

MCM21../MCM22..



**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

## Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt.

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 Antriebs-Schutzdeckel

Aufsetzen, wenn Mixer nicht benutzt wird.

#### 3 Kabelaufwicklung

#### 4 Belüftungsschlitze

#### 5 Saugfüße

Das Gerät auf glattem und sauberem Untergrund aufstellen.

### Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

#### 6 Schüssel

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

#### 7a Deckel

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

#### b Nachfüllöffnung

Stopfer herausnehmen und Zutaten nachfüllen.

#### c Stopfer (= Messbecher)

Schneid- oder Raspelgut nachschieben.

#### 8a Schlagmesser

#### b Schlagscheibe

#### 9a Scheibenträger

zum Aufnehmen der Scheiben.

#### b Schneidscheibe – dick/dünn

#### c Raspelscheibe – grob/fein

Im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten:

#### d Schneid-Raspelscheibe

#### e Pommés-frites-Scheibe

## Mixer

### 10 Mixbecher

Aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

### 11a Deckel

Aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.

#### b Nachfüllöffnung

Trichter abnehmen und Zutaten nachfüllen.

#### c Trichter

Flüssige Zutaten nachfüllen.

## 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.

Nur mit aufgesetztem Antriebs-Schutzdeckel (Mixerantrieb) arbeiten.

- Schüssel (6) aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Schüsselnase im Schlitz am Grundgerät).
- Werkzeug (8/9) einsetzen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Werkzeugauswahl siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Zutaten einfüllen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Auswahl siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Deckel (7a) aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil am Griff) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Deckelnase im Schlitz am Grundgerät).
- 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).**

### Schlagmesser

zum Zerkleinern, Hacken, Kneten.

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

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

- Schlagmesser (8a) einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (7a) mit Stopfer (7c) aufsetzen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0** stellen.
- Stopfer (7c) herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (7b) einfüllen.

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

### Schlagscheibe

für Sahne, Eischnee, Shakes.

- Schlagscheibe (8b) einsetzen.
- Zutaten einfüllen.

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

### Zerkleinerungs-Scheiben

- Schneidscheibe (9b)  
z. B. zum Schneiden von Gurken, Kohl, Rote Bete, Kohlrabi
- Raspelscheibe (9c)  
z. B. zum Raspeln von Möhren, Sellerie.
- Schneid-Raspelscheibe (9d)  
zum Raspeln und Schneiden
- Pommes-frites-Scheibe (9e)  
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 (9a) einsetzen.
- Zerkleinerungs-Scheibe (9b/9c/9d) einsetzen. Gewünschte Schneid-/Raspelseite nach oben.
- Deckel (7a) aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen (7b) und ohne großen Druck mit Stopfer (7c) 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.

## Mixer

### **Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser/rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen und immer mit aufgesetztem Deckel arbeiten. Mixer nur bei Stillstand des Gerätes abnehmen/aufsetzen.

### **Verbrühungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus.

Maximal 0,4 Liter heiße Flüssigkeit einfüllen.

### **Achtung!**

**Mixer kann beschädigt werden.**

Kein tiefgefrorenes Obst oder Gemüse verarbeiten.

Mixer nicht im Leerlauf betreiben.

## Mixen

**Zum Betrieb des Mixers müssen Schüssel (6) und Deckel (7a) aufgesetzt und verriegelt sein. Werkzeuge aus der Schüssel nehmen!**

- Antriebs-Schutzdeckel (2) abnehmen.
- Mixbecher (10) aufsetzen und **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.  
Maximalmenge, flüssig = 1 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).  
Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 100 Gramm.
- Deckel (11a) aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn festdrehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.

### **Nach dem Mixen**

- Drehschalter auf **0** stellen.
- Mixer **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und abnehmen.
- Deckel **im** Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

**Hinweis:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

## Zutaten nachfüllen

- Drehschalter auf **0** stellen (oder wie im Rezept angegeben).
- Deckel (11a) abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter aus Deckel nehmen und feste Zutaten nach und nach durch Nachfüllöffnung (11b) einfüllen

oder

- Flüssige Zutaten durch den Trichter (11c) einfüllen.

## 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.

## Mixer reinigen

### **Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser!**

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

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So bleibt nichts kleben, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest. Mixbecher nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

## Aufbewahren

- Antriebs-Schutzdeckel (Mixer-Antrieb) aufsetzen (Bild 2).
- Schüssel mit Zubehör aufsetzen (Bild 6).
- Kabel aufwickeln (Bild 3).

## Sonderzubehör

(Im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten)

### Bild 12

#### Saftzentrifuge

zum Entsaften von Kernobst, Beerenobst, Steinobst, Gemüse.

### Bild 13

#### 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 ● Kräuter in die trockene Schüssel geben.
	M		<b>Zwiebeln, Knoblauch</b> Menge: ab 1 Zwiebel, geviertelt, bis 300 g ab 1 Knoblauchzehe, bis 300 g ● Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	2/M	mehrmals je 2 s	<b>Gemüse und Kartoffeln, roh</b> (für Suppen, Soßen, Füllungen) Menge: 50 g bis 300 g ● Gemüse in grobe Stücke zerteilen und in die Schüssel geben.

## 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.

Werkzeug	Stufe	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	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>
	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		<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	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>

Werkzeug	Stufe	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	1		<b>Eischnee</b> Menge: 2 bis 6 Eiweiß
	1		<b>Schlagsahne</b> Menge: 200 g bis 400 g
	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>
	2/M		<b>Nüsse, Mandeln</b> Menge: 200 g bis 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Schalen restlos entfernen, Mixermesser wird sonst stumpf. Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.</li> </ul>
	2/M		<b>Obst oder Gemüse pürieren</b> (Apfelmus, Spinat, Karotten-, Tomatenpüree; roh oder gekocht) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Zutaten und Gewürze zusammen in den Mixer geben und zu Püree verarbeiten.</li> </ul>
	2		<b>Vanille-Bananen-Milch</b> 2 Bananen 60 g Vanilleeis (ca. 2 gehäufte EL) 2 Päckchen Vanillezucker ca. 250 ml Milch <ul style="list-style-type: none"> <li>● Geschälte Bananenstücke mit Eis, Vanillezucker und Milch in den Mixer geben.</li> </ul>
	2		<b>Schokoladen-Milch</b> 80 g bis 100 g Schokolade ca. 400 ml heiße Milch <ul style="list-style-type: none"> <li>● Schokolade im Mixer zerkleinern, heiße Milch dazugeben und kurz unterrühren.</li> </ul>
	1 und 2		<b>Mayonnaise</b> 1 Ei 1 TL Senf 150 bis 200 ml Öl 1 EL Zitronensaft oder Essig 1 Prise Salz 1 Prise Zucker Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 1 mischen.</li> <li>● Mixer auf Stufe 2 schalten, Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Masse emulgiert.</li> </ul> Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.

## This appliance is designed for domestic and not industrial use.

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 Drive cover

Attach when blender is not in use.

#### 3 Cord store

#### 4 Ventilation slots

#### 5 Suction feet

Attach the appliance to a smooth and clean surface.

### Bowl with accessories/tools

#### 6 Bowl

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

#### 7a 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).

#### 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.

#### 8a Chopping blade

#### b Whipping (beating) disc

#### 9a Disc holder

for holding the discs.

#### b Slicing disc – thick/thin

#### c Shredding disc – coarse/fine

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

#### d Slicing/shredding disc

#### e Chipper disc

### Blender

#### 10 Blender jug

Attach and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.

#### 11aLid

Attach and lock in position by rotating in an anti-clockwise direction.

#### b Feed tube

Remove the funnel and add more ingredients.

#### c Funnel

Add more liquid.

## 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.*

*Do not operate the appliance without the drive cover (blender drive).*

- Attach bowl (6) and rotate as far as possible in a clockwise direction (Lug on bowl in slot on base unit).
- Insert tool (8/9) 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 (7a) (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).
- 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).**

### 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 (8a).
- Add ingredients.
- Attach the lid (7a) and push block (7c).
- 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 push block (7c) and add ingredients through the refill opening (7b).

**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 (8b).
- Add ingredients.
- Attach the lid (7a) and push block (7c).
- Select the desired setting with the rotary switch (1); see "Recipes/Ingredients/Processing".
- To add more ingredients, select Setting **1** with the rotary switch.
- Remove the push block (7c) and add ingredients through the refill opening (6b).

### Cutting discs

- Slicing disc (9b)  
e.g. for slicing cucumbers, cabbage, beetroot, kohlrabi.
- Shredding disc (9c)  
e.g. for shredding carrots, celery.
- Chips cutting disc (9d)  
for shredding and slicing
- Chipper disc (9e)  
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 (9a).
- Insert cutting disc (9b/9c/9d). The desired slicing/shredding side face up.
- Attach the cover (7a).
- Select the desired setting with the rotary switch; see "Recipes/Ingredients/Processing".
- Add food which is to be sliced or shredded (7b) and push down with the push block (7c), 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.

### Blender

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

*NEVER put fingers in the attached blender. Before operating the appliance, always attach the lid. Before removing/attaching the blender, wait until the appliance has come to a standstill.*

#### **Risk of scalding!**

*If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,4 litres/14 fl oz of hot liquid.*

**Warning!****Blender may be damaged.**

Do NOT process frozen fruit or vegetables.

Do NOT operate the appliance at no-load.

**Blending**

**Before operating the blender, attach the bowl (6) and lid (7a) and lock in position.**

**Take the tools out of the bowl!**

- Attach the drive cover (2).
- Attach the blender jug (10) and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction.
- Add ingredients; see “Recipes/Ingredients/Processing”.  
Maximum capacity – liquid = 1 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).  
Optimal processing capacity – solids = 100 g.
- Attach the lid (11a) and lock into position by rotating in an anti-clockwise direction.
- Select the desired setting with the rotary switch; see “Recipes/Ingredients/Processing”.

**After blending**

- Turn switch to **0**.
- Rotate the blender as far as possible in a **clockwise** direction and remove.
- Rotate the lid in a **clockwise** direction and remove.

**Tip:** It is recommended to clean the blender after use see “Cleaning and servicing”.

**Adding more ingredients**

- Set the rotary switch to **0** (or as indicated in the recipe).
- Remove the lid (11a) and add the ingredients

or

- Remove the funnel from the lid and gradually add solid ingredients through the refill opening (11b).

or

- Pour liquid through the funnel (11c).

**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.

**Cleaning the blender****⚠ Risk of injury from sharp blades!**

*Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.*

It is recommended to clean the blender immediately after use. To prevent food from sticking and the plastic parts from corroding (e.g. due to oils in spices).

The lid and funnel are dishwasher-safe. Do NOT clean the blender jug in the dishwasher, but under running water (do NOT soak in water).

**Storage**

- Attach the drive cover (blender drive) (Fig. 2).
- Attach the bowl and accessories (Fig. 6).
- Stow the cord (Fig. 3).

**Optional accessory**

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

**Fig. 12****Juice centrifuge**

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

Fig. 13

**Citrus press**

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

**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.

**Recipes/Ingredients/Processing**

Tool	Setting	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	1/2		<b>Herbs (except chives)</b> Amount: 10 g–50 g/0.35 oz–1.75 oz ● Put the herbs into the bowl (dry).
	M		<b>Onions, garlic</b> Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g/10.5 oz from 1 clove of garlic up to 300 g/10.5 oz ● 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–300 g ● Cut the vegetables into large pieces and put into the bowl.
	2		<b>Hard Cheese (e.g. Parmesan)</b> Amount: 10 g–200 g ● Dice the cheese and process until it has been chopped to the required size.
	2		<b>Breadcrumbs</b> Amount: 1 to 4 dry bread rolls ● Cut the bread roll into four and process until it has been chopped to the required size.
	2		<b>Meat, liver</b> (for mince, steak tartare, etc.) Amount: 10 g–500 g ● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat. Making sausage meat, stuffing and pâté: ● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.

Tool	Setting	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	2	approx. 1 min	<b>Yeast dough</b> Max. 500 g/1 lb 2 oz flour 25 g/1 oz yeast or 1 packet of dried yeast 125–250 ml/4 fl oz–9 fl oz lukewarm milk 1 egg 1 pinch of salt 80 g/3 oz sugar 80 g/3 oz 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/1 lb 2 oz 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/9 oz frozen strawberries 100 g/3½ oz icing sugar 180 ml/6.5 fl oz cream ● Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.
	1		<b>Beaten egg white</b> Amount: 2 to 6 egg whites
	1		<b>Whipped cream</b> Amount: 200 g–400 g
	2	approx. 3 min	<b>Low-calorie milk shake</b> 500 ml/18 fl oz long-life milk (3.5% fat) 3–4 heaped tbs. milk shake powder Fruit or vanilla flavour ● Place the long-life milk in the freezer for 3–3.5 hours (do NOT use glass bottles). ● Beat to a firm foam in the bowl. ● Then add 3–4 tbs. milk shake powder and mix briefly.
	2M		<b>Nuts, almonds</b> Amount: 200 g–400 g ● Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	2M		<b>Puréeing fruit or vegetables</b> (Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked) ● Put ingredients and spices into the blender and purée.

Tool	Setting	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	2		<p><b>Vanilla banana milk</b>            2 bananas            60 g/2 oz vanilla ice-cream (approx. 2 heaped tbs.)            2 packet of vanilla sugar            ca. 250 ml milk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Put the peeled banana pieces, ice-cream and vanilla sugar into the blender.</li> </ul>
	2		<p><b>Chocolate-milk</b>            80 g–100 g/2 oz–3½ oz chocolate            ca. 400 ml hot milk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.</li> </ul>
	1 and 2		<p><b>Mayonnaise</b>            1 egg            1 tsp. mustard            150–200 ml/5 fl oz–7 fl oz oil            1 tbs. lemon juice or vinegar            1 pinch of salt            1 pinch of sugar</p> <p>Ingredients should be at the same temperature.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mix all ingredients (except oil) for several seconds at Setting 1.</li> <li>● Switch blender to Setting 2, pour the oil slowly through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.</li> </ul> <p>Eat the mayonnaise immediately, do NOT store.</p>

## Cet appareil est destiné à un usage domestique et non pas à des fins professionnelles.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales, voir le chapitre «Recettes».

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 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Mettez ce couvercle en place lorsque le mixeur ne sert pas.

#### 3 Enroulage du câble

#### 4 Fentes d'aération

#### 5 Ventouses

Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.

### Bol mélangeur avec accessoires/Outils

#### 6 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).

#### 7a Coiffe

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).

#### 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

#### 8a Lame-fouet

#### b Disque-fouet

#### 9a Porte-disque

Il sert à recevoir les disques.

#### b Disque à couper épais/fin

#### c Disque à râper épais/fin

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

#### d Disque à émincer/râper

#### e Disque à pommes frites

### Mixeur

#### 10 Bol mixeur

Posez-le sur l'appareil de base puis tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

#### 11a Coiffe

Posez-le sur l'appareil de base puis vissez-le à fond en sens inverse des aiguilles d'une montre.

#### b Ouverture pour ajout

Retirez l'entonnoir puis rajoutez les ingrédients.

#### c Entonnoir

Ajoutez les ingrédients liquides par cet entonnoir.

## 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.*

*N'utilisez le bol que lorsque le couvercle de protection est bien fixé sur le mécanisme entraînant le mixeur.*

- Mettez le bol (6) 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 (8/9) 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 (7a) 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).
- 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).**

## 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 (8a).
- Ajoutez des ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (7a) avec le pilon pousoir (7c).
- 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 pousoir (7c) puis rajoutez des ingrédients par l'orifice d'ajout (7b).

**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 (8b) en place.
- Ajoutez des ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (7a) avec le pilon pousoir (7c).
- 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 pousoir (7c) puis rajoutez des ingrédients par l'orifice d'ajout (6b).

## Disques à réduire

- Disque à découper (9b)  
Ce disque sert à couper les concombres, les choux, les betteraves rouges, le chou-rave.
- Disque à râper (9c)  
Ce disque sert à râper les carottes et le céleri.
- Disque à émincer/râper (9d)  
Pour râper et trancher.
- Disque à pommes frites (9e)  
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'émoussent 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 (9a).
- Fixez le disque voulu (9b/9c/9d). Le côté coupant/râpant désiré doit être tourné vers le haut.
- Posez le couvercle (7a).
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir le chapitre «Recettes/Ingrédients/Préparation».
- Versez les aliments à couper ou râper (7b) puis faites-les avancer en appuyant peu sur le pilon poussoir (7c).

**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.

**Mixeur**

**Risque de blessure avec les lames de mixage tranchantes/avec le mécanisme en rotation**

*Ne mettez jamais les mains dans le mixeur en place. Utilisez-le uniquement avec son couvercle en place. N'installez/Ne retirez le mixeur que pendant que l'appareil est à l'arrêt.*



**Risque de vous ébouillanter !**

*Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Ne travaillez jamais avec plus de 0,4 litres de liquide très chaud.*

**Attention !****Vous risquez d'endommager le mixeur !**

*Ne passez jamais de fruits ou de légumes surgelés au mixer.*

*Ne faites jamais marcher le mixeur à vide.*

**Utilisation du mixeur**

**Pour faire marcher le mixeur, le bol (6) et le couvercle (7a) doivent être en place et verrouillés. Retirez les accessoires du bol !**

- Retirez le couvercle protecteur (2) du mécanisme d'entraînement.

- Mettez le bol mixeur (10) en place puis faites-le tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Versez les ingrédients, voir le chapitre «Recettes/Ingrédients/Préparation»  
Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1 litres (Liquides moussants ou très chauds 0,4 litres maximum)  
Quantité maximale traitée, fixe = 100 grammes
- Mettez le couvercle (11a) en place puis faites-le tourner à fond **en sens inverse** des aiguilles d'une montre.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir le chapitre «Recettes/Ingrédients/Préparation».

**Après le mixage**

- Amenez le sélecteur rotatif sur **0**.
- Faites tourner le bol mixeur jusqu'à la butée **dans le sens** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Faites tourner le couvercle **dans le sens** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

**Un conseil :** nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Voir «Nettoyage et entretien».

**Rajouter des ingrédients**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0** (ou bien suivez les instructions de la recette).
  - Retirez le couvercle (11a) puis ajoutez les ingrédients
- ou
- Enlevez l'entonnoir du couvercle puis versez petit à petit les ingrédients solides par l'orifice (11b)
- ou
- Versez les ingrédients liquides dans l'entonnoir (11c).

**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 coincez 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.

### Nettoyer le mixeur

### **Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixer !**

*Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.*

Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Aucune matière ne reste ainsi collée et le plastique n'est pas attaqué (par ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices).

Le couvercle et l'entonnoir sont lavables au lave-vaisselle. Ne mettez pas le bol mixeur au lave-vaisselle. Nettoyez-le seulement sous l'eau courante (ne le laissez pas tremper dans l'eau).

## Rangement

- Mettez en place le couvercle protecteur du mécanisme entraînant le bol mixeur (Fig. 2).
- Mettez en place le bol avec les accessoires (Fig. 6).
- Enroulez le cordon de l'appareil (Fig. 3).

## Accessoires en option

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

### Figure 12

#### Centrifugeuse

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

### Figure 13

#### Presse-agrumes

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

## 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.

## Recettes/Ingrédients/Préparation

Acces-soire	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.
	2		<b>Chapelure</b> Quantité : 1 à 4 petits pains secs ● Partagez les petits pains en quatre puis travaillez jusqu'à ce que la chapelure ait la finesse voulue.
	2		<b>Viande, foie</b> (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) Quantité : 10 à 500 g ● Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés. Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés : ● Dans le bol, versez la viande (de boeuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.
	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) Les ingrédients devront se trouver à la même température. Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud.
	2/M		<b>Noix, amandes</b> Quantité : 200 à 400 g ● Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émousent. Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.

Acces-soire	Niveau	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	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 Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.
	2	env. 1,5 à 2 minute	<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
	1		<b>Crème Chantilly</b> Quantité : 200 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 cuillères 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 cuillères à soupe de poudre instantanée et mélangez-les brièvement.</li> </ul>
	2/M		<b>Noix, amandes</b> Quantité : 200 à 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émoussent.</li> </ul> Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.
	2/M		<b>Réduire les fruits ou les légumes en purée</b> (Compote de pomme, purée d'épinards, de carottes, de tomates ; cuits ou crus) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Versez les ingrédients et les épices dans le mixeur et transformez-les en purée.</li> </ul>

Accessoire	Niveau	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	2		<p><b>Lait aux bananes et à la vanille</b>            2 bananes            60 g de glace à la vanille (env. 2 cuillers à soupe pleines)            2 sachet de sucre vanillé            env. 250 ml de lait</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Epluchez les bananes, coupez-les en morceaux puis versez-les dans le mixeur avec la glace et le sucre à la vanille.</li> </ul>
	2		<p><b>Lait au chocolat</b>            80 à 100 g de chocolat            env. 400 ml de lait très chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement.</li> </ul>
	1 et 2		<p><b>Mayonnaise</b>            1 œuf            1 c. à café de moutarde            150 à 200 ml d'huile            1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre            1 pincée de sel            1 pincée de sucre</p> <p>Les ingrédients devront se trouver à la même température.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1.</li> <li>● Réglez ensuite le mixeur sur la position 2, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis battez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.</li> </ul> <p>La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.</p>

## Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non all'impiego professionale.

