



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



MMR08..
MMR15..



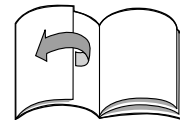
BOSCH

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
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש
ar تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	13
it	Italiano	18
nl	Nederlands	23
da	Dansk	28
no	Norsk	33
sv	Svenska	38
fi	Suomi	43
es	Español	48
pt	Português	54
el	Ελληνικά	59
tr	Türkçe	66
pl	Polski	73
uk	Українська	78
ru	Русский	83
he	עברית	97
ar	عربي	102



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	5
Bedienen	5
Nach der Arbeit	5
Reinigen	5
Praktische Tipps und Rezepte	6
Hinweise zur Entsorgung	7
Garantiebedingungen	7

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

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

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

▲ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

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

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

de

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

Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern sowie beim Leeren der Schüssel sowie beim Reinigen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr

Gerät nur mit Originalzubehör betreiben.

Becher nicht auf heißen Untergrund stellen.

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen, unter fließendes Wasser halten oder in Flüssigkeiten eintauchen.

Motor-Einheit nur bei Stillstand vom Becher abnehmen. Gerät niemals leer laufen lassen.

Netzstecker herausziehen, bevor Sie das Gerät anheben oder die Abdeckung abnehmen wollen. Das Gerät niemals auf dem Kopf stehend benutzen oder es in der Position auseinander nehmen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer.

Die Messer immer nur am Kunststoffgriff anfassen. Nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.

Verbrühungsgefahr

Bei schäumender oder heißer Flüssigkeit maximal 0,5 Liter bei Kunststoff- oder 1,0 Liter bei Glasbecher einfüllen und verarbeiten.

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben.


Auf einen Blick

Bitte Bildseite ausklappen.

Bild 1

a Motor-Einheit

zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Ändern der Betriebsart

 Dauer-Betrieb

= Motor-Einheit nach unten drücken

 Intervall-Betrieb (I)

= Motor-Einheit nach unten drücken, festhalten – loslassen – nach unten drücken, festhalten – loslassen

b Schutzdeckel

zum Verschließen des Bechers und Festriegeln des Werkzeugs – auf richtigen Sitz achten! Nicht verkanten! Das Gerät kann nur bei richtig aufgesetztem Schutzdeckel in Betrieb gesetzt werden.

Werkzeuge (je nach Modell)

c **Messer** zum Zerkleinern von z. B. Kräutern, Zwiebeln, Obst, Gemüse, Käse und Fleisch

d **Schlagscheibe** zum Schlagen von Sahne, Eischnee, Mayonnaise und Milchschaum (kalte Milch, max. 8 °C)

e **Ice-Crush-Messer** zum Zerkleinern von Eiswürfeln

Becher (Mikrowellen geeignet)

f aus **Kunststoff**

(Fassungsvermögen: max. 800 ml) oder

g aus **Glas**

(Fassungsvermögen: max. 1500 ml)

Bedienen

Bilder 2–6



Achtung!

Der Zerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Rettichen oder Zucker. Vor der Verarbeitung alle Hartteile entfernen (beim Fleisch z. B. Sehnen, Knorpel oder Knochen). Tiefgefrorenes nur mit Ice-Crush-Messer zerkleinern.

Vor dem ersten Gebrauch Gerät und Werkzeuge reinigen.

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Becher auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Werkzeug in den Becher einsetzen.
- Lebensmittel in Becher einfüllen. Maßskala (A) beachten.
- Schutzdeckel aufsetzen – nicht verkanten!
- Motor-Einheit aufsetzen, einrasten lassen. Gerät startet nicht, wenn nicht richtig eingerastet.
- Netzstecker einstecken.
- Becher mit einer Hand festhalten, mit der anderen Hand auf die Motor-Einheit drücken: Dauer-Betrieb zum feinen Zerkleinern und Schlagen von Eischnee oder Sahne oder Intervall-Betrieb zum Stückeln von z. B. Zwiebeln oder Obst sowie zum Zerkleinern von Eiswürfeln.



Verletzungsgefahr!

Bild 8

Netzstecker herausziehen, bevor Sie das Gerät anheben oder die Abdeckung abnehmen wollen. Das Gerät niemals auf dem Kopf stehend benutzen oder es in der Position auseinander nehmen.

Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Motor-Einheit und Schutzdeckel abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen, danach Lebensmittel entnehmen.

Reinigen



Stromschlag-Gefahr!

Die Motor-Einheit nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.



Verletzungsgefahr!

Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Messer nur am Kunststoffgriff anfassen.

- Netzstecker ziehen.
- Motor-Einheit feucht abwischen und anschließend trockenreiben.

de

- Werkzeuge, Becher und Schutzdeckel in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können. Nach dem Zerkleinern von Zwiebeln oder Knoblauch Becher sofort reinigen.

Zum Aufbewahren Bild 7

- Netzkabel um die Motor-Einheit wickeln.

Praktische Tipps und Rezepte

Damit das Arbeiten mit dem Gerät leichter und die Ergebnisse besser werden, können Ihnen folgende Tipps helfen.

Vor dem Einsatz des Gerätes:

- Fleisch, Käse, rohes Obst oder Gemüse vor der Verarbeitung in etwa 1 cm große Würfeln schneiden.

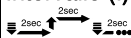

- Kräuter waschen, Stengel entfernen und kurz abtrocknen.
- Käse im Kühlschrank kühlen.
- Trockenes Brot in Stücke schneiden
- Vom Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.
- Becher muss fettfrei und trocken sein, bevor Eiweiß geschlagen wird.

Hinweis:

Die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, je nach Füllmenge und Feinheitegrad.

kürzere Einschaltzeit kleinere Menge, und/oder niedrigerer Zerkleinerungsgrad

längere Einschaltzeit größere Menge und/oder höherer Zerkleinerungsgrad

Lebensmittel	Werkzeug	Höchstmenge		Anzahl der Intervalle (I) 	Zeit/ Sekunden 
		Glas-Becher	Kunststoff-Becher		
Petersilie	Messer	40 g	30 g	5–15 (I)	
Knoblauch, Zwiebeln	Messer	200 g	150 g	5–10 (I)	
Obst/Gemüse	Messer	200 g	200 g	10–15 (I)	
Mandeln, Walnüsse	Messer	250 g	200 g		20–30 s
Käse	Messer	200 g	150 g		20–30 s
Fleisch	Messer	200 g	200 g		15–25 s
Babynahrung	Messer	200 g	200 g		10–20 s
Pfannkuchenteig	Messer	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Messer	1,5 l	0,8 l		–30 s
Gestoßenes Eis	Ice-Crush-Messer	200 g oder ca. 8 Eiskwürfel		4–6 (I)	
Schlagen von Eiweiß	Schlagscheibe	4 Eiweiß			60–90 s
			4 Eiweiß		40–60 s
Schlagen von Sahne	Schlagscheibe	400 ml			15–20 s
			200 ml		15–20 s

Gemüsesuppe

Zutaten

1 Karotte und jeweils ein kleines Stück Sellerie, Lauch, Zucchini, Blumenkohl oder eine andere Gemüsesorte, 1 mittelgroße gekochte Kartoffel, ¼ l Fleischbrühe, Petersilie, Basilikum (auf Wunsch), Salz, schwarzer Pfeffer, 100 g süße Sahne, 1 Eigelb

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Gemüse putzen, waschen und grob schneiden.
- Fleischbrühe mit Gemüse aufkochen.
- Gekochte Suppe und das Gemüse in den Becher geben und pürieren.
- Pürierte Suppe zurück in den Topf geben und mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Eigelb und süße Sahne vermengen und in die Suppe einrühren. Nicht mehr kochen lassen.

Milch-Shake

Zutaten

300 ml kalte Milch, 100 g Erdbeeren oder anderes Obst, 1 Päck. Vanille-Zucker, 2–3 EL Vanille-Eis

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Alle Zutaten in den Becher geben und etwa 30 Sek. mixen. Sofort servieren.

Salatdressing

Zutaten

200 g saure Sahne, 200 g Joghurt, 3 Knoblauchzehen, 2–3 EL Ketchup, Prise Salz, Zucker, 3–6 EL Essig

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Alle Zutaten in den Becher geben und etwa 20 Sek. mixen.

Mayonnaise

Zutaten

1 Ei, 1 EL Senf, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer, 100 ml Öl und zusätzlich weitere 150 ml Öl

Werkzeug: Schlagscheibe

Zubereitung

Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten mit 100 ml Öl in den Becher geben und etwa 20 Sek. mixen.
- 150 ml Öl dazugeben und weitere 30 bis 45 Sek. mixen.

Honig-Butter

Zutaten für kleinen Becher (MMR08..)

30 g Butter (aus dem Kühlschrank)

100 g Honig (aus dem Kühlschrank)

Zutaten für großen Becher (MMR15..)

50 g Butter (aus dem Kühlschrank)

150 g Honig (aus dem Kühlschrank)

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Butter in kleine Stücke zerteilen.
- Butter und Honig in den Becher geben und etwa 10 Sek. mixen.

Hinweise zur Entsorgung



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

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

en

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

Contents

For your safety	8
Overview	9
Operating the appliance	10
After using the appliance	10
Cleaning	10
Practical tips and recipes	10
Instructions on disposal	12
Warranty conditions	12

For your safety

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

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

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

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

The appliance is only suitable for cutting or mixing food. It must not be used for processing other objects or substances.

Please keep the Operating instructions in a safe place.

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

General safety instructions

Electric shock risk

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

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

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children.

Children shall not play with the appliance.

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

Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

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

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

Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

Operate the appliance with original accessories only.

Do not place the jug on a hot base.

