvis skål og låg er sat på og låst fast (begge næser skal være i åbning på grundmodel, pile på låg og hus skal stemme overens).**

### Slagkniv

til at småhakke, hakke og ælte.

### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Tag altid kun fast i kunststofgrebet (øverste ende) på kniven.

- Isæt dobbeltkniven (7a).
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget (6a) med stopper (6c) på.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- Stil grebet på **0**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen (6c) ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (6b).

**OBS:** Når maskinen er indstillet på finhakning og hakning, skal man være opmærksom, at ingredienserne hakkes finere og finere, jo længere maskinen er tændt.

### Piskeskive

til piskefløde, piskede æggehvider og shakes

- Isæt piskeskiven (7b).
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget (6a) med stopper (6c) på.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.

- Stil grebet på 1, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen (6c) ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (6b).

### Snitteskive og råkostjern

- Snitteskive (8b) til f. eks. agurker, kål og rødbeder.
- Råkostjern (8c) til råkost af f. eks. gulerødder og selleri.
- Skære-riveskive (8d) til skæring og rivning

kan købes i faghandlen:

- Pommestof-frites-jern (8e) kontrollér skivens position under isætningen (se billede).

### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Tag altid kun fast i kunststofgrebet på skiverne. **Pas på!**

**Knivene kan blive uskarpe.**

Snitteskiven og råkostjernet må ikke benyttes til meget hård ost (parmesan), nødder og peberrod.

- Isæt skiveholderen (8a).
- Isæt snitteskiven eller råkostjernet (8b/8c/8d). Den ønskede side på skiven skal vende op.
- Sæt låget (6a) på.
- Stil grebet på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- Påfyld ingredienserne (6b) og skub dem ned med stopperen (6c) uden stort tryk.

**OBS:** De fleste madvarer kan forarbejdes på trin 1; brug kun trin 2 til hårde madvarer.

### Efter arbejdet

- Stil grebet på **0**.
- Drej låget **mod venstre** indtil stop og tag det af.
- Drej skålen **mod venstre** indtil stop og tag den af.
- Tag redskabet ud.

## Hjælp i tilfælde af fejl

### Fejl

Maskinen kan ikke tændes.

### Årsag

Skål eller låg er ikke låst fast.

### Afhjælpning

Sæt skål/låg rigtigt på og lås den/det.

Tænd for maskinen igen.

Kontakt venligst vor kundeservice, hvis der opstår andre fejl.

## Rengøring og pleje

### **Fare for elektrisk stød!**

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

### **Pas på!**

Overfladerne kan beskadiges. Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

### Rengøring af grundmodel

- Træk stikket ud.
- Tør grundmodellen af med en fugtig klud.
- Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.

### Rengøring af skål og tilbehør

### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Tag altid kun fast i kunststofgrebet på dobbeltkniv samt snitteskive og råkostjern. Alle dele tåler opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformert.

Dobbeltkniven skal anbringes med åbningen nedad, så andre ikke kan beskadiges.

Ved rivning af gulerødder, rødkål eller lignende opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie.

### Opbevaring

- Sæt skål med tilbehør på (billede 5).
- Oprul ledningen (billede 2).

### Ekstratilbehør

(Kan købes hos forhandleren, hvis det ikke følger med maskinen)

#### **Billede 9**

#### **Saftcentrifuge**


til presning af kernefrugt, bærfrugt, stenfrugt og grøntsager.








#### **Billede 10**

#### **Citruspresse**

til presning af citrusfrugter (f. eks. appelsiner, grapefrugt, citroner).

## Opskrifter/ingredienser/forarbejdning

Redskab	Trin	Tid (sekunder)	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
	1/2		<b>Krydderurter (undtagen purløg)</b> Mængde: 10 g–50 g • Kom krydderurterne i en tør skål.
	M		<b>Løg, hvidløg</b> Mængde: fra 1 løg, skåret i kvarte, til 300 g fra 1 fed hvidløg til 300 g • Forarbejdes indtil den ønskede konsistens er nået.
	2/M	Flere gange af 2 s	<b>Grøntsager og kartofler, rå</b> (til suppe, sovs, fyldning) Mængde: 50 g–300 g • Skær grøntsagerne i store stykker og kom dem i skålen.
	2		<b>Hård ost (f. eks. parmesan)</b> Mængde: 10 g–200 g • Skær osten i terninger og forarbejd osten indtil den ønskede konsistens er nået.
	2		<b>Rasp</b> Mængde: 1–4 tørre rundstykker • Skær rundstykkerne i kvarte og forarbejd dem indtil den ønskede konsistens er nået.

Redskab	Trin	Tid (sekunder)	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
	2	ca. 1 min.	<b>Gærdej</b> Maks. 500 g mel 25 g gær eller 1 pakke tørgær 225 ml lunken mælk 1 æg 1 knivspids salt 80 g sukker 60 g fedt (lunken) skal af en ½ citron (citronaroma) Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur. Når dejen er glat, stilles den til hævnning på et varmt sted.
	2		<b>Kød, lever</b> (til hakket kød, tartar osv.) Mængde: 10 g–500 g ● Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger. Fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer: ● Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, fisk eller lignende) samt øvrige ingredienser og krydderier i skålen og rør en dej.
	2	ca. 1 min.	<b>Rørdej</b> 4 æg 250 g sukker 1 lille pakke vanillesukker 250 g margarine eller smør (stuetemperatur) Maks. 500 g mel 1 lille pakke bagepulver 125 ml mælk Rør i dejen, indtil den er glat og uden klumper.
	2	ca. 1,5 min. – 2 min.	<b>Jordbærsorbet</b> 250 g frossede jordbær 100 g flormelis 180 ml fløde ● Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for maskinen, da massen ellers klumper. Rør til der dannes en cremet isblanding.
	1		<b>Piskede æggevider</b> 2 til 6 æggevider
	1		<b>Flødeskum</b> Mængde: 200 g–400 g
	2	ca. 3 min.	<b>Luftig milkshake med få kalorier</b> 500 ml langtidsholdbar mælk (3,5% fedt) 3–4 toppede spsk opløseligt drikkepulver frugt- eller vanilleessens ● Stil mælken i fryseren i 3–3,5 time (undgå brug af glasflasker). ● Kom herefter mælken i skålen og pisk den til fast skum. ● Tilsæt 3–4 spsk opløseligt drikkepulver og rør det hele igennem.

## 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 yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985. På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ændringer forbeholdes.

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

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 å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider, se kapittel "Oppskrifter/ ingredienser/bearbeidning".

Maskinen er vedlikeholdsfri.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige modeller med forskjellig tilbehør.

Vær vennlig å oppbevar bruksanvisningen.

Bruksanvisningen må oppbevares.

Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

## En oversikt

**Klaff ut siden med billedtekster.**

### Basismaskin

#### 1 Dreiebryter

0 = stopp

M = momentinnkobling (høyeste turtall, dreiebryteren holdes fast)

Trinn 1–2, arbeidshastighet:

1 = langsomt turtall

2 = hurtig turtall

#### 2 Kabeloppvikling

#### 3 Luftehull

#### 4 Sugeføtter

Sett maskinen på et glatt og rent underlag

### Bolle med tilbehør/verktøy

#### 5 Bolle

Sett den på og dreie den i klokken retning inntil den sitter fast ("Nesen" på bollen må være i sprekken på basismaskinen).

#### 6 a Lokk

Settes på (pilen på lokket mot pilen på håndtaket) og dreies i klokken retning inntil den sitter fast ("Nesen" på lokket må være i sprekken på basismaskinen, pilene på lokket og motorblokken stemmer overens.).

#### b Påfyllingsåpning

Ta av støteren og fyll på tilsetningene.

#### c Støteren (= målebeger)

Ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves etter.

#### 7 a Kuttekniv

#### b Vispeskive

#### 8 a Skiveholder

for å holde fast skivene.

Fåes i faghandelen, dersom det ikke blir levert sammen med maskinen:

**b Skjæreskive**, tykk/tynn

**c Høvleskive**, grov/fin

**d Skjære-riveskive**

Fåes i faghandelen:

**e Pomes frites skive**

## Sikkerhetshenvisninger

### **Fare for elektrisk støt!**

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader. Sikre maskinen for barn.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter bruk, dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

Reparasjoner på apparatet, f. eks. utskifting av ledningen, må kun utføres av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.

Ikke hold i maskinen med våte hender.

Den må ikke holdes under rennende vann eller dyppes ned i vann.

## Betjening

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

## Forberedning

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag. Luftehullene må være frie.
- Sett støpselet i stikkkontakten.

## Bolle med tilbehør/verktøy

### **Fare for skade på grunn av roterende verktøy**

*Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i rørebollen (også etter at maskinen er slått av går den i kort tid).*

*Verktøyet må kun skiftes når drevet står helt stille.*

- Sett på eltebollen (5) og drei den i klokken retning til den stopper ("Nesen" på bollen må være i sprekken på basismaskinen).
- Sett på verktøyet (7/8) som beskrevet i det tilsvarende avsnittet. For utvalg se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".
- Fyll på ingrediensene som beskrevet i det tilsvarende avsnittet. For utvalg se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".

- Sett på lokket (6a) (pil på lokket på pilen på håndtaket), og drei det i klokken retning inntil det stopper ("Nesen" på lokket må være i sprekken på basismaskinen). Pilene må stemme overens slik som vist på bildet.
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".

**Apparatet kan kun slås på når både bollen og lokket er satt på (begge "Nesene" må være i sprekken på basismaskinen, pilene på lokket og motorblokken stemmer overens.).**

## Kuttekniv

for kutting, hakking, elting.

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

*Kniven må kun holdes i kunststoff-håndtaket (øvre enden).*

- Sett inn kuttekniven (7a).
- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket (6a) med støteren (6c).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0**.
- Ta ut støteren (6c) og fyll på tilsetningene igjennom påfyllingsåpningen (6b).

**Henvisning:** Ved kutting og hakking øker kuttegraden jo lenger du arbeider.

## Vispeskive

For fløte, stiv eggehvite, shakes.

- Sett inn vispeskiven (7b).
- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket (6a) med støteren (6c).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".
- For å fylle på tilsetninger, stilles dreiebryteren på 1.
- Ta ut støteren (6c) og fyll på tilsetningene igjennom påfyllingsåpningen (6b).

## Kutteskiver

- Skjærskive (8b)  
f. eks. for skjæring av agurk, kål, rødbeter, kålrabi.
- Høvleskive (8c)  
f. eks. for å høvle gulrot, selleri.
- Skjære-riveskive (8d)  
For skjæring og riving:

Fåes i faghandelen:

- Pommefriteskive (8e)  
under innsettingen må det passes på at skiven sitter riktig (se bilde).

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

Kutteskivene må kun holdes i oppe ved kunststoff-håndtaket.

#### **Obs!**

#### **Knivene kan bli sløve**

Kutteskivene må ikke brukes for hard ost (parmesan), nøtter eller pepperrot.

- Sett inn skiveholderen (8a).
- Sett inn kutteskiven (8b/8c/8d). Den ønskede skjære-/høvlesiden oppover.
- Sett på lokket (6a).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".
- Fyll på det som skal skjæres eller høvles (6b) og skyv det ned med støteren (6c) litt etter litt uten stort trykk.

**Henvising:** De fleste tingene kan bearbeides på trinn 1; kun harde ting må bearbeides på trinn 2.

#### **Etter arbeidet**

- Sett dreiebryteren på 0.
- Drei lokket **mot** klokken retning inntil det stopper og ta det av.
- Drei rørebollen **mot** klokken retning inntil den stopper og ta den av.
- Ta av verktøyet.

### **Hjelp ved feil**

#### **Feil**

Maskinen lar seg ikke slå på.

#### **Årsak**

Bollen eller lokket er ikke låst fast.

#### **Utbedring**

Bollen/lokket må settes riktig på og må låses fast. Slå apparatet på igjen.

Ved andre feil må du henvende deg til kundeservice.

### **Rengjøring og pleie**

#### **Fare for elektrisk støt!**

Maskinen må aldri dypes ned i vann eller skylles under rennende vann.

#### **Obs!**

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler

#### **Rengjøring av basismaskinen**

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av maskinen.
- Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.

### **Rengjøring av bollen med tilbehør**

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

Kniven og kutteskivene må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert. Legg knivene med åpningen nedover, slik at ingen andre ting kan bli skadet av knivene.

På grunn av høvling av gulrot, rødkål eller lignende kan det danne seg et rødt belegg på kunststoffdelene. Dette kan fjernes med noen dråper matolje.

#### **Oppbevaring**

- Sett på bollen med tilbehør (bilde 5).
- Vikle opp kabelen (bilde 2).

#### **Ekstra tilbehør**

(Fåes i faghandelen, dersom det ikke blir levert sammen med maskinen.)

#### **Bilde 9**

#### **Saftsentrifuge**

for å presse saft ut av kjernefrukt, bær, steinfrukt, grønnsaker.









#### **Bilde 10**

#### **Sitruspresse**

for pressing av sitrusfrukter, f. eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.



## Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding

Verk-tøy	Trinn	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	1/2		<b>Urter (unntatt gressløk)</b> Mengde: 10 g til 50 g ● Urter legges ned i tørr bolle.
	M		<b>Løk, hvitløk</b> Mengde: fra 1 løk i båter, til 300 g fra 1 hvitløkbåt til 300 g ● Bearbeides til ønsket størrelse.
	2/M	flere ganger 2 s hver	<b>Grønnsaker og poteter, rå</b> (for supper, sauser, fyllinger) Mengde: 50 g til 300 g ● Del grønnsakene opp i grove stykker og legg dem ned i bollen.
	2		<b>Hard ost (f. eks. parmesan)</b> Mengde: 10 g til 200 g ● Skjær oster i terninger og bearbeide til ønsket størrelse.
	2		<b>Knust kavring (panemel)</b> Mengde: 1 til 4 eggehviter ● Rundstykkene deles i båter bearbeides til ønsket størrelse.
	2	ca. 1 min	<b>Gjærdeig</b> maks. 500 g mel 25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver 225 ml lunken melk 1 egg 1 knivsodd salt 80 g sukker 60 g fett (lunkent) Skall av 1/2 sitron (eller sitronaroma) ● Ingrediensene bør ha samme temperatur ● Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted.
	2		<b>Kjøtt, lever</b> (for kjøttdeig, karbonadedeig, osv.) Mengde: 10 g til 500 g ● Fjern knoker, brusk, skinn og sener. Skjær kjøttet i små stykker. Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier: ● Legg kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, eller også fisk osv.) sammen med de øvrige tilsetningene og krydder i bollen og bearbeide det hele til en.
	2	ca. 1 min	<b>Rørt formkakedeig</b> 4 egg 250 g sukker 1 pk. vaniljesukker 250 g smør eller margarin (romtemperatur) maks. 500 g mel 1 pk. bakepulver 125 ml melk ● Deigen må røres så lenge at den er fri for klumper.

Verktøy	Trinn	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	2	ca. 1,5 min – 2 min	<b>Jordbærsorbet</b> 250 g frosne jordbær 100 g melis 180 ml kremfløte (1 beger) <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle ingrediensene legges i bollen. Slå straks maskinen på, da det ellers danner seg klumper. Rør så lenge til det har dannet seg en kremaktig is.</li> </ul>
	1		<b>Stiv eggehvite</b> Mengde: 2 til 6 eggehviter
	1		<b>Vispet kremfløte</b> Mengde: 200 g til 400 g
	2	ca. 3 min	<b>Lett milk-shake for kaloribeviste</b> 500 ml H-melk (3,5 % fett) 3 til 4 fulle spiseskjeer instantpulver med frukt eller vaniljesmak <ul style="list-style-type: none"> <li>La H-melken fryse litt i fryseskapet i 3 til 3,5 timer (ikke bruk glassflaske).</li> <li>Visp den deretter i bollen til et fast skum.</li> <li>Deretter helles det på 3–4 ss instantpulver og røres kort om.</li> </ul>

## Henvisning 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 garanti-betingelser 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.

Endringer forbeholdes.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

*Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en produkt från BOSCH.  
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.  
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.*

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd matberedaren för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Se avsnittet med recept.

Köksmaskinen är underhållsfri.

Denna bruksanvisning beskriver flera modeller med olika tillbehör.

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

## Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

### Motor del

#### 1 Strömvred

0 = Stop

M = momentläge (så länge du håller vredet i det läget arbetar matberedaren i högsta hastighet)

Välj mellan läge 1–2 = hastigheter

1 = långsam hastighet

2 = snabb hastighet

#### 2 Sladdupprullning

#### 3 Ventilationsspringor

#### 4 Sugfötter

Ställ matberedaren på plant, rent och torrt underlag.

### Blandarskålen med tillbehör/verktyg

#### 5 Blandarskål

Ställ blandarskålen på drivuttaget och vrid **medurs** till stoppet (kilen vrids in i öppningen på motorstativet).

#### 6 a Lock

Sätt locket på blandarskålen (pilen på locket ska vara riktad mot pilen på handtaget) och vrid **medurs** till stoppet (kilen vrids in i öppningen på motorstativet, pilarna på locket och höljat måste peka mot varandra).

### b Mataröppning/påfyllningsöppning

Ta ut påmataren och fyll på med mera ingredienser genom röret.

### c Påmatare/Mått

Använd alltid påmataren för att trycka ned det som ska skivas resp. skäras.

## 7 a Multifunktionskniv

### b Vispskivan

## 8 a Skivhållare

Riv- och skärskivorna placeras i skivhållaren.