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 = 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 Coperchio di sicurezza ingranaggi

Applicare quando il frullatore non viene utilizzato.

##### 3 Avvolgitore cavo

##### 4 Fessure di ventilazione

##### 5 Piedi a ventosa

Disporre l'apparecchio su una superficie liscia e pulita.

#### Ciotola con accessori/Utensili

##### 6 Ciotola

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

##### 7a 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).

##### b Apertura di aggiunta

Estrarre il pestello ed aggiungere gli ingredienti.

##### c Pestello (= misurino)

Per spingere alimenti da affettare o da grattare.

##### 8a Coltello multiuso

##### b Disco sbattitore

##### 9a Portadisco

Per accogliere i dischi.

##### b Disco per affettare – spesso/sottile,

##### c Disco per grattare – grosso/fine,

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

##### d Disco taglio-grattugia

##### e Disco per patatine fritte

#### Frullatore

##### 10 Bicchiere frullatore

Applicare e ruotare in senso antiorario fino all'arresto.

##### 11a Coperchio

Applicare e bloccare ruotando in senso antiorario.

##### 1 Apertura di aggiunta

Estrarre l'imbuto ed aggiungere gli ingredienti.

##### c Bicchierino dosatore

Aggiungere ingredienti liquidi.

## 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 carenze 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 nel contenitore di miscelazione (anche dopo avere disinserito l'apparecchio il meccanismo continua brevemente la sua rotazione).*

*Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.*

*Lavorare solo con il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio (o del frullatore) applicato.*

- Applicare il contenitore di miscelazione (6) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto (Nasello della ciotola nella fessura dell'apparecchio base).
- Inserire l'utensile (8/9) 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 (7a) (freccia del coperchio sopra la freccia dell'impugnatura) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (nasello del coperchio nella fessura dell'apparecchio base).
- 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).**

### **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 (8a).
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (7a) con il pestello (7c).
- Ruotare il selettore (1) sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0**.
- Estrarre il pestello (7c) ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta (7b).

**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 (8b).
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (7a) con il pestello (7c).
- Ruotare il selettore (1) sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Per aggiungere ingredienti ruotare il selettore sul grado **1**.
- Estrarre il pestello (7c) ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta (6b).

## Dischi per sminuzzare

- Disco per affettare (9b)  
per es. per tagliare cetrioli, cavoli, rape rosse, cavoli rapa
- Disco per grattare (9c)  
per es. per grattare carote, sedano.
- Disco taglio-grattugia (9d)  
per grattugiare e tagliare
- Disco per patatine fritte (9e)  
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 (9a).
- Inserire il disco per sminuzzare (9b/9c/9d). Il lato desiderato per affettare/grattare rivolto verso l'alto.
- Applicare il coperchio (7a).
- Ruotare il selettore sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».
- Introdurre gli alimenti da affettare o grattare (7b) e spingerli con il pestello (7c) 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.

## Frullatore

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore montato e lavorare sempre con il coperchio applicato. Smontare/montare il frullatore solo ad apparecchio fermo.

### **Pericolo di scottature!**

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Se il liquido è molto caldo introdurre massimo 0,4 litri.

### **Attenzione!**

#### **Evitare danni al frullatore**

Non frullare frutta o verdura surgelate.  
Non fare girare a vuoto il frullatore.

## Frullare

Per mettere in funzione il frullatore, il contenitore di miscelazione (6) ed il coperchio (7a) devono essere applicati e bloccati.

### **Togliere gli accessori dalla ciotola!**

- Togliere il coperchio di sicurezza ingranaggi (2).
- Montare la tazza frullatore (10) e ruotarla in senso **antiorario** fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione». Quantità massima, liquido = 1 litri (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,4 litri). Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio (11a) e bloccarlo ruotando in senso antiorario.
- Ruotare il selettore sul grado desiderato, vedi «Ricette/ingredienti/lavorazione».

### **Dopo avere frullato**

- Disporre l'interruttore rotante su **0**.
- Ruotare la tazza frullatore in senso **orario** fino all'arresto e rimuoverla.
- Ruotare il coperchio in senso **orario** fino all'arresto e rimuoverlo.

**Consiglio:** è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso, vedi capitolo «Pulizia e cura».

### **Aggiungere ingredienti**

- Ruotare il selettore su **0** (oppure come indicato nella ricetta).
- Togliere il coperchio (11a) e introdurre gli ingredienti

oppure

- Togliere l'imbuto dal coperchio e aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta (11b)

oppure

- Introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto (11c).

## 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 detersivi 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.

## Pulire il frullatore

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

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.  
Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (p. es. da oli eterici contenuti nelle spezie).

Il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare la tazza frullatore in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciare a lungo nell'acqua).

## Conservazione

- Applicare il coperchio di sicurezza ingranaggi (ingranaggio frullatore, figura 2).
- Applicare il contenitore di miscelazione e conservare in questo gli accessori (figura 6).
- Avvolgere il cavo (figura 3).

## Accessorio speciale

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

### Figura 12

#### Centrifuga per succhi

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

### Figura 13

#### Spremiagrumi

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

Con riserva di modifiche.

## 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

## Ricette/ingredienti/lavorazione

Uten- sile	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.
	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.



Utensile	Grado	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	2		<b>Pangrattato</b> Quantità: da 1 a 4 panini secchi ● Tagliare in quattro i panini, lavorarli fino al grado di triturazione desiderato.
	2		<b>Carne, fegato</b> (per carne macinata, tartara ecc.) Quantità: da 10 g a 500 g ● Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti. Preparare impasti di carne, farcie e pasticci: ● 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.
	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) Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo.
	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 Mescolare la pasta finché non è omogenea e priva di grumi.
	2	ca. 1,5 min. a 2 min.	<b>Sorbetto di fragole</b> 250 g di fragole congelate 100 g di zucchero a velo 180 ml panna (1 bicchiere scarso) ● Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. Agitare finché si forma un gelato cremoso.
	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></p> <p>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>
	M		<p><b>Noci, mandorle</b></p> <p>Quantità: da 200 g a 400 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Eliminare completamente tutti i gusci, che possono danneggiare la lama mixer.</li> </ul> <p>Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.</p>
	M		<p><b>Purea di frutta o verdura</b></p> <p>(passato di mele, purea di spinaci, carote, pomodori; crudi o cotti)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Introdurre insieme nel frullatore ingredienti e condimenti e lavorarli a purea.</li> </ul>
	2		<p><b>Banane con latte alla vaniglia</b></p> <p>2 banane 60 g gelato alla vaniglia (ca. 2 cucchiaini colmi) 2 bustine zucchero vanigliato ca. 250 ml latte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mettere nel frullatore le banane sbucciate, tagliate a pezzetti, con il gelato e lo zucchero vanigliato.</li> </ul>
	2		<p><b>Latte al cioccolato</b></p> <p>Da 80 a 100 g di cioccolato ca. 400 ml latte molto caldo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sminuzzare la cioccolata nel frullatore, aggiungere il latte molto caldo e mescolare brevemente.</li> </ul>
	1 e 2		<p><b>Maionese</b></p> <p>1 uovo 1 cucchiaino di senape da 150 a 200 ml olio 1 cucchiaino succo di limone o aceto 1 pizzico sale 1 pizzico di zucchero</p> <p>Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio) per alcuni secondi a livello 1.</li> <li>● Commutare il frullatore al grado 2, versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e miscelare fino ad emulsionare la massa.</li> </ul> <p>Consumare la maionese subito. Non conservarla.</p>

## Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zakelijk gebruik.

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

Het apparaat is onderhoudsvrij. De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. De verschillen zijn aangegeven. 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 Aandrijvings-beschermingsdeksel

Aanbrengen wanneer de mixer niet wordt gebruikt.

##### 3 Snoerhouder

##### 4 Ventilatieopeningen

##### 5 Zuigvoeten

Het apparaat op een gladde en schone ondergrond plaatsen.

#### Mengkom met toebehoren/hulpstukken

##### 6 Korn

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

##### 7a 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).

##### b Vulopening

Stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen.

##### c Stopper (= maatbeker)

Voor het aandrukken van te snijden of te raspen ingrediënten.

##### 8a Slagmes

##### b Slagschijf

##### 9a Schijfhouder

voor het bevestigen van de schijven.

##### b Snijschijf – dik/dun

##### c Raspschijf – grof/fijn

Verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd:

##### d Snij-raspschijf

##### e Patates-fritesschijf

#### Mixer

##### 10 Mixkom

Plaatsen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.

##### 11a Deksel

Plaatsen en tegen de klok in vastdraaien.

##### b Vulopening

Trechter verwijderen en de ingrediënten toevoegen.

##### c Trechter

Voor het toevoegen van vloeibare ingrediënten.

## 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 natte handen vastpakken, niet onder stromend water houden en niet in vloeistof dompelen.

## 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.*

*Werk altijd met een gesloten aandrijvingsbeschermingsdeksel (mixeraandrijving).*

- De mengkom (6) plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (neus van de kom in de sleuf van het basisapparaat).
- Hulpstuk (8/9) 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 (7a) 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 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).**

## Slagmes

voor kleinmaken, hakken en kneden.

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

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

- Het slagmes (8a) aanbrengen.
- De ingrediënten toevoegen.
- Deksel (7a) met stopper (7c) 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 (7c) verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (7b).

**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 (8b) aanbrengen.
- De ingrediënten toevoegen.
- Deksel (7a) met stopper (7c) aanbrengen.
- De draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- De draaischakelaar op **1** zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
- De stopper (7c) verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (6b).

## Kleinmaakschijven

- Snijschijf (9b)  
bijv. voor het snijden van komkommer, kool, rode bieten, koolrabi
- Raspschijf (9c)  
bijv. voor het raspen van wortels en selderie.
- snij-/raspschijf (9d)  
voor het snijden en raspen
- Patates-fritesschijf (9e)  
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 (9a) aanbrengen.
- De kleinmaakschijf (9b/9c/9d) aanbrengen. De gewenste snij- of raspzijde naar boven.
- Het deksel (7a) aanbrengen.
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.
- De te snijden of te raspen ingrediënten toevoegen (7b) en met niet te veel druk aandrukken met de stopper (7c).

**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.

## Mixer

### **Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen/roterende aandrijving!**

*Nooit in de aangebrachte mixer grijpen en altijd met gesloten deksel werken. De mixer alleen verwijderen/aanbrengen wanneer het apparaat stilstaat.*

### **Risico van brandwonden!**

*Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete vloeistof in de mixer doen.*

### **Attentie!**

#### **De mixer kan beschadigd raken.**

*Verwerk geen bevroren fruit of groente. De mixer niet zonder ingrediënten gebruiken.*

## Mixen

**Bij gebruik van de mixer dienen de mengkom (6) en het deksel (7a) aangebracht en vergrendeld te zijn. Hulpstukken uit de kom verwijderen!**

- Het aandrijvings-beschermingsdeksel (2) verwijderen.
- De mixkom (10) aanbrengen en **tegen de klok in** tot aan de aanslag draaien.
- Ingrediënten toevoegen, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.  
Maximum hoeveelheid vloeistof = 1 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,5 liter).  
Optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 100 gram.
- Het deksel (11a) aanbrengen en tegen de klok in vastdraaien.
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten, zie „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.

## Na het mixen

- Draaischakelaar op **0** zetten.
- De mixer **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien en verwijderen.
- Het deksel **met de klok mee** draaien en verwijderen.

**Tip:** U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

## Ingrediënten toevoegen

- De draaischakelaar op **0** zetten (of volgens de aanwijzing in het recept).
  - Het deksel (11a) verwijderen en de ingrediënten toevoegen
- of
- de trechter uit het deksel verwijderen en vaste ingrediënten geleidelijk via de vulopening (11b) toevoegen
- of
- vloeibare ingrediënten via de trechter (11c) toevoegen.

## 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.

## Mixer reinigen

 **Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen!**

Mixer niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Er blijft dan niets kleven en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door vluchtige olie in kruiden).

Het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. De mixkom niet in de afwasautomaat, maar onder stromend water reinigen (niet in het water laten liggen).

## Opbergen

- Het aandrijvings-beschermingsdeksel (mixeraandrijving) aanbrengen (afbeelding 2).
- De mengkom met toebehoren plaatsen (afbeelding 6).
- Het snoer opwickelen (afbeelding 3).

## Extra toebehoren

(verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd)

Wijzigingen voorbehouden.

## Afb. 12

### Sapcentrifuge

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

## Afb. 13

### Citruspers

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

## 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 garantiëvoorwaarden 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.

## 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.

Hulpstuk	Niveau	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
	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 min.	<b>Gistdeeg</b> max. 500 g meel 25 g gist of 1 pakje gedroogde gist 225 ml lauwe melk 1 ei snuffje 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.
	2	ca. 1,5–2 min.	<b>Aardbeisorbet</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.
	1		<b>Geklopt eiwit</b> hoeveelheid: eiwit van 2 tot 6 eieren
	1		<b>Slagroom</b> hoeveelheid: 200 g tot 400 g

Hulpstuk	Niveau	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
	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>
	2/M		<b>Noten, amandelen</b> hoeveelheid: 200 g tot 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Schalen geheel verwijderen, anders wordt het mixermes bot. Verwerken tot de gewenste grootte.</li> </ul>
	2/M		<b>Fruit of groente pureren</b> (appelmoes, spinazie, wortel- of tomatenpuree; rauw of gekookt) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ingrediënten en kruiden samen in de mixer doen en er puree vanmaken.</li> </ul>
	2		<b>Vanille-bananen-melk</b> 2 bananen 60 g vanille-ijs (ca. 2 volle eetlepels) 2 pakje vanillesuiker ca. 250 ml melk <ul style="list-style-type: none"> <li>● Stukken geschilde banaan met het ijs, de vanillesuiker en de melk in de mixer doen.</li> </ul>
	2		<b>Chocolademelk</b> 80 g tot 100 g chocolade ca. 400 ml hete melk <ul style="list-style-type: none"> <li>● Chocolade klein maken in de mixer, hete melk toevoegen en kort roeren.</li> </ul>
	1 en 2		<b>Mayonaise</b> 1 ei 1 theelepel mosterd 150 tot 200 ml olie 1 EL citroensap of azijn snuffje zout beetje suiker De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden op stand 1 mengen.</li> <li>● De mixer op stand 2 zetten, de olie langzaam door de trechter gieten en mixen tot de massa emulgeert.</li> </ul> De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.



## Dette apparat er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervmæssig brug.

Benyt kun maskinen til bearbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen, se afsnittet „Forskellige opskrifter”.

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 = arbejdhastighed:

1 = langsom

2 = hurtig

##### 2 Beskyttelseskappe

Sættes på drevet, når blenderen ikke er i brug.

##### 3 Ledningsoprul

##### 4 Ventilationsåbninger

##### 5 Sugefødder

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

#### Skål med tilbehør/redskab

##### 6 Skål

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

#### 7a 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).

##### b Påfyldningsåbning

Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem åbningen.

##### c Stopper (= målebæger)

Fyld ingredienser i.

#### 8a Slagkniv

##### b Piskeskive

#### 9a Skiveholder

Holder skiven fast.

##### b Snitteskive – tyk/tynd

##### c Råkostjern – grov/fin

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

##### d Skære-riveskive

##### e Pømmes-frites-jern

## Blender

### 10 Blenderbæger

Sæt beholderen på og drej den mod venstre indtil stop.

### 11a Låg

Sæt låget på og drej det mod venstre.

#### b Påfyldningsåbning

Tag tragten af og fyld ingredienserne gennem åbningen.

#### c Trag

Påfyld flydende ingredienser.

## 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.

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

## 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. Beskyttelseskappen skal altid være sat på blenderdrevet, når maskinen er i gang.

- Sæt røreskålen (6) på og drej den **mod højre** indtil stop (skålnæse i åbning på grundmodel).
- Isæt redskabet (8/9), 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 (7a) på (pil på låg på pil på greb) og drej det **mod højre** indtil stop (låg-næse skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen).
- 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).**

### 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 (8a).
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget (7a) med stopper (7c) på.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- Stil grebet på **0**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen (7c) ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (7b).

**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 (8b).
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget (7a) med stopper (7c) på.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- Stil grebet på **1**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen (7c) ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (7b).

### Snitteskive og råkostjern

- Snitteskive (9b) til f.eks. agurker, kål og rødbeder.
- Råkostjern (9c) til råkost af f.eks. gulerødder og selleri.

- Skære-riveskive (9d) til skæring og rivning
- Pommefrites-jern (9e) 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 (9a).
- Isæt snitteskiven eller råkostjernet (9b/9c/9d) Den ønskede side på skiven skal vende op.
- Sæt låget (7a) på.
- Stil grebet på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.
- Påfyld ingredienserne (7b) og skub dem ned med stopperen (7c) 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.

### Blender

#### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev!**

*Stik aldrig hånden ned i blenderen. Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når maskinen står helt stille.*

#### **Risiko for skoldning!**

*Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg. Påfyld maks. 0,4 liter varm væske.*

#### **Pas på!**

#### **Blenderen kan beskadiges.**

*Bearbejd ikke dybfrosset frugt og grønt. Blenderen skal altid være fyldt med ingredienser, når den er i gang.*

## Arbejde med blenderen

Sæt skål (6) og låg (7a) på maskinen og lås dem fast. Tag redskaberne ud af skålen!

Tag redskaberne ud af skålen!

- Tag beskyttelseskappen (2) af.
- Sæt blenderen (10) på og drej den **mod venstre** indtil stop.
- Påfyld ingredienserne, se „Opskrifter/ ingredienser/forarbejdning”.  
Max. mængde, væske = 1 liter (skummende eller varme væsker max. 0,4 liter).  
Optimal bearbejdningmængde, fast konsistens = 100 gram.
- Sæt låget (11a) på og drej det helt mod venstre.
- Stil grebet på det ønskede trin, se „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning”.

## Efter arbejdet med blenderen

- Stil grebet på **0**.
- Drej blenderen **mod højre** indtil stop og tag den af.
- Drej låget **mod højre** og tag det af.

**Tip:** Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug, se „Rengøring og pleje”.

## Påfyldning af flere ingredienser

- Stil grebet på **0** (eller som angivet i opskriften).
  - Tag låget (11a) af og påfyld ingredienserne eller
  - tag tragten ud af låget og påfyld faste ingredienser lidt eller lidt gennem åbningen (11b)
- eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragten (11c).

## 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

Benytt 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 deformeret.

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.

## Rengøring af blender

### Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at kunststoffet angribes (f.eks. æteriske olier i krydderier).

Låg og tragt kan tåle opvaskemaskine. Blenderbeholderen må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke sættes i blød).

## Opbevaring

- Sæt beskyttelseskappen (blenderdrev) på (billede 2).
- Sæt skål med tilbehør på (billede 6).
- Oprul ledningen (billede 3).

## Ekstratilbehør

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

### Billede 12

#### Saftcentrifuge

til presning af kernefrugt, bærfrugt, stenfrugt og grøntsager.

### Billede 13

#### Citruspresse

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

## 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.

## 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.
	2		<b>Kød, lever</b> (til hakket kød, tartar osv.) Mængde: 10 g–500 g ● Fjern knogler, brusks, 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.

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	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. 1,5–2 min.	<b>Jordbærsorbet</b> 250 g frosede jordbær 100 g flormelis 180 ml fløde <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for maskinen, da massen ellers klumper. Rør til der dannes en cremet isblanding.</li> </ul>
	1		<b>Piskede æggehvider</b> 2 til 6 æggehvider
	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 <ul style="list-style-type: none"> <li>● Stil mælken i fryseren i 3–3,5 time (undgå brug af glasflasker).</li> <li>● Kom herefter mælken i skålen og pisk den til fast skum.</li> <li>● Tilsæt 3–4 spsk opløseligt drikkepulver og rør det hele igennem.</li> </ul>
	2/M		<b>Nødder, mandler</b> Mængde: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fjern alle skaller, da blenderkniven ellers bliver uskarp.</li> </ul> Forarbejdes indtil den ønskede konsistens er nået.