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing. Do not operate the appliance with wet hands, do not place under running water and do not immerse in liquid. Do not remove the motor unit until the jug has come to a standstill. Never run the appliance at no-load.

Risk of injury from sharp blades!

Take hold of the blades by the plastic handle only. When switched off the appliance continues running briefly.

Risk of scalding!

Add and process max. 0.5 litre of frothing or hot liquid in a plastic jug or 1.0 litre in a glass jug.

These operating instructions refer to various models.


Overview

Please fold out the illustrated page.




Fig. 1

a Motor unit

Used for switching the appliance on and off and changing the operating mode

 → ... Continuous operation

= Press motor unit down

   Intermittent operation (I)

= Press motor unit down, hold in place

– release – press down, hold in place

– release

b Cover

Used for sealing the jug and locking the tool – ensure that the cover is attached correctly! Do not fit the cover askew!

The appliance cannot be operated until the cover has been attached correctly.

Tools (for some models)

c Blade for cutting e.g. herbs, onions, fruit, vegetables, cheese and meat

d Whisking disc for whipping cream, beating egg whites, making mayonnaise and milk shakes (cold milk, max. 8 °C)

e Ice crushing blade for crushing ice cubes

Jug (microwave-proof)

f Made of **plastic** (capacity: max. 800 ml)

g Made of **glass** (capacity: max. 1500 ml)

en

Operating the appliance

Figs. 2–6



Warning!

The cutter is not suitable for grinding coffee beans, cutting radishes or grinding sugar. Before processing food, remove all hard parts (e.g. remove sinews, gristle and bones from meat). Cut deep-frozen food with the ice crushing blade only.

Before using the appliance for the first time, clean the appliance and tools.

- Completely unwind the power cord.
- Place the jug on a smooth, clean work surface.
- Insert the tool into the jug.
- Place food in the jug. Note measuring scale (A).
- Attach the cover – do not fit askew!
- Attach the motor unit, lock into position. The appliance will not start if the motor unit is not locked into position correctly.
- Insert the mains plug.
- Hold the jug with one hand and press onto the motor unit with the other hand. Continuous operation for cutting food finely, for beating egg whites and for whipping cream or intermittent operation for dicing e.g. onions or fruit as well as for crushing ice cubes.



Risk of injury!

Fig. 8

Pull out the mains plug before lifting up the appliance or removing the cover. Never use the appliance on its head or disassemble it in this position.

After using the appliance

- Pull out the mains plug.
- Remove the motor unit and cover.
- Take out the tool, then remove the food.

Cleaning



Electric shock risk!

Never immerse the motor unit in water and do not clean in the dishwasher.



Risk of injury!

Never clean the blades with bare hands. Use a brush. Take hold of the blades by the plastic handle only.

- Pull out the mains plug.
- Wipe the motor unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools, jug and cover in the dishwasher or with a brush under running water.

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

After cutting onions or garlic, clean the jug immediately.

Storing the appliance

Fig. 7

- Wind the mains cable around the motor unit.

Practical tips and recipes

The following tips may help you operate the appliance more easily and obtain better results.



Before using the appliance:

- Before processing, cut meat, cheese, raw fruit or vegetables into approx. 1 cm/½ in cubes.
- Wash herbs, remove stalks and dry briefly.
- Chill cheese in the refrigerator.
- Cut dry bread into pieces.
- Remove gristle, bones and sinews from meat.
- Before beating egg whites, ensure that the jug is grease-free and dry.

Note:

The times indicated in the following table are approximate values depending on the quantity and degree of fineness required.

Shorter ON time	Smaller quantity and/or lower degree of cutting
Longer ON time	Larger quantity and/or higher degree of cutting

Food	Tool	Max. quantity		Number of intervals (l) 	Time/seconds 
		Glass jug	Plastic jug		
Parsley	Blade	40 g	30 g	5–15 (l)	
Garlic, onions	Blade	200 g	150 g	5–10 (l)	
Fruit/vegetables	Blade	200 g	200 g	10–15 (l)	
Almonds/walnuts	Blade	250 g	200 g		20–30 s
Cheese	Blade	200 g	150 g		20–30 s
Meat	Blade	200 g	200 g		15–25 s
Baby food	Blade	200 g	200 g		10–20 s
Pancake mixture	Blade	1.0 l	0.7 l		30–45 s
Cocktails	Blade	1.5 l	0.8 l		–30 s
Crushed ice	Ice crushing blade	200 g or approx. 8 ice cubes		4–6 (l)	
Egg whites	Whipping (beating) disc	4 egg whites			60–90 s
			4 egg whites		40–60 s
Cream	Whipping (beating) disc	400 ml			15–20 s
			200 ml		15–20 s

Vegetable soup

Ingredients

1 carrot and one small piece of celery, leek, courgettes, cauliflower or another type of vegetable, 1 medium-sized boiled potato, ¼ l meat stock, parsley, basil (if required), salt, black pepper, 100 g sweet cream, 1 egg yolk

Tool: Blade

Preparation

- Prepare, wash and cut the vegetables into large pieces.
- Bring the meat stock and vegetables to the boil.
- Pour the boiled soup and vegetables into the jug and purée.
- Pour the puréed soup back into the pan and season with herbs, salt and pepper.
- Mix egg yolk and sweet cream and stir into the soup. Do not allow to boil any longer.

Milk shake

Ingredients

300 ml cold milk, 100 g strawberries or other fruit, a few drops of vanilla essence +1 tbs of sugar, 2–3 tbs. vanilla ice cream

Tool: Blade

Preparation

- Put all ingredients in the jug and blend for approx. 30 sec. Serve immediately.

Salad dressing

Ingredients

200 g soured cream, 200 g yoghurt, 3 garlic cloves, 2–3 tbs. tomato sauce, pinch of salt, sugar, 3–6 tbs. vinegar

Tool: Blade

Preparation

- Put all ingredients in the jug and blend for approx. 20 sec.

Mayonnaise

Ingredients

1 egg, 1 tbs. mustard, 1 tbs. vinegar, salt, pepper, 100 ml oil and another 150 ml oil

Tool: Whipping disc

Preparation

All ingredients must be at the same temperature.

- Put ingredients and 100 ml oil in the jug and blend for approx. 20 sec.
- Add 150 ml oil and blend for a further 30–45 sec.

en

Honey butter

Ingredients for small jug (MMR08..)

30 g butter (from refrigerator)

100 g honey (from refrigerator)

Ingredients for large jug (MMR15..)

50 g butter (from refrigerator)

150 g honey (from refrigerator)

Tool: Blade

Preparation

- Cut butter into small pieces.
- Put butter and honey in the jug and blend for approx. 10 sec.

Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC 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.

Warranty conditions

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

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

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

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

Sommaire

Pour votre sécurité	13
Vue d'ensemble	15
Utilisation	15
Après le travail	15
Nettoyer	15
Conseils pratiques et recettes	16
Conseils pour la mise au rebut	17
Conditions de garantie	17

Pour votre sécurité

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer.

Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

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

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

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

▲ Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

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

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

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

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

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

fr

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

Prudence pendant le maniement de lames tranchantes, au moment de vider le bol ainsi que lors du nettoyage.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Ne déposez pas le gobelet sur des surfaces très chaudes.

Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projection de liquide.

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. Ne retirez le bloc moteur du gobelet qu'après que le moteur s'est arrêté. Ne faites jamais marcher l'appareil à vide.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez le couteau broyeur que par sa poignée en plastique.

L'appareil continue de tourner brièvement une fois éteint.

Risque de vous ébouillanter !

Lorsque le liquide mousse ou est très chaud, ne versez et ne préparez jamais plus de 0,5 litre dans un gobelet en plastique et plus d'un litre dans un gobelet en verre.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Vue d'ensemble

Veillez déplier la page illustrée.

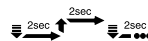
Figure 1

a Bloc moteur

Pour allumer et éteindre l'appareil et pour changer de mode

 Marche permanente

= Poussez le bloc moteur vers le bas

 Marche intermittente (I)

= Poussez le bloc moteur vers le bas, maintenez-le dans cette position puis relâchez, poussez-le à nouveau, maintenez-le, puis relâchez.

b Couvercle de protection

Le couvercle sert à obturer le gobelet et verrouiller l'accessoire ! Veillez à ce que le couvercle soit bien en assise. Ne le coincez pas ! L'appareil ne peut se mettre en marche qu'une fois le couvercle en place.

Accessoires (selon le modèle)

c **Lame** servant à broyer par ex. les herbes culinaires, les oignons, les fruits et légumes, le fromage et la viande.

d **Disque fouet** pour battre la crème, faire monter les œufs en neige, préparer de la mayonnaise et faire mousser le lait (lait froid, à 8 °C maxi.)

e **Lame à broyer** les glaçons

Gobelet (adapté aux micro-ondes)

f en **plastique** (contenance : 800 ml maxi.)
ou

g en **verre** (contenance : 1500 ml maxi.)

Utilisation

Figures 2–6



Attention !

Ce broyeur ne convient pas pour broyer le café en grains, les radis et le sucre en morceaux. Avant de traiter des aliments, enlevez toutes leurs parties dures (dans la viande : les tendons, cartilages ou les os) ; broyez les aliments surgelés avec la lame à broyer les glaçons.

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.

- Posez le gobelet sur un plan de travail lisse et propre.
- Installez l'accessoire dans le gobelet.
- Versez les aliments dans le gobelet. Tenez compte de l'échelle graduée (A).
- Posez le couvercle en veillant à ne pas le coincer !
- Posez le bloc moteur puis faites-le encranter. L'appareil ne démarre pas tant que le bloc moteur n'a pas encranté.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Tenez le gobelet d'une main et, de l'autre, appuyez sur le bloc moteur : Faites marcher le bloc moteur en permanence pour broyer finement et pour battre des blancs d'œufs ou de la crème.