Finns att köpa i fackhandeln när de inte medföljer leveransen:

**b Skärskiva** – tunt/tjockt

**c Strimmelskiva** – grov/fin

**d Skär- och strimmelskivan**

Finns att köpa i fackhandeln

**e Pommefrites-skiva**

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på matberedarens typskylt.

Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda produkten.

Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförmåga eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.

Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.

Reparationer på produkten, t.ex. byte av sladd, får endast utföras av service. Detta för att undvika skador på person.

Ta inte i produkten med våta händer, håll den inte under rinnande vatten och doppa den inte i vatten.

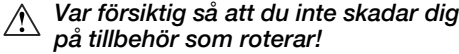
## Montering och start

Rengör motorstativet och alla tillbehör grundligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

## Förberedelser

- Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag. Ventilationsspringorna får inte täckas över.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

## Blandarskålen med tillbehör/verktyg



Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång (observera att drivaxeln fortsätter rotera en kort stund sedan matberedaren stängts av).

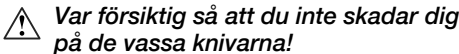
Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/verktyg.

- Ställ blandarskålen (5) på drivuttaget och vrid **medurs** till stoppet (kilen vrids in i öppningen på motorstativet).
- Sätt in önskat tillbehör (7/8) på sätt som tidigare beskrivits för resp. tillbehör. Beträffande val av tillbehör, se avsnittet "Recept med ingredienser och arbetsgång" längre fram i bruksanvisningen.
- Mät upp och tillsätt ingredienserna på sätt som tidigare nämnts för resp. tillbehör. Beträffande ingredienser, se resp. recept.
- Sätt locket (6a) på blandarskålen (pilen på locket ska vara riktad mot pilen på handtaget) och vrid medurs till stoppet (kilen vrids in i öppningen på motorstativet). Pilarna måste peka exakt mot varandra precis som bilden visar.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet (se resp. recept).

**Köksmaskinen går inte att starta förrän blandarskål och lock sitter fast på rätt sätt (båda låskilarna har vridits in i öppningen på motorstativet, pilarna på locket och höljet måste peka mot varandra).**

### Multifunktionskniv

Lämplig för att finfördela, hacka och knåda.



Ta aldrig knivarna i skärtytorna utan enbart i plastskaftet som knivarna är fästade i.

- Sätt i kniven (7a).
- Häll ingredienserna i bågaren.
- Sätt på locket (6a) med påmataren (6c) i matarröret.
- Vrid strömvredet (1) till önskad hastighet, se resp. recept.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge **0/off**.
- Ta sedan ut påmataren (6c) och fyll på genom matarröret (6b).

**Obs!** Ju längre bearbetningstid, desto mera finfördelat blir livsmedlet/ingredienserna.

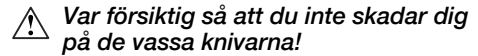
## Vispskivan

Lämplig för att vispa grädde, äggvita och göra olika shaker.

- Sätt i vispskivan (7b).
- Häll ingredienserna i bågaren.
- Sätt på locket (6a) med påmataren (6c) i matarröret.
- Vrid strömvredet (1) till önskad hastighet, se resp. recept.
- Påfyllning: Vrid strömvredet till läge 1.
- Ta sedan ut påmataren (6c) och fyll på genom matarröret (6b).

### Riv- och skärskivorna

- Vändbar skärskiva (8b) för t.ex. potatis, gurka, kål, rödbetor, kålrabbi
- Vändbar rivskiva (8c) för t.ex. morötter, selleri.
- Skär- och strimmelskivan (8d) Lämplig för att strimla/skära finns att köpa i fackhandeln
- Pomes frites-skiva (8e) Var noga med hur skivan sätts fast (se bilden).



Ta aldrig riv- och skärskivorna i skärtytorna när de ska lyftas ur blandarskålen utan ta i skivhållaren av plast.

**Obs!**

**Knivar och skärtytor kan bli slöa.**

Använd inte riv- och skärskivorna för hårdost (parmesan), nötter eller pepparrot.

- Sätt i skivhållaren (8a).
- Placera önskad riv-/skärskiva (8b/8c/8d) i skivhållaren. Vänd önskad sida uppåt.
- Sätt på locket (6a).
- Vrid strömvredet till önskad hastighet (se resp. recept).
- Lägg det som ska skivas/rivas i matarröret (6b) och tryck lätt med påmataren (6c).

**Obs!** Normal hastighet är läge 1. Välj hastighet 2 bara när livsmedlet är hårt.

### Efter arbetet

- Vrid strömbrytaren till hastighet **0**.
- Vrid locket **moturs** till stoppet och ta bort det.
- Vrid blandarskålen **moturs** till stoppet och ta bort den.
- Lossa verktyget.

## Råd vid fel

### Fel

Matberedaren vill inte starta.

### Orsak

Blandarskålen eller locket har inte vridits in i öppningen på motorstativet på rätt sätt.

### Åtgärd:

Sätt fast blandarskålen resp. locket på rätt sätt och vrid kilen in i öppningen på motorstativet. Starta därefter åter köksmaskinen.

Vid andra fel ber vi dig ta kontakt med service.

## Rengöring och skötsel

### Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

### Obs!

Motorstativets yta kan skadas.

Använd inga starka rengöringsmedel.

### Motorstativet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet med en fuktig duk.
- Använd lite handdiskmedel vid behov.

### Blandarskålen med tillbehören

### Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!

Ta aldrig knivarna eller riv- och skärskivorna i skärytorna utan i plastskaft resp. skivhållare.

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Placera kniven med öppningen nedåt och på sådant sätt att inget annat kan skadas.

Delarna kan missfärgas när du river/strimlar t.ex. morötter men denna missfärgning går bort om du gnuggar dem med lite matolja.

## Förvaring

- Ställ blandarskålen med tillbehör på uttaget (bild 5).
- Linda ihop sladden (bild 2).

## Extra tillbehör

(Finns att köpa i fackhandeln när de inte medföljer leveransen.)

### Bild 9

#### Råsaftcentrifug

lämplig till kärnfrukter, bär, stenfrukter, grönsaker







### Bild 10

#### Citruspress

lämplig för citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

## Recept med ingredienser och arbetsgång

Tillbehör	Hastighet	Bearbetningstid	Recept med ingredienser och arbetsgång
	1/2		<b>Färskt kryddgrönt (undantaget gräslök)</b> Minst 10 g – max 50 g ● Lägg det kryddgröna i torr skål.
	M		<b>Gul lök, vitlök</b> Minst 1 lök, delas i klyftor – max 300 g Minst 1 vitlöksklyfta – max 300 g ● Finfördelas efter önskemål.
	2/M	flera ggr 2 sek/ gång	<b>Grönsaker och potatis, råa</b> (till soppor, såser, fyllningar) Minst 50 g – max 300 g ● Skär grönsakerna/potatisen i mindre bitar och lägg dem i skålen.
	2		<b>Hårdost (t.ex. parmesan)</b> Minst 10 g – max 200 g ● Tärna osten. Finfördelas efter önskemål.
	2		<b>Ströbröd</b> 1 – 4 skivor torrt bröd ● Skär brödet i bitar. Finfördelas efter önskemål.

	2		<p><b>Kött, lever</b> (till köttfärs, råbiff) Minst 10 g – max 500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Skär bort ben, brosk, skinn och senor. Tärna köttet.</li> </ul> <p>Färser, fyllningar och pastejer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Blanda köttet (nöt, gris, kalv, fågel och även fisk) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i matberedaren till slät konsistens.</li> </ul>
	2	ca. 1 minuter	<p><b>Vetebröd</b> ca. 8 dl vetemjöl (480 g) 25 färsk jäst eller 1 pkt torrjäst 3 dl mjölk 1 ägg ½ tsk salt ½–¾ dl strösocker 75 g smör eller margarin 1½ tsk mald kardemumma</p> <p>Fyllning: Smör eller margarin, socker, kardemumma Pensling: ett uppvispat ägg Ugnsvärme: Bullar 250 °C, längder 225 °C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Smält margarinet, tillsätt mjölken och ljumma till 37 °C. Mät upp nästan allt mjöl i skålen och smula ner jästen. Tillsätt salt, socker och kardemumma. Håll i den ljumma degvätskan och kör några sekunder tills degen formats. Tillsätt ev. det sparade mjölet. Arbeta degen i 30 sek.</li> <li>● Ta av locket och låt degen jäsa under bakduk ca 20 min. Knåda och baka ut degen till 2 längder eller 24 bullar. Jäs på bakplåt under bakduk ca. 30 min. Pensla och grädda.</li> </ul>
	2	ca. 1 minuter	<p><b>Saftig sockerkaka</b> 4 ägg 3 dl strösocker 1 tsk vaniljsocker 250 g smör eller margarin (rumsvarmt) 8½ dl vetemjöl 1 tsk bakpulver 1¼ dl mjölk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Blanda tills smeten är slät och fri från klumpar.</li> </ul>
	2	ca 1,5 – 2 min.	<p><b>Jordgubbssorbet</b> 250 g frysta jordgubbar 100 g (1¼ dl) florsocker 1½ dl vispgrädde</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Håll alla ingredienser i skålen. Starta genast matberedaren så att inte klumpar hinner bildas. Blanda tills du får krämig glass.</li> </ul>
	1		<p><b>Äggvita</b> 2 – 6 äggvitor</p>
	1		<p><b>Vispa grädde</b> Minst 200 g – max 400 g</p>

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä.

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja, katso kappale »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.

Laite on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

## Laitteen osat

### Käännä esiin kuvasivut.

#### Peruslaite

##### 1 Valitsin

0 = seis

M = jaksottainen käyttö (suurin kierrosnopeus, pidä valitsinta painettuna)  
Nopeusalueet 1–2, käyttönopeudet:  
Nopeusalue 1 = alhaisin kierrosnopeus  
Nopeusalue 2 = suurin kierrosnopeus

##### 2 Johdon kelaus

##### 3 Ilmankiertoaukuk

##### 4 Kumitassut

Koneen sijoittamiseksi sileälle ja puhtaalle alustalle.

## Kulho varusteineen/varusteet

### 5 Kulho

Aseta kulho paikoilleen ja käännä oikealle vasteseen asti (Kulhon nokka peruskoneen aukkoon).

### 6 a Kansi

Aseta kansi paikoilleen (kannen nuoli kahvan nuolta vasten) ja käännä oikealle vasteseen asti (kannen nokka peruskoneen aukkoon, kannen ja rungon nuolet kohdakkain).

### b Täyttöaukko

Irrota survin ja lisää ainekset kulhoon.

### c Syöttöpainin (= mitta-astia)

Viipaloitavien tai raastettavien ainesten syöttämiseen.

### 7 a Monitoimiterä

#### b Vatkainterä

### 8 a Teränpidin

terien kiinnittämiseen

Saatavissa alan liikkeistä, jollei vakiovarusteena.

#### b Viipalointiterä – paksu/ohut

#### c Raastinterä – karkea/hieno

#### d Viipalointi-raastinterä

Saatavissa alan liikkeistä

#### e Ranskanperunaterä

## Turvallisuusohjeita



### Sähköiskun vaara!

Liitä kone ainoastaan tyypikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun laite ja liitäntäjohto ovat moitteettomassa kunnossa. Ei lasten ulottuville. Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudesta.

Irrota pistoke pistorasiasta aina koneen käytön jälkeen, ennen koneen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun koneeseen tulee käyttöhäiriö.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

Laitteen korjaukset, esim. liitäntäjohtoon vaihdon, saa tehdä turvallisuussyistä vain valtuutettu huoltoliike.

Koneen saa korjata, esim. vaihtaa liitäntäjohtoon, vain valtuutettu huoltoliike vahinkojen välttämiseksi.

## Käyttö

Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

## Alkuvalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle. Ilmakiertoaukot eivät saa peittyä.
- Laita pistoke pistorasiaan.

## Kulho varusteineen/varusteet

### **Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisaava!**

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa (käyttöäkseli pyörii vielä jonkin aikaa myös koneen pysäyttämisen jälkeen).

Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

- Aseta kulho (5) paikoilleen ja käännä **oikealle** vasteeseen asti (Kulhon nokka peruskoneen aukkoon).
- Kiinnitä varuste (7/8), kuten vastaavassa kappaleessa neuvotaan. Varusteen valinta, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Täytä ainekset kulhoon, kuten vastaavassa kappaleessa neuvotaan. Valinta katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Aseta kansi (6a) paikoilleen (kannen nuoli kahvan nuolta vasten) ja käännä oikealle vasteeseen asti (kannen nokka peruskoneen aukkoon). Nuolien tulee olla tarkasti kohdakkain kuten kuvassa.
- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.

**Laitte käynnistyy vain, kun kulho ja kansi ovat paikoillaan ja lukittuneet kunnolla kiinni (molemmat nokat peruskoneen aukossa, kannen ja rungon nuolet kohdakkain).**

## Monitoimiterä

hienontaa, silppuaa ja vaivaa.

### **Varo terävää terää – loukkaantumisaava**

Tartu terään vain muovikahvasta (yläpäästä).

- Kiinnitä terä (7a).
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi (6a) ja syöttöpainin (6c) paikoilleen.
- Aseta valitsin (1) haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0**.
- Irrota syöttöpainin (6c) ja lisää ainekset kulhoon täyttöaukon (6b) kautta.

**Ohje:** Karkeusaste hienonee käsittelyajan pidentyessä.

## Vatkainterä

kermavaahdon, valkuaisvaahdon, pirtelöiden valmistamiseen.

- Kiinnitä vatkainterä (7b).
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi (6a) ja syöttöpainin (6c) paikoilleen.
- Aseta valitsin (1) haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin asentoon **1**.
- Irrota survin (6c) ja lisää ainekset kulhoon täyttöaukon (6b) kautta.

## Hienonnusterät

- viipalointiterä (8b)  
esim. kurkun, kaalin, punajuurien, kyssäkaalin viipalointiin
- raastinterä (8c)  
esim. porkkanoiden, sellerin raastamiseen
- ranskanperunaterä (8d)  
esim. porkkanoiden, sellerin raastamiseen saatavissa alan liikkeistä:
- Ranskanperunaterä (8e)  
varmistu, että terä on kiinnitettäessä oikeassa asennossa (katso kuva)

### **Varo terävää terää – loukkaantumisaava**

Tartu hienonnusteriin vain muovikahvasta.

## Huom.!

### **Terät voivat tylsyä**

Älä käytä hienonnusteriä kovan juuston (parmesaanin), pähkinöiden tai piparjuuren hienontamiseen.

- Kiinnitä teränpidin (8a).
- Kiinnitä hienonnusterä (8b/8c/8d) paikoilleen haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin.
- Aseta kansi (7a) paikoilleen.



- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Täytä viipaloitavat tai raastettavat ainekset (6b) ja työnnä ne kulhoon syöttöpainimella (6c). Älä paina liikaa.

**Ohje:** Useimmat elintarvikkeet hienonnetaan nopeudella 1; vain kovat elintarvikkeet nopeudella 2.

### Käytön jälkeen

- Valitse nopeudeksi 0.
- Käännä kantta **vasemmalle** vasteeseen asti ja irrota.
- Käännä kulhoa **vasemmalle** vasteeseen asti ja irrota.
- Poista työväline.

### Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

#### Häiriö

Kone ei käynnisty.

#### Syy

Kulho tai kansi ei ole kunnolla kiinni.

#### Toimenpide

Aseta kulho/kansi oikein paikoilleen ja lukitse kiinni. Käynnistä laite uudelleen.

Ota yhteys huoltoliikkeeseen muissa häiriötapauksissa.

### Puhdistus

#### **Sähköiskun vaara!**

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

#### **Huom.!**

Laitteen pinta voi vaurioitua.

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

### Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla.
- Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.

### Kulhon ja varusteiden puhdistus

#### **Varo terävää terää – loukkaantumisaara**

Tartu monitoimiterään ja hienonnusteriin vain muovikahvasta.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana. Aseta monitoimiterä astianpesukoneeseen aukkopuoli alaspäin niin, ettei terä vaurioita muita pestäviä osia.

Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

### Säilytys

- Aseta kulho paikoilleen varusteineen (kuva 5).
- Kelaa liitäntäjohto säilytystilaan (kuva 2).

### Lisävaruste

(saatavissa kodinkoneliikkeistä, jos varusteet eivät sisälly toimitukseen)

#### **Kuva 9**

#### **Mehulinko**

tuoremehun valmistamiseen siemenhedelmistä, marjoista, kivellisistä hedelmistä, vihanneksista









#### **Kuva 10**

#### **Sitruspuserrin**

sitrushedelmien, esim. appelsiinien, greippien, sitruunoiden pusertamiseen.

### Ruokaohjeet/ainekset/käsittely

Työväline	Nopeus-alue	Aika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
	1/2		<b>Yrtit (paitsi ruohosipuli)</b> Määrä: 10 g–50 g • Laita yrtit kuivaan kulhoon
	M		<b>Sipulit, valkosipuli</b> Määrä: 1 sipuli, neljään osaan paloitetuna, – 300 g 1 valkosipuli – 300 g • Rouhi sopivan hienoksi
	2/M	usean kerran 2 s	<b>Vihannekset ja perunat, raakoina</b> (keittoihin, kastikkeisiin, täytteisiin) Määrä: 50 g–300 g • Paloittele vihannekset ja laita kulhoon.