Redskab	Trin	Tid (sekunder)	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
	2/M		<b>Purering af frugt eller grønt</b> (æblemos, spinat, gulerodspure, tomatpure; rå eller kogt) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kom ingredienser og krydderier i blenderen og purér det.</li> </ul>
	2		<b>Vanille-banan-milk-shake</b> 2 bananer 60 g vanilleis (ca. 2 toppede spsk) 2 lille pakke vanillesukker ca. 250 ml mælk <ul style="list-style-type: none"> <li>● Skræl bananerne og skær dem i mindre stykker. Kom bananstykker, is, vanillesukker og mælk i blenderen.</li> </ul>
	2		<b>Chokolade-mælk</b> 80 g–100 g chokolade ca. 400 ml varm mælk <ul style="list-style-type: none"> <li>● Hak chokoladen i små stykker i blenderen. Tilsæt den varme mælk og blend det hele kort.</li> </ul>
	1 og 2		<b>Mayonnaise</b> 1 æg 1 tsk sennep 150–200 ml olie 1 spsk citronsaft eller eddike 1 knivspids salt 1 knivspids sukker Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Æg, sennep, citronsaft, salt og sukker kommes i blenderen og blandes i nogle sekunder på trin 1.</li> <li>● Stil blenderen på trin 2. Hæld langsomt olie gennem hullet i låget og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.</li> </ul> Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid.

## Denne maskinen er beregnet for bruk i husholdning og ikke for industriell bruk.

Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider, se kapittel "Oppskriftseksempler".

Maskinen er vedlikeholdsfri.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige modeller med forskjellig tilbehør.

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 Beskyttelseslokk for drev

Settes på når maskinen ikke er i bruk.

##### 3 Kabeloppvikling

##### 4 Luftehull

##### 5 Sugefötter

Sett maskinen på et glatt og rent underlag

#### Bolle med tilbehør/verktøy

##### 6 Bolle

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

##### 7a 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).

##### b Påfyllingsåpning

Ta av støteren og fyll på tilsetningene.

##### c Støteren (= målebeger)

Ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves etter.

##### 8a Kutttekniv

##### b Vispeskive

##### 9a Skiveholder

for å holde fast skivene.

##### b Skjæreskive, tykk/tynn

##### c Høvleskive, grov, fin

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

##### d Skjære-riveskive

##### e Pommefrites skive

## Mikser

### 10 Miksebeger

Settes på og dreies mot klokken retning inntil det stopper.

### 11aLokk

Settes på og dreies mot klokken retning.

#### b Påfyllingsåpning

Ta av trekten og fyll på tilsetningene.

#### c Trakt

Fyll på flytende tilsetninger.

## Sikkerhetshenvisninger

### Fare for strømstøt!

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 dypes 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.


Arbeid kun med påsatt beskyttelseslokk (mikserdrift).

- Sett på eltebollen (6) og drei den i klokken retning til den stopper ("Nesen" på bollen må være i sprekken på basismaskinen).
- Sett på verktøyet (8/9) 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 (7a) (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).
- 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).**

### 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 (8a).
- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket (7a) med støteren (7c).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se „oppskrifter/ingredienser/bearbeiding“.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0**.
- Ta ut støteren (7c) og fyll på tilsetningene igjennom påfyllingsåpningen (7b).

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

### Vispeskive


For fløte, stiv eggehvite, shakes.

- Sett inn vispeskiven (8b).
- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket (7a) med støteren (7c).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se „oppskrifter/ingredienser/bearbeiding“.
- For å fylle på tilsetninger, stilles dreiebryteren på **1**.
- Ta ut støteren (7c) og fyll på tilsetningene igjennom påfyllingsåpningen (6b).

### Kutteskiver

- Skjæreskive (9b)  
f. eks. for skjæring av agurk, kål, rødbeter, kålrabi.
- Høvleskive (9c)  
f. eks. for å høvle gulrot, selleri.

- Skjære-riveskive (9d)  
For skjæring og riving:
- Pommefrites skive (9e)  
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 (9a).
- Sett inn kutteskiven (9b/9c/9d). Den ønskede skjære-/høvlesiden oppover.
- Sett på lokket (7a).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se „oppskrifter/ingredienser/bearbeiding“.
- Fyll på det som skal skjæres eller høvles (7b) og skyv det ned med støteren (7c) litt etter litt uten stort trykk.

**Henvisning:** 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.

### Mikser

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

*Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i mikseren du må kun arbeide med påsatt beskyttelseslokk. Sett på/ta av mikseren kun når maskinen står stille.*

 **Fare for skolding!**

*Ved bearbeiding av varme ting, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll på maksimalt 0,4 liter varm væske.*

### Obs!

**Mikseren kan bli skadet.**

*Ikke arbeid med dypfrossen frukt eller grønnsaker.*

*Ikke la mikseren gå når den er tom.*



## Miksing

Under driften av mikseren må bollen (6) og lokket (7a) være satt på og må være låst fast.

Ta verktøyet ut av bollen!

- Ta av lokket på drevet (2).
- Sett på miksebegeret (10) og dreii det mot klokken retning inntil det stopper.
- Fyll på ingrediensene, se „oppskrifter/ ingredienser/bearbeiding“.  
Maksimal mengde, flytende væske = 1 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).  
Optimal mengde, faste ingredienser = 100 gram.
- Sett på lokket (11a) og dreii det fast mot klokken retning.
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se „oppskrifter/ingredienser/bearbeiding“.

## Etter miksing

- Sett dreiebryteren på 0.
- Dreii mikseren i klokken retning inntil den stopper og ta den av.
- Dreii lokket i klokken retning inntil det stopper og ta det av.

**Tips:** Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk, se „Rengjøring og pleie“.

## Påfylling av tilsetninger

- Sett dreiebryteren på 0 (eller slik som angitt i oppskriften).
- Ta av lokket (11a) og fyll på tilsetningene igjennom åpningen.

eller

- ta trakten av lokket og fyll de faste tilsetningene på litt etter litt igjennom etterfyllingsåpningen (11b).

eller

- fyll flytende væsker inn igjennom trakten (11c).

## 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 kuttesskivene 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.

### Rengjøring av mikseren

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

Mikserkniven må ikke berøres med hendene.

For rengjøring bør det brukes en børste.

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruken. Dermed blir ikke noe klebet fast og kunststoffet blir ikke angrepet. (f. eks. av eteriske oljer i krydder).

Lokket og trakten kan vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke vask miksebegeret i oppvaskmaskinen, men rengjør det under rennende vann (ikke la det bli liggende i vannet).

## Oppbevaring

- Sett på beskyttelseslokket for drevet (mikser-drevet) (bilde 2).
- Sett på bollen med tilbehør (bilde 6).
- Vikle opp kabelen (bilde 3).

## Ekstra tilbehør

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

### Bilde 12

#### Saftsentrifuge

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

### Bilde 13

#### Sitruspresse

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

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

Endringer forbeholdes.

## 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 (panermel)</b> Mengde: 1 til 4 eggehviter ● Rundstykkene deles i båter bearbeides til ønsket størrelse.
	2		<b>Kjøtt, lever</b> (for kjøttdeig, karbonadedeig, osv.) Mengde: 10 g til 500 g ● Fjern knoker, bruskk, 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.

Verktøy	Trinn	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	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 ½ sitron (eller sitronaroma) Ingrediensene bør ha samme temperatur Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted.
	2	ca. 1 min	<b>Rørt formkakeideig</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.
	2	ca. 1,5 min til 2 min	<b>Jordbærsorbet</b> 250 g frosne jordbær 100 g melis 180 ml kremfløte (1 beger) ● 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.
	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 ● La H-melken fryse litt i fryseskapet i 3 til 3,5 timer (ikke bruk glassflaske). ● Visp den deretter i bollen til et fast skum. ● Deretter helles det på 3–4 ss instantpulver og røres kort om.
	2/M		<b>Nøtter, mandler</b> Mengde: 200 g til 400 g ● Fjern skallene helt, ellers blir mikserknivene sløve Bearbeides til ønsket størrelse.

Verktøy	Trinn	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	2/M		<b>Mosing av frukt eller grønnsaker</b> (Eplemos, spinat, gulrot-, tomatpuré; rå eller kokt) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ingrediensene og krydder legges samtidig i mikseren og bearbeides til puré.</li> </ul>
	2		<b>Vanilje-banan-melk</b> 2 bananer 60 g vaniljeis (ca. 2 toppete ss) 2 pk. vaniljesukker ca. 250 ml melk <ul style="list-style-type: none"> <li>● Legg de skrellede bananstykkene med is</li> </ul>
	2		<b>Varm sjokolade</b> 80 g til 100 g sjokolade ca. 400 ml varm melk <ul style="list-style-type: none"> <li>● mal sjokoladen i mikseren, hell på den varme</li> </ul>
	1 og 2		<b>Majones</b> 1 egg 1 teskje sennep 150 til 200 ml olje 1 spiseskje sitronsaft eller eddik 1 knivsodd salt 1 knivsodd sukker Ingrediensene bør ha samme temperatur <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 1.</li> <li>● Slå mikseren over på trinn 2. La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks til majonesen har fått riktig konsistens.</li> </ul> Majonesen må brukes opp snart, da den ikke tåler lang lagring.

## Denna produkt är en hushållsapparat och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning.

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.

## Översikt bilderna

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 Skyddslock över drivuttag

Ska alltid sitta på mixeruttaget när mixern inte används.

#### 3 Sladdupprullning

#### 4 Ventilationsspringor

#### 5 Sugfötter

Ställ matberedaren på plant, rent och torrt underlag.

### Blandarskålen med tillbehör/verktyg

#### 6 Blandarskål

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

#### 7a 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).

#### 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.

#### 8a Multifunktionskniv

#### b Vispskivan

#### 9a Skivhållare

Riv- och skärskivorna placeras i skivhållaren.

#### b Skärskiva – tunt/tjockt

#### c Strimmelskiva – grov/fin

Finns att köpa i fackhandeln när de inte medföljer leveransen.

#### d Skär- och strimmelskivan

#### e Pommefrites-skiva

### Mixern

#### 10 Mixerbägare

Ställ bägaren på drivuttaget och vrid moturs till stoppet.

#### 11a Lock

Sätt locket på bägaren och vrid moturs till stoppet.

#### b Mataröppning/påfyllningsöppning

Ta bort tratten och fyll på ingredienserna genom öppningen.

#### c Tratt

Låt tratten sitta i öppningen när du fyller på flytande ingredienser.

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspanningen 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.

Skador på matberedaren, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor.

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

 **Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör som roterar!**

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.


Kontrollera att skyddslocket sitter fast över mixeruttaget enligt bild 2.

- Ställ blandarskålen (6) på drivuttaget och vrid **medurs** till stoppet (kilen vrids in i öppningen på motorstativet).
- Sätt in önskat tillbehör (8/9) på sätt som tidigare beskrivits för resp. tillbehör. Beträffande val av tillbehör, se avsnittet "Recept" längre fram i bruksanvisningen.
- Mät upp och tillsätt ingredienserna på sätt som tidigare nämnts för resp. tillbehör. Beträffande ingredienser, se resp. recept.
- Sätt locket (7a) på blandarskålen (pilen på locket ska vara riktad mot pilen på handtaget) och vrid **medurs** till stoppet (kilen vrids in i öppningen på motorstativet).
- 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).**

### Multifunktionskniv

Lämplig för att finfördela, hacka och knåda.

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

Ta aldrig knivarna i skärytorna utan enbart i plastskaffet som knivarna är fästade i.

- Sätt i kniven (8a).
- Håll ingredienserna i bågaren.
- Sätt på locket (7a) med påmataren (7c) 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 (7c) och fyll på genom matarröret (7b).

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

### Vispskivan


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

- Sätt i vispskivan (8b).
- Håll ingredienserna i bågaren.

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

### Riv- och skärskivorna

- Vändbar skärskiva (9b) för t.ex. potatis, gurka, kål, rödbetor, kålrabbi
- Vändbar rivskiva (9c) för t.ex. morötter, selleri.
- Skär- och strimmelskivan (9d) Lämplig för att strimla/skära
- Pommies frites-skiva (9e) Var noga med hur skivan sätts fast (se bilden).

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

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

### Obs!

**Knivar och skärytor kan bli slöa.**

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

- Sätt i skivhållaren (9a).
- Placera önskad riv-/skärskiva (9b/9c/9d) i skivhållaren. Vänd önskad sida uppåt.
- Sätt på locket (7a).
- Vrid strömvredet till önskad hastighet (se resp. recept).
- Lägg det som ska skivas/rivas i matarröret (7b) och tryck lätt med påmataren (7c).


**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.

### Mixern

 **Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!**

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i stativet. Starta aldrig matberedaren förrän locket sitter på. Matberedaren ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget.

### **Risk för skållskador!**

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll aldrig i mera än max. 0,4 liter het vätska.

#### **Obs!**

#### **Mixern kan skadas!**

Mixa aldrig djupfrysta frukter eller grönsaker. Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

#### **Gör så här**

**Mixern går inte att starta förrän även blandarskålen (6) med locket (7a) på sitter på sitt drivuttag. Ta bort ev. tillbehör/verktyg ur blandarskålen!**

- Ta bort locket (2) över drivuttaget.
- Ställ bägaren (10) på drivuttaget och vrid **moturs** till stoppet.
- Håll ingredienserna i bägaren, se resp. recept.  
Max. mängd flytande vätska = 1 liter (skummande eller het vätska max. 0,4 liter)  
Max. mängd torra ingredienser = 100 gram.
- Sätt locket (11a) på bägaren och vrid moturs tills det sitter fast.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet (se resp. recept).

#### **När du mixat färdigt**

- Vrid strömbrytaren till hastighet **0**.
- Vrid mixern **medurs** till stoppet och ta av den.
- Vrid locket **medurs** och ta bort det.

**Vi rekommenderar** att mixern rengörs genast efter användning, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

#### **Så här fyller du på med mera ingredienser**

- Vrid strömbrytaren till läge **0** (eller läge som anges i receptet).
- Ta bort locket (11a) och fyll på med mera ingredienser

eller

- ej flytande ingredienser: Ta bort tratten ur påfyllnadsöppningen och fyll på enligt (bild 11b)

eller

- flytande ingredienser: Fyll på genom tratten enligt bild (11c).

### **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.

#### **Rengöra mixern**

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

Ta aldrig i knivarna med händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Rengör mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (av eteriska oljor i kryddor, t.ex. kardemumma, anis).

Locket och tratten kan rengöras i diskmaskin. Mixerbägaren får inte rengöras i diskmaskin utan enbart under rinnande vatten (men låt den inte ligga i blöt).

## Förvaring

- Sätt skyddslocket över mixeruttaget (bild 2).
- Ställ blandarskålen med tillbehör på uttaget (bild 6).
- Linda ihop sladden (bild 3).

## Extra tillbehör

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

### Bild 12

#### Råsaftcentrifug

lämplig till kärnfrukter, bär, stenfrukter, grönsaker.

### Bild 13

#### Citruspress

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

## 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.

## 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		<b>Kött, lever</b> (till köttfärs, råbiff) Minst 10 g – max 500 g ● Skär bort ben, brosk, skinn och senor. Tärna köttet. Färser, fyllningar och pastejer: ● Blanda köttet (nöt, gris, kalv, fågel och även fisk) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i matberedaren till slät konsistens.



Tillbehör	Hastighet	Bearbetningstid	Recept med ingredienser och arbetsgång
	2	30 sek	<p><b>Vetebröd</b>  75 g smör eller margarin  3 dl mjölk  ca 8 dl vetemjöl (480 g)  25 g färsk jäst  ½ tsk salt  ½–¾ dl socker  1½ tsk mald kardemumma  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 margarin, 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. 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 min	<p><b>Saftig sockerkaka</b>  4 ägg  250 g socker  1 tsk vaniljsocker  100 g smör eller margarin (rumsvarmt)  max. 500 g mjöl  1 tsk bakpulver  1½ dl mjölk  Blanda degen tills den är slät och inte innehåller några klumpar.</p>
	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>
	2/M		<p><b>Nötter, mandel</b>  Minst 200 g – max 400 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Avlägsna först ev. skal helt och hållet, annars gör de knivbladen slöa. Finfördelas efter önskemål.</li> </ul>

Tillbehör	Hastighet	Bearbetningstid	Recept med ingredienser och arbetsgång
	2		<p><b>Mjök med choklad</b>  80–100 g choklad  ca. 4 dl het mjök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finfördela chokladen i mixern, tillsätt den heta mjöklken och blanda snabbt.</li> </ul>
	1 och 2		<p><b>Majonnäs</b>  1 ägg  ½ tsk fransk senap  1½–2 dl matolja (max 4 dl)  1 msk citronsaft eller vinäger  1 krm salt  1 krm socker</p> <p>Matolja och ägg bör ha samma temperatur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blanda ihop samtliga ingredienser utom oljan på hastighet 1.</li> <li>• Öka till hastighet 2 och häll därefter i matoljan sakta i en jämn tjock stråle genom matarröret.</li> </ul> <p>Majonnäsen får tjock konsistens. Hållbar ca 1 vecka i kylskåp.</p>

## Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön.

Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja, katso kappale »Ruokaohje-esimerkkejä«.

Laite on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille, joiden varusteet ovat erilaisia.

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

## Laitteen osat

### Käännä esiin kuvasivut.

#### Peruslaite

##### 1 Valitsin

O = seis

M = jaksottainen käyttö (suurin kierrosnopeus, pidä valitsinta painettuna)

Nopeusalueet 1–2, käyttönopeudet:

Nopeusalue 1 = alhaisin kierrosnopeus

Nopeusalue 2 = suurin kierrosnopeus

##### 2 Suojakansi

Aseta paikoilleen, kun tehosekoitinta ei käytetä.

##### 3 Johdon kelaus

##### 4 Ilmankiertoaukot

##### 5 Kumitassut

Koneen sijoittamiseksi sileälle ja puhtaalle alustalle.

#### Kulho varusteineen/varusteet

##### 6 Kulho

Aseta kulho paikoilleen ja käännä oikealle vasteeseen asti (Kulhon nokka peruskoneeseen aukkoon).

##### 7a Kansi

Aseta kansi paikoilleen (kannen nuoli kahvan nuolta vasten) ja käännä oikealle vasteeseen asti (kannen nokka peruskoneeseen aukkoon).

##### b Täyttöaukko

Irrota survin ja lisää ainekset kulhoon.

##### c Survin (= mitta-astia)

Viipaloitavien tai raastettavien ainesten syöttämiseen.

##### 8a Monitoimiterä

##### b Vatkainterä

##### 9a Teränpidin

terien kiinnittämiseen

##### b Viipaloiminterä – paksu/ohut

##### c Raastinterä – karkea/hieno

Saatavissa alan liikkeistä, jollei vakiovarusteena.

##### d Viipaloiminterä-raastinterä

##### e Ranskanperunaterä

## Tehosekoitin

### 10 Sekoituskulho

Aseta paikoilleen ja käännä vasemmalle vasteeseen asti.

### 11a Kansi

Aseta kansi paikoilleen ja käännä vasemmalle.

#### b Täyttöaukko

Irrota suppilo ja lisää ainekset.

#### c Suppilo

Nestemäisten ainesten lisäämiseen.

## Turvallisuusohjeita

### Sähköiskun vaara!

Liitä kone ainoastaan tyyppikilvessä 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 turvallisuudestaan.

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. liitäntäjohdon vaihdon, saa tehdä turvallisuusyistä vain valtuutettu huoltoliike.

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

## Käyttö

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

## Alkuvalmistelu

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

## Kulho varusteineen/varusteet

### **Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumiswaara!**

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

Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

Työskentele vain suojakannen ollessa paikoillaan (tehosekoittimen käyttöäkseli).

- Aseta kulho (6) paikoilleen ja käännä **oikealle** vasteeseen asti (Kulhon nokka peruskoneen aukkoon).
- Kiinnitä työväline (8/9), kuten vastaavassa kappaleessa neuvotaan. Työvälineen valinta, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Täytä ainekset kulhoon, kuten vastaavassa kappaleessa neuvotaan. Valinta katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Aseta kansi (7a) paikoilleen (kannen nuoli kahvan nuolta vasten) ja käännä **oikealle** vasteeseen asti (kannen nokka peruskoneen aukkoon).
- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.

**Laite käynnistyy vain, kun kulho ja kansi ovat paikoillaan ja lukittuneet kunnolla kiinni (molemmat nokat peruskoneen aukossa).**

### Monitoimiterä

hienontaa, silppuaa ja vaivaa.