Risque de blessure !

Figure 8

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant avant de soulever l'appareil ou de retirer le couvercle ! N'utilisez jamais l'appareil tête en bas et ne le démontez jamais dans cette position !

Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le bloc moteur et le couvercle de protection.
- Retirez l'accessoire puis les aliments.

Nettoyer



Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ne le lavez jamais au lave-vaisselle.



Risque de blessure !

Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues. Utilisez une brosse. Ne saisissez les lames que par leur poignée en plastique.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez le bloc moteur avec un essuie-tout humide puis séchez-le avec un essuie-tout sec.

fr

- Vous pouvez laver les accessoires, le gobelet et le couvercle de protection au lave-vaisselle, ou sous l'eau du robinet avec une brosse.

Remarque : si vous traitez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique vont prendre d'autres teintes. Quelques gouttes d'huile de cuisine permettent de les enlever. Après avoir broyé des oignons ou de l'ail, nettoyez immédiatement le gobelet.

Rangement de l'appareil **Figure 7**

- Enroulez le cordon de secteur autour du bloc moteur.

Conseils pratiques et recettes

Voici quelques conseils qui vous faciliteront les travaux avec l'appareil et vous donneront de meilleurs résultats :

Avant d'utiliser l'appareil :

- Découpez la viande, le fromage, les fruits crus ou les légumes en dés d'env. 1 cm de côté.
- Lavez les herbes, enlevez leurs tiges et faites sécher brièvement.
- Gardez le fromage au frais, au réfrigérateur.

- Coupez le pain sec en morceaux.
- Retirez les cartilages, les os et les tendons de la viande.
- Avant de battre des blancs d'œufs, veillez à ce que le gobelet soit sec et à ce qu'il ne contienne pas de matière grasse.

Remarque :



Les durées indiquées dans le tableau ci-dessous sont indicatives, elles dépendent de la quantité et de la finesse de broyage voulue.

Durée d'enclenchement brève :

faible quantité et / ou broyage grossier

Durée d'enclenchement longue :

grande quantité et / ou broyage assez fin

Aliments	Accessoire	Quantité max.		Nombre d'intervalles (I) 	Durée/ Secondes 
		Gobelet en verre	Gobelet en plastique		
Persil	Lame	40 g	30 g	5-15 (I)	
Ail, oignons	Lame	200 g	150 g	5-10 (I)	
Fruits/Légumes	Lame	200 g	200 g	10-15 (I)	
Amandes, noix	Lame	250 g	200 g		20-30 s
Fromage	Lame	200 g	150 g		20-30 s
Viande	Lame	200 g	200 g		15-25 s
Aliments pour bébé	Lame	200 g	200 g		10-20 s
Pâte à crêpes	Lame	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Lame	1,5 l	0,8 l		-30 s
Glace pilée	Lame à broyer la glace	200 g ou env. 8 glaçons		4-6 (I)	
Blancs d'œufs	Disque-fouet	4 blancs d'œufs			60-90 s
			4 blancs d'œufs		40-60 s
Crème battue	Disque-fouet	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Soupe de légumes

Ingrédients

Prenez 1 carotte et un petit morceau, pour chaque, de céleri, de poireau, de courgette, de chou-fleur ou d'autres variétés de légumes, 1 pomme de terre cuite de taille moyenne, $\frac{3}{4}$ de litre de bouillon de viande, du persil, du basilic (facultatif), sel, poivre noir,

100 g de crème fleurette, 1 jaune d'œuf.

Accessoire : Lame

Préparation

- Nettoyez les légumes et découpez-les en gros morceaux.
- Faites chauffer le bouillon de viande dans lequel vous aurez versé les légumes.
- Versez la soupe cuite et les légumes dans le gobelet puis réduisez en purée.
- Reversez dans la casserole la soupe ainsi réduite puis assaisonnez-la avec les herbes culinaire, le sel et le poivre.
- Mélangez le jaune d'œuf et la crème fleurette, puis incorporez-les dans la soupe. Veillez à ce que la soupe n'entre plus en ébullition.

Milk-shake

Ingrédients

300 ml de lait froid, 100 g de fraises ou d'autres fruits, 1 sachet de sucre vanillé, 2 à 3 c. à soupe de glace à la vanille.

Accessoire : Lame

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans le gobelet et fouettez le mélange pendant env. 30 secondes. Servez immédiatement.

Sauce pour la salade

Ingrédients

200 g de crème aigre, 200 g de yaourt, 3 gousses d'ail, 2-3 c. à soupe de ketchup, une pincée de sel et de sucre, 3 à 6 c. à soupe de vinaigre

Accessoire : Lame

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans le gobelet puis mélangez pendant env. 20 secondes.

Mayonnaise

Ingrédients

1 œuf, 1 c. à soupe de moutarde, 1 c. à soupe de vinaigre, sel, poivre, 100 ml d'huile et 150 ml d'huile supplémentaires.

Accessoire : Disque fouet

Préparation

Tous les ingrédients doivent se trouver à la même température.

- Versez les ingrédients dans le gobelet avec les 100 premiers ml d'huile, puis fouettez-les pendant 20 secondes.
- Versez les 150 ml d'huile restants puis continuez de fouetter pendant 30 à 45 secondes supplémentaires.

Beurre au miel

Ingrédients pour le petit gobelet (MMR08..)

30 g de beurre (sorti du réfrigérateur)

100 g de miel (sorti du réfrigérateur)

Ingrédients pour le grand gobelet (MMR15..)

50 g de beurre (sorti du réfrigérateur)

150 g de miel (sorti du réfrigérateur)

Accessoire : Lame

Préparation

- Coupez le beurre en petits morceaux.
- Versez le beurre et le miel dans le gobelet puis mélangez pendant env. 10 sec.

Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/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.

Conditions de garantie

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

Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

it

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

Indice

Per la vostra sicurezza	18
Guida rapida	20
Uso	20
Dopo il lavoro	20
Pulizia	20
Consigli pratici e ricette	21
Avvertenze sulla rottamazione	22
Condizioni di garanzia	22

Per la vostra sicurezza

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

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

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

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

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

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

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

▲ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

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

Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

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

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete.

Attenzione nel maneggiare lame di taglio affilate, nello svuotamento della ciotola e nella pulizia.

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.

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

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

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scariche elettriche

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

Non deporre i bicchieri su superfici calde.

Attenzione durante la lavorazione di liquidi bollenti. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi. Non afferrare l'apparecchio con le mani bagnate, non metterlo sotto l'acqua corrente, né immergerlo in liquidi. Staccare il gruppo motore dal bicchiere solo quando è fermo. L'apparecchio non deve mai funzionare a vuoto.

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!

Afferrare le lame sempre dall'impugnatura di plastica. Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua brevemente a girare.

Pericolo scottature

In caso di liquidi bollenti che producono schiuma, introdurre e lavorare massimo 0,5 litri nel bicchiere di plastica o 1,0 litri nel bicchiere di vetro.

it

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli.

Guida rapida

Aprire la pagina con figure.

Figura 1

a Gruppo motore

per accendere e spegnere l'apparecchio e cambiare il modo di funzionamento

 servizio continuo

= premere il gruppo motore verso il basso

 servizio intervallato (I)

= premere il gruppo motore verso il basso, mantenere – rilasciare verso il basso, mantenere – rilasciare

b Coperchio di sicurezza

Per chiudere il bicchiere e bloccare l'utensile – attenzione alla corretta posizione!

Non inclinare il coperchio nell'applicazione! Il funzionamento dell'apparecchio è possibile solo se il coperchio di sicurezza è applicato correttamente.

Utensili (a seconda del modello)

c Lama per sminuzzare per es. erbe aromatiche, cipolle, frutta, verdura, formaggio e carne

d Disco sbattitore per battere panna, albume d'uovo, maionese e schiuma di latte (latte freddo max. 8 °C)

e Lama tritagliaccio per frantumare cubetti di ghiaccio

Bicchiere (idoneo per forno a microonde)

f di **plastica** (capacità max. 800 ml) oppure

g di **vetro** (capacità max. 1500 ml)

Uso

Figure 2–6



Attenzione!!

Lo sminuzzatore non è idoneo per macinare caffè in grani, sminuzzare rafani o zucchero. Prima della lavorazione asportare tutte le parti dure (per la carne per es. tendini, cartilagini oppure ossi). Sminuzzare surgelati solo con la lama tritagliaccio.

Al primo uso pulire l'apparecchio e gli utensili.

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Mettere il bicchiere su una superficie di lavoro piana e pulita.
- Inserire l'utensile nel bicchiere.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere. Attenzione alla scala graduata (A).
- Applicare il coperchio di sicurezza – senza inclinarlo!
- Applicare il gruppo motore ed innestarlo. L'apparecchio non si avvia se non è correttamente innestato.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Tenere fermo il bicchiere con una mano, con l'altra mano premere il gruppo motore. Servizio continuo per sminuzzare finemente, montare albumi d'uovo o panna oppure servizio intervallato per spezzettare per es. cipolle o frutta e per sminuzzare cubetti di ghiaccio.



Pericolo ferite!

Figura 8

Estrarre la spina di alimentazione prima di sollevare l'apparecchio o di togliere il coperchio. Non usare mai l'apparecchio capovolto né smontarlo in questa posizione.

Dopo il lavoro

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere gruppo motore e coperchio di sicurezza.
- Estrarre l'utensile, poi vuotare l'alimento.

Pulizia



Pericolo di scariche elettriche!

Non immergere mai il gruppo motore nell'acqua, né lavarlo in lavastoviglie.



Pericolo ferite!

Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola. Afferrare le lame solo dall'impugnatura di plastica.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Strofinare il gruppo motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Lavare gli utensili, il bicchiere ed il coperchio di sicurezza in lavastoviglie oppure con uno spazzolino sotto acqua corrente.

Avvertenza: nella lavorazione per es. di cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Dopo avere sminuzzato cipolle oppure aglio, lavare subito il bicchiere.

Per conservare l'apparecchio **Figura 7**

- Avvolgere il cavo di alimentazione intorno al gruppo motore.

Consigli pratici e ricette

Per rendere più facile il lavoro con l'apparecchio e migliorare i risultati, possono essere utili i consigli seguenti.

Prima d'impiegare l'apparecchio:

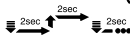

- Prima della lavorazione, spezzettare la carne, il formaggio, la frutta e verdura crude in pezzetti di ca. 1 cm.
- Lavare le erbe aromatiche, rimuovere i gambi ed asciugarle brevemente.
- Raffreddare il formaggio in frigorifero.
- Spezzettare il pane secco.
- Togliere dalla carne cartilagini, ossi e tendini.

- Prima di montare l'albume d'uovo, il bicchiere deve essere asciutto e privo di grasso.

Avvertenza:

I tempi indicati nella tabella seguente sono valori indicativi, secondo la quantità ed il grado di finezza di lavorazione del prodotto.

Tempo di accensione breve	minore quantità e/o sminuzzatura più grossa
Tempo di accensione lungo	maggior quantità e/o sminuzzatura più fine

Alimento	Utensile	Quantità massima		Numero d'intervalli (I) 	Tempo/secondi 
		Bicchiere di vetro	Bicchiere di plastica		
Prezzemolo	Lama	40 g	30 g	5-15 (I)	
Aglio, cipolle	Lama	200 g	150 g	5-10 (I)	
Frutta/verdura	Lama	200 g	200 g	10-15 (I)	
Mandorle, noci	Lama	250 g	200 g		20-30 s
Formaggio	Lama	200 g	150 g		20-30 s
Carne	Lama	200 g	200 g		15-25 s
Alimenti per neonati	Lama	200 g	200 g		10-20 s
Pastella per omelette	Lama	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Lama	1,5 l	0,8 l		-30 s
Ghiaccio tritato	Lama tritagliaccio	200 g oppure ca. 8 cubetti di ghiaccio		4-6 (I)	
Albume d'uovo montato	Disco sbattitore	4 albumi d'uovo			60-90 s
			4 albumi d'uovo		40-60 s
Panna montata	Disco sbattitore	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

it

Minestrone**Ingredienti**

1 carota ed un pezzetto ciascuno di sedano, porro, zucchina, cavolfiore o di altro tipo di verdura 1 patata di media grandezza già cotta, $\frac{3}{4}$ l di brodo di carne, prezzemolo, basilico (a volontà), sale, pepe nero, 100 g panna dolce, 1 tuorlo d'uovo.

Utensile: Lama**Preparazione**

- Pulire la verdura, lavarla e tagliarla in pezzi grossolani.
- Sobbollire il brodo di carne con la verdura.
- Versare la minestra cotta e la verdura nel bicchiere e frullare a purea.
- Versare di nuovo nella pentola la minestra a purea ed insaporire con erbe aromatiche, sale e pepe.
- Aggiungere il tuorlo d'uovo e la panna dolce e mescolare nella minestra. Non cuocere più.

Shake di latte**Ingredienti**

300 ml latte freddo, 100 g fragole o altra frutta, 1 bustina di zucchero vanigliato, 2–3 cucchiaini di gelato alla vaniglia

Utensile: Lama**Preparazione**

- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare per circa 30 sec. Servire subito.

Dressing per insalata**Ingredienti**

200 g panna acida, 200 g iogurt, 3 spicchi di aglio, 2–3 cucchiaini di ketchup, 1 pizzico di sale, zucchero, 3–4 cucchiaini di aceto

Utensile: Lama**Preparazione**

- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare per circa 20 sec.

Maionese**Ingredienti**

1 uovo, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe, 100 ml olio e inoltre altri 150 ml olio

Utensile: Disco sbattitore**Preparazione**

Tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mettere gli ingredienti con 100 ml di olio nel bicchiere e frullare per circa 20 sec.
- Aggiungere poi 150 ml di olio e frullare per altri 30–45 sec.

Burro-miele**Ingredienti per il bicchiere piccolo (MMR08..)**

30 g burro (dal frigorifero)

100 g miele (dal frigorifero)

Ingredienti per il bicchiere grande (MMR15..)

50 g burro (dal frigorifero)

150 g miele (dal frigorifero)

Utensile: Lama**Preparazione**

- Tagliare il burro a pezzetti.
- Introdurre il burro ed il miele nel bicchiere e frullare per circa 10 sec.

Avvertenze sulla rottamazione

Questo apparecchio

è contrassegnato conformemente

alla Direttiva europea 2012/19/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.

Condizioni di garanzia

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

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

Con riserva di modifiche.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

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

Inhoud

Voor uw veiligheid	23
In één oogopslag	24
Bedienen	25
Na gebruik	25
Reinigen	25
Praktische tips en recepten	25
Opmerking betreffende recycling	27
Garantievoorwaarden	27

Voor uw veiligheid

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

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

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

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

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

▲ Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

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

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

nl

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de kom en bij het reinigen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok

Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren.

De kom niet op een hete ondergrond plaatsen.

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen.

De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking. Het apparaat niet met natte handen vastpakken, niet onder stromend water houden en niet in vloeistof dompelen. De motoreenheid uitsluitend bij stilstand van de kom nemen. Het apparaat nooit onbelast laten draaien.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

De messen alleen vastpakken aan de kunststof handgreep. Na het uitschakelen blijft het apparaat nog korte tijd lopen.

Risico van brandwonden

In kunststof kommen maximaal 0,5 liter schuimende of hete vloeistof verwerken, in glazen kommen maximaal 1,0 liter.


Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

In één oogopslag

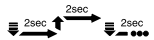
De pagina met afbeeldingen uitklappen a.u.b. Afb. 1

a Motoreenheid

Voor het in- en uitschakelen van het apparaat en het veranderen van de gebruikswijze.

 continuagebruik

= motoreenheid naar onderen drukken

 intervalgebruik (I)

= motoreenheid naar onderen drukken, vasthouden – loslaten – naar onderen drukken, naar onderen drukken, vasthouden – loslaten

b Beschermdeksel

Controleer of deze goed is aangebracht bij het sluiten van de kom en vastzetten van de hulpstukken! Niet kantelen! Het apparaat kan alleen worden gebruikt als het beschermdeksel goed is aangebracht.

Hulpstukken (afhankelijk van het model)

- c** Mes voor het fijnsnijden van bijv. kruiden, uien, fruit, groente, kaas en vlees
- d** Klopschijf voor het kloppen van slagroom, eiwit, mayonaise en melkschuim (koude melk, max. 8 °C)
- e** IJscrushmes voor het fijnmalen van ijsblokjes

Kom (geschikt voor de magnetron)

f van **kunststof** (inhoud max. 800 ml) of

g van **glas** (inhoud max. 1500 ml)

Bedienen

Afb. 2-6



Attentie!

e fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnmaken van koffiebonen, rammenas of suiker. Alle harde delen verwijderen voor de verwerking (bij vlees bijv. zeen, kraakbeen en beenderen). Diepvriesgerechten uitsluitend met het ijscrushmes fijnmaken.

Het apparaat en de hulpstukken reinigen voordat u ze voor het eerst gebruikt.

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- De kom op een gladde en schone ondergrond plaatsen.

- Hulpstuk in de kom plaatsen.
- Levensmiddel in de kom doen. Schaalaanduiding (A) in acht nemen.
- Beschermdeksel aanbrengen – niet kantelen!
- Motoreenheid aanbrengen en vastklikken.
Het apparaat start niet als het niet goed is vastgeklikt.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Kom met één hand vasthouden, met de andere hand op de motoreenheid drukken:
continuagebruik voor het fijnsnijden of voor het kloppen van eiwit, room of intervalgebruik voor het in stukken snijden van uien of fruit en voor het malen van ijsblokjes.



Verwondingsgevaar!

Afb. 8

Stekker uit het stopcontact trekken voordat u het apparaat optilt of de afdekking verwijderd! Het apparaat nooit op de kop staand gebruiken of het in die positie uit elkaar nemen!

Na gebruik

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Motoreenheid en beschermdeksel verwijderen.
- Hulpstuk verwijderen en daarna het levensmiddel eruit halen.

Reinigen



Gevaar van een elektrische schok!

De motoreenheid niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.



Verwondingsgevaar!

Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Messen altijd bij de kunststof handgreep vastpakken.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Motoreenheid afvegen met een vochtige doek en droogwrijven.
- Hulpstukken, kom en beschermdeksel reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.

nl

N.B.: Bij de verwerking van bijv. rodekool komt er een gekleurd laagje op de kunststof onderdelen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Na het fijnsnijden van uien en knoflook de kom onmiddellijk reinigen.

Opbergen **Afb. 7**

- Het aansluitsnoer om de motoreenheid wikkelen.

Praktische tips en recepten

Om het werken met het apparaat makkelijker te maken en betere resultaten te bereiken, kunnen de volgende tips u helpen.

Voordat u het apparaat gebruikt:

- Vlees, kaas, ongekookt fruit of groente in blokjes van ca. 1 cm snijden voordat u ze verwerkt.

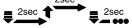

- Kruiden wassen, stengels verwijderen en lichtjes droogmaken.
- Kaas koelen in de koelkast.
- Droog brood in stukken snijden.
- Kraakbeen, zeen en beenderen verwijderen uit vlees.
- De kom moet vetvrij en droog zijn voordat u eiwit klopt.