Työväline	Nopeusalue	Aika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
	2		<b>Kova juusto (esim. parmesaani)</b> Määrä: 10 g–200 g ● Paloittele juusto, raasta sopivan hienoksi.
	2		<b>Korppujauhot</b> Määrä: 1–4 kuivaa sämpylää ● Halkaise sämpylät neljään osaan, jauha sopivan hienoksi.
	2	n. 1 min	<b>Hiivataikina</b> max. 500 g jauhoja 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa 225 ml haaleaa maitoa 1 muna riippaus suolaa 80 g sokeria 60 g rasvaa (haaleaa) ½ sitruunankuorta (sitruuna-aromaa) ● Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. ● Kun taikina näyttää sileältä, anna sen nousta lämpimässä paikassa.
	2		<b>Liha, maksa</b> (jauhelihaan, tartarpiiviin jne.) Määrä: 10 g–500 g ● Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Paloittele liha. Lihataikinan, täyteen ja pasteijan valmistus: ● Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu, mutta myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa ja alusta taikinaksi.
	2	n. 1,5 min – 2 min	<b>Mansikkasorbetti</b> 250 g pakastemansikoita 100 g tomusokeria 180 ml kermaa ● Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muutoin ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes syntyy kermaista jäätelöä.
	1		<b>Valkuaisvahto</b> Määrä: 2–6 munanvalkuaista
	1		<b>Kermavaahto</b> Määrä: 200 g–400 g
	2	n. 3 min	<b>Kuohkea maitopirtelö kaloratietoisille</b> 500 ml maitoa (3,5 % rasvaa) 3–4 rkl kaakojauhetta (esim. Kaba) Hedelmä- tai vanilja-aromaa ● Anna maidon pakastua pakastimessa 3–3,5 tuntia (älä käytä lasipulloja). ● Vatkaa maito vaahdoksi kulhossa. ● Lisää sitten 3–4 rkl kaakojauhetta ja sekoita hetken.

## 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 palautus- ja kierrätysohjeista ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

## Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

**Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.**

**Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.**

**Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.**

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Véanse a este respecto los ejemplos que se facilitan en el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».

El aparato no requiere un mantenimiento específico.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato con diferentes equipos de accesorios.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

## Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

### Base motriz

#### 1 Mando giratorio

0 = Parada

M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)

Posiciones 1–2 = la velocidad de trabajo

1 = velocidad de trabajo lenta

2 = velocidad de trabajo rápida

#### 2 Recogecable

#### 3 Rendijas de ventilación

#### 4 Soportes con ventosas

Para fijar el aparato sobre superficies lisas y limpias

### Recipiente de mezcla con accesorios

#### 5 Recipiente

Montarlo y girarlo **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope (el saliente del recipiente debe estar en la ranura de la base motriz).

#### 6 a Tapa

Colocar la tapa sobre el aparato (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del asa del bol) y girarla **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope (el saliente de la tapa encaja en la abertura de la unidad básica, las flechas en la tapa y la carcasa del aparato tienen que coincidir).

**b Abertura para incorporar alimentos**

Retirar el empujador e incorporar los ingredientes necesarios.

**c Empujador (= Vaso medidor)**

Para empujar los productos que se desean picar o rallar.

**7 a Cuchilla para mezclar, batir y triturar****b Disco para batir****8 a Soporte portadiscos**

Para montar las cuchillas y discos.

(disponibles en el comercio del ramo, en caso de suministrarse con el aparato)

**b Cuchilla cortadora, grueso/delgado****c Disco rallador, grueso/fino****d Disco para rallar y cortar**

Disponibles en el comercio del ramo

**e Disco para cortar patatas fritas****Advertencias generales de seguridad****⚠ ¡Peligro de descargas eléctricas!**

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

No permitir que las personas cuyas (incluidos los niños) facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.

Desconectar el aparato de la red eléctrica – extrayendo el cable de conexión del aparato de la toma de corriente –, tras cada uso, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.

Con objeto de evitar cualquier situación de peligro para el usuario, las reparaciones que fuera necesario efectuar en el aparato, como por ejemplo sustituir el cable de conexión defectuoso, sólo pueden ser ejecutadas por personal especializado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

No tocar el aparato con las manos húmedas o mojadas, no colocarlo bajo el chorro de agua del grifo ni sumergirlo en agua o líquidos.

**Manejo del aparato**

Limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera.

Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

**Preparativos**

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia. Prestar atención a que las rendijas de ventilación estén limpias y libres de obstrucciones.
- Conectar el enchufe del aparato en la toma de corriente.

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

*¡No introducir nunca las manos entre las cuchillas o discos mientras estén en funcionamiento (incluso después de desconectar el aparato, el accionamiento gira durante algunos instantes)!*

*Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.*

- Colocar el recipiente (5) de mezcla sobre la base motriz y **girarlo hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope (el saliente del recipiente debe estar en la ranura de la base motriz).
- Montar los accesorios (7/8) necesarios. Véanse a este respecto las indicaciones que se hacen en el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración». Selección del accesorio, véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
- Poner los ingredientes en el bol. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
- Montar la tapa (6a) sobre el bol (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del asa del bol). Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope (el saliente de la tapa debe encajar en la abertura de la unidad básica). Las flechas tienen que coincidir exactamente, tal como se muestra en la ilustración.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».

El aparato sólo se puede conectar si la tapa está colocada y bloqueada en el recipiente, y éste a su vez lo está en la base motriz (ambos salientes tienen que estar en la ranura de la base motriz, las flechas en la tapa y la carcasa del aparato tienen que coincidir).

### Cuchilla para mezclar, batir y triturar

para triturar, picar, batir y amasar.

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

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico (extremo superior).

- Montar la cuchilla (7a) en su emplazamiento.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa (6a) con empujador (6c).
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «0».
- Extraer el empujador (6c) de su emplazamiento y agregar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (6b).

**Advertencia:** El grado de picado y trituración de los alimentos aumenta conforme se prolonga la duración del tiempo de elaboración en la máquina.

### Disco para batir

y preparar nata, claras de huevo a punto de nieve y batidos.

- Montar el disco (7b) en su emplazamiento.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa (6a) con empujador (6c).
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
- Para agregar ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «1».
- Extraer el empujador (6c) de su emplazamiento y agregar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (6b).

### Cuchillas y discos para rallar, picar y cortar

- Cuchilla cortadora (8b) para cortar o picar pepino, col, remolacha colorada, colinabo.
- Disco rallador (8c) para rallar zanahoria, apio, etc.
- Disco para rallar y cortar (8d) para rallar y cortar

Disponibles en el comercio del ramo

- Disco para cortar patatas fritas (8e) al colocarlo en el aparato, prestar atención a su posición correcta (véase la ilustración)

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

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico

#### ¡Atención!

#### Las cuchillas pueden perder su afilado.

No utilizar el disco rallador para rallar queso curado (pamesano), nueces y nabos.

- Montar el soporte portadiscos (8a).
- Montar la cuchilla o disco (8b/8c/8d) apropiado. Colocar el disco reversible para cortar y rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba.
- Colocar la tapa (6a) sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».
- Agregar los ingredientes que se desean rallar o picar (6b), empujando ligeramente con el empujador (7c).

**Advertencia:** Elaborar la mayoría de los alimentos en la posición de trabajo 1; elaborar en la posición de trabajo 2 sólo los alimentos duros.

### Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición 0.
- Girar la tapa **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. Retirla.
- Girar el bol **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. Retirlo.
- Extraer el accesorio (cuchilla o disco) empleado.

### Localización de averías

#### Avería

El aparato no se pone en marcha.

#### Possible causa

El recipiente de mezcla o la tapa no están bloqueados.

#### Forma de subsanarla:

Colocar el recipiente de mezcla o la tapa correctamente y bloquearlos.

Conectar el aparato nuevamente.

Para cualquier otro tipo de avería deberá avisarse el Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

## Cuidados y limpieza

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

### ¡Atención!

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas! No usar agentes frotadores para su limpieza.

### Limpiar la base motriz

- Extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo.
- En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).

### Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios

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

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico.

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones. Colocar la cuchilla con la abertura hacia abajo, a fin de que no resulten dañadas otras piezas.

Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

### Guardar

- Montar el bol con los accesorios necesarios (Fig. 5).
- Enrollar el cable (Fig. 2).

### Accesorio opcional

(disponibles en el comercio del ramo, en caso de suministrarse con el aparato)

#### Figura 9

##### Licuadora





Para deshidratar la fruta de pepita o hueso (manzanas, peras, cerezas, melocotones, ciruelas, etc.), bayas (moras, frambuesas, etc.) y verdura, obteniendo así la máxima cantidad de zumo posible.







#### Figura 10



##### Exprimidor

Para exprimir cítricos (naranjas, limones, pomelos, etc.).

## Recetas/Ingredientes/Elaboración

Accesorio necesario	Nivel	Duración	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	1/2		<b>Hierbas aromáticas (excepto cebolleta)</b> Cantidad: 10 hasta 50 gramos ● Colocar las hierbas finas en el bol seco.
	M		<b>Cebollas, ajo</b> Cantidad: A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 gramos A partir de un diente, hasta 300 gramos ● Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado.
	2/M	varias veces, cada vez durante 2 segundos	<b>Verduras, patatas crudas</b> (para sopas, salsas, rellenos) Cantidad: 50 hasta 300 gramos ● Cortar la verdura en trozos grandes; ponerla en el bol.
	2		<b>Queso curado (por ejemplo parmesano)</b> Cantidad: 10 hasta 200 gramos ● Elaborar el queso hasta alcanzar el grado deseado.

Accesorio necesario	Nivel	Duración	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	2		<p><b>Pan rallado</b> Cantidad: 1 a 4 panecillos secos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cortar los panecillos en varios trozos; elaborarlos hasta alcanzar el grado de rallado deseado.</li> </ul>
	2		<p><b>Carne, hígado</b> (para preparar carne picada, tartar, etc.) Cantidad: 10 hasta 500 gramos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados.</li> </ul> <p>Para masas, pasteles y rellenos de carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poner la carne (vacuno, cerdo, ternera, ave, pescado, etc. ) conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias, en el bol. Elaborar todo hasta formar una masa.</li> </ul>
	2	aprox. 1 min	<p><b>Masa de levadura</b> Cantidad máxima: 500 gramos de harina 25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca 225 ml de leche tibia 1 huevo 1 pizca de sal 80 gramos de azúcar 60 gramos de mantequilla (tibia) La cáscara de ½ limón (o aroma de cáscara de limón)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura.</li> <li>● Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar ('levar') la masa en un lugar templado.</li> </ul>
	2	aprox. 1 min	<p><b>Masa batida</b> 4 huevos 250 gramos de azúcar 1 sobrecito de azúcar de vainilla 125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente) Cantidad máxima: 500 gramos de harina 1 paquetito de levadura en polvo 125 ml de leche Batir la masa hasta que esté lisa y libre de grumos.</p>
	2	aprox. 1,5 min hasta 2 min	<p><b>Helado (sorbete) de fresa</b> 250 gramos de fresas congeladas 100 gramos de azúcar glas 180 ml de nata (1 vaso aprox.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poner todos los ingredientes en el bol. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos. Batir hasta obtener un helado cremoso.</li> </ul>
	1		<p><b>Claras de huevo a punto de nieve</b> Cantidad: 2 hasta 6 claras de huevo</p>

Accesorio necesario	Nivel	Duración	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	1		<b>Nata montada</b> Cantidad: 200 hasta 400 gramos
	2	aprox. 3 min	<b>Delicioso batido de leche bajo en calorías</b> Medio litro de leche uperizada (3,5 % de grasa) 3-4 cucharadas soperas colmadas de polvo de chocolate soluble (por ejemplo colacao) con sabor a fruta o vainilla <ul style="list-style-type: none"> <li>● Guardar la leche en el congelador unas 3 a 3,5 horas (la leche comienza a congelarse). ¡No utilizar botellas o recipientes de vidrio!</li> <li>● Batir la leche hasta obtener una espuma consistente.</li> <li>● Agregar a continuación las tres o cuatro cucharadas soperas de polvo de chocolate soluble y mezclar brevemente.</li> </ul>

## Consejos 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.



**Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.**

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho apenas para as quantidades e tempos usuais no sector doméstico.

Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confeção».

O aparelho não carece de manutenção.

As instruções de serviço descrevem vários modelos com acessórios diferentes.

Favor, guardar as Instruções de Serviço.

No caso do aparelho mudar de dono, as instruções de serviço devem acompanhá-lo.

## Panorâmica do aparelho

**Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.**

### Aparelho

#### 1 Interruptor rotativo

0 = Stop

M = Ligação momentânea (velocidade máxima, não largar o selector)

Fases 1–2, velocidade de funcionamento:

1 = Velocidade mínima

2 = Velocidade máxima

#### 2 Enrolamento do cabo

#### 3 Aberturas de ventilação

#### 4 Pés tipo ventosa

Colocar o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa.

### Tigela com acessórios/Ferramentas

#### 5 Tigela

Assentar e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (Saliência da tigela na ranhura do aparelho base).

#### 6 a Tampa

Assentar (seta da tampa a coincidir com a seta da pega) e rodar **no** sentido dos ponteiros do relógio até prender (saliência da tampa junto à ranhura do aparelho base, as setas na tampa e no corpo coincidem).

#### b Abertura de enchimento

Retirar o tampão e adicionar os ingredientes.

#### c Tampão (= copo medida)

Introduzir os alimentos para cortar ou ralar.

#### 7 a Lâmina para batidos

#### b Disco de bater

#### 8 a Suporte de discos

para fixação dos discos.

Podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos, se não estiverem incluídos no fornecimento:

**b Disco de corte** – grosso/fino

**c Disco de ralar** – grosso/fino

**d Disco de cortar e ralar**

Podem ser adquiridos no comércio especializado.

**e Disco para batatas fritas**

## Indicações de segurança

### **Perigo de choque eléctrico!**

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações constantes da chapa de características.

Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Desligar a ficha da tomada, após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha ou em caso de avaria.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.

Reparações na máquina, como por ex. substituição de um cabo eléctrico danificado, só podem ser efectuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo.

Não tocar no aparelho com as mãos húmidas nem colocá-lo sob água corrente ou mergulhá-lo em qualquer líquido.

## Utilização

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

## Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa. As aberturas de ventilação não podem ficar tapadas.
- Ligar a ficha à tomada.

## Tigela com acessórios/Ferramentas

### Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

*Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela (mesmo depois de desligado, o accionamento ainda gira durante breves instantes).*

*Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.*

- Assentar a tigela (5) e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (Saliência da tigela na ranhura do aparelho base).
- Aplicar os acessórios (7/8) tal como descrito no capítulo correspondente. Para a selecção dos acessórios, consulte o capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Adicionar os ingredientes conforme descrito no capítulo correspondente. Para a selecção, consulte o capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Aplicar a tampa (6a) (seta da tampa coincidente com a seta da pega) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio até prender (saliência da tampa junto à ranhura do aparelho base).

As setas devem coincidir exactamente tal como ilustrado na figura.

- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».

**O aparelho só pode ser ligado, se a tigela e a tampa estiverem assentes e presas (ambas as saliências na ranhura do aparelho base, as setas na tampa e no corpo coincidem).**

### Lâmina para batidos

para triturar, cortar e amassar.

### Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

*Pegar sempre nas lâminas pelo punho de plástico (parte superior).*

- Aplicar as lâminas de corte (7a).
- Introduzir os ingredientes.
- Colocar a tampa (6a) com o tampão (6c).

- Posicionar o selector (1) na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição 0.
- Retirar o calcador (6c) e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento (6b).

**Nota:** Ao triturar e cortar, o grau de fragmentação aumenta com o tempo de funcionamento.

### Disco de bater

para natas, claras em castelo, batidos

- Montar o disco para batidos (7b).
- Introduzir os ingredientes.
- Colocar a tampa (6a) com o tampão (6c).
- Posicionar o selector (1) na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Para adicionar os ingredientes, posicionar o selector na fase 1.
- Retirar o calcador (6c) e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento (6b).

### Discos de fragmentação

- Disco de corte (8b)  
por ex. para cortar pepinos, couve, beterraba, couve-rábano.
- Disco de ralar (8c)  
por ex. para ralar cenoura, aipo.
- Disco para cortar batatas aos palitos (8d)  
para ralar e cortar.

Podem ser adquiridos no comércio especializado

- Disco para batatas fritas (8e)  
Na utilização, dar atenção à posição do disco (ver Fig.)

### Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

*Pegar nos discos apenas pela pega de plástico.*

### Atenção!

**As lâminas podem ficar embotadas.**

*Não utilizar os discos de corte para queijo rijo (Parmesão), nozes e rábanos.*

- Aplicar o suporte dos discos (8a).
- Aplicar os discos (8b/8c/8d) com a face de corte ou de ralar para cima.  
Face de corte/ralar pretendida em cima.
- Colocar a tampa (6a).
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Introduzir os alimentos para cortar ou ralar (6b) e empurrar suavemente o tampão (6c).

**Nota:** A confecção da maioria dos alimentos processa-se na fase 1; na fase 2 só devem ser confeccionados os alimentos rijos.

## Depois do trabalho

- Posicionar o selector na fase 0.
- Rodar a tampa em sentido **contrário** ao dos ponteiros do relógio até prender e, depois, retirá-la.
- Rodar a tigela em sentido **contrário** ao dos ponteiros do relógio até prender e, depois, retirá-la.
- Retirar o acessório.

## Ajuda em caso de anomalias

### Anomalia

Não é possível ligar o aparelho.