### **Varo terävää terää – loukkaantumiswaara**

Tartu terään vain muovikahvasta (yläpäästä).

- Kiinnitä terä (8a).
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi (7a) ja survin (7c) paikoilleen.
- Aseta valitsin (1) haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0**.
- Irrota survin (7c) ja lisää ainekset kulhoon täyttöaukon (7b) kautta.

**Ohje:** Karkeusaste hienonee käsittelyajan pidentyessä.

### Vatkainterä

kermavaahdon, valkuaisvaahdon, pirtelöiden valmistamiseen.

- Kiinnitä vatkainterä (8b).
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi (7a) ja survin (7c) paikoilleen.
- Aseta valitsin (1) haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.

- Kun lisää aineksia, aseta valitsin asentoon **1**.
- Irrota survin (7c) ja lisää ainekset kulhoon täyttöaukon (7b) kautta.

### Hienonnusterät

- viipalointiterä (9b)  
esim. kurkun, kaalin, punajuurien, kyssäkaalin viipalointiin
- raastinterä (9c)  
esim. porkkanoiden, sellerin raastamiseen
- ranskanperunaterä (9d)  
esim. porkkanoiden, sellerin raastamiseen
- Ranskanperunaterä (9e)  
varmista, että terä on kiinnitettäessä oikeassa asennossa (katso kuva)

### **Varo terävää terää – loukkaantumiswaara**

Tartu hienonnusteriin vain muovikahvasta.

### Huom.!

#### Terät voivat tylsyä

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

- Kiinnitä teränpidin (9a).
- Kiinnitä hienonnusterä (9b/9c/9d) paikoilleen haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin.
- Aseta kansi (7a) paikoilleen.
- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.
- Täytä viipaloitavat tai raastettavat ainekset (7b) ja työnnä ne kulhoon survimella (7c). 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.

### Tehosekoitin

#### **Loukkaantumiswaara terävien terien/ pyörivän käyttöäkselin johdosta!**

Älä tartu monitoimikoneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen. Käytä tehosekoitinta vain, kun kansi on paikoillaan. Irrota /kiinnitä tehosekoitin vain koneen ollessa pysähdyksissä.

### **Palovamman vaara!**

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa nestettä korkeintaan 0,4 litraa.

### **Huom.!**

#### **Tehosekoitin voi vaurioitua.**

Älä käsittele pakastemarjoja tai -vihanneksia. Älä käytä tehosekoitinta tyhjäkäynnillä.

### **Tehosekoittimen käyttö**

Kun käytät tehosekoitinta, kulhon (6) ja kannen (7a) pitää olla paikoillaan ja lukittuna. Muista poistaa varusteet kulhosta!

- Poista suojakansi (2).
- Aseta tehosekoitin (10) paikoilleen ja käännä **vasemmalle** vasteeseen asti.
- Täytä ainekset sekoittimeen, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«. Maksimimäärä nesteitä = 1 litraa; (maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä 0,4 litraa) Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 100 grammaa.
- Aseta kansi (11a) paikoilleen ja käännä vasemmalle.
- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«.

### **Käytön jälkeen**

- Valitse nopeudeksi **0**.
- Käännä tehosekoitinta **oikealle** vasteeseen asti ja irrota.
- Käännä kantha **oikealle** ja irrota.

**Ohje:** Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso »Puhdistus«.

### **Ainesten lisääminen**

- Käännä valitsin asentoon **0** (tai kuten ruokaohjeessa neuvotaan).
- Irrota kansi (11a) ja lisää ainekset tai
- poista suppilo kannesta ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon (11b) kautta kulhoon
- tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon kautta (11c).

### **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.

### **Kulho ja varusteiden puhdistus**

#### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara**

Tartu monitoimiterrään ja hienonnusteriin vain muovikahvasta.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Aseta monitoimiterrä astianpesukoneeseen aukkupuoli alaspäin niin, ettei terä vaurioita muita pestäviä osia.

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

### **Tehosekoittimen puhdistus**

#### **Loukkaantumisvaara terävien terien johdosta!**

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen. Niin siihen ei jää mitään muovipintaa syövyttäviä aineita (esim. mausteiden eteerisiä öljyjä).

Kannen ja suppilon voit pestä astianpesukoneessa. Älä pese sekoituskulhoa astianpesukoneessa, vaan juoksevan veden alla (älä jätä kulhoa veteen).

### **Säilytys**

- Aseta suojakansi paikoilleen (tehosekoittimen käyttöäksell) (kuva 2).
- Aseta kulho paikoilleen varusteineen (kuva 6).
- Kelaa liitäntäjohto säilytystilaan (kuva 3).

## Lisävaruste

(saatavissa kodinkoneliikkeistä, jos varusteet eivät sisälly toimitukseen)

### Kuva 12

#### Mehulinko

tuoremehun valmistamiseen siemenhedelmistä, marjoista, kivellisistä hedelmistä, vihanneksista

### Kuva 13

#### Sitruspuserrin

sitruhedelmien, esim. appelsiinien, greippien, sitruunoiden puseruttamiseen.

## Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

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








## Takuu





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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Ruokaohjeet/ainekset/käsittely

Työväline	Nopeusalue	Käyttö-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 ● Silppua 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.
	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		<b>Liha, maksa</b> (jauhelihaan, tartarpiiviin jne.) Määrä: 10 g – 500 g ● Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Paloittele liha. Lihataikinan, täytteen ja pasteijan valmistus: ● Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu, mutta myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa ja alusta taikinaksi.

Työväline	Nopeus-alue	Käyttö-aika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
	2	n. 1 min	<b>Hiivataikina</b> max. 500 g jauhoja 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa 225 ml haaleaa maitoa 1 muna ripaus 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	n. 1 min	<b>Kakkutaikina</b> 4 munaa 250 g sokeria 1 tl vaniljasokeria 250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä) max. 500 g jauhoja 1 tl leivinjauhetta 125 ml maitoa Sekoita niin kauan, kunnes taikina on sileä ja tasainen.
	2	n. 1,5–2 min	<b>Mansikkasorbetti</b> 250 g pakastemansikoita 100g tomusokeria 180 ml kermaa ● Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muutoin ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes syntyy kernaista 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 kaakojuuhetta (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 kaakaojuuhetta ja sekoita hetken.
	2/M		<b>Pähkinät, mantelit</b> Määrä: 200 g – 400 g ● Poista kuoret, muuten terä tylsyy. Rouhi sopivan hienoksi

Työväline	Nopeusalue	Käyttö-aika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
	2/M		<b>Hedelmien tai vihannesten soseuttaminen</b> (omenasose, pinaatti, porkkana-, tomaattisose; raakoina tai keitettynä) ● Laita ainekset ja mausteet yhdessä tehosekoittimeen ja soseuta.
	2		<b>Vanilja-banaani-pirtelö</b> 2 banaania 60 g vaniljajäätelöä (n. 2 ruokalusikallista) 2 tl vaniljasokeria noin 250 ml maitoa ● Laita kuoritut ja paloitellut banaanit jäätelön ja vaniljasokerin kanssa tehosekoittimeen.
	2		<b>Suklaamaito</b> 80 g – 100 g suklaata noin 400 ml kuumaa maitoa ● Hienonna suklaa tehosekoittimessa, kaada sekaan kuuma maito ja sekoita hetken.
	1 ja 2		<b>Majoneesi</b> 1 muna 1 tl sinappia 150–200 ml öljyä 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua ripaus suolaa ripaus sokeria Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. ● Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 1. ● Kytke tehosekoitin nopeudelle 2, kaada öljyä hitaasti kulhoon suppilon läpi ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu. Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.



**Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo.**

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

O/off = Parada

M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de evoluciones; 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 Tapa protectora del motor

Se deberá montar durante los tiempos de inactividad del aparato.

#### 3 Recogecable

#### 4 Rendijas de ventilación

#### 5 Soportes con ventosas

Para fijar el aparato sobre superficies lisas y limpias

### Recipiente de mezcla con accesorios

#### 6 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).

#### 7a 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).

#### 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.

#### 8a Cuchilla para mezclar, batir y triturar

#### b Disco para batir

#### 9a Soporte portadiscos

Para montar las cuchillas y discos.

#### b Cuchilla cortadora, grueso/delgado

#### c Disco rallador, grueso/fino

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

#### d Disco para rallar y cortar

#### e Disco para cortar patatas fritas

### Batidora

#### 10 Jarra batidora

Colocarlo sobre el aparato y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta alcanzar el tope.

#### 11a Tapa

Colocarla siempre sobre el vaso y fijarla al mismo girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj).

#### b Abertura para incorporar alimentos

Retirar el embudo e incorporar los ingredientes que fueran necesarios.

#### c Embudo

Para agregar ingredientes líquidos

## 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 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. Trabajar siempre con la tapa puesta (accionamiento de la batidora).*

- Colocar el recipiente (6) 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 (8/9) 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 (7a) sobre el bol (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del asa del bol). **Gírala 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).
- 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).**

**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 (8a) en su emplazamiento.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa (7a) con empujador (7c).
- 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 (7c) de su emplazamiento y agregar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (7b).

**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 (8b) en su emplazamiento.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa (7a) con empujador (7c).
- 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 (7c) de su emplazamiento y agregar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (6b).

## Cuchillas y discos para rallar, picar y cortar

- Cuchilla cortadora (9b)  
para cortar o picar pepino, col, remolacha colorada, colinabo.
- Disco rallador (9c)  
para rallar zanahoria, apio, etc.
- Disco para rallar y cortar (9d)  
Rallar y cortar
- Disco para cortar patatas fritas (9e)  
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 (parmesano), nueces y nabos.

- Montar el soporte portadiscos (9a).
- Montar la cuchilla o disco (9b/9c/9d) apropiado. Colocar el disco reversible para cortar y rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba.
- Colocar la tapa (7a) 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 (7b), 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. Retirarla.
- Girar el bol **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. Retirarlo.
- Extraer el accesorio (cuchilla o disco) empleado.

## Batidora

### ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/del accionamiento giratorio!

¡No tocar nunca con las manos la cuchilla montada en el aparato!

Trabajar siempre con la cuchilla de la batidora correctamente fijada y la tapa de protección colocada. Montar o desmontar la batidora sólo con el aparato parado.

### ¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente en la batidora.

### ¡Atención!

La batidora puede sufrir daños.

No elaborar en la batidora fruta o verdura congelada.

No hacer funcionar la batidora en vacío.

## Trabajar con la batidora

Para trabajar con la batidora es imprescindible que el bol (6) esté montado en su emplazamiento. La tapa (7a) tiene que estar asimismo montada y bloqueada en su posición. ¡Retirar previamente cualquier accesorio que pudiera haber en el interior del recipiente de mezcla!

- Retirar la tapa protectora del motor (2).
- Montar el vaso de la batidora (10) en el aparato. Girarlo **hacia la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes en el vaso de la batidora. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración». Máxima cantidad de líquido admisible = 1 litros (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,4 litros). Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 100 gramos.
- Montar la tapa (11a) sobre el aparato y apretarla, girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».

## Tras concluir el trabajo con la batidora

- Colocar el mando giratorio en la posición **0**.
- Girar el vaso de la batidora **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirarlo.
- Girar la tapa del vaso de la batidora **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirarla.

**Consejo práctico:** Se recomienda limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

### Agregar o reponer ingredientes

- Colocar el mando giratorio en la posición «0» (o ejecutar las operaciones que se describen en la receta).
- Retirar la tapa (11a) e incorporar los ingredientes
- 
- Retirar el embudo de la tapa y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura (11b)
- 
- Agregar los ingredientes líquidos a través del embudo (11c).

## Localización de averías

### Avería

El aparato no se pone en marcha.

#### Posible 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.

## Limpiar la batidora

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

*No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.*

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.

La tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas. ¡No lavar el vaso en el lavavajillas! Limpiarlo siempre bajo el chorro de agua del grifo. ¡No sumergirlo nunca en el agua!

## Guardar

- Montar la tapa protectora sobre el motor (Fig. 2).
- Montar el bol con los accesorios necesarios (Fig. 6).
- Enrollar el cable (Fig. 3.)

## Accesorio opcional

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

### Figura 12

#### Licudadora

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 13

#### Exprimidor

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

## 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.

## 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.

Accesorio-necesario	Nivel	Dura-ción	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	2		<p><b>Queso curado (por ejemplo parmesano)</b>            Cantidad: 10 hasta 200 gramos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar el queso hasta alcanzar el grado deseado.</li> </ul>
	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, cartilagos, 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)            Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura.            Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar ('levar') la masa en un lugar templado.</p>
	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>
	2/M		<b>Nueces, almendras</b> Cantidad: 200 hasta 400 gramos <ul style="list-style-type: none"> <li>● Eliminar completamente las cáscaras, de lo contrario, la cuchilla puede perder su afilado.</li> </ul> Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado
	2/M		<b>Triturar frutas o verduras</b> (Preparar purés de manzana, de espinacas o de tomates, con productos crudos o cocidos) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poner los ingredientes y las especias en la batidora; triturarlos hasta alcanzar el grado deseado.</li> </ul>
	2		<b>Batido de leche y plátano</b> 2 plátanos 60 gramos de helado de vainilla (aprox. dos cucharadas soperas colmadas) 2 sobrecito de azúcar de vainilla aprox. 250 ml de leche <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poner los trozos de plátano, pelados, con el helado, el azúcar de vainilla y la leche en la batidora. Batir la mezcla hasta alcanzar el grado deseado.</li> </ul>
	2		<b>Batido de leche</b> 80 hasta 100 gramos de chocolate aprox. 400 ml de leche caliente <ul style="list-style-type: none"> <li>● Triturar el chocolate, agregar la lecha caliente y mezclar brevemente.</li> </ul>
	1 y 2		<b>Mayonesa</b> 1 huevo 1 cucharilla de mostaza 150-200 ml de aceite 1 cucharada soperas de zumo de limón o vinagre 1 pizca de sal 1 pizca de azúcar Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición 1.</li> <li>● Colocar el mando en la posición 2. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.</li> </ul> Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!

## Este aparelho destina-se ao uso doméstico e não industrial.

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

Ver capítulo «Exemplos de receitas».

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 Tampa de protecção do accionamento

Colocar, se o misturador não for utilizado.

#### 3 Enrolamento do cabo

#### 4 Aberturas de ventilação

#### 5 Pés tipo ventosa

Colocar o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa.

### Tigela com acessórios/Ferramentas

#### 6 Tigela

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

#### 7a Tampa

Assentar (seta da tampa 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).

#### b Abertura de enchimento

Retirar o tampão e adicionar os ingredientes.

#### c Tampão (= copo medida)

Introduzir os alimentos para cortar ou ralar.

#### 8a Lâmina para batidos

#### b Disco de bater

#### 9a Suporte de discos

para fixação dos discos.

#### b Disco de corte – grosso/fino

#### c Disco de ralar – grosso/fino

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

#### d Disco de cortar e ralar

#### e Disco para batatas fritas

### Misturador

#### 10 Copo misturador

Assentar e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.

#### 11a Tampa

Assentar, rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e apertar bem.

#### b Abertura de enchimento

Retirar a tampa e introduzir os ingredientes,

#### c Funil

Para adicionar ingredientes líquidos.

## 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.*

*Trabalhar sempre com a tampa de protecção do accionamento colocada (accionamento do misturador).*

- Assentar a tigela (6) e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (Saliência da tigela na ranhura do aparelho base).
- Aplicar os acessórios (8/9) 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 (7a) (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).
- 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).**

### 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 (8a).
- Introduzir os ingredientes.
- Colocar a tampa (7a) com o tampão (7c).
- Posicionar o selector (1) na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0**.
- Retirar o calcador (7c) e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento (7b).

**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 (8b).
- Introduzir os ingredientes.
- Colocar a tampa (7a) com o tampão (7c).
- 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 (7c) e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento (6b).

## Discos de fragmentação

- Disco de corte (9b)  
por ex. para cortar pepinos, couve, beterraba, couve-rábano.
- Disco de ralar (9c)  
por ex. para ralar cenoura, aipo.
- Disco para cortar batatas aos palitos (9d)  
para ralar e cortar
- Disco para batatas fritas (9e)  
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 (9a).
- Aplicar os discos (9b/9c/9d) com a face de corte ou de ralar para cima. Face de corte/ralar pretendida em cima.
- Colocar a tampa (7a).
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confecção».
- Introduzir os alimentos para cortar ou ralar (7b) e empurrar suavemente o tampão (7c).

**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.

## Misturador

### **Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/accionamento em rotação!**

Nunca pegar no misturador quando montado e trabalhar sempre com a tampa colocada. Desmontar/montar o misturador apenas com o aparelho completamente parado.

### **Perigo de queimaduras!**

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. No caso de ingredientes líquidos, não adicionar mais de 0,4 lt.

### **Atenção!**

**O misturador pode ficar danificado.**

Não trabalhar frutos ou legumes ultracongelados.

Não funcionar com o misturador em vazio.

## Misturar

**Para o funcionamento do misturador, têm que estar montadas e bloqueadas a tigela (6) e a tampa (7a). Retirar as ferramentas da tigela!**

- Retirar a tampa de protecção do accionamento (2).
- Montar o copo misturador (10) e rodá-lo **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio até prender.
- Adicionar os ingredientes. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confeção». Quantidade máxima, líquida = 1 litros (Líquidos que desenvolvam espuma ou quentes, máximo 0,4 litros. Quantidade ideal para trabalhar, sólidos = 100 gramas.
- Colocar e apertar a tampa (11a), rodando-a em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confeção».

## Depois de feita a mistura

- Posicionar o selector na fase **0**.
- Retirar o misturador, rodando-o **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Retirar a tampa, rodando-a **no sentido** dos ponteiros do relógio.

**Sugestão:** De preferência, limpar o misturador imediatamente depois da sua utilização, ver «Limpeza e Manutenção».

## Adicionar ingredientes

- Posicionar o selector em **0** (ou conforme indicação da receita).
- Retirar a tampa (11a) e adicionar os ingredientes

ou

- Retirar o funil da tampa e adicionar lentamente os ingredientes sólidos através da abertura (11b)

ou

- Adicionar os ingredientes líquidos através do funil (11c).

## 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.

## Limpeza do misturador

### **Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!**

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.

De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado. Deste modo, nada pode ficar agarrado e o material sintético não é atacado (por ex. devido a óleos destilados existentes nos condimentos).

A tampa e o funil podem ser lavados na máquina de loiça. O copo misturador não deve ser lavado na máquina de loiça, mas sim sob água corrente (não o deixar mergulhado em água).

## Arrumação

- Colocar a tampa de protecção no accionamento (accionamento do misturador) (Fig. 2).
- Montar a tigela com os acessórios (Fig. 6).
- Enrolar o cabo (Fig. 3).

## Acessórios especiais

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

### Fig. 12

#### Centrifugador de sumos

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

### Fig. 13

#### Espremedor de citrinos

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

## 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..





Podará 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.

Direitos reservados quanto a alterações.

## 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.
	2		<b>Queijo rijo, por ex. Parmesão</b> Quant.: 10 a 200 gr ● Partir o queijo em cubos e trabalhar até obter o grau de fragmentação pretendido.

Ferramenta	Nível	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confeção
	2		<b>Pão ralado</b> Quant.: 1 a 4 pãezinhos secos <ul style="list-style-type: none"> <li>Partir os pãezinhos em cubos e trabalhar até obter o grau de fragmentação pretendido.</li> </ul>
	2		<b>Carne, fígado</b> (para rolo de carne, bife tártaro, etc.) Quant.: 10 a 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar a carne de ossos, cartilagens, pele e nervos. Partir a carne em cubos.</li> </ul> Massas com carne, recheios e pastéis: <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	<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.
	2	ca. 1 min	<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.
	2	ca. 1 min. até 2 min.	<b>Sorvete de morango</b> 250 g de morangos congelados 100 g de açúcar em pó 180 ml de natas (cerca de 1 copo) <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>
	1		<b>Claras em castelo</b> Quant.: 2 a 6 claras
	1		<b>Natas batidas</b> Quant.: 200 a 400 g

Ferramenta	Nível	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confecção
	2	ca. 3 min	<p><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</p> <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>
	2/M		<p><b>Nozes, amêndoas</b>  Quant.: 200 a 400 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Retirar as peles, caso contrário as lâminas ficam embotadas. Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.</li> </ul>
	2/M		<p><b>Fazer purés de frutos e de legumes</b>  (mousse de maçã, espinafres, cenouras, tomates; crus ou cozidos).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Deitar os ingredientes no misturador e trabalhá-los até obter um puré.</li> </ul>
	2		<p><b>Leite com bananas e baunilha</b>  2 bananas  60 g de gelado de baunilha (ca. de duas colheres de sopa)  2 pacotinho de açúcar baunilhado  ca. 250 ml de leite</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Deitar no misturador as bananas descascadas e em pedaços, o gelado e o açúcar baunilhado.</li> </ul>
	2		<p><b>Leite com chocolate</b>  80 g a 100 g de chocolate  cerca 400 ml de leite quente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Partir o chocolate no misturador, juntar o leite quente e mexer um pouco.</li> </ul>
	1 e 2		<p><b>Maionese</b>  1 ovo  1 cl. de chá de mostarda  150–200 ml de óleo  1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre  1 pitada de sal  1 pitada de açúcar</p> <p>Os ingredientes devem estar à mesma temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Misturar todos os ingredientes (menos o óleo) durante alguns segundos na fase 1.</li> <li>● Ligar o misturador para a fase 2, adicionar lentamente o óleo através do funil e bater até que a maionese tenha a consistência pretendida. Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.</li> </ul>

## Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές-Παραδείγματα". 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 = ο μικρότερος αριθμός στροφών,

2 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών

#### 2 Καπάκι προστασίας κίνησης

Το τοποθετείτε, όταν δεν μεταχειρίζεστε το μίξερ.