N.B.:

De in de onderstaande tabel vermelde tijden zijn richttijden die afhangen van de vulhoeveelheid en de fijnheid.

Kortere inschakelduur: kleine hoeveelheid en/of minder fijn

Langere inschakelduur: grote hoeveelheid en/of fijner

Levensmiddel	Hulpstuk	Max. hoeveelheid		Aantal intervallen (l) 	Tijd/seconden 
		glazen kom	kunststof kom		
Peterselie	Mes	40 g	30 g	5–15 (l)	
Knoflook, uien	Mes	200 g	150 g	5–10 (l)	
Fruit/groente	Mes	200 g	200 g	10–15 (l)	
Amandelen, walnoten	Mes	250 g	200 g		20–30 s
Kaas	Mes	200 g	150 g		20–30 s
Vlees	Mes	200 g	200 g		15–25 s
Babyvoeding	Mes	200 g	200 g		10–20 s
Pannenkoekenbeslag	Mes	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Mes	1,5 l	0,8 l		–30 s
Gemalen ijs	Ijscrushmes	200 g of ca. 8 ijsblokjes		4–6 (l)	
Eiwit kloppen	Slagschijf	4 eiwit			60–90 s
			4 eiwit		40–60 s
Room kloppen	Slagschijf	400 ml			15–20 s
			200 ml		15–20 s

Groentesoep**Ingrediënten**

1 wortel en een klein stuk selderie, prei, courgette, bloemkool of een andere soort groente, 1 middelgrote gekookte aardappel, $\frac{3}{4}$ l vlees-bouillon, peterselie, basilicum (naar wens), zout, zwarte peper, 100 g zoete room, 1 eigeel

Hulpstuk: Mes**Bereiding**

- Groente wassen en in grove stukken snijden.
- Vleesbouillon met groente aan de kook brengen.
- Gekookte soep en groente in de kom doen en pureren.
- Gepureerde soep weer in de pan doen en op smaak brengen met kruiden, zout en peper.
- Eigeel en zoete room door de soep roeren. Niet meer laten koken. Niet meer laten koken.

Milkshake**Ingrediënten**

300 ml koude melk, 100 g aardbeien of ander fruit, 1 pakje vanillesuiker, 2–3 EL vanille-ijs

Hulpstuk: Mes**Bereiding**

- Alle ingrediënten in de kom doen en ca. 30 sec. mixen. Direct serveren.

Saladedressing**Ingrediënten**

200 g zure room, 200 g yoghurt, 3 teentjes knoflook, 2–3 EL ketchup, snufje zout, suiker naar smaak, 3–6 EL azijn

Hulpstuk: Mes**Bereiding**

- Alle ingrediënten in de kom doen en ca. 20 sec. mixen.

Mayonaise**Ingrediënten**

1 ei, 1 EL mosterd, 1 EL azijn, zout, peper, 100 ml olie en later nogmaals 150 ml olie.

Hulpstuk: Klopschijf**Bereiding**

Alle ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Ingrediënten met 100 ml olie in de kom doen en ca. 20 sec. mixen.
- 150 ml olie toevoegen en nogmaals 30–45 sec. mixen.

Honingboter**Ingrediënten voor de kleine kom (MMR08..)**

30 g boter (uit de koelkast)
100 g honing (uit de koelkast)

Ingrediënten voor de grote kom (MMR15..)

50 g boter (uit de koelkast)
150 g honing (uit de koelkast)

Hulpstuk: Mes**Bereiding**

- Boter in kleine stukken verdelen.
- Boter en honing in de kom doen en ca. 10 sec. mixen.

Opmerking betreffende recycling

Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/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.

Garantievoorwaarden

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

da

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

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	28
Overblik	29
Betjening	30
Efter arbejdet	30
Rengøring	30
Praktiske tips og opskrifter	30
Henvisninger til bortskaffelse	32
Garantibetingelser	32

For din egen sikkerheds skyld

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

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en normal husholdning.

Apparatet er kun egnet til at småhakke og blande fødevarer. Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

▲ Generelle sikkerhedstips

Risiko for elektrisk stød

Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.

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

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

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde. Børn må ikke få lege med apparatet.

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

Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, skålen tømmes samt under rengøringen.

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet. Må kun tages i brug, hvis ledningen og maskinen er ubeskadigede. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare. Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

▲ Sikkerhedstips til dette apparat

Kvæstelsesfare

Risiko for elektrisk stød

Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør.

Stil ikke bægeret på et varmt underlag.

Rør varme fødevarer med forsigtighed. Væsken kan sprøjte under arbejdet med apparatet. Håndtér ikke apparatet med fugtige hænder, hold det ikke ind under rindende vand og dyp det ikke i væsker.

Motorenheden må kun tages af, når bægeret står stille. Lad aldrig apparatet køre, når det er tomt.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fast i kunststofgrebet på knivene. Apparatet kører kort efter, at det er slukket.

Fare for forbrænding!

Maksimal bearbejdningmængde, skummende eller varme væsker: 0,5 liter med plastbæger eller 1,0 liter med glasbæger.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller.

Overblik

Fold siden med illustrationerne ud.

Billede 1

a Motorenhed

benyttes til at tænde og slukke for apparatet og ændre driftsformen.

☰ → ... konstant drift

= motorenhed trykkes ned

☰ $\xrightarrow{2\text{sec}}$ ☰ $\xrightarrow{2\text{sec}}$ ☰ ... intervaldrift (I)

= motorenhed trykkes ned, holdes nede – slippes – trykkes ned, holdes nede – slippes

b Beskyttelseslåg

til lukning af beholderen og fastlåse værktøjet – sørg for at det sidder rigtigt! Det må ikke sidde skævt! Apparatet kan kun benyttes, hvis beskyttelseslåget sidder rigtigt.

Redskab (ikke alle modeller)

c **Kniv** til hakning af f. eks. krydderurter, løg, frugt, grønt, ost og kød

d **Skive** til at piske flødeskum, æggehvinder, mayonnaise og lave milkshake (kold mælk, max. 8 °C)

e **Ice-Crush-kniv** til knusning af isterninger

Bæger (egnet til mikrobølge)

f Af **plast** (volumen: max. 800 ml) eller

g Af **glas** (volumen: max. 1.500 ml)

da

Betjening

Billede 2–6



Pas på!

Hakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner, peberrod eller sukker. Før hakkearbejdet startes: Fjern alle hårde dele (ved kød f. eks. sener, brusk eller knogler), dybfrosne madvarer må kun hakkes med Ice-Crush-kniven.

Apparat og redskaber skal rengøres grundigt før ibrugtagning første gang.

- Træk hele ledningen ud.
- Stil bægeret på en glat og ren arbejdsflade.
- Anbring værktøjet i bægeret.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret, overhold måleskalaen (A).
- Sæt låget på – det må ikke sidde skævt!
- Sæt motorenheden på og tryk den på plads.

Apparatet kan kun starte, hvis de enkelte del sidder rigtigt.

- Sæt stikket i.
- Hold fast i bægeret med den ene hånd og tryk på motorenheden med den anden hånd:

Konstant drift til finhakning og piskning af æggehvider eller fløde eller interval-drift til grovhakning af f. eks. løg eller frugt og til småhakning af isterninger.



Kvæstelsesfare!

Billede 8

Træk netstikket ud, før du løfter apparatet eller tager låget af! Anvend aldrig apparatet, hvis det står på hovedet, og skil det aldrig ad i den position.

Efter arbejdet

- Træk stikket ud.
- Tag motorenheden og låget af.
- Fjern redskabet og tag fødevarerne ud.

Rengøring



Risiko for elektrisk stød!

Dyp aldrig motorenheden i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.



Kvæstelsesfare!

Rengør aldrig knivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres. Tag altid kun fast i kunststofgrebet på knivene.

- Træk stikket ud.
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Sæt redskab, bæger og låg i opvaskemaskinen eller rengør det med en børste under rindende vand.

Bemærk: Ved rivning af f. eks. rødkål opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie.

Rengør bægeret straks efter hakning af løg eller hvidløg.

Opbevaring

Billede 7

- Vikle kablet rundt om motorenheden.

Praktiske tips og opskrifter

Følgende tips kan være en hjælp til at gøre det nemmere at arbejde med apparatet og forbedre resultatet.

Før apparatet tages i brug:

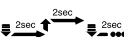

- Skær kød, ost, rå frugt eller grøntsager i ca. 1 cm store terninger.
- Vask krydderurter, fjern stilken og tør dem tørre.
- Køl ost i køleskabet.
- Skær tørt brød i stykker.
- Fjern brusk, knogler og sener fra kødet.
- Bægeret skal være fri for fedt og tørt, før æggehvider slås i bægeret.

Bemærk:

Tiderne i den efterfølgende tabel skal betragtes som vejledende, afhængigt af påfyldnings-mængde og finhedsgrad.