### Causa

Tigela ou a tampa não estão presas.

### Como remediar

Assentar e prender correctamente tigela/tampa. Voltar a ligar o aparelho.

Caso se verifique outro tipo de anomalias, deve dirigir-se aos nossos Serviços Técnicos.

## Limpeza e manutenção

### ⚠ **Perigo de choque eléctrico!**

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

### Atenção!

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

### Limpar o aparelho base

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido.
- Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.

## Limpeza da tigela com os acessórios

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

*Pegar nas lâminas e nos discos somente pelas pegas de plástico.*

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações. Colocar as lâminas de batidos com a abertura para baixo, para que elas não possam danificar qualquer outro componente.

Ao ralar cenouras, couve roxa ou produtos similares, os componentes de plástico podem ficar com uma cor avermelhada, que pode ser eliminada com algumas gotas de óleo alimentar.

## Arrumação

- Montar a tigela com os acessórios (Fig. 5).
- Enrolar o cabo (Fig. 2).

## Acessórios especiais

(Podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos, se não estiverem incluídos no fornecimento).

### Fig. 9

#### Centrifugador de sumos




Para a obtenção de sumos de frutos com caroços, frutos de baga, frutos com caroço rijo, legumes.







### Fig. 10




#### Espremedor de citrinos

para espremer citrinos, como por ex. laranjas, toranjas, limões.

## Receitas/Ingredientes/Confecção

Ferramenta	Nível	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confecção
	1/2		<b>Ervas aromáticas (excepto cebolinha francesa)</b> Quant.: 10 a 50 gr ● Colocar as ervas aromáticas na tigela seca.
	M		<b>Cebolas, alhos</b> Quant.: a partir de 1 cebola, partida em quartos, até 300 gr a partir de 1 dente de alho até 300 gr. ● Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	2/M	várias vezes 2 seg. cada vez	<b>Legumes e batatas em cru</b> (para sopas, molhos, recheios) Quant.: 50 a 300 gr ● Partir os legumes em pedaços grandes e colocá-los na tigela.

Ferramenta	Nível	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confecção
	2		<p><b>Queijo rijo, por ex. Parmesão</b>  Quant.: 10 a 200 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Partir o queijo em cubos e trabalhar até obter o grau de fragmentação pretendido.</li> </ul>
	2		<p><b>Pão ralado</b>  Quant.: 1 a 4 pãezinhos secos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Partir os pãezinhos em cubos e trabalhar até obter o grau de fragmentação pretendido.</li> </ul>
	2		<p><b>Carne, fígado</b>  (para rolo de carne, bife tártaro, etc.)  Quant.: 10 a 500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar a carne de ossos, cartilagens, pele e nervos. Partir a carne em cubos.</li> </ul> <p>Massas com carne, recheios e pastéis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Deitar a carne (de vaca, porco, vitela, aves, mas também peixe) na tigela juntamente com outros ingredientes e trabalhá-los até obter uma massa.</li> </ul>
	2	ca. 1 min	<p><b>Massa levedada</b>  máx. 500 g de farinha  25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco  225 ml de leite morno  1 ovo  1 pitada de sal  80 g de açúcar  60 g de gordura (morna)  Casca de ½ limão (aroma de limão)  Os ingredientes devem estar à mesma temperatura.  Quando a massa tiver um aspecto liso, coloque-a num local quente, para levedar.</p>
	2	ca. 1 min	<p><b>Massas leves</b>  4 ovos  250 g de açúcar  1 pacotinho de açúcar baunilhado  250 g de manteiga ou margarina  (à temperatura ambiente)  máx. 500 g de farinha  1 pacotinho de fermento em pó  125 ml de leite  Bater a massa até que esta se apresente lisa e sem bolhas.</p>
	2	ca. 1 min até 2 min	<p><b>Sorvete de morango</b>  250 g de morangos congelados  100 g de açúcar em pó  180 ml de natas (cerca de 1 copo)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Deitar todos os ingredientes na tigela. Ligar imediatamente o aparelho, para que não se formem grumos. Bater até se obter um gelado cremoso.</li> </ul>

Ferramenta	Nível	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confecção
	1		<b>Claras em castelo</b> Quant.: 2 a 6 claras
	1		<b>Natas batidas</b> Quant.: 200 a 400 g
	2	ca. 3 min	<b>Batidos de leite para pessoas preocupadas com as calorias</b> 500 ml de leite H (3,5% de gordura) 3 a 4 colheres de sopa cheias de fermento em pó Sabor de frutos ou de baunilha <ul style="list-style-type: none"> <li>● Deixar o leite H arrefecer no congelador durante 3 a 3,5 horas (não utilizar garrafas de vidro).</li> <li>● Bater na tigela até obter uma espuma consistente.</li> <li>● Juntar, depois, 3 a 4 colheres de sopa de pudim instantâneo e envolver bem na massa.</li> </ul>

## Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar 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 for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

**Σας ευχαριστούμε για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.**

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση". Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα με διάφορα εξαρτήματα. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

## Με μια ματιά

**Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.**

### Βασική συσκευή

#### 1 Περιστρεφόμενος διακόπτης

0 = θέση εκτός λειτουργίας (Stop)

M = στιγμιαία λειτουργία (μέγιστος αριθμός στροφών, κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη)

Βαθμίδες 1–2, ταχύτητα λειτουργίας:

1 = 0 μικρότερος αριθμός στροφών,  
2 = 0 μεγαλύτερος αριθμός στροφών.

#### 2 Περιτύλιξη καλωδίου

#### 3 Σχισμές αερισμού

#### 4 Βεντούζες

Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.

### Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία

#### 5 Μπολ

Το τοποθετείτε και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (μύτη του μπολ στη σχισμή στη βασική συσκευή).

#### 6 a Καπάκι

Το τοποθετείτε (βέλος στο καπάκι με βέλος στη λαβή) και το στρέφετε **προς** τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (μύτη του καπακιού στη σχισμή στη βασική συσκευή, τα βέλη στο καπάκι και στο περίβλημα βρίσκονται σε συμφωνία).

**b Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών**  
Αφαιρείτε τον πιεστή και συμπληρώνετε υλικά.

#### c Πιεστής (= ποτήρι μετρήσεως)

Πιέζετε τα τρόφιμα που κόβετε ή τρίβετε.

#### 7 a Μαχαίρι κοπής

#### b Δίσκος χτυπήματος

#### 8 a Φορέας δίσκων

για την υποδοχή των δίσκων διατίθενται στα ειδικά καταστήματα, αν δεν συνοδεύουν τη συσκευή.

**b Δίσκος κοπής** – χοντρό/ψιλό κόψιμο

**c Δίσκος τριψίματος** – χοντρό/ψιλό τριψιμο

**d Δίσκος κοπής-τριψίματος**

διατίθενται στα ειδικά καταστήματα

**e Δίσκος για πατάτες τηγανητές**

## Υποδείξεις ασφαλείας

### ⚠ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν καταποσιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπεται το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα.

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Επισκευές στη συσκευή, π. χ. αλλαγή χαλασμένου καλωδίου, επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, για να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια, επίσης μην την κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να τη βυθίσετε μέσα σε υγρά.

## Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

## Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια. Οι σχισμές αερισμού πρέπει να είναι ελεύθερες.
- Βάλτε το φιν στην πρίζα.

## Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία

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

*Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ (επίσης μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για ακόμα λίγο χρόνο).*

*Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.*

- Τοποθετείτε το μπολ (5) και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (μύτη του μπολ στη σχισμή στη βασική συσκευή).
- Τοποθετείτε το κατάλληλο εργαλείο (7/8), όπως περιγράφεται στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Για την επιλογή του εργαλείου, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
- Ρίχνετε τα υλικά, όπως περιγράφεται στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Για την επιλογή, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
- Τοποθετείτε το καπάκι (6a) (βέλος στο καπάκι με βέλος στη λαβή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (η μύτη του καπακιού στη σχισμή στη βασική συσκευή). Τα βέλη πρέπει να συμφωνούν ακριβώς όπως δείχνεται στην εικόνα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".

**Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνον, όταν έχουν τοποθετηθεί και ασφαλιστεί το μπολ και το καπάκι (και οι δύο μύτες στη σχισμή στη βασική συσκευή, τα βέλη στο καπάκι και στο περίβλημα βρίσκονται σε συμφωνία).**

## Μαχαίρι κοπής

για το κόψιμο, τρίψιμο, ζύμωμα.

### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

*Πιάνετε το μαχαίρι χτυπήματος/κοπής μόνο στην πλαστική λαβή (επάνω άκρη).*

- Τοποθετείτε το μαχαίρι χτυπήματος/κοπής (7a).
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (6a) με τον πιεστή (6c).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή (6c) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (6b).

**Υπόδειξη:** Κατά το κόψιμο και τρίψιμο όσο περισσότερο χρόνο δουλεύει η συσκευή, τόσο ψιλότερα κόβονται ή τρίβονται τα τρόφιμα.

## Δίσκος χτυπήματος

για σαντιγί, μαρέγκα, σέικ.

- Τοποθετείτε το δίσκο ανάδευσης/χτυπήματος (7b).
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (6a) με τον πιεστή (6c).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **1**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή (6c) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (6b).

## Δίσκοι κοπής/τριψίματος

- Δίσκος κοπής (8b)  
π. χ. για το κόψιμο αγγουριών, λάχανου, παντζαριών, γουλιών
- Δίσκος τριψίματος (8c)  
π. χ. για το τρίψιμο καρότων, σελινόριζας
- Δίσκος κοπής-τριψίματος (8d)  
για τρίψιμο και κόψιμο, διατίθενται στα ειδικά καταστήματα.
- Δίσκος για πατάτες τηγανητές (8e)  
κατά την τοποθέτηση προσέχετε τη θέση του δίσκου (βλ. Εικόνα)

## **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Πιάνετε τους δίσκους κοπής/τριψίματος μόνο στην πλαστική λαβή τους.

### **Προσοχή!**

**Τα μαχαίρια μπορούν να στομωθούν.**

Μη χρησιμοποιείτε τους δίσκους κοπής/τριψίματος για σκληρό τυρί (παρμεζάνα), φουντούκια, καρύδια και ράπανο.

- Τοποθετείτε τον φορέα των δίσκων (8a).
- Τοποθετείτε τον δίσκο κοπής/τριψίματος (8b/8c/8d). Η επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος πρέπει να βρίσκεται από πάνω.
- Τοποθετείτε το καπάκι (6a).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε ή να τρίψετε (6b) και τα σπρώχνετε με τον πιεστή (6c) χωρίς μεγάλη πίεση.

**Υπόδειξη:** Η επεξεργασία των περισσότερων τροφίμων γίνεται στη βαθμίδα 1, στη βαθμίδα 2 επεξεργάζεστε μόνον σκληρά τρόφιμα.

### **Μετά την εργασία**

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**.
- Στρέφετε το καπάκι **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Στρέφετε το μπολ **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.

## **Αντιμετώπιση βλαβών**

### **Βλάβη**

Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία.

### **Απία**

Το μπολ ή το καπάκι δεν είναι ασφαλισμένο.

### **Αντιμετώπιση**

Τοποθετείτε σωστά και ασφαρίζετε το μπολ/καπάκι. Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Σε περίπτωση άλλων βλαβών παρακαλείσθε να απευθύνεστε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

## **Καθαρισμός και φροντίδα**

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

### **Προσοχή!**

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

### **Καθαρισμός της βασικής συσκευής**

- Τραβάτε το φιλ από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί.
- Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.

### **Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα**

#### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Πιάνετε το μαχαίρι χτυπήματος/κοπής και τους δίσκους κοπής/τριψίματος μόνο στις πλαστικές λαβές.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν. Τοποθετείτε το μαχαίρι χτυπήματος/κοπής με το άνοιγμα προς τα κάτω έτσι, ώστε να μην υποστούν άλλα μέρη ζημιές από το μαχαίρι. Κατά το τρίψιμο καρτών, κόκκινου λάχανου ή παρμοίων σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

### **Φύλαξη**

- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ με τα εξαρτήματα (Εικόνα 5).
- Τυλίγετε το καλώδιο (Εικόνα 2).

### **Ειδικά εξαρτήματα**

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα, αν δεν συνοδεύουν τη συσκευή)

#### **Εικόνα 9**

#### **Εκχυμωτής**

για την παρασκευή χυμού από πυρηνώδεις καρπούς, μαλακούς απύρηνους καρπούς, πυρηνόκαρπα, λαχανικά








#### **Εικόνα 10**






#### **Στύφτης εσπεριδοειδών**

για το στύψιμο εσπεριδοειδών, π. χ. πορτοκαλιών, γκρέιπ-φρουτ, λεμονιών



## Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση

Εργαλείο	Βαθμίδα	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	1/2		<b>Αρωματικά χόρτα (εκτός από σχοινόπρασο)</b> Ποσότητα: 10 έως 50 g ● Βάζετε τα αρωματικά χόρτα στο στεγνό μπολ.
	M		<b>Κρεμμύδια, σκόρδο</b> Ποσότητα: από 1 κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα, έως 300 g από 1 σκελίδα σκόρδο έως 300 g ● Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	M	πολλές φορές από 2 δευτερόλεπτα	<b>Λαχανικά και πατάτες, ωμά</b> (για σούπες, σάλτσες, γεμίσεις) Ποσότητα: 50 έως 300 g ● Κόβετε τα λαχανικά σε μεγάλα κομμάτια και τα βάζετε μέσα στο μπολ.
	2		<b>Σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα)</b> Ποσότητα: 10 έως 200 g ● Κόβετε το τυρί σε κύβους και το τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	2		<b>Γαλέτα για πανέ</b> Ποσότητα: 1 έως 4 μπαγιάτικα ψωμάκια ● Κόβετε τα ψωμάκια στα τέσσερα και τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	2		<b>Κρέας, σουκώπι</b> (για κιμά κλπ.) Ποσότητα: 10 έως 500 g ● Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κύβους. Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ: ● Βάζετε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο, από πουλερικά, αλλά και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα καρυκεύματα μέσα στο μπολ και τα δουλεύετε σε ζύμη.
	2	περ. 1 λεπτό	<b>Ζύμη με μαγιά</b> το πολύ 500 g αλεύρι 25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη 225 ml χλιαρό γάλα 1 αβγό 1 πρέζα αλάτι 80 g ζάχαρη 60 g λίπος (χλιαρό) Ξύσμα ½ λεμονιού (ή άρωμα λεμονόφλουδας) ● Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. ● Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, την αφήνετε να "γίνει" σε ζεστό μέρος.

Εργαλείο	Βαθμίδα	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	2	περ. 1 λεπτό	<b>Ζύμη κέικ</b> 4 αβγά 250 g ζάχαρη 1 φακ. βανίλια 250 g μαργαρίνη ή βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου) το πολύ 500 g αλεύρι 1 φακ. μπέικιν πάουντερ 125 ml γάλα Ανακατέψτε τη ζύμη μέχρι να γίνει λεία και χωρίς σβώλους.
	2	περ. 1,5 λεπτό έως 2 λεπτά	<b>Γρανίτα από φράουλες</b> 250 g κατεψυγμένες φράουλες 100 g ζάχαρη άχνη 180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί) ● Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσσκευή αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.
	1		<b>Μαρέγκα</b> Ποσότητα: 2 έως 6 ασπράδια αβγών
	1		<b>Σαντιγί</b> Ποσότητα: 200 έως 400 g
	2	περ. 3 λεπτά	<b>Αφράτο μιλκ-σέικ δίαιτας</b> 500 ml γάλα υψηλής παστερίωσης (λιπαρά 3,5%) 3 έως 4 γεμάτες κουταλιές σούπας (κ.σ.) σκόνη στιγμαϊού ποτού με άρωμα φρούτων ή βανίλιας ● Αφήνετε το γάλα στην κατάψυξη για 3 έως 3,5 ώρες (όχι μέσα σε γυάλινο μπουκάλι). ● Το χτυπάτε κατόπιν μέσα στο μπολ, μέχρι να γίνει πηχτός αφρός. ● Προσθέτετε κατόπιν 3 έως 4 κ.σ. σκόνη στιγμαϊού ποτού και ανακατεύετε για λίγο.

## 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. ισχύουσας 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 καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.

- Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
  10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
  11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
  12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού  
Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

## SERVICE

**Αθήνα:** 17ο χλμ. Εθνικής οδού  
Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,  
Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

**Θεσ/νίκη:** 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού  
Θεσ/νίκης – Μουδανιών,  
Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

**Πάτρα:** Χαραλάμπη & Ερευστρώλε –  
τηλ.: 2610-330.478

**Κρήτη:** Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά,  
Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

**Κύπρος:** Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη –  
Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

**Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.**

**Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.**

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız. Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Kullanma kılavuzu, farklı aksesuarlara sahip farklı modelleri tarif etmektedir.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## Genel bakış

**Lütfen resimli sayfaları açınız.**

**Ana cihaz**

### 1 Döner şalter

0 = Stop

M = Moment ayarı (azami devir sayısı, düğmeyi sabit tutunuz)

Kademeler 1–2, çalışma hızı:

Kademe 1 = düşük devir sayısı, yavaş

Kademe 2 = yüksek devir sayısı, hızlı

### 2 Kablo sarma düzeni

### 3 Havalandırma delikleri

### 4 Vakum ayaklar

Cihazı düzgün ve temiz yüzeyler üzerinde sabit tutturmak için kullanılırlar.