#### 3 Περιτύλιξη καλωδίου

#### 4 Σχισμές αερισμού

#### 5 Βεντούζες

Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.

### Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία

#### 6 Μπολ

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

#### 7a Καπάκι

Το τοποθετείτε (βέλος στο καπάκι με βέλος στη λαβή) και το στρέφετε **στη** τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (μύτη του καπακιού στη σχισμή στη βασική συσκευή).

#### b Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών

Αφαιρείτε τον πιεστή και συμπληρώνετε υλικά.

#### c Πιεστής (= ποτήρι μετρήσεως)

Πιέζετε τα τρόφιμα που κόβετε ή τρίβετε.

#### 8a Μαχαίρι κοπής

#### b Δίσκος χτυπήματος

#### 9a Φορέας δίσκων

για την υποδοχή των δίσκων

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

#### c Δίσκος τριψίματος – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

διατίθενται στα ειδικά καταστήματα, αν δεν συνοδεύουν τη συσκευή

#### d Δίσκος κοπής-τριψίματος

#### e Δίσκος για πατάτες τηγανητές

### Μίξερ

#### 10 Ποτήρι μίξερ

Το τοποθετείτε και το στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.

#### 11a Καπάκι

Το τοποθετείτε και το στρέφετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

#### b Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών

Αφαιρείτε το χωνί και προσθέτετε υλικά.

#### c Χωνί

Προσθέτετε τα υγρά υλικά.

## 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 καταποπίσει σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα.

Μη φέρετε 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.

Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι προστασίας κίνησης (λειτουργία μίξερ).

- Τοποθετείτε το μπολ (6) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (μύτη του μπολ στη σχισμή στη βασική συσκευή).
- Τοποθετείτε το κατάλληλο εργαλείο (8/9), 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 (7a) (βέλος στο καπάκι με βέλος στη λαβή) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (η μύτη του καπακιού στη σχισμή στη βασική συσκευή).
- 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).**

## 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 (8a).

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (7a) με τον πιεστή (7c).
- 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 (7c) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (7b).

**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 (8b).
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (7a) με τον πιεστή (7c).
- 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 (7c) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (6b).

## Δίσκοι κοπής/τριψίματος

- Δίσκος κοπής (9b)  
π.χ. για το κόψιμο αγγουριών, λάχανου, παντζαριών, γουλιών
- Δίσκος τριψίματος (9c)  
π.χ. για το τρίψιμο καρότων, σελινόριζας
- Δίσκος κοπής-τριψίματος (9d),  
για τρίψιμο και κόψιμο
- Δίσκος για πατάτες τηγανητές (9e)  
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 (9a).
- Τοποθετείτε τον δίσκο κοπής/τριψίματος (9b/9c). Η επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος πρέπει να βρισκείται από πάνω.


- Τοποθετείτε το καπάκι (7a).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε ή να τρίψετε (7b) και τα σπρώχνετε με τον πιεστή (7c) 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**.
- Στρέψετε το καπάκι **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Στρέψετε το μπολ **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.

### Μίξερ

 **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ και δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι. Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η συσκευή είναι ακινητοποιημένη.

 **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό υγρό το πολύ.

### Προσοχή!

**Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά.**

Μην δουλεύετε κατεψυγμένα φρούτα ή λαχανικά.

Μη λειτουργείτε το μίξερ στο ρελαντί.

### Ανάμιξη

Για τη λειτουργία του μίξερ πρέπει να έχετε τοποθετήσει και ασφαλίσει το μπολ (6) και το καπάκι (7a). Αφαιρείτε τα εργαλεία από το μπολ!

- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης (2).
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (10) και το στρέψετε **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".

Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα). Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 100 γραμμάρια.

- Τοποθετείτε το καπάκι (11a) και το στρέψετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".

### Μετά την ανάμιξη

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**.
- Στρέψετε το μίξερ **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Στρέψετε το καπάκι **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.

**Υπόδειξη:** Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

### Συμπλήρωση υλικών

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0** (ή όπως αναφέρεται στη συνταγή).
  - Αφαιρείτε το καπάκι (11a) και προσθέτετε τα υλικά
- ή
- αφαιρείτε το χωνί από το καπάκι και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (11b)

- ή
- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού (11c).

### Αντιμετώπιση βλαβών

#### Βλάβη

Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία.

#### Απτία

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 φιν 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 καρότων, κόκκινου λάχανου ή παρομοίων σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

### Καθαρισμός του μίξερ

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

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π.χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών).

Το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Το ποτήρι του μίξερ μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).

## Φύλαξη

- Τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης (κίνηση του μίξερ) (εικόνα 2).
- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ με τα εξαρτήματα (εικόνα 6).
- Τυλίγετε το καλώδιο (εικόνα 3).

## Ειδικά εξαρτήματα

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

### **Εικόνα 12**

#### **Εκχυμωτής**

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

### **Εικόνα 13**

#### **Στύψης εσπεριδοειδών**

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

## Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε.Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε.Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.






## ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ







1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.







2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παραγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## 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 μπαγάτικα ψωμάκια ● Κόβετε τα ψωμάκια στα τέσσερα και τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.

Εργαλείο	Βαθμίδα	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	2		<p><b>Κρέας, σικώπι</b> (για κιμά κλπ.) Ποσότητα: 10 έως 500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κύβους.</li> </ul> <p>Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
	2	περ. 1 λεπτό	<p><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.</p>
	2	περ. 1 λεπτό	<p><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.</p>
	2	περ. 1,5 λεπτό έως 2 λεπτά	<p><b>Γρανίτα από φράουλες</b> 250 g κατεψυγμένες φράουλες 100 g ζάχαρη άχνη 180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσκευή αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.</li> </ul>
	1		<p><b>Μαρέγκα</b> Ποσότητα: 2 έως 6 ασπράδια αβγών</p>
	1		<p><b>Σαντιγί</b> Ποσότητα: 200 έως 400 g</p>

Εργαλείο	Βαθμίδα	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	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 στιγμιαίου ποτού με άρωμα φρούτων ή βανίλιας <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αφήνετε το γάλα στην κατάψυξη για 3 έως 3,5 ώρες (όχι μέσα σε γυάλινο μπουκάλι).</li> <li>• Το χτυπάτε κατόπιν μέσα στο μπολ, μέχρι να γίνει πηχτός αφρός.</li> <li>• Προσθέτετε κατόπιν 3 έως 4 κ.σ. σκόνη στιγμιαίου ποτού και ανακατεύετε για λίγο.</li> </ul>
	2/M		<b>Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα</b> Ποσότητα: 200 έως 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αφαιρείτε τις φλούδες, διότι διαφορετικά θα στομωθεί το μαχαίρι του μίξερ.</li> </ul> Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	2/M		<b>Πουρές φρούτων ή λαχανικών</b> (μους μήλων, πουρές από σπανάκι, καρότα, ντομάτες, από ωμά ή βρασμένα λαχανικά) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Βάζετε τα υλικά και τα καρυκεύματα μαζί μέσα στο μίξερ και τα πολτοποιείτε.</li> </ul>
	2		<b>Μιλκ-σέικ μπανάνας με βανίλια</b> 2 μπανάνες 60 g παγωτό βανίλια (περ. 2 γεμάτες κ.σ.) 2 φακ. βανίλια περ. 250 ml γάλα <ul style="list-style-type: none"> <li>• Βάζετε στο μίξερ την καθαρισμένη και κομμένη μπανάνα μαζί με το παγωτό, τη βανίλια και το γάλα.</li> </ul>
	2		<b>Μιλκ-σέικ σοκολάτας</b> 80 έως 100 g σοκολάτα περ. 400 ml καυτό γάλα <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρίβετε την σοκολάτα στο μίξερ, προσθέτετε το καυτό γάλα και ανακατεύετε για λίγο.</li> </ul>
	1 και 2		<b>Μαγιονέζα</b> 1 αβγό 1 κ.τ. μουστάρδα 150 έως 200 ml λάδι 1 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού ή ξύδι 1 πρέζα αλάτι 1 πρέζα ζάχαρη Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.</li> <li>• Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 2, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και ανακατεύετε το μίγμα, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί (πήξει) η μαγιονέζα.</li> </ul> Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.

## Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız; "Tarifeler – Örnekler" bölümünü 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, düşmeyi sabit tutunuz)

Kademeler 1–2, çalışma hızı:

Kademe 1 = düşük devir sayısı, yavaş

Kademe 2 = yüksek devir sayısı, hızlı

#### 2 Motor koruyucu kapağı

Mikser kullanılmadığı zaman, bu kapağı yerine takıp kapatınız.

#### 3 Kablo sarma düzeni

#### 4 Havalandırma delikleri

#### 5 Vakum ayaklar

Cihazı düzgün ve temiz yüzeyler üzerinde sabit tutturmak için kullanılırlar.

### Kap ve aksesuarlar/aletler

#### 6 Karıştırma kabı

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

#### 7a Kapak

Kapağı yerine takıp (kapaktaki ok işareti ile kulüp üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kapak dili ana cihazdaki delikte).

#### b Malzeme ilave etme ağı

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

#### c Bastırma tıkaçı (= Ölçme kabı)

Kesilecek veya raspalanacak olan malzemeleri bastırınız.

#### 8a Dövme bıçağı

#### b Dövme disk

#### 9a Disk tutucu

Diskleri takma düzeni.

#### b Kesme disk – kalın/ince

#### c Raspa disk – kaba/ince

Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz:

#### d Kesme-Rendeleme disk

#### e Patates kızartması disk

### Mikser

#### 10 Mikser bardağı

Kabı yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma istikametinin tersine doğru çeviriniz.

#### 11aKapak

Kapağı yerine takıp, saatin çalışma istikametinin tersine doğru sıkıca çeviriniz.

#### b Malzeme ilave etme ağı

Huniyi yerinden çıkarıp, ilave etmek istediğiniz malzemeleri doldurunuz.

#### c Huni

Sıvı malzemeleri ilave etmek için kullanılır.

## Güvenlik bilgileri

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilerle uygun bir şekilde cereyan prizine 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 kullanımı 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

 **Dönen 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).

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

Cihazı sadece motor koruyucu kapağını (mikser motoru) kapatarak kullanınız.

- Karıştırma kabını (6) yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kabin dili ana cihazdaki yuvaya girer).
- İlgili aleti (8/9) ilgili bölümde tarif edildiği gibi takınız. Hangi aleti seçmeniz gerektiğini belirlemek için, "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzemeleri ilgili bölümde tarif edildiği şekilde karıştırma kabına doldurunuz. Seçmeniz gereken malzemeler için, "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Kapağı (7a) 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).
- Ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.

**Cihaz ancak kap ve kapak takılıp kilitlendikten sonra devreye sokulabilir (her iki dil de ana cihazdaki yuvanın içinde).**

### 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 (8a) yerine takınız.
- Malzemeleri miksere doldurunuz.
- Kapağı (7a) bastırma tıkaçı (7c) ile birlikte yerine takınız.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0** konumuna ayarlayınız.
- Tıkaçı (7c) dışarı çıkarınız ve malzemeleri doldurma ağızı (7b) 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 (8b) yerine takınız.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
- Kapağı (7a) bastırma tıkaçı (7c) ile birlikte yerine takınız.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzeme ilave etmek için, ayar düğmesini **1** pozisyonuna ayarlayınız.
- Tıkaçı (7c) dışarı çıkarınız ve malzemeleri doldurma ağızı (6b) üzerinden doldurunuz.

### Doğrama diksleri

- Kesme disk (9b)  
Örneğin salatalık, lahana, kırmızı pancar, alabaş kesmek için kullanılır.
- Raspa disk (9c)  
Örneğin havuç, kereviz raspalamak için kullanılır.
- Kızartmalık patates kesme disk (9d)  
Raspalamak ve kesmek için.
- Patates kızartması disk (9e)  
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 (9a) yerine takınız.
- Dođrama diskini (9b/9c/9d) yerine takınız. Diskin ilgili kesme/raspa yüzü yukarıya bakmalıdır. İstediđiniz kesme/ raspalama tarafı yukarıya dođru olmalıdır.
- Kapađı (7a) kapatınız.
- Ayar düđmesini istediđiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/ Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Kesmek veya raspa etmek istediđiniz malzemeleri doldurunuz (7b) ve fazla basınç uygulamadan, malzemeleri bastırma tıkaçı (7c) ile içeri itelemeye devam ediniz.

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

### İşiniz sona erdikten sonra

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

### Mikser

**⚠ Keskin bıçakdan/döner motordan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikser cihaza takılıken kesinlikle mikser e linizi sokmayınız ve cihazı daima kapađını kapatarak çalıştırınız. Mikseri cihazdan çıkaracađınız/CIhaza takacađınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz.

**⚠ Haşlanma tehlikesi!**

Mikserde sıcak malzeme işlendiđi zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak sıvı doldurunuz.

#### **Dikkat!**

#### **Mikser zarar görebilir.**

Mikserde, derin dondurulmuş besinler işlemeyiniz. Mikseri boş çalıştırmayınız.

#### **Mikser ile çalışılması**

**Mikserin kullanılabilmesi için, kabın (6) ve kapađın (7a) yerlerine takılmış ve kilitlemiş olması gerekir. Aletleri kabın içinden çıkarınız!**

- Motor koruyucu kapađını (2) yerinden çıkarınız.

- Karıştırma kabını (10) yerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma istikametinin **tersine dođru** çeviriniz.
- Malzemeleri mikser e doldurunuz; "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız. Azami sıvı malzeme miktarı = 1 litre; (Azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre). İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 100 gram.
- Kapađı (11a) yerine takıp, saatin çalışma istikametinin tersine dođru çevirip sıkıştırınız.
- Ayar düđmesini istediđiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler/Malzemeler/ Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.

### İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri 0 kademesine ayarlayınız.
- Mikseri sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Kapađı sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.

**Yararlı bilgi:** Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

### Malzeme ilave edilmesi

- Döner şalteri 0 kademesine ayarlayınız. (veya tarifede bildirilen konuma)
- Kapađı (11a) açıp, ilave etmek veya doldurmak istediđiniz malzemeleri doldurunuz.

veya

- Huniy e kapaktan çıkarınız ve katı malzemeleri azar azar mikser e doldurunuz (11b)

veya

- Sıvı malzemeleri huni ile mikser e doldurunuz (11c).

### Arıza durumunda yardım

#### **Arıza**

Cihaz çalışmıyor.

#### **Sebebi**

Kap veya kapak kilitlenmemiş.

#### **Giderilmesi**

Kabı/Kapađı dođru takınız ve kilitleyiniz. Cihazı tekrar devrey e 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 saptandan 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 ağız (delik) aşağıya doğru olacak şekilde öyle yerleştiriniz ki, bıçaklar başka cisimlere zarar vermesin.

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

### **Mikserin temizlenmesi**

### ⚠ **Mikserin keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle mikserle hiçbir besin artığı yapışıp kalmaz ve plastik parçalar etkilenmez (örneğin baharatların içindeki eterli yağlardan dolayı oluşabilecek zararlar).

Kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilirler. Mikser kabını bulaşık makinesinde yıkamayınız, musluktan akan su altında temizleyiniz (su içinde bekletmeyiniz).

## Muhafaza edilmesi

- Motorun koruyucu kapağını (mikser motoru) yerine takınız (Resim 2).
- Kabı aksesuarları ile birlikte yerine takınız (Resim 6).
- Kabloyu yerine sarınız (Resim 3).

## Özel aksesuar

(Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz.)

### **Resim 12**

### **Su sıkma santrifüjü**

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

### **Resim 13**

### **Narenciye sıkma ünitesi**

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

## 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 temsilcilerimizin 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.



## Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi

Alet	Kademe	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	1/2		<b>Baharat türünden şifalı otlar (yabani sarımsak hariç)</b> Miktar: 10–50 gram ● Baharat otları kuru kabin içine doldurunuz.
	M		<b>Soğan, sarımsak</b> Miktar: bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 grama kadar 1 diş sarımsak, 300 grama ● 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 gram ● Sebzeleri büyük parçalar halinde kesiniz ve cihaz kabin içine doldurunuz.
	2		<b>Sert peynir (örn. parman)</b> Miktar: 10–200 gram ● Peyniri küp şeker gibi doğrayınız ve istediğiniz derecede cihazda işleyiniz.
	2		<b>Pane unu</b> Miktar: 1–4 küçük kahvaltılık ekmeği ● Küçük kahvaltılık ekmeğini dörde bölünüz ve istediğiniz derecede cihazda işleyiniz.
	2		<b>Et, ciğer</b> (kıyma et, tartar vs. için) Miktar: 10–500 gram ● Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz. Etili hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için: ● Eti (sığır, 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 toplaşma 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 ulaşınca kadar karıştırmaya devam ediniz.
	1		<b>Yumurta akı kreması</b> Miktar: 2-6 yumurta akı
	1		<b>Kremşanti</b> Miktar: 200-400 gram
	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.
	2/M		<b>Fındık türleri, badem</b> Miktar: 200-400 gram ● Kabuklarını tamamen ayırınız, aksi halde mikserin bıçağı körelir. Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.
	2/M		<b>Meyve veya sebze püresi</b> (elma ezmesi, ıspanak, havuç ve domates püresi; çiğ veya pişmiş) ● Malzemeleri ve baharatları birlikte mikserle doldurunuz ve püre haline gelinceye kadar işleyiniz.

Alet	Kademe	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	2		<p><b>Vanilyalı-Muzlu-Süt</b>  2 muz  60 g vanilyalı dondurma (yakl. 2 dolu çorba kaşığı)  2 paket vanilya şekeri  yakl. 250 ml süt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kabuğın soyduğunuz iki muz, dondurmaya, vanilya şekerini ve sütü mikserle doldurup, mikseri çalıştırınız.</li> </ul>
	2		<p><b>Çikolatalı süt</b>  80–100 gram çikolata  yaklaşık 400 ml sıcak süt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Çikolatayı mikserde doğrayınız, sıcak sütü ilave ediniz ve kısa bir süre karıştırınız.</li> </ul>
	1 ve 2		<p><b>Mayonez</b>  1 yumurta  1 kahve kaşığı hardal  150–200 ml sıvı yağ  1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke  1 tutam tuz  1 tutam şeker</p> <p>İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 1’de bir kaç saniye karıştırınız.</li> <li>● Mikseri kademe 2’e ayarlayınız. Yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.</li> </ul> <p>Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.</p>



(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

## Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ  
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



### KÜÇÜK EV ALETLERİ G A R A N T İ B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arzaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

#### GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini 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 satıcısına, bayii, acentasına, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmesi 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 masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkının kullanılmasına rağmen malın;
  - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli 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 bulunmadığını belirlemesi, 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 işin verilmiştir.

**Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.**

**BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

#### BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

#### Üretim Yeri

**BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	54274	24.06.2008
Bosch	Dilim Kesici	54013	23.06.2008
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	54237	24.06.2008
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	54279	24.06.2008
Bosch	Mikser	56356	10.07.2008
Bosch	Mutfak Robotu	56354	10.07.2008
Bosch	Kahve Değirmeni	54011	23.06.2008
Bosch	Tost Makinası	54238	24.06.2008
Bosch	Kıyma Makinası	54007	23.06.2008
Bosch	Saç Kurutma Mak.	54397	25.06.2008
Bosch	Çay Makinası	54276	24.06.2008
Bosch	Narenciye Sıkacağı	54236	24.06.2008
Bosch	Mutfak Terazi	54588	25.06.2008
Bosch	Banyo Tartısı	54590	25.06.2008
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	54360	25.06.2008
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	54012	23.06.2008
Bosch	El Blender	56278	10.07.2008
Bosch	Utü	56689	14.07.2008
Bosch	Blender	57226	18.07.2008
Bosch	Saç Şakillendirici	57144	18.07.2008
Bosch	Kalı Meyva Sıkacağı	57227	18.07.2008
Bosch	Masaj Aletleri	58537	08.08.2008

## 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 10.00-18.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir. 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

## Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego; patrz rozdział „Przykładowe przepisy kulinarne“.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Instrukcja użytkownika i obsługi opisuje różne modele z różnym wyposażeniem.

Instrukcję użytkownika i obsługi proszę przechowywać starannie. Instrukcję użytkownika i obsługi proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### Korpus urządzenia

#### 1 Wyłącznik obrotowy

0 = stop

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

Zakresy 1–2, prędkość robocza:

1 = niska liczba obrotów,

2 = wysoka liczba obrotów.

#### 2 Pokrywa osłaniająca napęd

Pokrywę należy nałożyć, jeżeli mikser nie jest używany.

#### 3 Schowek na elektryczny przewód zasilający

#### 4 Otwory wentylacyjne

#### 5 Nóżki z przysawkami

Urządzenie ustawiać na gładkim i czystym blacie roboczym.

### Miska z wyposażeniem/narzędzia

#### 6 Miska

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

#### 7a Pokrywka

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

#### b Otwór wyspowy

Wyjąć popychacz i włożyć produkty.

#### c Popychacz (= miarka)

Popychanie produktów przeznaczonych do cięcia i tarcia.

#### 8a Nóż uniwersalny

#### b Tarcza do ubijania

#### 9a Uchwyt tarcz

do zamocowania tarcz.

#### b Tarcza do cięcia – grubo/cienko

#### c Tarcza do tarcia – grubo/drobno

Do nabycia w sklepach specjalistycznych, jeżeli nie należą do zestawu:

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

#### e Tarcza do frytek

### Mikser

#### 10 Dzbanek miksera

Nałożyć i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu (zamek bagnetowy).

#### 11a Pokrywka

Nałożyć i przykręcić mocno w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

#### b Otwór wyspowy

Zdjąć lejek i włożyć potrzebne składniki.

#### c Lejek

Ułatwia dodawanie płynnych składników.

## 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 dopuszczają 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 obsługiwane 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 krótki czas).*

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

*Urządzenie włączać i pracować z jego użyciem tylko wtedy, jeżeli pokrywa osłaniająca napęd (napęd miksera) jest założona.*

- Miskę (6) nałożyć na korpus maszyny i przekręcić w kierunku **zgodnym z ruchem wskazówek zegara**, aż do oporu (nosek miski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego).
- Założyć narzędzie (8/9) tak, jak to opisano dalej. Wybór narzędzi patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.
- Włożyć składniki tak, wybór produktów patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”. Wybór narzędzi patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.
- Nałożyć pokrywę (7a) (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwycie) i przekręcić w kierunku **zgodnym z ruchem wskazówek zegara**, aż do oporu (nosek pokrywy na wycięciu w korpusie urządzenia).
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.

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

### Nóż uniwersalny

do rozdrabniania, siekania i zagniatania

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

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

- Założyć nóż (8a).
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (7a) z popychaczem (7c).

- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.
- W celu dodania składników przekręcić wyłącznik obrotowy do pozycji 0.
- Popychacz (7c) wyjąć i włożyć składniki przez otwór wyspowy (7b).

**Wskazówka:** W czasie rozdrabniania i siekania stopień rozdrobnienia wzrasta z czasem przeróbki.

### Tarcza do ubijania

do bitej śmietany, piany z białek, do mieszania.

- Założyć tarczę do ubijania (8b).
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (7a) z popychaczem (7c).
- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.
- W celu dodania składników nastawić pokrętko na stopień 1.
- Popychacz (7c) wyjąć i włożyć składniki przez otwór wyspowy (6b).

### Tarcze do rozdrabniania

- Tarcza do cięcia (9b)  
np. do cięcia ogórków, kapusty, buraków, kalarepy.
- Tarcza do tarcia (9c)  
np. do tarcia marchewki, selera.
- Tarcza do cięcia i tarcia na wiórki (9d)  
Do cięcia na plasterki i tarcia na wiórki
- Tarcza do frytek (9e)  
przestrzegać przy zakładaniu tarczy (patrz rysunek)

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

*Tarcze rozdrabniające chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.*

**Uwaga!**

**Noże mogą się stępić.**

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


- Założyć uchwyt tarcz (9a).
- Założyć tarczę do rozdrabniania (9b/9c). Odpowiednia strona do cięcia/tarcia musi być zwrócona do góry.
- Nałożyć pokrywę (7a).
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie”.
- Włożyć produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia (7b) i popchnąć popychaczem (7c) nie używając siły.

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


## Po pracy

- Pokręćło wyłącznika nastawić na zakres 0.
- Pokrywę przekręcić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu i zdjąć.
- Miskę przekręcić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu i zdjąć.
- Wyjąć nóż (tarcze).

## Mikser

 **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!**

*Nie wkładać rąk do założonego miksera i pracować tylko z założoną pokrywą. Mikser zakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd.*

 **Niebezpieczeństwo poparzenia!**  
*W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Można miksować maksymalnie 0,4 litra gorących płynów.*

### Uwaga!

**Mikser może ulec uszkodzeniu.**  
*Nie wolno miksować bardzo mocno zamrożonych owoców, ani jarzyn. Nie włączać pustego miksera i nie eksploatować ustawiając wyłącznik na pozycji M.*

## Miksowanie

**Podczas pracy miksera miska (6) i pokrywa (7a) muszą być założone i zablokowane.**

**Wyjąć narzędzia z miski!**

- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd (2).
- Dzbanek miksera (10) nałożyć i przekręcić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Włożyć składniki, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie“.  
 Maksymalna ilość płynnych składników = 1 litra (maksymalnie 0,4 litra pniących lub gorących płynów).  
 Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.
- Nałożyć pokrywę (1 1a) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokręćło wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie“.

## Po zmiksowaniu

- Pokręćło wyłącznika nastawić na zakres 0.

- Mikser przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu i zdjąć.
- Pokrywę przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu i zdjąć.

**Wskazówka:** Mikser Wymyć najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

## Dodawanie składników

- Pokręćło wyłącznika przekręcić na 0 (albo jak podano w przepisie).
- Zdjąć pokrywę (1 1a) i dodać składniki, albo
- wyjąć lejek z pokrywy i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wyspowy (1 1b), albo
- płynne składniki dodać przez lejek (1 1c).

## Usuwanie drobnych usterek

### Usterka

Urządzenia nie można włączyć.

### Przyczyna

Miska lub pokrywa nie są zablokowane.

### Usunięcie

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 ostrych ani szorujących środków czyszczących.*

## Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ścierką.  
 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.*

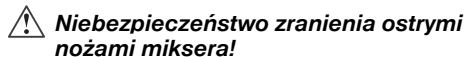
Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.



Noże umieścić otworem na dół w taki sposób, aby nie uszkodziły innych części.

Przy tarciu marchewki, czerwonej kapusty itp. części z tworzywa sztucznego zabarwiają się na czerwono. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

## Czyszczenie miksera



Noży miksera nie należy chwycić gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używać szczotki.

Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu. W ten sposób nic nie przyschnie i tworzywo sztuczne nie ulegnie zniszczeniu (np. pod wpływem olejków eterycznych lub przypraw).

Pokrywę miksera i lejek można myć w zmywarce do naczyń. Dzbanka miksera nie wkładać do zmywarki, tylko wymyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać dzbanka w wodzie).

## Przechowywanie

- Nałożyć pokrywę osłaniającą napęd (napęd miksera), (rysunek 2).
- Nałożyć miskę z narzędziami (rysunek 6).
- Przewód elektryczny nawinąć na uchwyt (rysunek 3).

## Wypożyczenie dodatkowe

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

### Rysunek 12

#### Sokowirówka

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

### Rysunek 13

#### Wyciskarka do owoców cytrusowych

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

## Wskazówki dotyczące usuwania zużytego 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.

## Przepisy/składniki/przygotowanie

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy/składniki/przygotowanie
	1/2		<b>Zioła i zielenina (z wyjątkiem szczypiorku)</b> Ilość: 10 do 50 g • Zioła lub zieleninę włożyć do suchej miski.
	M		<b>Cebula, czosnek</b> Ilość: od 1 cebuli do 300 g poćwiartowane od 1 ząbka czosnku do 300 g • Siekać, aż do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy/składniki/przygotowanie
	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 do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.
	2		<b>Bułka tarta</b> Ilość: 1–4 suche bułki ● Bułki pokroić na ćwiartki i siekać do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.
	2		<b>Mięso, wątroba</b> (na siekane mięso, tatar itd.) Ilość: 10 do 500 g ● Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokroić w kostkę. Ciasta mięsne, farsze i pasztety: ● 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 ½ 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.
	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

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy/składniki/przygotowanie
	1		<b>Bitą śmietana</b> Ilość: 200 do 400 g
	2	ok. 3 min	<b>Puszysty shake mleczny, niskokaloryczny</b> 500 ml mleka o wysokiej trwałości z kartonu (tzw. mleko H; 3,5 % tłuszczu) 3 do 4 czubate łyżki proszku instant o smaku owocowym lub waniliowym <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mleko z kartonu (typu H) zamrozić na ok. 3 do 3,5 godzin (nie stosować żadnych szklanych butelek).</li> <li>● Następnie ubić w misce na sztywną pianę,</li> <li>● a na zakończenie dodać 3 do 4 łyżki proszku instant i krótko zamieszać.</li> </ul>
	2/M		<b>Orzechy, migdały</b> Ilość: 200 do 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Łupiny dokładnie usunąć, w przeciwnym przypadku noże stępią się. Siekać, aż do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.</li> </ul>
	2/M		<b>Pure z owoców lub jarzyn</b> (przecier jabłkowy, szpinak, przecier marchewkowy, pomidorowy; surowy lub gotowany) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Produkty i przyprawy włożyć razem do miksera i miksować aż do uzyskania pure.</li> </ul>
	2		<b>Mleko waniliowo-bananowe</b> 2 banany 60 g lodów waniliowych (ok. 2 czubate łyżki) 2 paczka cukru waniliowego ok. 250 ml mleka <ul style="list-style-type: none"> <li>● Banany obrać, pokroić na kawałki i włożyć do miksera, dodać lody, cukier waniliowy i mleko.</li> </ul>
	2		<b>Mleko czekoladowe</b> 80 g do 100 g czekolady ok. 400 ml gorącego mleka <ul style="list-style-type: none"> <li>● Czekoladę rozdrobnić w mikserze, dodać gorące mleko i krótko zmiksować.</li> </ul>
	1 i 2		<b>Majonez</b> 1 jajko 1 łyżeczka musztardy 150 do 200 ml oliwy 1 łyżka soku cytrynowego lub octu 1 szczypta soli 1 szczypta cukru Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 1.</li> <li>● Mikser przełączyć na zakres 2, oliwę dolewać powoli przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu.</li> </ul> Majonez spożyć w krótkim czasie, nie przechowywać.

## Ezen készülék nem ipari felhasználásra, hanem háztartásban történő alkalmazásra készült.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja, lásd a „Recept-példák” 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 Meghajtásvédő fedél

Helyezze fel, ha a turmixfeltétet nem használja.

#### 3 Kábelfeltekercs

#### 4 Levegőtető nyílások

#### 5 Tapadólabák

A készüléket sima és tiszta felületen helyezze el.

### Tál tartozékokkal/szerszámmal

#### 6 Tál

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

#### 7a 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).

#### b Utántöltő nyílás

Vegye ki a tömőeszközt és töltsé utána a hozzávalókat.

#### c Tömőeszköz (= mérőpohár)

Felvágni és reszelni való anyagok utántöltéséhez.

#### 8a Vágókés

#### b Habverőtárcsa

#### 9a Tárcsatartó

a tárcsákat tartja.

#### b Vágó tárcsa – vastag/vékony

#### c Őrlőtárcsa – durva/finom

Ha nincs az alapkészletben, megvásárolhatja szakkereskedésekben.

#### d Vágó-őrlőtárcsa

#### e Hasábburgonya-szeletelő tárcsa

### Turmixfeltét

#### 10 Turmixpohár

Helyezze rá a készülékre és az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig húzza meg.

#### 11a Fedél

Helyezze a készülékre és az óramutató járásával ellentétes irányban húzza meg úgy, hogy szilárdan álljon.

#### b Utántöltő nyílás

Vegye le a tölcserét és töltsé utána a hozzávalókat.

#### c Tölcser

A folyékony hozzávalók utántöltéséhez.

## 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 fogyatékossgal 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 széléken vagy forró felületen.

A készülék javítását, pl. egy hibás csatlakozó vezeték kicserélését, a veszélyek elkerülése érdekében csak a 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. Soha ne dolgozzon meghajtásvédő fedél nélkül (turmixfeltét-meghajtás).*

- A tálat (6) tegye rá a készülékre és az óramutató járásával **megegyező** irányban ütközésig húzza meg (az edény kiálló része az alapkészüléken lévő nyílásban legyen).
- A szerszámokat (8/9) úgy helyezze be, ahogyan azt a megfelelő részben leirtuk. A megfelelő szerszám kiválasztásával kapcsolatban lásd a "Receptek/hozzávalók/feldolgozás" c. fejezetet.
- A hozzávalókat úgy töltsé utána, ahogyan azt a megfelelő részben leirtuk. A kiválasztással kapcsolatban lásd a "Receptek/hozzávalók/feldolgozás" c. fejezetet.
- A fedelet (7a) 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 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).**

### Vágókés

apritáshoz, daráláshoz, gyúráshoz.

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

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

- A vágókés (8a) behelyezése.
- Töltsé be a hozzávalókat.
- A fedelet (7a) a tömőeszközzel (7c) 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 (7c) vegye ki és a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (7b) töltsé be.

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

### Habverőtárcsa

tejszínhez, tojásfehérjéhez, turmixitalokhoz.

- A habverő-tárcsát (8b) helyezze be.
- Töltsé be a hozzávalókat.
- A fedelet (7a) a tömőeszközzel (7c) 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 (7c) vegye ki és a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (6b) töltsé be.

### Aprítótárcsák

- Vágótárcsa (9b)  
pl. uborka, káposzta, cékla, karalábé szeleteléséhez.
- Örlőtárcsa (9c)  
pl. répa vagy zeller reszeléséhez.
- Hasábburgonya-tárcsa (9d)  
reszeléshez és szeleteléshez
- Hasábburgonya-szeletelő korong (9e)  
behelyezésnél ügyeljen a tárcsa helyzetére

### **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 tárcsatartó (9a) behelyezése.
- Az aprító tárcsát (9b/9c/9d) helyezze be. A kívánt vágó- vagy reszelő-oldalt tegye felülre. A kívánt szeletelő-/reszelőoldallal felfelé.
- A fedelet (7a) helyezze fel.
- A forgatható kapcsolót állítsa a kívánt fokozatra, lásd a "Receptek/hozzávalók/feldolgozás" c. fejezetet.
- A vágni- vagy reszelni való anyagot töltsé be (7b) és a tömőeszközzel (7c) 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 ütközésig húzza meg és vegye le.
- A tálat az óramutató járásával **ellentétes** irányban ütközésig húzza meg és vegye le.
- Vegye ki a szerszámokat.

## Turmixfeltét

 **Az éles keverőkés/forgó meghajtás következtében fellépő balesetveszély!**

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe és mindig felhelyezett fedéllel dolgozzon.

A keverőt csak akkor vegye le/tegye fel, ha a készülék áll.

 **Leforrázási veszély!**

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik. Maximum 0,4 Liter forró folyadékot szabad a készülékbe tölteni.

**Figyelem!**

**A turmixgép megsérülhet.**

Ne dolgozzon fel vele mélyhűtött gyümölcsöt vagy zöldséget.

A turmixfeltétet ne hagyja üresen járni.

## Turmixolás

A turmixfeltét üzemeltetéséhez a tálat (6) és a fedelet (7a) fel kell tenni és le kell zárni.

Vegye ki a szerszámokat a tálból!

- A meghajtásvédő fedelet (2) vegye le.
- A keverőpoharat (10) tegye rá a készülékre és az óramutató járásával **ellentétes** irányban húzza meg ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat, lásd a "Receptek/ hozzávalók/feldolgozás" c. fejezetet. Maximális mennyiség, folyékony = 1 liter (habzó vagy forró folyadék maximum 0,4 liter). Optimális feldolgozási mennyiség, szilárd = 100 gramm.
- A fedelet (11a) tegye rá a készülékre és az óramutató járásával **ellentétes** irányban húzza feszesre.
- A forgatható kapcsolót állítsa a kívánt fokozatra, lásd a "Receptek/ hozzávalók/ feldolgozás" c. fejezetet.

## Turmixolás után

- Állítsa a forgókapcsolót a 0 fokozatra.
- A turmixfeltétet az óramutató járásával **megegyező** irányban ütközésig húzza meg és vegye le.
- A fedelet az óramutató járásával **megegyező** irányban fordítsa el és vegye le.

**Tipp:** Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül használat után megtisztítja, lásd "Tisztítás és ápolás" fejezetet.

## A hozzávalók utántöltése

- A forgatható kapcsolót állítsa a 0-ra (vagy abba állásba, amit a recept megad).
- A fedelet (11a) vegye le és töltsse be a hozzávalókat

vagy

- A tölcserét vegye ki a fedélből és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson (11b) keresztül tegye be

vagy

- a folyékony hozzávalókat a tölcserén (11c) keresztül töltsse be.

## Segítség üzemzavar esetén

### Hibajelenség

A készüléket nem lehet bekapcsolni

### Ok

Az edény vagy a fedél nincs bereteselve.

### Elhárítás

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

Kapcsolja be újra a készüléket.

Egyéb hibajelenség esetén forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.

## Tisztítás és ápolás

 **Aramütés 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 mosogatószeret.

## 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.

## A turmixfeltét tisztítása

 **Az éles keverőkés használata következtében fellépő balesetveszély!**

A keverőkést ne fogja meg pusztán kézzel.

A tisztításhoz használjon kefért.

Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem szárad rá semmi, ami a műanyagot megtámadhatná (pl. a fűszerek illóolaja).

A fedél és a tölszér tisztítható mosogatógépben. A keverékést ne a mosogatógépben, hanem folyó víz alatt tisztítsa (ne hagyja a vízben állni).

## Tárolás

- A meghajtásvédő fedelet (turmixfeltét-meghajtómű) tegye fel (2. ábra).
- A tálat a tartozékokkal tegye a készülékre (6. ábra).
- A kábelt csavarja fel (3. ábra).

## Különleges tartozék

(Ha nincs az alapkészletben, megvásárolhatja szakkereskedésekben.)

### 12. ábra

#### Gyümölcsprés

magvas gyümölcsök, bogyós gyümölcsök, csonthéjasok, zöldség kipréseléséhez.

### 13. ábra

#### Citrus-gyümölcsprés

citrusgyümölcsök, pl. narancs, grapefruits, citrom kipréseléséhez.

## Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.





Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.








## Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelelően.







A módosítás jogát fenntartjuk.

## Receptek/hozzávalók/feldolgozás

Szer-számok	Fokozat	Idő	Receptek/hozzávalók/feldolgozás
	1/2		<b>Zöldfűszer (kivéve snidling)</b> Mennyiség: 10 g–50 g ● A fűszereket tegye a száraz tábla.
	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 másod- percig	<b>Zöldség és burgonya, nyers</b> (levesekhez, mártásokhoz, töltelékekhez) Mennyiség: 50 g–300 g ● A zöldséget darabolja fel nagyobb darabokra és tegye a tábla.
	2		<b>Kemény sajt (pl. parmezán)</b> Mennyiség: 10 g–200 g ● A sajtot vágja kockára, majd a kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.