Kortere tændingstid	Lille mængde, og/eller lille hakningsgrad
Længere tændingstid	Stor mængde, og/eller stor hakningsgrad

da

Fødevarer	Redskab	Maks. mængde		Antal intervaller (I) 	Tid/ sekunder 
		Glas-Bæger	Plastbæger		
Persille	Kniv	40 g	30 g	5-15 (I)	
Hvidløg, løg	Kniv	200 g	150 g	5-10 (I)	
Frugt/grønt	Kniv	200 g	200 g	10-15 (I)	
Mandler, valnødder	Kniv	250 g	200 g		20-30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20-30 s
Kød	Kniv	200 g	200 g		15-25 s
Babymad	Kniv	200 g	200 g		10-20 s
Pandekagedej	Kniv	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Kniv	1,5 l	0,8 l		-30 s
Stødt is	Ice-Crush-kniv	200 g eller ca. 8 isterninger		4-6 (I)	
Piskning af æggevider	Piskeskiver	4 æggevider			60-90 s
			4 æggevider		40-60 s
Piskning af fløde	Piskeskiver	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Grøntsagssuppe

Ingredienser

1 gulerød og 1 stk. selleri, 1 stk. porre, 1 stk. courgette, 1 stk. blomkål eller en anden grøntsag, 1 mellemstor kogt kartoffel, ¾ l kødbouillon, persille, basilikum (efter ønske), salt, sort peber, 100 g fløde, 1 æggeblomme

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Vask grøntsagerne og skær dem i store stykker.
- Bring kødbouillon med grøntsager i kog.
- Kom den kogte suppe og grøntsagerne i bægeret og purér det hele.
- Hæld den purede suppe tilbage i gryden og tilsæt krydderurter, salt og peber.
- Bland æggeblomme og fløde og rør det i suppen. Herefter må suppen ikke koge mere.

Mælk-Shake

Ingredienser

300 ml kold mælk, 100 g jordbær eller anden frugt, 1 pakke vanillesukker, 2-3 spsk. vanilleis

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Kom alle ingredienserne i bægeret og bland det i ca 30 sek. Skal serveres med det samme.

Salatdressing

Ingredienser

200 g crème fraîche, 200 g yoghurt, 3 fed - hvidløg, 2-3 spsk ketchup, 1 knivspids salt, sukker, 3-6 spsk eddike

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Kom alle ingredienserne i bægeret og bland det hele i ca 20 sek.

da

Mayonnaise**Ingredienser**

1 æg, 1 spsk sennep, 1 spsk eddike, salt, peber, 100 ml olie og desuden ekstra 150 ml olie

Redskab: Piskeskive

Tilberedelse

Det er vigtigt, at alle ingredienserne har samme temperatur.

- Kom alle ingredienserne samt 100 ml olie i bægeret og bland det hele i ca 20 sek.
- Tilsæt 150 ml olie og bland det hele i yderligere 30–45 sek.

Honning-smør**Ingredienser til det lille bæger (MMR08..)**

30 g smør (fra køleskabet)

100 g honning (fra køleskabet)

Ingredienser til det store bæger (MMR15..)

50 g smør (fra køleskabet)

150 g honning (fra køleskabet)

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Skær smørret i små stykker.
- Kom smør og honning i bægeret og bland det hele i ca. 10 sek.

Henvisninger til bortskaffelse

Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/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.

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

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

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

Innhold

For din egen sikkerhet	33
En oversikt	34
Betjening	35
Etter arbeidet	35
Rengjøring	35
Praktiske tips og oppskrifter	35
Henvvisning om avskaffing	37
Garantibetingelser	37

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne anvisningen før bruk, her får du viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

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

Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Apparatet er kun egnet for kutting hhv. blanding av matvarer. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser. Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

▲ Generelle sikkerhetsveiledninger

Fare for strømstøt

Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.

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

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Barn må ikke få leke med apparatet.

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

Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer bollen og ved rengjøring.

no

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Det må kun benyttes når den elektriske ledningen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skade.

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for strømstøt

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Ikke sett begeret på en varm flate.

Forsiktig med bearbeidelse av varme væsker. Væsken kan sprute ut under arbeidet. Ikke hold i maskinen med våte hender. Den må ikke holdes under rennende vann eller dyppes ned i vann. Motorenheten må kun tas av begeret når den står stille. Maskinen må aldri gå på tomgang.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Hold alltid i kniven i kunststoffdelen. Etter at maskinen er slått av, går den videre i kort tid.

Fare for skolding!

Når du skal bearbeide skummende eller varm væske må det kun fylles på 0,5 liter ved kunststoffbeger eller 1,0 liter ved et glassbeger.

I denne bruksanvisningen blir forskjellige modeller beskrevet.

En oversikt

Brett billedsiden ut

Bilde 1

a Motorblokken

For inn- og utkopling av maskinen og for å skifte driftstype.

 Varig drift

= Trykk motorenheten ned

 Intervalldrift (I)

= Motorenheten trykkes ned, holdes fast – slippes – trykkes ned, holdes fast – slippes

b Beskyttelseslokk

For lukking av begeret og for å låse fast verktøyet – pass på at det sitter skikkelig på! Det må ikke skrues skjevt på! Maskinen kan kun startes dersom lokket er satt riktig på!

Verktøy (alt etter modell)

c Kniv for hakking av f.eks. urter, løk, frukt, grønnsaker, ost og kjøtt

d Vispeskive for visping av kremfløte, eggehvite, majones og melkeskum (kald melk, max. 8 °C).

e "Ice crush" Kniv for knusing av isbiter

Beger (egnet for mikrobølge)

f av kunststoff (kapasitet: maks 800 ml) eller

g av glass (kapasitet: maks 1500 ml)

Betjening

Bildene 2–6



Obs!

Kutteren er ikke egnet for knusing av kaffe-bønner, nepe eller sukker. Før du begynner med arbeidet, må alle harde ting fjernes som eksempelvis ved sener i kjøtt, brusk eller knoker). Dypfrosne ting må kun bearbejdes med "ice crush" kniven.

Før første gangs bruk må apparatet og verktøyet rengjøres.

- Vikle ut kabelen helt.
- Sett begeret på en glatt og ren arbeidsflate.
- Sett verktøyet inn i begeret.
- Fyll matvarer i begeret. Ta hensyn til måleskalaen (A).
- Sett på beskyttelseslokket – må ikke påmonteres skjevt.
- Sett på motorenheten, la den smekke på, motoren starter ikke dersom den ikke er satt skikkelig på.
- Stikk inn støpselet.
- Hold begeret fast med en hånd, med den andre hånden trykker du på motorenheten:
Varig drift for finhakking og visping av eggehvite eller fløte, eller Intervalldrift for å skjære opp f.eks. løk eller frukt og for knusing av isbiter.



Fare for skade!

Bildene 8

Trekk ut støpselet før du løfter apparatet eller vil ta av dekselet! Apparatet må aldri brukes når det står på hodet eller skrues fra hverandre i denne stillingen!

Etter arbeidet

- Trekk i støpselet.
- Ta av motorenheten og beskyttelseslokket.
- Ta ut verktøyet, ta deretter ut matvarene.

Rengjøring



Fare for strømstøt!

Motorenheten må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.



Fare for skade!

Knivene må aldri holdes med hånden under vaskingen. Bruk børste. Bruk børste og ta kun i kniven ved plashåndtaket.



Fare for strømstøt

Motorenheten må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.

- Trekk i støpselet.
- Tørk av motorenheten med en fuktig klut og tørk godt av den etterpå.
- Verktøy, beger og lokk kan vaskes i oppvaskmaskin eller vaskes med en børste under rennende vann.

Obs!

Knivene må aldri holdes med hånden under vaskingen. Bruk børste. Bruk børste og ta kun i kniven ved plashåndtaket.

Henviising: Ved arbeid med f.eks. rødkål kan det oppstå misfarging av kunststoffdelene. Dette kan fjernes med noen dråper matolje. Etter hakking av løk eller hvitløk, må begeret straks rengjøres.

For lagring

Bilde 7

- Vikle kabelen opp rundt motorenheten.

Praktiske tips og oppskrifter

For at arbeidet med maskinen skal gå lett og resultatene skal bli bedre, kan følgende tips kanskje hjelpe deg.

Før du setter igang maskinen:

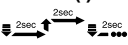

- Skjær kjøtt, ost, rå frukt eller grønnsaker i ca. 1 cm terninger før du begynner med arbeidet,
- urter må vaskes, stilken fjernes og tørkes godt av,
- ost må først avkjøles i kjøleskapet,
- skaer tørt brød i stykker,
- fjern brusk, knoker og sener fra kjøttet,
- begeret må være fettfri og tørr før du visper eggehvite.

Henviising:

Tidene som er angitt i tabell nedenfor er veiledende alt etter mengde og finhetsgrad.

Kortere driftstid	mindre mengder og/eller mindre finhetsgrad
Lengre driftstid	større mengder og/eller større finhetsgrad

no

Type mat	Verktøy	Høyeste mengde		Antall Inter- valler (l) 	Tid/ sekunder 
		Glass- beget	Kunststoff- beget		
Persille	Kniv	40 g	30 g	5–15 (l)	
Hvitløk/løk	Kniv	200 g	150 g	5–10 (l)	
Frukt/grønnsaker	Kniv	200 g	200 g	10–15 (l)	
Mandler, valnøtter	Kniv	250 g	200 g		20–30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20–30 s
Kjøtt	Kniv	200 g	200 g		15–25 s
Babykost	Kniv	200 g	200 g		10–20 s
Pannekakedeig	Kniv	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Coctail	Kniv	1,5 l	0,8 l		–30 s
Knust is	Ice-crush kniv	200 g eller ca. 8 isbiter		4–6 (l)	
Visping av eggehvite	Vispeskive	4 eggehvite			60–90 s
			4 eggehvite		40–60 s
Visping av kremfløte	Vispeskive	400 ml			15–20 s
			200 ml		15–20 s

Grønnsaksuppe

Ingredienser

1 gulrot og et lite stykke selleri, purreløk, zucchini, blomkål eller andre typer grønnsaker. 1 middels stor kort potet, $\frac{3}{4}$ l buljong, persille, basilikum (dersom du liker det), salt, svart pepper, 100 g fløte, 1 eggeplomme

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Vask og stell grønnsakene og skjær dem i grove stykker.
- Kok opp buljongen sammen med grønnsakene.
- Fyll suppen og grønnsakene i begeret og mos alt sammen.
- Hell den mosete suppen tilbake i pannen og smak til med urter, salt og pepper.
- Bland inn fløten og eggeplommen. Ikke la suppen koke lenger.