### Kap ve aksesuarlar/aletler

#### 5 Karıştırma kabı

Kabı yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kabin dili ana cihazdaki yuvaya girer).

#### 6 a Kapak

Kapağı yerine takıp (kapaktaki ok işareti ile kulp üzerindeki ok işareti üst üste

gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kapak dili ana cihazdaki delikte, kapak ve gövde üzerindeki ok işaretleri birbirine denk geliyor).

#### b Malzeme ilave etme ağız

Bastırma tıkaçını çıkarınız ve ilave etmek veya doldurmak istediğiniz malzemeleri doldurunuz.

#### c Bastırma tıkaçı (= Ölçme kabı)

Kesilecek veya raspanacak olan malzemeleri bastırınız.

#### 7 a Dövme bıçağı

#### b Dövme disk

#### 8 a Disk tutucu

Diskleri takma düzeni.

Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz:

**b Kesme disk** – kalın/ince

**c Raspa disk** – kaba/ince

**d Kesme-Rendeleme disk**

(Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

**e Patates kızartması disk**

## Güvenlik bilgileri

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde cereyan pirizine bağlayıp çalıştırınız.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımını hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Cihaz ile işiniz bittikten sonra, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.

Cihazda yapılacak onarımlar (örn. hasarlı bir elektrik kablosunun değiştirilmesi), muhtemel tehlikelerin önlenmesi için sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

Cihaza nemli eller ile dokunmayınız, cihazı akan su altına tutmayınız veya herhangi bir sıvıya sokmayınız.

## Kullanılması

Cihaz ve aksesuarları ilk kez kullanılmadan önce iyice temizlenmelidir, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

## Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz. deliklerinin açık olması gerekir.
- Elektrik fişini prize takınız.

## Kap ve aksesuarlar/aletler

### **Döner alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız (cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder).*

*Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.*

- Karıştırma kabını (5) yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kabin dili ana cihazdaki yuvaya girer).
- İlgili aleti (7/8) ilgili bölümde tarif edildiği gibi takınız. Hangi aleti seçmeniz gerektiğini belirlemek için, "Tarifeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzemeleri ilgili bölümde tarif edildiği şekilde karıştırma kabına doldurunuz. Seçmeniz gereken malzemeler için, "Tarifeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Kapağı (6a) yerine takıp (kapaktaki ok işareti ile kulp üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma istikametinde çeviriniz (kapak dili ana cihazdaki deliğe). Ok işaretleri resimdeki gibi birbirine tam denk gelmelidir.
- Ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.

**Cihaz ancak kap ve kapak takılıp kilitlendikten sonra devreye sokulabilir (her iki dil de ana cihazdaki yuvanın içinde, kapak ve gövde üzerindeki ok işaretleri birbirine denk geliyor).**

## Dövme bıçağı

Doğramak, kıymak ve yoğurmak için kullanılır.

### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Dövme bıçağını sadece plastik sapından (üst ucu) tutunuz.*

- Dövme bıçağını (7a) yerine takınız.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
- Kapağı (6a) bastırma tıkaçı (6c) ile birlikte yerine takınız.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0** konumuna ayarlayınız.
- Tıkaçı (6c) dışarı çıkarınız ve malzemeleri doldurma ağız (6b) üzerinden doldurunuz.

**Not:** Çalıştırma süresi uzadıkça, doğrama ve kıyma işleminde elde edilen doğrama derecesi de artar.

## Dövme disk

Krema, kremşanti, içecek miksleri hazırlamak için kullanılır.

- Dövme diskini (7b) yerine takınız.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
- Kapağı (6a) bastırma tıkaçı (6c) ile birlikte yerine takınız.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzeme ilave etmek için, ayar düğmesini 1 pozisyonuna ayarlayınız.
- Tıkaçı (6c) dışarı çıkarınız ve malzemeleri doldurma ağız (6b) üzerinden doldurunuz.

## Doğrama diskleri

- Kesme disk (8b)  
Örneğin salatalık, lahana, kırmızı pancar, alabaş kesmek için kullanılır.
  - Raspa disk (8c)  
Örneğin havuç, kereviz raspalamak için kullanılır.
  - Kızartmalık patates kesme disk (8d)  
Raspalamak ve kesmek için.
- Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz.
- Patates kızartması disk (8e)  
Takarken, diskin konumuna dikkat ediniz (bakınız resim).

### **⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Doğrama disklerini sadece plastik saplarından tutunuz.

#### **Dikkat!**

#### **Bıçaklar körelebilirler.**

Doğrama disklerini sert peynir (Parmesan), fındık ve bayır turpu (acıkök) için kullanmayınız.

- Disk tutucuyu (8a) yerine takınız.
- Doğrama diskini (8b/8c/8d) yerine takınız. Diskin ilgili kesme/raspa yüzü yukarıya bakmalıdır. İsteddiğiniz kesme/raspalama tarafı yukarıya doğru olmalıdır.
- Kapağı (6a) kapatınız.
- Ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Kesmek veya raspa etmek istediğiniz malzemeleri doldurdunuz (6b) ve fazla basınç uygulamadan, malzemeleri bastırma tıkaçı (6c) ile içeri itelemeye devam ediniz.

**Not:** Besinlerin çoğu 1. kademede işlenir. Sadece sert besinler 2. kademede işlenir.

#### **İşiniz sona erdikten sonra**

- Döner şalteri **0** kademesine ayarlayınız.
- Kapağı sonuna kadar saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Kabı sonuna kadar saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Cihaza takılı olan aleti yerinden çıkarınız.

#### **Arıza durumunda yardım**

##### **Arıza**

Cihaz çalışmıyor.

##### **Sebebi**

Kap veya kapak kilitlenmemiş.

##### **Giderilmesi**

Kabı/Kapağı doğru takınız ve kilitleyiniz.

Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız).

Başka arızalar söz konusu olursa, yetkili servisimize başvurunuz.

#### **Cihazın temizlenmesi ve bakımı**

##### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!**

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

##### **Dikkat!**

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

#### **Ana cihazın temizlenmesi**

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz.
- Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.

#### **Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi**

##### **⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Dövme bıçağını ve doğrama disklerini sadece plastik sapından tutunuz.

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir! Dövme bıçağını ağı (delik) aşağıya doğru olacak şekilde öyle yerleştiriniz ki, bıçaklar başka cisimlere zarar vermesin.

Havuç, kırmızı lahana vs. raspa ederken, plastik parçalar kırmızımsı bir renk alırlar. Bu lekeleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizleyebilirsiniz.

#### **Muhafaza edilmesi**

- Kabı aksesuarları ile birlikte yerine takınız (Resim 5).
- Kabloyu yerine sarınız (Resim 2).

#### **Özel aksesuar**

(Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz.)

##### **Resim 9**

##### **Su sıkma santrifüjü**








Küçük çekirdekli meyvelerin, böğürtlen türünden küçük üzüm meyvelerin, büyük çekirdekli meyvelerin ve sebzelerin suyunu çıkarmak için kullanılır.

##### **Resim 10**






##### **Narenciye sıkma ünitesi**

Turunçgiller familyasından portakal, greyfrut, limon vs. sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

## Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi

Alet	Kademe	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	1/2		<b>Baharat türünden şifalı otlar (yabani sarmısak hariç)</b> Miktar: 10–50 g ● Baharat otları kuru kabın içine doldurunuz.
	M		<b>Soğan, sarmısak</b> Miktar: bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 g kadar 1 diş sarımsak, 300 ga ● Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.
	2/M	birkaç kez (ikişer saniye)	<b>Sebze ve patates, çiğ</b> (çorba, sos, dolgu maddesi olarak) Miktar: 50–300 g ● Sebzeleri büyük parçalar halinde kesiniz ve cihaz kabın içine doldurunuz.
	2		<b>Sert peynir (örn. parman)</b> Miktar: 10–200 g ● Peyniri küp şeker gibi doğrayınız ve istediğiniz derecede cihazda işleyiniz.
	2		<b>Pane unu</b> Miktar: 1–4 küçük kahvalt ekmeği ● Küçük kahvalt ekmeğini dörde bölünüz ve istediğiniz derecede cihazda işleyiniz.
	2		<b>Et, ciğer</b> (kıyma et, tartar vs. için) Miktar: 10–500 g ● Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz. Etli hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için: ● Eti (siğir, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.
	2	yakl. 1 dakika	<b>Mayalı hamur</b> Azami 500 g un 25 g maya veya 1 paket kuru maya 225 ml ılık süt 1 yumurta 1 tutam tuz 80 g şeker 60 g yağ (ılık) ½ limonun kabuğu (limon aroması) ● İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. ● Hamur düzgün bir kıvama ulaştınca, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz.



Alet	Kademe	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	2	yakl. 1 dakika	<b>Mayasız hamur</b> 4 yumurta 250 g şeker 1 paket vanilya şekeri 250 g margarin veya tereyağı (oda sıcaklığında) Azami 500 g un 1 paket kabartma tozu 125 ml süt ● Hamuru, muntazam ve düzgün oluncaya ve toplama olmayacak kıvama gelinceye kadar karıştırınız.
	2	yakl. 1,5–2 dakika	<b>Çilek kreması</b> 250 g dondurulmuş çilek 100 g pudra şekeri 180 ml kaymak (hemen hemen bir küçük kutu dolusu) ● Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaşıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.
	1		<b>Yumurta akı kreması</b> Miktar: 2–6 yumurta akı
	1		<b>Kremşanti</b> Miktar: 200–400 g
	2	yakl. 3 dakika	<b>Az kalorili hafif sütlü içecek</b> 500 ml homojen süt (%3,5 yağlı) 3–4 dolu çorba kaşığı içmek istediğiniz tozdan (örn. toz kakao) Meyve veya vanilya tadı vermek için aroma maddesi ● Sütü dondurucuda 3–3,5 saat bekletiniz (cam şişe içinde değil). ● Cihazın kabının içine doldurup, kıvamlı köpük şekline gelinceye kadar karıştırınız. ● Ardından 3–4 yemek kaşığı tozu ilave edip, biraz daha karıştırınız.

## 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 başvurunuz. 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.**
- Arızaların 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 garantisi kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsularının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, 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 TIC. 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	85939	29.06.2010
Bosch	Test Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tırtısı	89390	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Utu	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Sekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Maşa Aletleri	85837	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](http://www.boschevaletleri.com) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

### Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir 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

**Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.**

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego; patrz rozdział „Przepisy/składniki/przygotowanie“.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Instrukcja obsługi opisuje różne modele z różnym wyposażeniem.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### Korpus urządzenia

#### 1 Przełącznik obrotowy

0 = stop

M = włączenie chwilowe (najwyższa liczba obrotów, przytrzymać przełącznik)

Zakresy 1–2, prędkość robocza:

1 = niska liczba obrotów,

2 = wysoka liczba obrotów.

#### 2 Schowek na elektryczny przewód zasilający

#### 3 Otwory wentylacyjne

#### 4 Nóżki z przyssawkami

Urządzenie ustawiać na gładkim i czystym blacie roboczym.

## Miska z wyposażeniem/narzędzia

### 5 Miska

Nałożyć i przekręcić aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek miski w wycięciu w korpusie urządzenia podstawowego).

### 6 a Pokrywka

Nałożyć (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwyście) i przekręcić aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek pokrywy na wycięciu w korpusie urządzenia, strzałki na pokrywie i obudowie pokrywają się).

### b Otwór wyspowy

Wyjąć popychacz i włożyć produkty.

### c Popychacz (= miarka)

Popychanie produktów przeznaczonych do cięcia i tarcia.

### 7 a Nóż uniwersalny

### b Tarcza do ubijania

### 8 a Uchwyt tarcz

do zamocowania tarcz.

Do nabycia w sklepach specjalistycznych (jeżeli nie należą do zestawu):

**b Tarcza do cięcia** – grubo/cienko

**c Tarcza do tarcia** – grubo/drobno

**d Tarcza do cięcia i tarcia na wiórki**

Do nabycia w sklepach specjalistycznych

**e Tarcza do frytek**

## Wskazówki bezpieczeństwa



### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym, lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze i użytkowaniu urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie, lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń, naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego, może dokonać tylko autoryzowany serwis naszej firmy.

Urządzenia nie wolno dotykać wilgotnymi rękoma, wkładać pod strumień bieżącej wody ani zanurzać w cieczach.


## Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

## Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej i czystej powierzchni. Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.

## Miska z wyposażeniem/narzędzia

 **Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!**

*Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski (po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas).*

*Narzędzia wymieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy.*

- Miskę (5) nałożyć na korpus maszyny i przekręcić aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek miski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego).
- Założyć narzędzie (7/8) tak, jak opisano w odpowiednim rozdziale. Wybór narzędzi patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.
- Włożyć składniki tak, jak opisano w odpowiednim rozdziale. Wybór narzędzi patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.
- Nałożyć pokrywę (6a) (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwycie) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, (nosek pokrywy na wycięciu w korpusie urządzenia). Strzałki muszą się dokładnie pokrywać – jak pokazano na rysunku.

- Pokrętko przełącznika nastawić na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.

**Urządzenie daje się włączyć tylko wtedy, jeżeli miska i pokrywa są założone i zablokowane (obydwa noski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego, strzałki na pokrywie i obudowie pokrywają się).**

## Nóż uniwersalny

do rozdrabniania, siekania i zagniatania

 **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

*Nóż chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (górną część).*

- Założyć nóż (7a).
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (6a) z popychaczem (6c).
- Pokrętko przełącznika (1) nastawić na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.
- W celu dodania składników przekręcić przełącznik obrotowy do pozycji **0**.
- Wyjąć popychacz i (6c) włożyć składniki przez otwór wśpopy (6b).

**Wskazówka:** Podczas rozdrabniania i siekania stopień rozdrabniania wzrasta z czasem przeróbki.

## Tarcza do ubijania

do bitej śmietany, piany z białek, do mieszania.

- Założyć tarczę do ubijania (7b).
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (6a) z popychaczem (6c).
- Pokrętko przełącznika (1) nastawić na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.
- W celu dodania składników nastawić pokrętko na stopień 1.
- Wyjąć popychacz i (6c) włożyć składniki przez otwór wśpopy (6b).

## Tarcza do rozdrabniania

- Tarcza do cięcia (8b)  
np. do cięcia ogórków, kapusty, buraków, kalarepy.
  - Tarcza do tarcia (8c)  
np. do tarcia marchewki, selera.
  - Tarcza do cięcia i tarcia na wiórki (8d)  
do cięcia na plasterki i tarcia na wórki owoców.
- Do nabycia w sklepach specjalistycznych:
- Tarcza do frytek (8e)  
przestrzegać położenie tarczy przy jej zakładaniu (patrz rysunek).

### **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za uchwyty z tworzywa sztucznego.

#### **Uwaga!**

#### **Noże mogą się stępić.**

Tarcz do rozdrabniania nie używać do tarcia twardego sera (parmezanu), orzechów ani chrzanu.

- Założyć uchwyt tarcz (8a).
- Założyć tarczę do rozdrabniania (8b/8c/8d). Odpowiednia strona do cięcia/tarcia musi być zwrócona do góry.
- Nałożyć pokrywę (6a).
- Pokrętko przełącznika nastawić na żadaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.
- Włożyć produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia (6b) i popychać popychaczem (6c) nie używając siły.

**Wskazówka:** Większość produktów można przerabiać przy zakresie prędkości 1; tylko twarde produkty wymagają zakresu prędkości 2.

#### **Po pracy**

- Pokrętko przełącznika nastawić na zakres **0**.
- Pokrywę przekręcić aż do oporu w kierunku **przecíwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Miskę przekręcić aż do oporu w kierunku **przecíwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć narzędzie.

### **Usuwanie drobnych usterek**

#### **Usterka**

Urządzenia nie można włączyć.

#### **Przyczyna**

Miska lub pokrywa nie są zablokowane.

#### **Usunięcie usterek**

Miskę/pokrywę założyć prawidłowo i zablokować. Ponownie włączyć urządzenie.

W przypadku wystąpienia innych usterek proszę zwrócić się do naszego punktu serwisowego.

### **Czyszczenie i pielęgnacja**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

#### **Uwaga!**

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

### **Czyszczenie korpusu urządzenia**

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć wilgotną ściereką.
- W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.

### **Czyszczenie miski i wyposażenia**

#### **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Noże i tarcze do rozdrabniania chwytać tylko za uchwyty z tworzywa sztucznego.

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji. Noże umieścić otworem na dół w taki sposób, aby nie uszkodziły innych elementów.

Przy tarcu marchewki, czerwonej kapusty itp. elementy z tworzywa sztucznego zabarwiają się na czerwono. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropli oleju jadalnego.

### **Przechowywanie**

- Nałożyć miskę z narzędziami (rysunek 5).
- Przewód elektryczny nawinąć na uchwyt (rysunek 2).

### **Wyposażenie dodatkowe**

(Do nabycia w sklepach specjalistycznych, jeżeli nie należą do zestawu.)

#### **Rysunek 9**

##### **Sokowirówka**









do wyciskania soku z owoców, owoców pestkowych, jagodowych i jarzyn.





#### **Rysunek 10**

##### **Wyciskarka do owoców cytrusowych**

do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. pomarańcze, grapefruity, cytryny.