Szer- számok	Fokozat	Idő	Receptek/hozzávalók/feldolgozás
	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, tatar 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> Hústészták, 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) Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon. Ha a tésztát láthatóan sima, meleg helyen kelessze.
	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 A tésztát addig keverje, amíg sima és csomómentes nem lesz.
	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
	1		<b>Tejszínhab</b> Mennyiség: 200 g–400 g



Szer- számok	Fokozat	Idő	Receptek/hozzávalók/feldolgozás
	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>
	2/M		<b>Diófélék, mandula</b> Mennyiség: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● A héjat maradéktalanul távolítsa el, a turmixfeltét kése különben életlen lesz.</li> </ul> A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.
	2/M		<b>Gyümölcs- és zöldségpüré készítéséhez</b> (almapép, spenót, répa-, paradicsompüré, nyersen vagy megfőzve) <ul style="list-style-type: none"> <li>● A hozzávalókat és a fűszereket együtt tegye a turmixfeltétbe és dolgozza fel péppé.</li> </ul>
	2		<b>Vaníliás-banános tej</b> 2 banán. 60 g vaníliafagylalt (kb. 2 púpozott evőkanál) 2 csomag vaníliás cukor kb. 250 ml tej <ul style="list-style-type: none"> <li>● A lehéjazott banándarabokat a fagylalttal és a vaníliás cukorral tegye a turmixfeltétbe.</li> </ul>
	2		<b>Csokoládés tej</b> 80 g–10 g csokoládé kb. 400 ml forró tej <ul style="list-style-type: none"> <li>● A csokoládét aprítsa fel a turmixfeltétben, adja hozzá a forró tejet és gyorsan keverje össze.</li> </ul>
	1. és 2.		<b>Majonéz</b> 1 db tojás 1 evőkanál mustár 150–200 ml olaj 1 ek citromlé vagy ecet 1 csipet só 1 csipet cukor Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon. <ul style="list-style-type: none"> <li>● A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig az 1. fokozaton keverje össze.</li> <li>● A turmixfeltétet kapcsolja a 2. fokozatra, az olajat a tölcserén keresztül lassan adja hozzá és keverje a masszát habosra.</li> </ul> A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.

**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 Захисна кришка приводу

Закрити, якщо міксер не використовується.

### 3 Відсік для кабелю

### 4 Вентиляційні отвори

### 5 Ніжки-присоски

Установлюйте прилад лише на рівній та чистій поверхні.

**Чаша з аксесуарами/приладдям**

### 6 Чаша

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

### 7а Кришка

Вставте кришку (стрілка на кришці напроти стрілки на ручці) та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою до упору (носик кришки в прорізі головного блоку приладу).

### б Отвір для завантажування

Вийміть штовхач та завантажте продукти.

### с Штовхач (= Мірний стакан)

Для проштовхування продуктів для різки чи шаткування.

### 8а Сікач

**б Диск для збивання**

### 9а Вал для дисків

для кріплення дисків.

**б Двосторонній різальний диск – крупна/мілка різка**

**с Двостороння шатківниця – крупна/мілка різка**

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

**д Двосторонній різальний диск-шатківниця**

**е Диск для нарізання картоплі фри Міксер**

### 10 Келих міксеру

Вставте та поверніть проти годинної стрілки до упору.

### 11а Кришка

Вставте та щільно закрийте, повернувши проти годинної стрілки.

### б Отвір для завантажування

Зніміть воронку та завантажте продукти.

### с Воронка

для заливання рідких інгредієнтів.

## 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 допускайте доторкання проводу до гострих країв та гарячих поверхонь.

Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого проводу, проводиться лише нашою 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 обертювими насадками!**

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

*Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу.*

*Працюйте лише з закритою захисною кришкою для приводу (привід міксеру).*

- Вставте чашу (6) та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору (носок чаші в прорізі основного блоку приладу).
- Вставте насадку (8/9), 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 (7a) (стрілка на кришці напроти стрілки на ручці) та поверніть **по ходу** за годинною стрілкою до упору (носок кришки в прорізі головного приладу).
- 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).**

### Сікач

для подрібнення, січення, перемішування.

#### **Небезпека поранення гострими ножами!**

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

- Вставте сікач (8a).
- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку (7a) з штовхачем (7c).
- Установіть перемикач (1) на бажаний ступінь, дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».
- Перед тим, як докласти інгредієнти, установіть перемикач на 0.
- Вийміть штовхач (7c) та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування (7b).

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

### Диск для збивання

вершків, білків, шейків.

- Вставте диск для збивання (8b).
- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку (7a) з штовхачем (7c).
- Установіть перемикач (1) на бажаний ступінь, дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».
- Перед тим, як докласти інгредієнти, установіть перемикач на 1.
- Вийміть штовхач (7c) та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування (6b).

### Диски для нарізання

- двосторонній різальний диск (9b) напр., для нарізання огірків, капусти, столового буряка, кольрабі
- двостороння шатківниця (9c) напр., для шаткування моркви, селери.
- двосторонній різальний диск-шатківниця (9d) для шаткування та нарізання
- Диск для нарізання картоплі фрї (9e) 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 (9a).


- Вставте диск для нарізання (9b/9c/9d). Бажаною стороною для нарізання/шатування доверху.
- Вставте кришку (7a).
- Установіть перемикач на бажаному ступені, дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».
- Завантажте продукти для нарізання чи шатування (7b), підштовхуючи штовхачем (7c), 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.

### Міксер

 **Небезпека поранення гострими ножами міксера / обертовим приводом!**

*Не встромляйте ніколи рук до вставленого міксера, під час роботи міксер завжди повинен бути закритий кришкою.*

*Знімати та вставляти міксер можна тільки при повній зупинці приладу.*

 **Небезпека опіків!**

*Під час переробки гарячих продуктів в міксері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,4 літр гарячої рідини.*

**Увага!**

**Міксер може зіпсуватися.**

*Не переробляйте швидкозаморожені фрукти та овочі.*

*Не вмикайте порожнього міксера.*

### Переробка продуктів в міксері

**Під час роботи міксера чаша (6) та кришка (7a) повинні бути встановлені на своїх місцях та відповідним чином заблоковані. Вийміть приладдя із чаші!**

- Зніміть захисну кришку приводу (2).
- Вставте келих міксера (10) та поверніть **проти** годинної стрілки до упору.
- Завантажте продукти, дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».

Максимальна кількість, рідина = 1 літр (пінистої або гарячої рідини максимум 0,4 літра).

Оптимальна для переробки кількість твердих продуктів = 100 грам.

- Вставте кришку (11a) та щільно закрутіть проти годинної стрілки.
- Установіть перемикач на бажаному ступені, дивіться «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».

### Після роботи міксера

- Установіть перемикач на **0**.
- Поверніть міксер по ходу **за** годинною стрілкою до упору та зніміть його.
- Поверніть кришку по ходу **за** годинною стрілкою та зніміть її.

**Вказівка:** Міксер рекомендується одразу ж після використання помити, дивіться «Чистка і догляд».

### Додавання продуктів

- Установіть перемикач на **0** (або як зазначено в рецепті).
- Зніміть кришку (11a) та додайте продукти

або

- Вийміть воронку із кришки та закладіть тверді продукти один за одним через отвір для завантажування (11b)

або

- Залийте рідкі продукти через воронку (11c).

### 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 миючого 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. Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, це може призвести до їх деформування.

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.

## Чистка міксеру

 **Небезпека поранення гострими ножами міксеру!**

*Не доторкатися до ножів міксеру незахищеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.*

Рекомендується чистити міксер одразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігає псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах). Кришку та воронку можна мити в посудомийній машині. Келих міксеру не кладіть до посудомийної машини, а промийте під проточною водою (не залишайте його в воді).

## Зберігання

- Вставте захисну кришку приводу (привід міксеру) (Зображення 2).
- Вставте чашу з насадками (Зображення 6).
- Змотайте кабель (Зображення 3).

## Спеціальні комплектуючі елементи

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

### Зображення 12

#### Соковижималка

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

### Зображення 13

#### Соковижималка для цитрусових

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

## 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.

## 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>Сухарі панірувальні</b> Кількість: 1–4 сухих булочок ● Розріжте булочки на 4 частини, 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	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 фруктові 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.
	2/M		<b>Горіхи, мигдаль</b> Кількість: від 200 г до 400 г ● Ядра горіхів слід очистити повністю від шкарлупи, інакше ножі міксеру затупляться. Посічіть до бажаного ступеня подрібнення.
	2/M		<b>Пюре із фруктів та овочів</b> (яблучне пюре, пюре із шпинату, моркви, помідорів; сире або зварене) ● Інгредієнти та приправи покладіть разом до міксеру та приготуйте пюре.

Насадка	Ступінь	Тривалість	Рецепти/Інгредієнти/Переробка
	2		<p><b>Ванільно-бананове молоко</b></p> <p>2 банана 60 г ванільне морозиво (прибл. 2 повних ст. л.) 2 пакетик ванільного цукру прибл. 250 мл молока</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Почищені та порізані банани, морозиво, ванільний цукор та молоко покладіть в міксер.</li> </ul>
	2		<p><b>Шоколадне молоко</b></p> <p>80 г–100 г шоколаду прибл. 400 мл гарячого молока</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Подрібніть шоколад в міксері, додайте гаряче молоко та коротко перемішайте.</li> </ul>
	1 та 2		<p><b>Майонез</b></p> <p>1 яйце 1 ч. л. гірчиці 150–200 мл олії 1 ст. л. лимонного соку або оцту 1 пучка солі 1 пучка цукру</p> <p>Інгредієнти повинні бути одної температури.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Усі інгредієнти (крім олії) перемішайте декілька секунд на 1-ому ступені.</li> <li>Після цього ввімкніть міксер на ступінь 2. Заливаючи олію повільно через воронку, перемішайте все в міксері до утворення однорідної маси.</li> </ul> <p>Майонез використайте якнайшвидше й не зберігайте його.</p>



**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»). Данный бытовой электроприбор 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

O = 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 Защитная крышка

надевается, если миксер не используется.

#### 3 Намотка сетевого шнура

#### 4 Вентиляционные прорези

#### 5 Ножки-присоски

для фиксации положения комбайна на гладкой и чистой поверхности.

**Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки**

#### 6 Смесительная чаша

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

#### 7а 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).

#### b 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.

#### 8а Ударный нож

#### b Диск-сбивалка

#### 9а Держатель дисков

для установки дисков.

#### b Диск для нарезания – толстыми/тонкими ломтиками.

#### с Диск для шинкования – крупно/мелко.

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

#### d Двусторонний диск-резка/терка

#### e Диск для нарезания картофеля фри

### Миксер

#### 10 Стакан миксера

устанавливается на приводной вал и поворачивается против часовой стрелки до упора.

#### 11а Крышка

вставляется в стакан и плотно закручивается против часовой стрелки.

#### b Отверстие для добавления продуктов

для добавления продуктов в миксер открывается путем вытаскивания воронки.

#### с Воронка

используется для вливания в миксер жидкостей.

## 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.*


*Приводной вал, предназначенный для миксера, должен быть во время работы комбайна всегда закрыт защитной крышкой.*

- Установите рабочую емкость (6) и поверните ее **по** часовой стрелке до упора (носик смесительной чаши в прорези основного блока прибора).
- Установите насадку (8/9), 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 (7a) (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).
- Поворотный выключатель установите в положение, которое указано в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».

**Бытовой прибор можно включить только после того, как чаша и крышка установлены и зафиксированы (оба носика в прорези основного блока прибора).**

### 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 (8a) на держатель.
- Загрузите продукты.
- Установите крышку (7a) с толкателем (7c) 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 (7c) и загрузите продукты через загрузочную горловину (7b).

**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 (8b) на держатель.
- Загрузите продукты.
- Установите крышку (7a) с толкателем (7c) 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 (7c) и загрузите продукты через загрузочную горловину (6b).

### Диски-измельчители

- Диск (9b) для нарезания, например, огурцов, столовой свеклы, кольраби, шинкования капусты
- Диск (9c) для натирания моркови, сельдерея.
- Двусторонний диск-резка/терка (9d) для шинкования и нарезания продуктов.
- Диск для нарезания картофеля фри (9e) 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 (9a).
- Установите диск-измельчитель (9b/9c/9d) той стороной вверх, которая Вам нужна (нарезание/натирание). Необходимая Вам сторона (нож/терка) должна находиться сверху.
- Установите крышку (7a).

- Поворотный выключатель установите в положение, которое указано в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».
- Загрузите продукты (7b) и, без особого нажима, подталкивайте их с помощью толкателя (7c).

**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.

### Миксер

#### **Существует опасность травмирования об острые ножи миксера/вращающийся приводной вал!**

Никогда не опускайте руку в установленный на комбайн миксер. Пользуйтесь только миксером с плотно закрытой крышкой. Устанавливать и снимать миксер можно только при выключенном комбайне.

#### **Опасность ошпаривания!**

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. Поэтому в миксер можно вливать макс. 0,4 л горячей жидкости.

### Внимание!

#### Миксер можно повредить,

если в нем взбивать замороженные овощи и фрукты.

Никогда не включайте пустой миксер.

### Смешивание

Перед началом работы должны быть установлены на место рабочая емкость (6) и крышка (7a). Извлеките из смесительной чаши насадки!

- Снимите с приводного вала защитную крышку (2).
- Установите стакан (10) и поверните его **против** часовой стрелки до упора.

- Загрузите указанные в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка» продукты. Максимальное количество жидкости = 1 литр (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,4 литра). Оптимальное для переработки количество твердых компонентов = 100 граммов.
- Вставьте крышку (11а) и плотно закрутите ее, поворачивая против часовой стрелки.
- Поворотный выключатель установите в положение, которое указано в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».

### По окончании смешивания

- Установите поворотный выключатель на 0-ю скорость.
- Поверните стакан миксера по часовой стрелке до упора и снимите его.
- Крышку также поверните по часовой стрелке и снимите.

**Наша рекомендация:** миксер лучше всего очищать сразу после использования, как указано в разделе «Чистка и уход».

### Дозагрузка компонентов

- Установите выключатель в положение «0» (или поступайте так, как указано в рецепте).
- Снимите крышку (11а) и загрузите необходимые продукты

или

- выньте воронку из крышки и постепенно загружайте твердые компоненты через загрузочное отверстие (11b),

или

- влейте через воронку (11с) жидкие компоненты.

## 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.

### Чистка миксера



**Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

*За ножи миксера нельзя брать голую рукой. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.*

Лучше всего чистить миксер сразу после использования. В этом случае к нему ничего не прилипнет, и пластмассовые детали не будут повреждены (как, например, в при воздействии эфирных масел, содержащихся в пряностях).

Крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Стакан миксера следует мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой (но оставлять его в воде нельзя).

## Хранение

- Наденьте защитную крышку на приводной вал миксера (рисунок 2).
- Установите рабочую емкость с принадлежностями (рисунок 6).
- Намотайте кабель на держатель (рисунок 3).

## Специальные принадлежности

(Если принадлежностей нет в комплекте поставки, то их можно приобрести в специализированном магазине.)

### Рисунок 12

#### Соковыжималка

для получения сока из семечковых и косточковых плодов, ягод и овощей.

### Рисунок 13

#### Соковыжималка для цитрусовых

для получения сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

## 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.

## Рецепты/Компоненты/Переработка

Насадка	Положение	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	1/2		<b>Пряновкусовая 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.

Насадка	Поло- жение	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	2		<b>Панировочная мука</b> Количество: 1–4 сухие булочки. ● Булочки разрежьте на 4 части и перерабатывайте их до нужной степени измельчения.
	2		<b>Мясо, печень</b> (для получения рубленого фарша, паштетов и пр.) Количество: 10–500 г ● Удалите кости, хрящи, сухожилия, кожу и нарежьте мясо кусочками. Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов: ● 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.
	2	1 минута	<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) (все компоненты должны иметь одинаковую температуру). Если тесто стало гладким, поставьте его в теплое место для подъема.
	2	1 минута	<b>Сдобное тесто</b> 4 яйца 250 г сахара 1 пакетик ванильного сахара, 250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры) Макс. 500 г муки, 1 пакетик пекарного порошка, 125 мл молока. Перемешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комочков.
	2	ок. 1,5–2 минуты	<b>Мягкое мороженое на молочной основе с добавлением клубники</b> 250 г свежемороженой клубники 100 г сахарного песка 180 мл сливок (примерно один стакан). ● Все компоненты загрузите в рабочую емкость. Комбайн немедленно включите, иначе образуются комки. Перемешивайте все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.
	1		<b>Взбитые белки</b> Количество: 2–6 белков.

Насадка	Поло- жение	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	1		<b>Взбитые сливки</b> Количество: 200–400 г
	2	3 минуты	<b>Воздушный молочный коктейль для тех, кто следит за фигурой</b> 500 г пастеризованного молока (жирность 3,5 %), 3–4 ст. ложки с верхом растворимого порошка (напр. «Каба») с фруктовым или ванильным вкусом. <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>
	2/M		<b>Орехи, миндаль</b> Количество: 200–400 г <ul style="list-style-type: none"> <li>● полностью очистите орехи от скорлупы, иначе нож миксера сразу же затупится.</li> </ul> Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.
	2/M		<b>Приготовление пюре из овощей и фруктов</b> (мусс из яблок, пюре из шпината, моркови, томатов, сырых или вареных) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Загрузите в миксер все компоненты и пряности и перерабатывайте их до получения пюре.</li> </ul>
	2		<b>Бананово-молочный напиток с ванильным вкусом</b> 2 банана, 60 г ванильного мороженого (ок. двух ст. ложек с верхом) 2 пакетик ванильного сахара, ок. 250 мл молока. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Загрузите в миксер очищенные и нарезанные кусочками бананы, мороженое, ванильный сахар и залейте молоко.</li> </ul>
	2		<b>Шоколадное молоко</b> 80–100 г шоколада, Около 400 мл горячего молока <ul style="list-style-type: none"> <li>● Измельчите шоколад в миксере, затем залейте горячее молоко и все быстро перемешайте.</li> </ul>
	1 и 2		<b>Майонез</b> 1 яйцо, 1 ч. ложка горчицы 150–200 мл растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока или столового уксуса 1 щепотка соли 1 щепотка сахара (все компоненты должны иметь одинаковую температуру). <ul style="list-style-type: none"> <li>● Все компоненты (кроме масла) перемешайте в течение нескольких секунд на низкой скорости (положение 1).</li> <li>● Переключите миксер на высокую скорость (ступень 2), медленно вливайте через воронку масло и смешивайте все до тех пор, пока не образуется эмульсия.</li> </ul> Приготовленный майонез не следует долго хранить.

# Гарантийный талон



# BOSCH

Разработано для жизни

## ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

### Малый бытовой прибор с электродвигателем

Изделие \_\_\_\_\_

Данный гарантийный талон распространяется на следующие виды продукции: кухонные комбайны, резки, блендеры, миксеры, измельчители, мясорубки, соковыжималки, кофемолки и аналогичные им.

Модель \_\_\_\_\_

Заводской номер FD \_\_\_\_\_

Дата покупки \_\_\_\_\_

Подпись продавца \_\_\_\_\_

Претензий по внешнему виду  
и комплектности не имею.

Подпись покупателя: \_\_\_\_\_

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ

(заполняется Службой Сервиса)

Счет/акт выполненных работ \_\_\_\_\_

Счет/акт выполненных работ \_\_\_\_\_

Счет/акт выполненных работ \_\_\_\_\_



Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию о сертификации наших приборов, а также данные об организации, уполномоченной изготовлять нам на основании договора с Вами, является: ООО «БСК Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1, тел.: (495) 737-2793, факс: (495) 737-2798.

**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 обратной стороне талона, а также в Интернет: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

### Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан настоящий гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком 1 год.

### Внимание! Важная информация для потребителя

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, взрыва, 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 неустойчивости параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтах работаях в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

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.

### Информация о сервисе

В периоды 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 талона.

Срок службы прибора (кроме кухонных комбайнов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов составляет 10 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.

\* Аксессуары и средства по уходу за бытовыми приборами Вы можете заказать и приобрести в перечисленных на обороте данного гарантийного талона сервисных центрах.





وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	درجة التشغيل	أداة العمل
<p><b>المكسرات أو الجوز</b> الكمية: حوالي 200 إلى 400 غرام</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>يجب استبعاد القشور تماما. حيث أن وجود القشور يقلل من درجة حدة السكين.</li> </ul>		M/2	
<p><b>لعمل المعجون الخضروات والفواكه</b> (معجون التفاح، سبانخ، جزر، معجون الطماطم، نيئة أو مطهية)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة</li> </ul>		M/2	
<p><b>حليب بالموز والفانيليا</b> عدد 2 ثمرة موز 60 غرام (حوالي ملعقتان كبيرتان) أيس كريم فانيليا يشغل الجهاز حتى تحصل على حجم القطع المرغوب 2 كيس فانيليا 250 ميلي لتر حليب</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>يضرب الموز (بعد التقشير) وأيس الكريم والفانيليا والحليب بالخلط.</li> </ul>		2	
<p><b>حليب بالشكولاته</b> حوالي 80 إلى 100 غرام شكولاته 400 ميلي لتر حليب ساخن</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تقطع الشكولاته بالخلط ثم يضاف إليها الحليب الساخن ويضربا معا في الخلط فترة قصيرة.</li> </ul>		2	
<p><b>المايونيز</b> عدد 1 بيضة 1 ملعقة صغيرة مستردة حوالي 150 إلى 200 ميلي لتر زيت 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون قليل من الملح قليل من السكر</p> <p>يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) على الدرجة 1 عدة ثواني.</li> <li>ثم يشغل الجهاز على الدرجة 2 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.</li> <li>يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.</li> </ul>		1 و 2	

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	درجة التشغيل	أداة العمل
<p><b>عجين بالخميرة</b>  أقصى كمية: 500 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 عجينة ناعمة والملس 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 عجينة ناعمة والملس.</p>	حوالي 1 دقيقة	2	
<p><b>كريمة بوظة الفراولة</b>  250 غرام فراولة مجمدة  100 غرام سكر بودرة  180 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 ويقلب فترة قصيرة.</p>	حوالي 2 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 جفيفه.</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 الخشبو) 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) (التتار) 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 معاً.</p>		2	

**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.

**التنظيف والعناية بالجهاز****⚠️ خطر التعرض للصعق 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.

**تنظيف الجهاز الرئيسي**

• يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابض من المقيس.

• 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 انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينه غسل الأواني. حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

يجب وضع سكين الخفق بحيث تنجه الفتحة إلى أسفل وبذلك لا يسبب السكين تلف بأية أجزاء أخرى.

أثناء تحضير بعض المأكولات مثل الجزر والكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية. ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

**تنظيف الخلاط****⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!**

لا يجب لمس سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل. يجب استخدام فرشاة للتنظيف.

من الأفضل تنظيف الخلاط بعد الاستخدام مباشرة. وبذلك لا تحف الخلفات العالقة بها كما أن الأجزاء

البلاستيكية لا تتعرض للتأثر (من خلال الزيوت الأثيرية المحنوة في التوابل مثلاً).

الغطاء والقمع صالحين للغسل بماكينه غسل الأواني. لا يجب غسل إبريق الخلط بماكينه غسل الأواني. ولكن يجب تنظيفها تحت ماء منهمر (لا يجب تركها مغمورة في الماء).

**حفظ الجهاز**

• يتم تركيب الغطاء الواقى للمحرك (محرك الخلاط) (صورة 2)

• يتم تركيب الوعاء وملحقاته (صورة 6)

• يتم إدخال السلك الكهربائي (صورة 3)

**الملحقات الإضافية**

(يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة في حالة عدم تواجدها بالجهاز المورد)

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

**الصورة 12****عصارة بالطرد المركزي**

مخصصة لعصر الفاكهة ذات البذور والفاكهة ذات الحبيبات والفاكهة ذات النواة وكذلك الخضر.

**الصورة 13****عصارة الحمضيات**

مخصصة لعصر الثمار الحمضية مثل البرتقال والليمون الهندي والليمون.

**تنبيهات متعلقة بالتخلص من****الأجهزة المستهلكة**

هذا الجهاز مصنّف 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.

— قِرس تقطيع – وبشر (9d)

مخصص للتقطيع والبشر

— قِرس لتقطيع بطاطس التحمير (9e)

يجب الانتباه عند استخدام هذا القِرس إلى وضع

التركيب الصحيح (انظر الصورة)

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك أقراس التقطيع إلا عن طريق المقبض

البلاستيكي.

تنبيه!

من الممكن أن تصبح أدوات العمل غير حادة.

قِرس البشر الدقيق لا يصلح لبشر الجبن الجاف (بارميزان)

أو الجوز أو الفجل.

• يتم تركيب حامل أقراس التقطيع (9a).

• يتم تركيب أقراس التقطيع (9b/9c/9d)

بحيث تكون الجهة المطلوبة للقطع / البشر للجهة

العليا.

• يتم تركيب الغطاء (7a).

• يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المرغوب فيها .

أنظر «وصفات/ مكونات/طريقة التحضير».

• يتم إضافة المواد المراد تقطيعها أو بشرها (7b) مع

الضغط قليلاً عليها بواسطة أداة الكبس (7c).

تنبيه: يمكن خضير معظم المواد الغذائية على الدرجة 1

بينما يجب ضبط الجهاز على الدرجة 2 عند خضير المواد

الغذائية الجافة.

**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.

**الخلط**

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلط بعد

تركيبه! لا يعمل الخلط إلا بعد إحكام غلق الغطاء.

لا يجب نزع الخلط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف

المحرك تماما.

⚠️ خطر الاحتراق بالسائل أو لبخار الساخن!

أثناء خضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود

بالغطاء. لا يجب ملء الخلط بكمية تزيد عن 0,4 لتر من

السوائل الساخنة أو المكونة للبرغوة.

تنبيه!

من الممكن أن يصاب الخلط بالتلف.

لا يجب على الإطلاق خضير أية مكونات مجمدة في

الخلط. ويجب عدم تشغيل الخلط وهو فارغ.

**الخلط**

من أجل تشغيل الخلط يجب أولاً تركيب كل من الوعاء

(6) و غطاء الخلط (7a) وتثبيتها بالإدارة. يجب إخراج

أدوات العمل من الوعاء.

• يتم نزع الغطاء الواقى لمحرك الخلط (2).

• يتم تركيب إبريق الخلط (10) ثم تتم إدارته في عكس

اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.

• تتم إضافة المكونات أنظر "وصفات/مكونات/طريقة

التحضير".

الحد الأقصى للكمية. سوائل = 1 لتر

(السوائل المكونة للبرغوة أو الساخنة = 0,4 لتر كحد

أقصى).

كمية التحضير المثالية. جوامد = 100 غرام.

• يتم تركيب الغطاء (11a) وإدارته في عكس اتجاه

دوران عقارب الساعة حتى يستقر.

• يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة أنظر

«وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

**بعد الانتهاء من الخلط**

• يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0.

• تتم إدارة الخلط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه

من مكانه.

• تتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه

من مكانه.

نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلط فور الانتهاء من

استخدامه. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

**إضافة المكونات**

• يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0 (أو كما هو

مبين في فقرة الوصفات).

• يتم نزع الغطاء (11a) وإضافة المكونات

أو

• استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة القطعة

بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات (11b).

أو

• إضافة السوائل من خلال القمع (11c).

**تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال**

**العطل:**

لا يمكن تشغيل الجهاز.

- الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة النبات. (يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي).
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة سأنظر الكتيب الإضافي «صفات/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).

### 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 (8a).
  - تتم إضافة المكونات.
  - يتم تركيب الغطاء (7a) وأداة الكبس (7c)
  - يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة أنظر «صفات/مكونات/طريقة التحضير».
  - يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0 من أجل إضافة المكونات.
  - يتم استخراج أداة الكبس (7c) وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (7b).
- ملاحظة:** أثناء عملية التقطيع والفرم تزداد درجة التقطيع مع زيادة فترة التحضير.

### قرص الخفق

من أجل خفق القشدة وبيض البيض والمشروبات

- ثم يتم تركيب قرص الخفق (8b).
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء (7a) وأداة الكبس (7c).
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة أنظر «صفات/مقادير/طريقة التحضير».
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 1 من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس (7c) وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (7b).

### أقراص التقطيع

- قرص التقطيع (9b) مخصص لتقطيع الخيار، الكرنب والشمندر واللفت.
- قرص بشر (9c) مخصص لبشر الجزر والكرفس على سبيل المثال.

- المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.
- يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب المقابس 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.

### 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 شيء أمام فتحة التهوية.
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال المقابس 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 المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك).
- لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل. لا يمكن تشغيل الجهاز إلا والغطاء الوافي الخاص بالمحرك (محرك الخلاط) رابكياً في مكانه.

- يتم تركيب الوعاء (6) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة النبات.
- (يجب الانتباه إلى إدخال الجزء البارز من غطاء الخلاط في الفتحة المخصصة له في الجهاز الأساسي)
- يتم تركيب أداة العمل (8/9) بالطريقة المبينة في الفقرة الخاصة بتلك الأداة. فيما يتعلق باختيار أداة العمل المناسبة نرجو الإطلاع على الكتيب الإضافي «صفات/مكونات/طريقة التحضير».
- إضافة المكونات تتم بالطريقة المبينة في الفقرة الخاصة بذلك. فيما يتعلق بالمكونات والكميات نرجو الإطلاع على الكتيب الإضافي «صفات/مكونات/طريقة التحضير».
- يتم تركيب الغطاء (7a) (بمطابقة السهم على

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات عادية كذلك أنظر التعليمات الخاصة بصفات الأظعمة/المكونات/طريقة التحضير.

هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية.

تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز بلحقات 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 الغطاء الواقى للمحرك

ضع الغطاء الواقى على المحرك عند التوقف عن الاستخدام.

#### 3 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

#### 4 فتحة التهوية

#### 5 حوامل تلتصق بشفط الهواء

يجب وضع الجهاز على قاعدة ملساء ونظيفة.

### الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

#### 6 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 المخصصة له في الجهاز الأساسي).

#### 7a 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)

#### b فتحة إضافة المواد

تستخرج أداة الكبس وتضاف المقادير المطلوبة. يمكن عن طريق هذه الفتحة إضافة المكونات.

#### c أداة الكبس (=كوب المعايرة)

تستخدم لدفع الأشياء المراد تقطيعها أو بشرها للداخل.

#### 8a سكن الخنق

#### b قرص الخنق

#### 9a حامل الأقراص

يثبت عليه القرص المرغوب استخدامه

b قرص تقطيع ذو وجهين - سميك/رقيق

c قرص بشر ذو وجهين - كبير/دقيق

يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة في حالة عدم تواجدها بالجهاز المورد:

d قرص تقطيع - وبشر

e قرص لتقطيع بطاطس التحمير

### الخلاط

#### 10 إبريق الخلط

يتم تركيب الإبريق ثم إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات.

#### 11a الغطاء

يتم تركيب الغطاء ثم إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يعلق بإحكام.

#### b فتحة إضافة المواد

يتم استخراج القمع وإضافة المكونات المطلوبة.

#### c القمع

يستخدم لإضافة المواد السائلة.

### إرشادات للأمان

#### ⚠️ خطر التعرض للصعق 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 تحوّلوا دون تلاعبهم بالجهاز.

ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضاً) الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو

الذهنية قد تحوّل 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



**DE Deutschland, Germany**  
BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt  
Kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Straße 6 – 8  
90431 Nürnberg  
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere Infos  
unter:  
[www.bosch-hausgeraete.de](http://www.bosch-hausgeraete.de)

Reparaturservice\*  
(Mo-Fr: 8.00-18.00 h 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  
der T-Com, Mobil ggfs.  
abweichend

**AE United Arab Emirates,**  
الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
Fax: 04 881 4805  
[www.bosch-household.ae](http://www.bosch-household.ae)

**AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260  
innerhalb Österreichs  
zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400  
Hotline für Espresso-Geräte  
zum Regionaltarif

Fax: 01 605 75 51212  
<mailto:hausgeraete.ad@bshg.com>  
[www.bosch-hausgeraete.at](http://www.bosch-hausgeraete.at)

**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>

**BA Bosna i Hercegovina,**  
Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Odošašina 57  
71000 Sarajewo  
Info-Line: 061 100 905  
Fax: 033 213 513  
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

**BE Belgique, België, Belgium**  
BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 141  
Fax: 024 757 291  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.electro.bosch.be](http://www.electro.bosch.be)

**BG Bulgaria**

EXPO2000-service  
Ks. Ljulin, bl.549/B - patrer  
1359 Sofia  
Tel.: 02 826 0148  
Fax: 02 925 0991  
<mailto:service@expo2000.bg>

**BH Bahrain,** البحرين

Khalaifat Est.  
P.O.BOX 5111  
Manama  
Tel.: 1759 2233  
Fax: 1759 3340  
<mailto:info@khalaifat.com>

**BR Brasil, Brazil**

BSH Continental  
Electrodomésticos Ltda.  
Serviços Autorizados de Fábrica  
Eletrodomésticos  
Rua Barão Geraldo Rezende, 250  
Jd. Guanabara  
13020-440 Campinas/SP  
Tel.: 0800 704 5446  
Fax: 0193 737 7769  
<mailto:HOR-CRM@bshg.com>  
[www.boscheletrodomesticos.com.br](http://www.boscheletrodomesticos.com.br)

**CH Schweiz, Suisse,**  
Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für  
Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
[www.bosch-hausgeraete.ch](http://www.bosch-hausgeraete.ch)  
<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>

**CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaaniou III Str  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 022 819 550  
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  
150 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.bosch-spotrebice.cz](http://www.bosch-spotrebice.cz)

**DK Danmark, Denmark**

Bosch Hvidevareservice  
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-hvidevarer.com](http://www.bosch-hvidevarer.com)

**EE Eesti, Estonia**

SIMSON OÜ  
RAUA 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
<mailto:teenindus@simson.ee>

**ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos  
España S. A.  
Servicio BSH al Cliente  
Polígono Malpica, Calle D,  
Parcela 96 A  
50016 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-ed.com](http://www.bosch-ed.com)

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Sinimäentie 8 D, PL 66  
02631 Espoo  
Tel.: 020 7510700  
Fax: 020 7510790  
<mailto:bosch.kodinkonehuolto@bshg.com>  
[www.bosch-kodinkoneet.com](http://www.bosch-kodinkoneet.com)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
SAV Constructeur  
50 Rue Ardoin – BP 47  
93401 Saint-Ouen cedex  
Service Dépannage à Domicile:  
0 825 398 010 (0,15 € TTC/mn)

Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)

Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-electromenager.com

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
BSH Appliance Care,  
Service Division  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5ZR  
www.bshappliancecare.co.uk/  
bosch

Service Requests (nationwide)  
Tel.: 0844 8928979  
mailto:mks-servicerequest@  
bshg.com

Spares and Accessories  
Tel.: 0844 8928921  
mailto:mks-spares@bshg.com

Product Advice  
Tel.: 0844 8928925  
mailto:mks-productadvice@  
bshg.com

Head office  
Tel.: 0844 8928922  
Fax: 01908 328670

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakos Siskeves A. B. E.  
Kentriko Ipokatastima Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
145 64 Kifisia

Griechenland – Athen  
Tel.: 2104 277 701  
Fax: 2104 277 669

Nord-Griechenland – Thessaloniki  
Tel.: 2310 479 298  
Fax: 2310 475 574

Sued-Griechenland –  
Heraklion/Kreta  
Tel.: 2810 325 403  
Fax: 2810 324 585

Zentral-Griechenland – 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, 3th Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hongkong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6252  
mailto:bshhkg.service@bshg.com

**HR Hrvatska, Croatia**

Andabaka d.o.o.  
Gunduliceva 10  
21000 Split  
Info-Line: 021 481 403  
Info-Fax: 021 481 402  
mailto:servis@andabaka.hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Házartási 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-haztartasi-gepek.hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
BSH Appliance Care,  
Service Division  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
www.bshappliancecare.ie/Bosch

Service Requests,  
Spares and Accessories  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520

**IL Israel, ישראל**

C/S/B Home Appliance Ltd.  
Ulil Building  
2, Hamelacha St.  
Industrial Park North  
71293 Lod  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@zahav.net.il

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 829120  
mailto:mil-assistenza@bshg.com  
www.bosch-elettrodomestici.it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

Kombitechnocenter  
Seyfulina No:422  
480096 Almaty  
Tel.: 272 793 333  
Fax: 272 798 383  
mailto:cts\_pavel@bk.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Teheni, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
Fax: 01 257 359  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku Prekybos Centras UAB.  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 0372 12146  
Fax: 0372 12165  
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S. A.  
13-15,ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:lux-info.electromenagers@  
bshg.com  
www.bsh.lu

**LV Latvija, Latvia**

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv

SIA Baltijas servisa centrs  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 670 705 20  
Tel.: 670 705 36  
Fax: 670 705 24  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Ulica Slobode 17  
84000 Bijelo polje  
Tel.: 084 432 575  
Fax: 084 432 575  
mailto:elektronikabsh@cg.yu

**MK Macedonia, Македонија**  
Vudelgo  
Pero Nakov b.b.  
1000 Skopje  
Tel.: 02 2580 064  
Tel.: 02 2551 099  
mailto:goran@vudelgo.com.mk

**MT Malta**  
Oxford House Ltd.  
Notable Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
www.oxfordhouse.com.mt

**NL Nederlande, Netherlands**  
BSH Huishoudapparaten B. V.  
Keienbergweg 97  
1101 GG Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:  
Tel.: 020 430 3 430  
Fax: 020 430 3 445

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 020 430 3 435  
Fax: 020 430 3 400  
mailto:infoteam.nl@bshg.com  
www.boschservicedienst.nl

**NO Norge, Norway**  
BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo

Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen  
Tel.: 55 59 68 80  
Fax: 55 59 68 90  
7037 Trondheim  
Tel.: 73 95 23 30  
Fax: 73 95 23 40  
mailto:service-deler@bshg.com  
www.bosch-hvitevarer.com

**NZ New Zealand**  
BSH Home Appliances Ltd.  
New Zealand Branch  
Building C, 39-43 Apollo Drive  
Mairangi Bay, Auckland 1310  
Tel.: 09 478 6158  
Fax: 09 478 2914  
www.bosch.co.nz

**PL Polska, Poland**  
BSH Sprzęt Gospodarcza  
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-agd.pl

**PT Portugal**  
BSHP Electrodomésticos, Lda.  
Rua Alto do Montijo, n° 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 707 500 545  
Fax: 21 4250 701  
mailto:careline.portugal@  
bshg.com  
www.electrodomesticos.bosch.pt

**RO România, Romania**  
BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr.17-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 0801 000 110  
Fax: 021 203 9731  
mailto:service.romania@  
bshg.com

**RU Russia, Россия**  
ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2961  
факс: 495 737 2982  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.bsh-service.ru

**SE Sverige, Sweden**  
BSH Hushållsapparater AB  
Röntgenvägen 1  
Solna  
Tel.: 0771 11 22 77  
Fax: 0771 11 22 88  
41104 Göteborg  
Tel.: 0771 11 22 77  
Fax: 0771 11 22 88

21376 Malmö  
Tel.: 0771 11 22 77  
Fax: 0771 11 22 88  
mailto:service.stockholm@  
bshg.com  
www.bosch-hushall.com

**SG Singapore, 新加坡**  
BSH Home Appliances  
(SEA) Pte. Ltd.  
38C-38D Jalan Pemimpin  
577180 Singapore  
Tel.: 6350 5000  
Fax: 6350 5050  
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-hisniaparati.si

**SK Slovensko, Slovakia**  
Technoservis Bratislava  
Trhová 38  
84108 Bratislava – Doubravka  
Tel.: 02 6446 3643  
Fax: 02 6446 3643  
www.bosch-spotrebice.sk

**TR Türkiye, Turkey**  
BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A. S.  
Cakmak Mahallesi,  
Balkan Caddesi No: 51  
34770 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6333  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.boschealetleri.com

**TW Taiwan, 台灣**  
Achelis Taiwan Co. Ltd.  
4th Floor, No.112  
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1  
Taipei  
Tel.: 02 5556 2556  
Fax: 02 5556 1235  
www.boschappliance.com.tw

**UA Ukraine, Україна**  
Київ  
ТОВ "Дойчелектросервіс"  
тел.: 044 248 71 54, 55  
СП "Аматі-Сервіс"  
тел.: 044 568 51 50  
ТОВ «Технофіс»  
тел.: 044 274 96 72, 74, 76  
ТОВ "Побуттехсервіс"  
тел.: 044 462 50 05  
www.bosch-pt.com.ua

**XK Kosovo**  
NTP GAMA  
Rruga Mag Pristine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 038 502 448  
Fax: 029 021 434  
mailto:gama\_mb@yahoo.com

**XS Srbija, Serbia**  
SZR "SPECIJALELEKTRO"  
Bulevar Milutina Milankovića 34.  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 2147 110  
Tel.: 011 2139 552  
Fax: 011 2139 689  
mailto:spec.el@eunet.yu

**ZA South Africa**  
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15 th Rd., Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 011 265 7852  
mailto:service@bsh.co.za  
www.boschappliances.co.za

# Garantiebedingungen

## Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, 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 – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 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 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, 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 wurde.
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 einzusenden. 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. Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
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 Deutschland.

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.

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 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com; Mobilfunktarife können abweichen.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Str. 34 / 81735 München // Germany**