Milk-Shake

Ingredienser

300 ml kald melk, 100 g jordbær eller annen frukt, 1 pk. Vaniljesukker, 2–3 SS vaniljeis.

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Alle ingrediensene fylles i begeret og mikses i ca. 30 sek. Serveres deretter straks.

Salatdressing

Ingredienser

200 g sur fløte, 200 g yoghurt, 3 båter hvitløk, 2–3 SS ketchup, litt salt, sukker, 3–6 SS eddik.

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Alle ingrediensene fylles i begeret og mikses i ca. 20 sek.

Majones**Ingredienser**

1 egg, 1 TS sennep, 1 SS eddik, salt pepper, 100 ml olje og i tillegg 150 ml olje.

Verktøy: Vispeskive

Tilberedning

Ingrediensene må ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene med 100 ml olje i begeret og miks i 20 sek.
- Bland deretter de 150 ml oljen sammen med massen og mikse videre i 30–45 sek.

Honningsmør**Ingredienser for det lille begeret (MMR08..)**

30 g smør (fra kjøleskapet)

100 g honning (fra kjøleskapet)

Ingredienser for det store begeret (MMR15..)

50 g smør (fra kjøleskapet)

150 g honning (fra kjøleskapet)

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Smøret skjæres i små stykker.
- Fyll det smøret og honningen i begeret og miks det sammen i ca. 10 sek.

Henvising om avskaffing

Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EF som kjenner seg 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.

Garantibetingelser

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.

sv

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

Innehåll

För din säkerhet	38
Översikt bilderna	39
Montering och start	40
Efter arbetet	40
Rengöring	40
Praktiska tips och recept	40
Avisningar för avfallshantering	42
Konsumentbestämmelser	42

För din säkerhet

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

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning.

Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Produkten är bara lämplig för att finfördela och blanda livsmedel. Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser.

Detsamma gäller bearbetningstiderna. Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

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

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

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

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Barn får ej leka med apparaten.

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

Var försiktig när du handskas med vassa knivblad/skärklingor, när du tömmer skålen samt i samband med rengöring.

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

Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

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

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

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar just för denna produkt

Var försiktig så att du inte skadar dig

Risk för elektriska stötar

Använd endast originaltillbehör.

Ställ aldrig bägaren på hett underlag. Var försiktig när heta vätskor bearbetas så att det inte stänker. Ta inte i minihackaren med våta händer, håll den inte under rinnande vatten och doppa den inte i vatten. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan motordelen lossas från bägaren.

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

Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget. Kniven fortsätter rotera en liten stund sedan du stängt av minihackaren.

Risk för skållskador

När du bearbetar skummande eller heta vätskor plastbägaren – håll aldrig i mera än 0,5 liter, glasbägaren – håll aldrig i mera än 1,0 liter.

Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av produkten.

Översikt bilderna

Vik ut uppslaget med bilder.

Bild 1

a Motordel

används för att starta/stoppa minihackaren och olika arbetssätt

☰ → ∞ kontinuerlig drift

= Tryck motordelen nedåt

☰ $\xrightarrow{2\text{sec}}$ $\xrightarrow{2\text{sec}}$ ∞ intervalläge (I)

= Tryck motordelen nedåt och håll fast den i det läget; släpp sedan motordelen. Upprepa.

b Skyddslock

används som lock över bägaren och för att låsa fast redskapen – kontrollera att resp. redskap sitter fast ordentligt och att locket sitter rätt. Minihackaren går inte att starta förrän skyddslocket sitter fast på rätt sätt.

Tillbehör (beroende på modell)

c **Kniv** för att finfördela t.ex. kryddor, lök, frukt, grönsaker, ost och kött; för att finfördela och blanda samman örtsåser som t.ex. pesto, gravlaxsås, tapenade, guacamole och olika dipsåser; för att finfördela och purera grönsaksoppor; för att mixa frukt- och bäråser.

sv

- d Vispskiva** för att vispa grädde, äggvitor, mjölkskum (använd kall mjölk, max. 8 °C varm) och bereda majonnäs
- e Ice Crush-kniv** för att krossla isbitar
- Bägare** (kan användas i mikrovågsugn)
- f plastbägare** (rymmer max. 8 dl) eller
- g glasbägare** (rymmer max. 1,5 liter)

Montering och start

Bild 2-6



Obs!

Använd inte minihackaren för att finfördela kaffeböner, rättika och socker. Ta först bort alla hårda delar (t.ex. senor, brosk och ben från kött och fisk). Använd alltid Ice Crush-kniven för att bearbeta djupfryst.

Torka ren motordelen med fuktig duk och diska tillbehören grundligt före första användningen.

- Börja med att rulla ut nätsladden helt och hållet.
- Ställ bägaren på plan, ren yta.
- Sätt redskapet i bägaren.
- Lägg livsmedlet i bägaren. Observera måttangivelserna (A).
- Sätt på skyddslocket och kontrollera att det sitter fast på rätt sätt.
- Sätt motordelen på bägaren och vrid fast den. Minihackaren startar inte förrän motordelen sitter fast på rätt sätt.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Håll ordentlig i bägaren med ena handen. Tryck med den andra handen på motordelen. Välj kontinuerlig drift när du vill finfördela eller vispa äggvita och grädde. Älj intervalläge för att skära t.ex. lök och frukt i mindre bitar eller krossa isbitar.



Var försiktig så att du inte skadar dig!

Bild 8

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du lyfter produkten eller vill lossa överdelen! Vänd aldrig upp och ned på produkten när den är igång eller när du ska ta isär den!

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa motordelen från bägaren och ta av skyddslocket.
- Ta ut redskapet och därefter livsmedlet.

Rengöring



Risk för elektriska stötar!

Doppa aldrig motordelen i vatten. Rengör den aldrig i diskmaskin.



Var försiktig så att du inte skadar dig!

Ta aldrig i kniven med händerna. Använd en borste. Ta alltid kniven i plasthand-taget.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.
- Redskapet, bägaren och skyddslocket kan rengöras i diskmaskin eller under rinnande vatten med en borste.

Obs! Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. rödkål bearbetas men denna missfärgning försvinner om du gnuggar den med lite matolja.

Rengör bägaren genast efter det att lök resp. vitlök bearbetats.

Förvaring

Bild 7

- Linda sladden runt motordelen.

Praktiska tips och recept

Arbetet med minihackaren går lättare och resultatet blir bättre om du följer nedanstående tips.

Innan resp. livsmedel bearbetas:

- kött, ost, färsk frukt och färsk grönsaker skäres i ca 1 cm stora tärningar
- skölj färsk örter, ta bort stjälkar och torka därefter örter
- låt ost först svalna i kylskåpet
- skär torkat bröd i bitar
- ta bort ben, brosk och senor från kött och fisk
- kontrollera att bägaren är ren från fett och helt torr om du ska vispa äggvita.

Obs:

De tider som anges i tabellen nedan är riktvärden och beror på mängd samt hur fint resp. livsmedel ska bearbetas.

Kort bearbetningstid:	små mängder och/eller inte alltför finfördelat
Lång bearbetningstid:	stora mängder och/eller mycket finfördelat

Livsmedel	Redskap	Max. mängd		Antal intervaller (l) 	Tid i sekunder 
		glasbägaren	plastbägaren		
Persilja	Kniv	40 g	30 g	5–15 (l)	
Vitlök, gul lök	Kniv	200 g	150 g	5–10 (l)	
Frukt/ grönsaker	Kniv	200 g	200 g	10–15 (l)	
Mandel, valnötter	Kniv	250 g	200 g		20–30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20–30 s
Kött	Kniv	200 g	200 g		15–25 s
Babymat	Kniv	200 g	200 g		10–20 s
Pannkakssmet	Kniv	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Kniv	1,5 l	0,8 l		–30 s
Isbitar	Ice Crush-kniven	200 g eller ca. 8 isbitar		4–6 (l)	
Vispa äggvita	Vispskivan	4 äggvitor			60–90 s
			4 äggvitor		40–60 s
Vispa grädde	Vispskivan	400 ml			15–20 s
			200 ml		15–20 s

Grönsakssoppa**Ingredienser**

1 morot och 1 liten bit av var och en av följande – selleri, purjolök, zucchini, blomkål eller annan grönsak, 1 medelstor kokt potatis, ¾ liter köttbuljong, persilja, några blad färsk basilika (om så önskas), salt, svartpeppar, 100 g söt grädde, 1 äggula

Redskap: Kniven

Så gör man

- Rensa grönsakerna, skölj dem och skär dem grovt.
- Koka upp köttbuljongen med grönsakerna.
- Håll den kokta soppan och grönsakerna i bägaren och puréa.
- Håll tillbaka den puréade soppan i kastrullen och smaka av med kryddor, salt och peppar.
- Blanda äggulan med den söta grädden och rör ned i soppan. Lyft bor från värmen.

sv

Mjölksshake**Ingredienser**

300 ml kall mjölk, 100 g jordgubbar eller annan frukt, ½ tsk vaniljsocker, 2–3 msk vaniljglass

Redskap: Kniven

Så gör man

Lägg alla ingredienser i bägaren och mixa ca. 30 sekunder. Servera genast.

Salladsdressing**Ingredienser**

200 g sur grädde, 200 g yoghurt, 3 vitlöksklyftor, 2–3 msk ketchup, 1 krm salt, socker, 3–6 msk vinäger

Redskap: Kniven

Så gör man

- Lägg alla ingredienser i bägaren och mixa ca. 20 sekunder.