## Przepisy/składniki/przygotowanie

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy/składniki/przygotowanie
	1/2		<b>Zioła i zieleń (z wyjątkiem szczypiorku)</b> Ilość: 10 do 50 g ● Zioła lub zieleń włożyć do suchej miski.
	M		<b>Cebula, czosnek</b> Ilość: od 1 cebuli, poćwiartowanej, do 300 g od 1 ząbka czosnku do 300 g ● Siekać, aż do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.
	2/M	wielokrotnie po 2 sekundy	<b>Warzywa lub ziemniaki, surowe</b> (do zupy, sosu, farszu) Ilość: 50 do 300 g ● Jarzyny podzielić na większe kawałki i włożyć do miski.
	2		<b>Twardy ser (np. parmezan)</b> Ilość: 10 do 200 g ● Ser pokroić w kostkę i siekać dożądanego stopnia rozdrobnienia.
	2		<b>Bułka tarta</b> Ilość: 1–4 suche bułki ● Bułki pokroić na ćwiartki i siekać dożądanego stopnia rozdrobnienia.
	2		<b>Mięso, wątroba</b> (na mięso siekane, tatar itd.) Ilość: 10 do 500 g ● Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokroić w kostkę. Ciasta mięsne, farsze i paszety: ● Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszać aż do wyrobienia ciasta.
	2	ok. 1 min	<b>Ciasto drożdżowe</b> maks. 500 g mąki 25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych 225 ml letniego mleka 1 jajko 1 szczypta soli 80 g cukru 60 g tłuszczu (letniego) otarta skórka z 1/2 cytryny (aromat skórki cytrynowej) ● Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. ● Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
	2	ok. 1 min	<b>Ciasto ucierane</b> 4 jajka 250 g cukru 1 paczka cukru waniliowego 250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej) maks. 500 g mąki 1 paczka proszku do pieczenia 125 ml mleka ● Ciasto mieszać tak długo, aż będzie całkiem gładkie i bez grudek.

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy/składniki/przygotowanie
	2	ok. 1,5 min do 2 min	<b>Sorbet truskawkowy</b> 250 g mrożonych truskawek 100 cukru-pudru 180 ml śmietany (prawie 1 kubek) ● Wszystkie składniki włożyć do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym przypadku tworzą się grudki. Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.
	1		<b>Piana z białek</b> Ilość: 2 do 6 białek z jaj
	1		<b>Biła śmietana</b> Ilość: 200 do 400 g
	2	ok. 3 min	<b>Puszysty Milk shake (napój mleczny), niskokaloryczny</b> 500 ml mleka (3,5 % tłuszczu) 3 do 4 czubate łyżki proszku (rozpuszczalnego) o smaku owocowym lub waniliowym ● Mleko w kartoniku zamrozić na ok. 3 do 3,5 godzin (nie używać szklanych butelek). ● Następnie ubić w misce na sztywną pianę. ● Następnie dodać 3 do 4 łyżki proszku (rozpuszczalnego) i krótko zamieszać.

## Wskazówki dotyczące usuwania użytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytych 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.



**Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.**  
**Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.**  
**A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.**

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartás-szerű mennyiségek feldolgozására készült. A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás“ c. fejezetet.

A készülék nem igényel karbantartást. Ez a használati útmutató különböző modellek leírását tartalmazza különböző tartozékokkal. Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

## A készülék részei

**Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.**

### Alapgép

#### 1 Forgókapcsoló

0 = stop

M = pillanat üzemmód (legmagasabb fordulatszám, a forgatható kapcsolót tartsa nyomva)

1–2 fokozat, munkasebesség:

1 = alacsony fordulatszám,

2 = magas fordulatszám.

#### 2 Kábelfeltékerő

#### 3 Levegőztető nyílások

#### 4 Tapadólábak

A készüléket sima és tiszta felületen helyezze el.

### Tál tartozékokkal/szerszámmal

#### 5 Tál

Tegye rá a készülékre és az óramutató járásával **megegyező** irányban ütközésig húzza meg (az edény kiálló része az alapkészüléken lévő nyílásban legyen).

## 6 a Fedél

Helyezze a készülékre (a fedélen lévő nyíl a fogantyún lévő nyílra mutasson) és az óramutató járásával **megegyező** irányban ütközésig húzza meg (a fedél-orr az alapkészüléken lévő nyílásban legyen, a fedélen és a házon lévő nyílak egybeesnek).

### b Utántöltő nyílás

Vegye ki a tömőeszközt és töltsé utána a hozzávalókat.

### c Tömőeszköz (= mérőpohár)

Felvágni és reszelni való anyagok utántöltéséhez.

## 7 a Vágókés

### b Habverőtárcsa

## 8 a Tárcsatartó

a tárcsákat tartja.

Ha nincs az alapkészletben, megvásárolhatja szakkereskedésekben:

**b Vágó tárcsa** – vastag/vékony

**c Örlőtárcsa** – durva/finom

**d Vágó-örlőtárcsa**

Szakkereskedésben kapható

**e Hasáburgonya-szeletelő tárcsa**

## Biztonsági útmutató

### **Áramütés veszélye!**

A készüléket csak a tipustáblán szereplő adatoknak megfelelő hálózatra csatlakoztassa, és azoknak megfelelően üzemeltesse.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Ne engedje, hogy szellemi vagy testi

fogyatékosággal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, mielőtt elhagyja a helyiséget ill. a készülék meghibásodása esetén húzza ki a hálózati csatlakozót.

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

A veszélyeztetés elkerülése érdekében a készülék javítását, például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét, csak vevőszolgálatunk végezheti el.

A készüléket soha ne fogja nedves kézzel, ne tartsa folyó víz alá, és ne merítse folyadékba.

## A készülék kezelése

A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás“.

### Előkészítés

- Az alapkészüléket sima és tiszta felületen állítsa fel. Fontos, hogy a levegőztető nyílások szabadon maradjanak.
- Dugja be a hálózati csatlakozót.

### Tál tartozékokkal/szerszámmal



#### **A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!**

*Soha ne nyúljon a tálba addig, amíg a készülék be van kapcsolva (kikapcsolás után rövid ideig még tart a forgás).*

*Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.*

- A tálat (5) tegye rá a készülékre és az óramutató járásával **megegyező** irányban ütközésig húzza meg (az edény kiálló része az alapkészüléken lévő nyílásban legyen).
- A szerszámokat (7/8) úgy helyezze be, ahogyan azt a megfelelő részben leírtuk. A megfelelő szerszám kiválasztásával kapcsolatban lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás“ c. fejezetet.
- A hozzávalókat úgy töltsé utána, ahogyan azt a megfelelő részben leírtuk. A kiválasztással kapcsolatban lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás“ c. fejezetet.
- A fedelet (6a) helyezze a készülékre (a fedélen lévő nyíl a fogantyún lévő nyílra mutasson) és az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig húzza meg (a fedél-orr az alapkészüléken lévő nyílásban legyen). A nyílaknak az ábrán látható módon egybe kell esniük.
- A forgatható kapcsolót állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás“ c. fejezetet.

**A készüléket csak akkor lehet bekapcsolni, miután a készülékre helyezte az edényt és a fedelet és bereteszelte azokat (mindkét kiálló rész az alapkészüléken lévő nyílásban legyen, a fedélen és a házon lévő nyílak egybeesnek).**

#### Vágókés

aprításhoz, daráláshoz, gyúráshoz.



#### **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

*A vágókést csak a műanyag fogantyúnál fogva (a felső végén) fogja meg.*

- A vágókést (7a) helyezze be.
- Töltsé be a hozzávalókat.

- A fedelet (6a) a tömőeszközzel (6c) tegye fel.
- A forgatható kapcsolót (a) állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás“ c. fejezetet.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0** állásba.
- A tömőeszközt (6c) vegye ki és a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (6b) töltsé be.

**Megjegyzés:** Ha aprít vagy darál, akkor a finomsági fokozat a feldolgozási idő hosszabbításával nő.

#### Habverőtárcsa

tejszínhez, tojásfehérjéhez, turmixitalokhoz.

- A habverő-tárcsát (7b) helyezze be.
- Töltsé be a hozzávalókat.
- A fedelet (6a) a tömőeszközzel (6c) tegye fel.
- A forgatható kapcsolót (a) állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás“ c. fejezetet.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgatható kapcsolót az 1 fokozatra.
- A tömőeszközt (6c) vegye ki és a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (6b) töltsé be.

#### Aprítőtárcsák

- Vágótárcsa (8b)  
pl. uborka, káposzta, cékla, karalábé szeleteléséhez.
- Örlőtárcsa (8c)  
pl. répa vagy zeller reszeléséhez.
- Vágó-örlőtárcsa (8d)  
reszeléshez és szeleteléshez.

A szakkereskedésben kapható:

- hasáburgonya-szeletelő tárcsa (8e).  
A behelyezésnél ügyeljen a tárcsa helyzetére (lásd az ábrát).



#### **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

*Az aprító tárcsát csak a műanyag fogantyúnál fogva fogja meg.*

#### **Figyelem!**

#### **A kés eltompulhat.**

*Az aprító tárcsát ne használja kemény sajtokhoz (parmezán), diófélékhez és tormához.*

- A tárcsataratót (8a) helyezze be.
- Az aprító tárcsát (8b/8c/8d) helyezze be. A kívánt szeletelő-/reszelőoldallal felfelé.
- A fedelet (6a) helyezze fel.
- A forgatható kapcsolót állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek/hozzávalók/feldolgozás“ c. fejezetet.
- A vágni- vagy reszelni való anyagot töltsé be (6b) és a tömőeszközzel (6c) tömjé be, de ne nyomja meg nagyon.

**Megjegyzés:** A legtöbb élelmiszert az 1. fokozaton kell feldolgozni; csak kemény élelmiszert dolgozzon fel a 2. fokozaton.

## A munka befejezése után

- Állítsa a forgókapcsolót a **0** fokozatra.
- A fedelet az óramutató járásával **ellentétes** irányban útközéig húzza meg és vegye le.
- A tálat az óramutató járásával **ellentétes** irányban útközéig húzza meg és vegye le.
- Vegye ki a szerszámokat.

## Segítség üzemzavar esetén

### Zavar

A készüléket nem lehet bekapcsolni.

### Ok

Az edény vagy a fedél nincs bereteszelve.

### A hiba elhárítása

Helyezze az edényt/fedelet megfelelően a készülékre és reteszelve be.

Kapcsolja be újra a készüléket.

Egyéb hibajelenség esetén forduljon

ügyfélszolgálatunkhoz.

## Tisztítás és ápolás

### ⚠ **Áramütés veszélye!**

*Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.*

### **Figyelem!**

*A készülék felülete megsérülhet.*

*Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.*

## Az alapgép tisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával.
- Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.

## Tál és tartozékok tisztítása

### ⚠ **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

*A vágókést és az aprító tárcsát csak a műanyag fogantyúnál fogva fogja meg.*

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

A vágókést a nyílással lefelé úgy tegye be, hogy a kés semmilyen más alkatrészt ne sértsen fel.

Ha répát, vörös káposztát vagy hasonló dolgokat reszel, akkor a műanyag részekben piros bevonat keletkezik, amelyet néhány csepp étolaj segítségével lehet eltávolítani.

## Tárolás

- A tálat a tartozékokkal tegye a készülékre (5. ábra).
- A kábelt csavarja fel (2. ábra).

## Különleges tartozék

(Ha nincs az alapkészletben, megvásárolhatja szakkereskedésekben.)

### 9. ábra

#### Gyümölcsprés




magvas gyümölcsök, bogyós gyümölcsök, csonthéjasok, zöldség kiperéseléséhez.








### 10. ábra



#### Citrus-gyümölcsprés

citrusgyümölcsök, pl. narancs, grapefruits, citrom kiperéseléséhez.

## Receptek/hozzávalók/feldolgozás

Szerszámok	Fokozat	Idő	Receptek/hozzávalók/feldolgozás
	1/2		<b>Zöldfűszer (kivéve snidling)</b> Mennyiség: 10 g–50 g ● A fűszereket tegye a száraz tálba.
	M		<b>Hagyma, fokhagyma</b> Mennyiség: 1 hagymától, negyedelve, 300 g mennyiségig 1 gerezd fokhagymától, 300 g-ig ● A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.
	2/M	többször 2 s	<b>Zöldség és burgonya, nyers</b> (levesekhez, mártásokhoz, töltelékekhez) Mennyiség: 50 g–300 g ● A zöldséget darabolja fel nagyobb darabokra és tegye a tálba.

Szerszámok	Fokozat	Idő	Receptek/hozzávalók/feldolgozás
	2		<b>Kemény sajt (pl. parmezán)</b> Mennyiség: 10 g–200 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● A sajtot vágja kockára, majd a kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.</li> </ul>
	2		<b>Panírozó liszt</b> Mennyiség: 1–4 száraz zsemle <ul style="list-style-type: none"> <li>● A zsemleket vágja fel negyedekre, majd a kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.</li> </ul>
	2		<b>Hús, máj</b> (darált húshoz, tatár beefsteakhez stb.) Mennyiség: 10 g–500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● A csontokat, a porcogókat, a bőrt és az inakat távolítsa el. A húst vágja kockákra.</li> </ul> Hústészta, töltelékek és pástétomok előállítása: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Hús (marha, sertés, borjú, szárnyas, de a hal is stb.) a további összetevőkkel és a fűszerekkel együtt tegye a tálba és dolgozza fel egy masszává.</li> </ul>
	2	kb. 1 perc	<b>Kelt tészta</b> max. 500 g liszt 25 g élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő 225 ml langyos tej 1 db tojás 1 csipet só 80 g cukor 60 g zsír (langyos) Egy fél citrom héja (citromaroma) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon.</li> <li>● Ha a tészta láthatóan sima, meleg helyen kelessze.</li> </ul>
	2	kb. 1 perc	<b>Kevert tészta</b> 4 tojás 250 g cukor 1 csomag vaníliás cukor 250 g margarin vagy vaj (szobahőmérsékletű) max. 500 g liszt 1 csomag sütőpor 125 ml tej <ul style="list-style-type: none"> <li>● A tésztát addig keverje, amíg sima és csomómentes nem lesz.</li> </ul>
	2	kb. 1,5 – 2 percig	<b>Eperszorbet</b> 250 g fagyasztott eper 100 g porcukor 180 ml tejszín (1 jó bögrényi) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Minden hozzávalót tegyen be a tálba. Azonnal kapcsolja be, mert különben csomós lesz. Addig keverje, amíg krémállagú fagyalt lesz belőle.</li> </ul>
	1		<b>Tojáshab</b> Mennyiség: 1–2 tojásfehérje

Szerszámok	Fokozat	Idő	Receptek/hozzávalók/feldolgozás
	1		<b>Tejszínhab</b> Mennyiség: 200 g–400 g
	2	kb. 3 perc	<b>Könnyű tejes turmixital a kalóriákat számlálók részére</b> 500 ml tej (3,5% zsírtartalom) 3–4 púpozott evőkanál instantpor (pl. Kaba) gyümölcs- vagy vaníliás ízesítéssel <ul style="list-style-type: none"> <li>● A tartós tejet a mélyhűtőben 3–3,5 órán keresztül fagyassza (ne használjon üveget).</li> <li>● A tálban verje szilárd habbá.</li> <li>● Ezután 3–4 evőkanál instantport adjon hozzá és gyorsan keverje el.</li> </ul>

## 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, költsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

**Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.**  
**Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.**  
**Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.**

Даний прилад призначений для використання не в промисловості, а в домашньому господарстві.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам, дивіться розділ «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».

Прилад не потребує технічного догляду. Дана інструкція з використання описує різні моделі з різним устаткуванням. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передайте іншим користувачам разом з приладом інструкцію з використання.

## Короткий огляд

**Будь ласка відкрийте сторінки з зображеннями наприкінці.**

**Головний блок приладу**

### 1 Перемикач

0 = стоп

M = імпульсний режим (найвища швидкість обертання, натискайте перемикач)

Ступені 1–2, робоча швидкість:

1 = низька швидкість обертання,

2 = висока швидкість обертання.

### 2 Відсік для кабелю

### 3 Вентиляційні отвори

### 4 Ніжки-присоски

Установлюйте прилад лише на рівній та чистій поверхні.

**Чаша з аксесуарами/приладдям**

### 5 Чаша

Вставте та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою до упору (носік чаші в прорізі основного блоку приладу).

### 6 а Кришка

Вставте кришку (стрілка на кришці напроти стрілки на ручці) та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою до упору (носік кришки в прорізі головного блоку приладу, стрілки на кришці та корпусі співпадають одна із однією).

### б Отвір для завантажування

Вийміть штовхач та завантажте продукти.

### с Штовхач (= Мірний стакан)

Для протухування продуктів для різки чи шаткування.

### 7 а Сікач

### б Диск для збивання

### 8 а Вал для дискі

для кріплення дисків.

Можна придбати в спеціалізованій торгівлі, якщо не входить до комплекту поставки:

### б Двосторонній різальний диск –

крупна/мілка різка

### с Двостороння шатківниця –

крупна/мілка різка

### д Двосторонній різальний диск-

шатківниця

можна придбати в спеціалізованій торгівлі

### е Диск для нарізання картоплі фри

## Вказівки з безпеки

### **Небезпека удару струмом!**

Прилад підключати та експлуатувати лише у відповідності із даними, зазначеними на табличці з технічними даними (на споді приладу).

Користуйтеся приладом лише, якщо провід та прилад не мають ніяких пошкоджень. Тримайте прилад поодаль від дітей.

Не допускайте експлуатації приладу особами (також дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань, експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, перед чисткою, при виході із приміщення та у разі дефекту.

Не допускати доторкання проводу до гострих країв та гарячих поверхонь. Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого проводу, проводиться лише нашої службою сервісу з метою уникнення ризиків.

Не доторкайтеся до приладу вологими руками, не тримайте його під проточною водою та не занурюйте в рідини.

## Експлуатація

Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чистка і догляд».

### Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній та чистій поверхні. Слідкуйте за тим, щоб вентиляційні отвори залишалися відкритими.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.

### Чаша з аксесуарами/приладдям

 **Небезпека поранення обертовими насадками!**

*Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи (навіть після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися).*

*Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу.*

- Вставте чашу (5) та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою до упору (носок чаші в прорізі основного блоку приладу).
- Вставте насадку (7/8), як описано у відповідному розділі. Для вибору насадок дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».
- Завантажте продукти, як описано у відповідному розділі. Для вибору дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».
- Вставте кришку (6а) (стрілка на кришці напроти стрілки на ручці) та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору (носок кришки в прорізі головного приладу).  
Стрілки повинні точно співпадати одна із однією так, як зображено на малюнку.
- Установіть перемикач на бажаному ступені, дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».

**Прилад можна ввімкнути лише після того, як чаша та кришка вставлені та зафіксовані (обидва носика в прорізі основного блоку приладу, стрілки на кришці та корпусі співпадають одна із однією).**

### Сікач

для подрібнення, січення, перемішування.

 **Небезпека поранення гострими ножами!**

*Беріть сікач лише за пластмасову ручку (верхній кінець).*

- Вставте сікач (7а).
- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку (6а) з штовхачем (6с).
- Установіть перемикач (1) на бажаний ступінь, дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».
- Перед тим, як докладати інгредієнти, установіть перемикач на 0.
- Вийміть штовхач (6с) та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування (6b).

**Вказівка:** При подрібненні та січенні ступінь подрібнення зростає пропорційно тривалості переробки.

### Диск для збивання

вершків, білків, шейків.

- Вставте диск для збивання (7b).
- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку (6а) з штовхачем (6с).
- Установіть перемикач (1) на бажаний ступінь, дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».
- Перед тим, як докладати інгредієнти, установіть перемикач на 1.
- Вийміть штовхач (6с) та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування (6b).

### Диски для нарізання

- двосторонній різальний диск (8b) напр., для нарізання огірків, капусти, столового буряка, кольрабі
  - двостороння шатківниця (8с) напр., для шаткування моркви, селери.
  - двосторонній різальний диск-шатківниця (8d) для шаткування та нарізання
- Можна придбати в спеціалізованій торгівлі:
- Диск для нарізання картоплі фри (8е) при установці зверніть увагу на позицію диска (дивіться зображення)

**Небезпека поранення гострими ножами!**

Беріть диски для нарізання лише за пластмасову ручку.

**Увага!**

**Ножі можуть притупитися.**

Не використовуйте диски для нарізання для твердого сиру (пармезан), горіхів та хрону.

- Вставте вал для кріплення дисків (8a).
- Вставте диск для нарізання (8b/8c/8d). Бажаною стороною для нарізання / шаткування доверху.
- Вставте кришку (6a).
- Установіть перемикач на бажаному ступені, дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування (6b), підштовхуючи штовхачем (6c), але не натискаючи сильно.

**Вказівка:** Для переробки більшості продуктів рекомендується ступінь 1, а ступінь 2 – лише для твердих продуктів.

**Після роботи**

- Установіть перемикач на 0.
- Відкрутіть кришку **проти** годинної стрілки до упору та зніміть.
- Поверніть чашу **проти** годинної стрілки до упору та зніміть.
- Вийміть приладдя.

**Допомога у разі неполадок****Неполадка**

Прилад не вмикається.

**Причина**

Чаша або кришка не зафіксовані.

**Усунення неполадки**

Вставте правильно чашу/кришку і зафіксуйте. Ввімкніть прилад знову.

У разі інших неполадок зверніться, будь ласка, до нашої служби сервісу.

**Чистка і догляд****Небезпека удару струмом!**

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

**Увага!**

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чистки.

**Чистка головного блоку приладу**

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протерти основний прилад вологою ганчіркою.
- За потреби можна користуватися невеликою кількістю м'якого засобу.

**Чистка чаші та приладдя****Небезпека поранення гострими ножами!**

Беріть сікач та диски для нарізання лише за пластмасову ручку.

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Компоненти із пластмаси в посудомийній машині за затискати, так як вони можуть деформуватися. Сікач кладіть отвором вниз так, щоб ножі не зіпсували іншого посуду. При шаткуванні моркви, червоної капусти та подібного на пластмасових елементах утворюється червоний наліт, який можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

**Зберігання**

- Вставте чашу з насадками (Зображення 5).
- Змотайте кабель (Зображення 2).

**Спеціальні комплектуючі елементи**

(можна придбати в спеціалізованій торгівлі, якщо не входять до комплекту поставки)

**Зображення 9****Соковижималка**








для вичавлювання соку із насінневих та кісточкових плодів, ягід та овочів.






**Зображення 10****Соковижималка для цитрусових**

Для вичавлювання цитрусових фруктів, напр., апельсинів, грейпфрутів, лимонів.



## Рецепти/Інгредієнти/Переробка

Насадка	Ступінь	Тривалість	Рецепти/Інгредієнти/Переробка
	1/2		<b>Зелень (за винятком цибулі шніт)</b> Кількість: 10 г–50 г ● Зелень кладіть в суху чашу.
	M		<b>Цибуля, часник</b> Кількість: від 1 цибулини (розрізати на 4 частини) до 300 г від 1 зубчика часнику до 300 г ● Посічіть до бажаного ступеня подрібнення.
	2/M	декілька разів по 2 сек.	<b>Овочі та картопля, в сирому вигляді</b> (для супів, соусів, начинки) Кількість: від 50 г до 300 г ● Овочі поріжте великими кусками та покладіть в чашу.
	2		<b>Твердий сир (напр., пармезан)</b> Кількість: від 10 г до 200 г ● Сир наріжте кубиками, посічіть до бажаного ступеня подрібнення.
	2		<b>М'ясо, печінка</b> (для м'ясного фаршу, сирого біфштексу тощо) Кількість: від 10 г до 500 г ● Видаліть кістки, хрящі, шкіру та сухожилля. Наріжте м'ясо кубиками. Приготування м'ясних фаршів, начинки та паштетів: ● М'ясо (яловичина, свинина, телятина, птиця, а також риба тощо) разом із іншими інгредієнтами та приправами покладіть в чашу та посічіть до бажаної консистенції.
	2		<b>Сухарі панірувальні</b> Кількість: 1–4 сухих булочок ● Розріжте булочки на 4 частини, посічіть до бажаного ступеня подрібнення.
	2	прибл. 1 хв.	<b>Дріжджове тісто</b> макс. 500 г борошна 25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів 225 мл теплого молока 1 яйце 1 пучка солі 80 г цукру 60 г жиру (теплого) цедра ½ лимону (лимонний аромат) Інгредієнти повинні бути одної температури. Вимішане до однорідної консистенції тісто ставлять в тепле місце для бродіння.

Насадка	Ступінь	Тривалість	Рецепти/Інгредієнти/Переробка
	2	прибл. 1 хв.	<b>Здобне тісто</b> 4 яйця 250 г цукру 1 пакетик ванільного цукру 250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури) макс. 500 г борошна 1 пакетик розпушувача тіста 125 мл молока Вимішувати до утворення однорідного, без грудочок тіста.
	2	прибл. від 1,5 хв. до 2 хв.	<b>Суничний шербет</b> 250 г заморожені суниці 100 г цукру-пудри 180 мл вершків (1 неповний стакан) ● Усі інгредієнти покладіть в чашу. Слід негайно приступити до переробки, інакше утворяться грудочки. Перемішуйте до утворення морозива кремової консистенції.
	1		<b>Збиті білки</b> Кількість: від 2 до 6 білків
	1		<b>Збиті вершки</b> Кількість: від 200 г до 400 г
	2	прибл. 3 хв.	<b>Легкий молочний шейк низької калорійності</b> 500 мл гомогенізованого молока (3,5 % жирності) 3–4 повних ст. ложок фруктової чи ванільної сухої суміші для приготування молочних напоїв (напр., Каба) ● Гомогенізоване молоко покладіть до морозильника на 3–3,5 години (не користуйтеся пляшками із скла). ● Після цього збийте його в чаші в густу піну. ● Додайте 3–4 ст. л. сухої суміші для приготування напоїв та коротко перемішайте.

## 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.

**От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.**

**Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.**

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

С помощью данного комбайна можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства (смотрите раздел «Рецепты/Компоненты/Переработка»).

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. Кухонный комбайн не нуждается в техническом обслуживании.

В инструкции по эксплуатации описываются различные модели кухонных комбайнов с различными принадлежностями. Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

## Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

**Основной блок**

### 1 Поворотный выключатель

0 = остановка

M = мгновенное включение при наивысшем числе оборотов двигателя, выключатель следует удерживать в нажатом состоянии.

Положения 1–2 = скорость работы:  
положение 1 = низкое число оборотов,  
положение 2 = высокое число оборотов.

### 2 Намотка сетевого шнура

### 3 Вентиляционные прорези

### 4 Ножки-присоски

для фиксации положения комбайна на гладкой и чистой поверхности.

**Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки**

### 5 Смесительная чаша

устанавливается и без нажима поворачивается по часовой стрелке до упора (носик смесительной чаши в прорези основного блока прибора).

### 6 а Крышка

устанавливается (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на ручке) и поворачивается до упора по часовой стрелке (выступ крышки должен войти в паз основного блока, стрелки на крышке и корпусе совпадают друг с другом).

### б Отверстие для добавления продуктов

Для загрузки продуктов выньте из горловины толкатель.

### с Толкатель (используется также как мерный стакан)

для проталкивания нарезаемых или натираемых на терке продуктов.

### 7 а Ударный нож

### б Диск-сбивалка

### 8 а Держатель дисков

для установки дисков.

Если принадлежностей нет в комплекте поставки, то их можно приобрести в специализированном магазине:

**б Диск для нарезания** толстыми/тонкими ломтиками.


**с Диск для шинкования** крупно/мелко.

**д Двусторонний диск-резка/терка**

Имеется в специализированных магазинах:

**е Диск для нарезания картофеля фри**

## Указания по безопасности

 **Существует опасность поражения электрическим током!**

Кухонный комбайн следует подключать и эксплуатировать только с учетом технических характеристик, приведенных в фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует вытаскивать после каждого пользования кухонным комбайном, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности. Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт электроприбора (например, замена поврежденного сетевого шнура) должен выполняться только Службой сервиса нашей фирмы. К данному бытовому прибору нельзя прикасаться мокрыми руками, мыть в проточной воде или погружать в какие-либо жидкости.

## Эксплуатация

Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

## Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность. Вентиляционные прорези не должны быть ничем загорожены или загрязнены.
- Вставьте вилку в розетку.

## Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки

 **Опасность травмирования вращающимися насадками!**

*Во время работы комбайна никогда не опускайте руку в рабочую емкость (даже после выключения комбайна его двигатель еще некоторое время продолжает вращаться). Насадки можно заменять только после полной остановки привода.*


- Установите рабочую емкость (5) и поверните ее по часовой стрелке до упора (Носик смесительной чаши в прорези основного блока прибора).

- Установите насадку (7/8), как описано в соответствующем разделе. Выбирайте насадки согласно указаниям раздела «Рецепты/Компоненты/Переработка».
- Загрузите продукты, как указано в соответствующем разделе инструкции. Продукты выбирайте согласно указаниям раздела «Рецепты/Компоненты/Переработка».
- Установите на место крышку (6а) (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на ручке) и поверните ее по часовой стрелке до упора (выступ крышки должен войти в паз основного блока).  
Стрелки должны точно совпадать друг с другом так, как изображено на рисунке.
- Поворотный выключатель установите в положение, которое указано в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».

**Бытовой прибор можно включить только после того, как чаша и крышка уставлены и зафиксированы (оба носика в прорези основного блока прибора, стрелки на крышке и корпусе совпадают друг с другом).**

## Ударный нож

используется для измельчения, рубки, разминания продуктов.

 **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

*Беритесь только за пластмассовую ручку (верхний конец) ножа.*

- Установите универсальный нож (7а) на держатель.
- Загрузите продукты.
- Установите крышку (6а) с толкателем (6с) в загрузочной горловине.
- Поворотный выключатель (1) установите в положение, указанное в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0».
- Выньте толкатель (6с) и загрузите продукты через загрузочную горловину (6б).

**Указание:** при измельчении и рубке продуктов степень их измельчения увеличивается в зависимости от продолжительности процесса.

## Диск-сбивалка

для взбивания сливок, яичных белков, коктейлей.

- Насадите диск (7b) на держатель.
- Загрузите продукты.
- Установите крышку (6a) с толкателем (6c) в загрузочной горловине.
- Поворотный выключатель (1) установите в положение, указанное в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».
- Перед загрузкой новых компонентов установите выключатель в положение «1».
- Выньте толкатель (6c) и загрузите продукты через загрузочную горловину (6b).

## Диски-измельчители

- Диск (8b)  
для нарезания, например, огурцов, столовой свеклы, кольраби, шинкования капусты
- Диск (8c)  
для натирания моркови, сельдерея.
- Двусторонний диск-резка/терка (8d)  
для шинкования и нарезания продуктов.

Имеется в специализированных магазинах:

- Диск для нарезания картофеля фри (8e).  
При установке обращайте внимание на положение диска (смотрите рисунок).

### **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

*Беритесь только за пластмассовые ручки дисков-измельчителей.*

### **Внимание!**

#### **Ножи могут затупиться.**

*Поэтому не следует использовать их для измельчения твердых сортов сыра (например, пармезанского), орехов и хрена.*

- Установите держатель для дисков (8a).
- Установите диск-измельчитель (8b/8c/8d) той стороной вверх, которая Вам нужна (нарезание/натирание). Необходимая Вам сторона (нож/терка) должна находиться сверху.
- Установите крышку (6a).
- Поворотный выключатель установите в положение, которое указано в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».

- Загрузите продукты (6b) и, без особого нажима, подталкивайте их с помощью толкателя (6c).

**Указание:** переработку большинства продуктов выполняйте на низкой скорости (положение 1); только твердые продукты следует перерабатывать на высокой скорости (положение 2).

## По окончании работы

- Установите поворотный выключатель на 0-ю скорость.
- Поверните крышку **против** часовой стрелки до упора и снимите ее.
- Рабочую емкость также поверните **против** часовой стрелки до упора и снимите ее.
- Выньте насадку.

## Помощь при устранении неисправностей

### Неисправность

Комбайн не включается.

### Причина

Смесительная чаша или крышка не зафиксирована.

### Устранение неисправности

Вставьте правильно смесительную чашу/крышку и зафиксируйте.

Включите прибор снова.

При возникновении каких-либо иных неисправностей обращайтесь, пожалуйста, за помощью в нашу Службу сервиса.

## Чистка и уход

### **Опасность электрического удара!**

*Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.*

### **Внимание!**

*Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.*

## Чистка основного блока

- Вытащите вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой.
- При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.

## Чистка смесительной чаши и принадлежностей

 **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

Беритесь только за пластмассовые ручки универсального ножа и дисков-измельчителей.

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация. Универсальный нож укладывайте в посудомоечную машину отверстием вниз таким образом, чтобы об его острые кромки не повредились другие детали комбайна.

После шинкования моркови или столовой свеклы на пластмассовых деталях комбайна остается налет оранжевого или красного цвета, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

## Хранение

- Установите рабочую емкость с принадлежностями (рисунок 5).
- Намотайте кабель на держатель (рисунок 2).

## Специальные принадлежности

(Если принадлежностей нет в комплекте поставки, то их можно приобрести в специализированном магазине.)

### Рисунок 9

#### Соковыжималка






для получения сока из семечковых и косточковых плодов, ягод и овощей.







### Рисунок 10

#### Соковыжималка для цитрусовых

для получения сока из апельсина, лимонов и грейпфрутов.

## Рецепты/Компоненты/Переработка

Насадка	Положение	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	1/2		<b>Пряноуксусная зелень (кроме зеленого лука)</b> Количество: 10–50 г ● Загружайте зелень в сухую рабочую емкость.
	M		<b>Репчатый лук, чеснок</b> Количество: от одной луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г; от одного зубчика чеснока до 300 г. ● Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.
	2/M	Несколько раз по 2 сек.	<b>Сырые овощи и картофель</b> (для супов, соусов, различных начинок) Количество: 50–300 г ● Нарезьте овощи большими кусками и загрузите в рабочую емкость.
	2		<b>Твердый сыр (пармезанский)</b> Количество: 10–200 г ● Нарезьте сыр кубиками и перерабатывайте его до нужной степени измельчения.
	2		<b>Панировочная мука</b> Количество: 1–4 сухие булочки. ● Булочки разрежьте на 4 части и перерабатывайте их до нужной степени измельчения.

Насадка	Положение	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	2	1 минута	<p><b>Дрожжевое тесто</b>            Макс. 500 г муки            25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей            225 мл теплого молока            1 яйцо            1 щепотка соли            80 г сахара            60 г жира (слегка теплого)            цедра с половины лимона (или лимонная ароматизирующая добавка)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.</li> <li>● Если тесто стало гладким, поставьте его в теплое место для подъема.</li> </ul>
	2		<p><b>Мясо, печень</b>            (для получения рубленого фарша, паштетов и пр.)            Количество: 10–500 г</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Удалите кости, хрящи, сухожилия, кожу и нарежьте мясо кусочками.</li> </ul> <p>Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● загрузите в рабочую емкость мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, можно также рыбу и пр.), добавьте необходимые компоненты и приправы и перерабатывайте, пока не получится однородная масса.</li> </ul>
	2	1 минута	<p><b>Сдобное тесто</b>            4 яйца            250 г сахара            1 пакетик ванильного сахара            250 г сливочного масла (комнатной температуры)            Макс. 500 г муки            1 пакетик пекарного порошка            125 мл молока</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Перемешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комочков.</li> </ul>
	2	ок. 1,5 – 2 мин.	<p><b>Мягкое мороженое на молочной основе с добавлением клубники</b>            250 г свежемороженой клубники            100 г сахарного песка            180 мл сливок (примерно один стакан).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Все компоненты загрузите в рабочую емкость. Комбайн немедленно включите, иначе образуются комки. Перемешивайте все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.</li> </ul>
	1		<p><b>Взбитые белки</b>            Количество: 2–6 белков.</p>
	1		<p><b>Взбитые сливки</b>            Количество: 200–400 г</p>

Насад-ка	Поло-жение	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	2	3 минуты	<p><b>Воздушный молочный коктейль для тех, кто следит за фигурой</b></p> <p>500 г пастеризованного молока (жирность 3,5 %), 3–4 ст. ложки с верхом растворимого порошка (напр. «Каба») с фруктовым или ванильным вкусом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Дайте молоку замерзнуть, положив его в морозильник на 3–3,5 часа (только не в стеклянной бутылке).</li> <li>● Взбейте его затем в рабочей емкости в густую пену.</li> <li>● После этого добавьте 3–4 ложки растворимого порошка и быстро все перемешайте.</li> </ul>

## 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 \_\_\_\_\_
2. Модель \_\_\_\_\_

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашинки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электроочистители, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и аналогичные им изделия.



А846



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей».

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 Сименс Хаустерте ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верр-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) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

## 6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.

По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

## 7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель представляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

**Прием заявок на ремонт в г. Москве:** ☎ (495) 737-2961  
**Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге:** ☎ (812) 449-3161

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-ehelp.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, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обесцениванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им (продажа, пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

## 9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также 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 ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.




# BOSCH

Разработано для жизни



## 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.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	درجة التشغيل	أداة العمل
<p><b>عجين بالخميرة</b>  أقصى كمية: 50 غرام طحين  25 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة  225 ملي لتر حليب دافئ  1 بيضة  قليل من الملح  80 غرام سكر  60 غرام سمن (دافئ)  قشدة نصف ليمونة . مبشورة (رائحة الليمون) يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة. يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجين ناعم الملمس ويترك في مكان دافئ حتى تختمر.</p>	حوالي 1 دقيقة	2	
<p><b>العجين الخالي من الخمير</b>  4 بيضات  250 غرام سكر  كيس فانيليا  250 غرام زبد حيواني أو نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)  أقصى كمية: 500 غرام طحين  كيس خميرة بيكنج بودر  125 ميلي لتر حليب  يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجين ناعم الملمس.</p>	حوالي 1 دقيقة	2	
<p><b>كريمة بوظة الفراولة</b>  250 غرام فراولة مجمدة  100 غرام سكر بودرة  50 ميلي لتر قشدة (حوالي كوب)  • توضع كافة المكونات في الوعاء وتخلط فوراً. حتى لا تتجمد بعض القطع. ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.</p>	حوالي من 1,5 إلى 2 دقيقة	2	
<p><b>خفق بياض البيض النيئ</b>  الكمية: . من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ</p>		1	
<p><b>القشدة</b>  الكمية: من 200 إلى 400 غرام</p>		1	
<p><b>مشروب حليب خفيف الدسم</b>  500 مل حليب مبستر (درجة الدسم 3,5%)  حوالي 3 إلى 4 ملاعق كبيرة مسحوق مجفف (مسحوق الكاكاو على سبيل المثال) فراولة - أو رائحة الفراولة  • يوضع الحليب في الفريزر لمدة 3 إلى 3,5 ساعات حتى يتجمد ( لا تستخدم لذلك وعاء من الزجاج. ثم يوضع الحليب في الوعاء ويخفق حتى يصبح رغوي ثم يضاف إليه 3 إلى 4 ملاعق مسحوق كاكاو ويقرب فترة قصيرة.</p>	حوالي 3 دقائق	2	

## وصفات/مكونات/طريقة التحضير

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	درجة التشغيل	أداة العمل
<p>الأعشاب (فيما عدا الكرات) الكمية: حوالي 10 إلى 50 غرام • توضع في الوعاء بعد تخفيفه.</p>		½	
<p>البصل والثوم الكمية: ابتداء من بصلة واحدة. يقطع البصل إلى أربع أجزاء. أقصى كمية 300 غرام ابتداء من فص ثوم واحدة، أقصى كمية 300 غرام. • يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.</p>		M	
<p>الخضروات أو البطاطس . نيئة (للحساء والصلصة ومواد الحشو) الكمية: حوالي 50 إلى 300 غرام • تقطع الخضروات والبطاطس إلى قطع متوسطة الحجم وتوضع في الوعاء.</p>	عدة مرات في كل مرة لمدة 2 ثانية	M/2	
<p>الجبن الجاف (مثل البارميزان) الكمية: حوالى 10 إلى 200 غرام • يقطع الجبن إلى مكعبات. يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.</p>		2	
<p>بقسمات التحمير الكمية: من 1 إلى 4 قطع خبز جافة • يقطع الخبز إلى أربع قطع. ويستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.</p>		2	
<p>اللحم والكبد (للحم المفروم . لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ) (التنارت) الكمية: حوالي من 10 إلى 500 غرام • ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة. عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة: • يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى وتعجن معا</p>		2	

**تنبيه!**

من الممكن أن تصبح أدوات العمل غير حادة.  
 قِرس البشر الدقيق لا يصلح لبشر الجين الجاف (بارميزان)  
 أو الجوز أو الفجل.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابض من المقبس.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة.
- ويمكن استخدام قليل من المنظف السائل عند الضرورة.

**تنظيف الوعاء مع الملحقات****⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!**

لا يجب إمساك سكين الخفق أو أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي. جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينه غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينه غسل الأواني. حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.  
 يجب وضع سكين الخفق بحيث تتجه الفتحة إلى أسفل وبذلك لا يسبب السكين تلف بأية أجزاء أخرى.  
 أثناء تحضير بعض المأكولات مثل الجزر والكربن الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية. ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

**حفظ الجهاز**

- يتم تركيب الوعاء وملحقاته (صورة 5)
- يتم إدخال السلك الكهربائي (صورة 2)

**الملحقات الإضافية**

(يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة في حالة عدم تواجدها بالجهاز المورد)

**الصورة 9****عصارة بالطرد المركزي**

مخصصة لعصر الفاكهة ذات البذور والفاكهة ذات الحبيبات والفاكهة ذات النواة وكذلك الخضر.

**الصورة 10****عصارة الحمضيات**

مخصصة لعصر الثمار الحمضية مثل البرتقال والليمون الهندي والليمون.

**التنظيف والعناية بالجهاز****⚠️ خطر التعرض للمصق بالتيار الكهربائي**

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلاقاً وضعه تحت الماء المنهمر.

**تنبيه!**

من الممكن إصابة أسطح الجهاز بأضرار.  
 لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.

**بعد الانتهاء من العمل**

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0.
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- تتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- يتم استخراج أدوات العمل.

**تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال****العطل**

لا يمكن تشغيل الجهاز.

**سبب العطل**

الوعاء أو الغطاء غير مركبين بشكل ثابت.

**إزالة العطل**

قم بتركيب الوعاء/الغطاء مع إحكام تثبيتهما.

ثم أعد تشغيل الجهاز.

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.

## استخدام الجهاز

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

### إعداد الجهاز

- يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملساء ونظيفة. ومراعاة عدم وجود شئ أمام فتحة التهوية.
- يتم توصيل الكهرياء بإدخال القابس في المقبس.

### الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

⚠️ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز (بعد إبطال الجهاز يستمر الحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك).  
لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف الحرك تماماً عن العمل.

- يتم تركيب الوعاء (5) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات. (يجب الانتباه إلى إدخال الجزء البارز من غطاء الخلاط في الفتحة المخصصة له في الجهاز الأساسي).
- يتم تركيب أداة العمل (7/8) بالطريقة المبينة في الفقرة الخاصة بتلك الأداة. فيما يتعلق باختيار أداة العمل المناسبة نرجو الإطلاع على الكتيب الإضافي «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».
- إضافة المكونات تتم بالطريقة المبينة في الفقرة الخاصة بذلك. فيما يتعلق بالمكونات والكميات نرجو الإطلاع على الكتيب الإضافي «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

- يتم تركيب الغطاء (6a) (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات. (يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي). السهمان يلزم أن يكونا متطابقين تماماً كما هو مبين في الصورة.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة سأنظر الكتيب الإضافي «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

لا يمكن تشغيل الجهاز سوي بعد تركيب الوعاء والغطاء وإحكام تثبيتهما على الجهاز (يجب الانتباه إلى إدخال الجزئين البارزين في الفتحتين المخصصتين لهما في الجهاز الأساسي، السهم على الغطاء والسهم على جسم الجهاز متطابقان).

### سكين الخفق

يستخدم للتقطيع والفرم والعجن.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة! لا يجب إمساك سكين الخفق إلا عن طريق المقبض البلاستيكي (الطرف العلوي).

- يتم تركيب سكين الخفق (7a).
  - تتم إضافة المكونات.
  - يتم تركيب الغطاء (6a) وأداة الكبس (6c)
  - يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة أنظر «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».
  - يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0 من أجل إضافة المكونات.
  - يتم استخراج أداة الكبس (6c) وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (6b).
- ملاحظة:** أثناء عملية التقطيع والفرم تزداد درجة التقطيع مع زيادة فترة التحضير.

### قرص الخفق

من أجل خفق القشدة وبياض البيض والمشروبات

- ثم يتم تركيب قرص الخفق (7b).
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء (6a) وأداة الكبس (6c).
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة أنظر «وصفات/مقادير/طريقة التحضير».
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 1 من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس (6c) وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (6b).

### أقراص التقطيع

- قرص التقطيع (8b)
- مخصص لتقطيع الخيار والكربن والشمندر واللفت.
- قرص بشر (8c)
- مخصص لبشر الجزر والكرفس على سبيل المثال.
- قرص تقطيع - وبشر (8d)
- مخصص للتقطيع والبشر
- يمكن الحصول عليه من المتاجر المتخصصة:
- قرص لتقطيع بطاطس التحمير (8e) يجب الانتباه عند استخدام هذا القرص إلى وضع التركيب الصحيح (انظر الصورة)

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة! لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي.

- b** فتحة إضافة المواد  
تستخرج أداة الكبس وتضاف المقادير المطلوبة. يمكن  
عن طريق هذه الفتحة إضافة المكونات.  
**c** أداة الكبس (=كوب المعايير)  
تستخدم لدفع الأشياء المراد تقطيعها أو بشرها  
للدخل.

#### 7a سكين الخفص

#### b قرص الخفص

#### 8a حامل الأقراص

يثبت عليه القرص المرغوب استخدامه.  
يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة في حالة عدم  
تواجدها بالجهاز المود:

#### b قرص تقطيع ذو وجهين – سميك/رقيق

#### c قرص بشرة ذو وجهين – كبير/دقيق

#### d قرص تقطيع – وبشر

يمكن الحصول عليه من المتاجر المتخصصة:

#### e قرص تقطيع بطاطس التحمير

### إرشادات للأمان

#### ⚠️ خطر التعرض للصدع بالتيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة  
ببطاقة الطراز فقط (أنظر قاعدة الجهاز).

لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو  
عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.

كما يجب وضع الأطفال تحت الملاحظة لكي تحلوا دون  
تلاعبهم بالجهاز.

ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضاً) الذين  
يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو

الذهنية قد تحل دون استخدامهم الجهاز على نحو

آمن، بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم  
بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل

الحفاظ على سلامتهم. يجب فصل التيار الكهربائي

عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء  
من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان

وفي حالة حدوث أعطال. لا يجب سحب سلك توصيل  
الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز. كاستبدال سلك

توصيل الكهرباء على سبيل المثال. إلا عن طريق مركز  
خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر

محتملة. لا تستخدم الجهاز ويدك مبللة.

منوع منعاً باتاً وضع الجهاز تحت الماء الجاري أو غمره بالماء  
أو أي سوائل.

تقدم 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. وتجودن المزيد من  
المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير  
مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في  
الاستخدام المنزلي وللفترات العادية كذلك أنظر التعليمات  
الخاصة بصفات الأطعمة/المكونات/طريقة التحضير.  
هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية.

تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز  
بملحقات إضافية مختلفة. رجاء الاحتفاظ بتعليمات  
الاستخدام. ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام  
بالجهاز عند إعطائه إلى شخص.

#### نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور

#### الجهاز الرئيسي

#### 1 المفتاح الدوار

0 = توقف

M = دوران متقطع (اضبط المفتاح الدوار على أقصى  
عدد من اللفات)

الدرجات من 1-2 = سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة 2 = أقصى عدد من اللفات

#### 2 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

#### 3 فتحة التهوية

#### 4 حوامل تلتصق بشفط الهواء

يجب وضع الجهاز على قاعدة ملساء ونظيفة.

#### الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

#### 5 الوعاء

يتم تركيب الوعاء في مكانه وإدارته في اتجاه دوران  
عقارب الساعة حتى درجة الثبات (يجب الانتباه

إلى إدخال الجزء البارز من غطاء الخلاط في الفتحة  
الخاصة له في الجهاز الأساسي).

#### 6a غطاء

يتم تركيب الغطاء (بمطابقة السهم على الغطاء مع  
السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب

الساعة. (يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة  
الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات. السهم

على الغطاء والسهم على جسم الجهاز متطابقان).



## 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](http://www.bosch-home.de)

Reparaturservice\*  
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)  
Tel.: 01801 33 53 03  
mailto:cp-servicecenter@  
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  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
mailto:service-ua@bshg.com  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 511\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:  
Tel.: 0810 700 400\*  
[www.bosch-home.at](http://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](http://www.bosch-home.com.au)

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 29b  
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:bruc-repairs@bshg.com  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

### BG Bulgaria

EXPO2000-service  
жк.Овча купел 1  
бул.Президент Линкълн  
бл. 431-партер  
1359 София  
тел.: 0879 826 388  
mobil: 087 814 50 91  
mailto:service@expo2000.bg

### BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.  
P.O.BOX 5111  
Manama  
Tel.: 1759 2233  
mailto:service@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](http://www.boscheletrodomesticos.com.br)

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhl@bshg.com

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für  
Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
mailto:ch-info.hausgeraete@  
bshg.com  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
mailto:ch-reparatur@bshg.com  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaanios 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](http://www.bosch-home.com)

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
mailto:BSH-Service.dk@  
BSHG.com  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Raua 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
mailto:teenindus@simson.ee

### ES España, Spain

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
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](http://www.bosch-home.es)

### FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Bosch-Service-FI@  
bshg.com  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 23%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 23%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0844 892 8979\*

\*Calls from a BT landline will be charged at  
up to 3 pence per minute. A call set-up fee  
of up to 6 pence may apply.

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH 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.  
Kopilica 21a  
21000 Split  
Info-Line: 021 481 403  
Info-Fax: 021 453 891  
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:alkatrészrendeles@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,  
Spare and Accessories  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520  
www.bosch-home.eu.uk

**IL Israel, ישראל**

C/S/B Home Appliance Ltd.  
Uliel Building  
2, Hamelacha St.  
Industrial Park North  
71293 Lod  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@zahav.net.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Customer Service Front Office  
Shop No.4, Everest Grande,  
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,  
Mahakali Caves Road,  
Andheri East  
Mumbai 400 093

**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 "Batkeyev Ildus A."  
B. Momysh-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  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 0372 12146  
Fax: 0372 12165  
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15 Zi Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:lux-service.electromenager@  
bshg.com  
www.bosch-home.com

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
Fax: 067 0705 24  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Цусева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80  
mailto:bosch-md@mail.ru

**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  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
www.oxfordhouse.com.mt

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa,  
Maldives**

Lintel Investments  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu  
Malé  
Tel.: 0331 0742  
mailto:mohamed.zuhuree@  
intel.com.mv

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4845  
mailto:bosch-contactcenter@  
bshg.com  
Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:Bosch-Service-NO@  
bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi BAY  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzet 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. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
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  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.bosch-home.com

**SE Sverige, Sweden**

BSH Hushällsapparater 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.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet 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 Sec 1  
Chung Hsiao E Road  
Taipei ROC 100  
Tel.: 02 2321 6222  
mailto:Bosch@achelis.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 4902095  
www.bosch-home.com

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 038 502 448  
Tel.: 00377 44 172 309  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

SZR "SPECIJALELEKTRO"  
Bulevar Milutina Milankovića 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: 086 617 1780  
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 Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

## **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

**Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:**

**Bosch-Infoteam**

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

**Tel.: 01805 267242\*** oder unter

**bosch-infoteam@bshg.com**

\*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