Majonnäs**Ingredienser**

1 ägg, 1 msk senap, 1/2–1 tsk vinäger, salt, peppar, 1 dl matolja + ytterligare 1,5 dl matolja

Redskap: Vispskivan

Så gör man

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Häll alla ingredienser och 1 dl matolja i bägaren. Blanda ca. 20 sekunder.
- Tillsätt ytterligare 1,5 dl matolja och blanda 30–45 sekunder.

Honungsmör

Ingredienser om du använder den lilla bägaren (MMR08..)

30 g smör (kylskåpskallt)
100 g honung (kylskåpskall)

Ingredienser om du använder den stora bägaren (MMR15..)

50 g smör (kylskåpskallt)
150 g honung (kylskåpskall)

Redskap: Kniven

Så gör man

- Dela smöret i bitar.
- Häll det smöret och honungen i bägaren. Blanda ca. 10 sekunder.

Avisningar för avfallshantering

Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om elektriska och elektroniska hushålls-produkter (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.

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa	43
Laitteen osat	44
Käyttö	45
Käytön jälkeen	45
Puhdistus	45
Käytännöllisiä vinkkejä ja ruokaohjeita ..	45
Kierrätysohjeita	47
Takuuehdo	47

Turvallisuusasiaa

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

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

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

Laite soveltuu vain elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

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

▲ Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuusyri- stä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

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

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

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

fi

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

Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan.

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

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vau-rioiita liitäntäjohtoa.

Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumiswaara

Sähköiskun vaara

Älä käytä koskaan laitetta tyhjänä.

Älä aseta kulhoa kuumalle alustalle.

Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana. Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana. Älä käytä laitetta märillä käsillä, pidä sitä juoksevan veden alla tai upota nesteisiin. Irrota moottoriosi kulhosta vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Älä käytä laitetta tyhjänä.

Varo teräviä teriä – voit loukata itsesi!

Tartu terään vain muovikahvasta. Kun laite kytketään pois toiminnasta, se käy vielä jonkin aikaa.

Palovamman vaara!

Kun käsittelet kuohuvia tai kuumia nesteitä, annostelee nestettä muovikulhuun enintään 0,5 litraa ja lasikulhuun enintään litra.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Laitteen osat

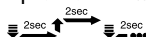
Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 1

a Moottoriosi

Tästä laite kytketään toimintaan ja pois toiminnasta ja valitaan toimintatapa.

 yhtäjaksoinen toiminta
= paina moottoriosi alas

 intervallitoiminta (I)
= paina moottoriosi alas, pidä kiinni
– päästä irti – paina alas, pidä kiinni
– päästä irti

b Suojakansi

kannella suljetaan kulho ja lukitaan työväline – varmista että kansi on oikein paikoillaan! Kansi ei saa mennä vinoon! Laitteen voi käynnistää vain, kun suojakansi on oikein paikoillaan.

Varusteet (mallista riippuen)

c **Terä** hienontaa esim. yrtit, sipulit, marjat/hedelmät, vihannekset, juuston ja lihan

d **Vatkainkiekko** vatkaa kermavaahdon, valkuaisvaahdon, majoneesin ja vaahdottaa maidon (kylmä maito, max. 8 °C)

e **Jäänmurskainteriä** murskaa jääpalat

Kulho (mikrokäyttöön soveltuva)

f Muovikulho (vetoisuus max. 800 ml) tai

g Lasikulho (vetoisuus max. 1500 ml)

Käyttö

Kuvat 2–6



Huom.!

Minileikkuri ei sovellu kahvinpapujen, retikoiden tai sokerin hienontamiseen. Poista ennen hienontamista kaikki kovat ainesosat (poista esim. lihasta jänteet, rusto tai luut). Hienonna jäisiä elintarvikkeita vain jäänmurskainterialla.

Puhdista laite ja työvälineet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Kelaä liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
- Pane työväline paikoilleen kulhoon.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon. Tarkkaile mitta-asteikkoa (A).
- Aseta suojakansi paikoilleen – varo ettei se mene vinoon!
- Aseta moottoriosia paikoilleen niin, että se napsahtaa kiinni. Laite ei käynnisty, jos moottoriosia ei lukkiudu kunnolla.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä toisella kädellä kiinni kulhosta ja paina toisella kädellä moottoriosasta: käytä yhtäjaksoista toimintaa hienontamiseen ja valkuaisvaahdon tai kerman vatkaamiseen ja intervallitoimintaa esim. sipulien tai marjojen/hedelmiä paloitteluun sekä jääpalojen murskaamiseen



Loukkaantumiswaara!

Kuva 8

Irrota pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitetta tai irrotat kannen! Älä käytä laitetta sen ollessa ylösalaisin tai pura sitä osiin tässä asennossa!

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota moottoriosia ja suojakansi.
- Poista työväline ja ota sitten elintarvikkeet pois kulhosta.

Puhdistus



Sähköiskun vaara!

Älä upota moottoriosaa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.



Loukkaantumiswaara!

Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa. Käytä pesemiseen harjaa. Tartu terään vain muovikahvasta.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi moottoriosia puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Pese työväline, kulho ja suojakansi astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.

Ohje: Jos esimerkiksi punakaalista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä. Puhdista kulho heti sipulien tai valkosipulien hienontamisen jälkeen.

Säilytysohje

Kuva 7

- Kierrä liitäntäjohto moottoriosan ympärille.

Käytännöllisiä vinkkejä ja ruokaohjeita

Seuraavista vinkeistä saattaa olla apua, jotta työskentely laitteella onnistuu helpommin ja lopputulokset olisivat parhaita mahdollisia. Ennen laitteen käyttöä:

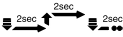
- Paloittele liha, juusto, raa'at hedelmät tai kasvikset ennen hienontamista noin sentin kokoisiksi paloiksi.
- Pese yrtit, poista varret ja kuivaa hieman yrttejä.
- Anna juuston jäähtyä jääkaapissa.
- Paloittele kuiva leipä.
- Poista lihasta rusto, luut ja jänteet.
- Tarkista ennen valkuaisvaahdon vatkaamista, että kulho on kuiva ja ettei siinä ole yhtään rasvaa.

Ohje:

Seuraavassa taulukossa ilmoitetut käyttöajat ovat ohjearvoja, joihin vaikuttavat täyttömäärä ja hienonnuksaste.

lyhyempi käyttöaika	pienet määrät, ja/tai karkeampi lopputulos
pitempi käyttöaika	isot määrät ja/tai hienompi lopputulos

fi

Elintarvike	Työväline	Maksimimäärä		Käynnistys- kertoja (l) 	Käyttöaika/ sekuntia 
		Lasikulho	Muovikulho		
Persilja	Terä	40 g	30 g	5–15 (l)	
Valkosipuli, sipulit	Terä	200 g	150 g	5–10 (l)	
Hedelmät/marjat/ vihannekset	Terä	200 g	200 g	10–15 (l)	
Mantelit, saksanpähkinät	Terä	250 g	200 g		20–30 s
Juusto	Terä	200 g	150 g		20–30 s
Liha	Terä	200 g	200 g		15–25 s
Vauvanruoka	Terä	200 g	200 g		10–20 s
Lettutaikina	Terä	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Juomat	Terä	1,5 l	0,8 l		–30 s
Jäämurska	Jäänmurskain- -terä	200 g tai n. 8 jääpalaa		4–6 (l)	
Valkuaisvaahdon vatkaaminen	Vatkainkiekko	4 valkuaista			60–90 s
			4 valkuaista		40–60 s
Kermavaahdon vatkaaminen	Vatkainkiekko	400 ml			15–20 s
			200 ml		15–20 s

Kasviskeitto

Ainekset

1 porkkana ja pieni pala selleriä, purjoa, kesäkurpitsaa, kukkakaalia tai muita kasviksia, 1 keskikokoinen peruna, ¼ l lihalientä, persiljaa, basilikaa (haluttaessa), suolaa, mustapippuria, 100 g kermaa, munankeltuainen

Työväline: Terä

Valmistus

- Puhdista, pese ja paloitele kasvikset.
- Kiehauta lihaliemi yhdessä kasvien kanssa.
- Laita valmiiksi keitetty keitto ja kasvikset kulhoon ja soseuta.
- Kaada soseutettu keitto takaisin kattilaan ja mausta yrteillä, suolalla ja pippurilla.
- Lisää keittoon keltuainen ja kerma ja sekoita. Älä anna keiton enää kiehua.

Maitopirtelö

Ainekset

3 dl kylmää maitoa, 100 g mansikoita tai muita marjoja, 1 tl vaniljasokeria, 2–3 rkl vaniljajäätelöä

Työväline: Terä

Valmistus

- Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita noin 30 sekuntia. Tarjoile heti.

Salaattikastike

Ainekset

200 g kermaviiliä, 200 g luonnonjogurttia, 3 valkosipulin kynttä, 2–3 rkl ketsuppia, ripaus suolaa, sokeria, 3–6 rkl etikkaa

Työväline: Terä

Valmistus

- Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita noin 20 sekuntia.

Majoneesi**Ainekset**

1 kananmuna, 1 rkl sinappia, 1 rkl etikkaa, suolaa, pippuria, 1 dl öljyä ja lisäksi vielä 1,5 dl öljyä

Työväline: Vatkaainekiekkko

Valmistus

Kaikkien ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Laita ainekset kulhoon ja kaada joukkoon 1 dl öljyä ja sekoita noin 20 sekuntia.
- Lisää sitten noin 1,5 dl öljyä ja sekoita vielä noin 30–45 sekuntia.

Hunaja-voi**Ainekset pieneen kulhoon (MMR08..)**

30 g voita (jääkaapista)

100 g hunajaa (jääkaapista)

Ainekset isoon kulhoon (MMR15..)

50 g voita (jääkaapista)

150 g hunajaa (jääkaapista)

Työväline: Terä

Valmistus

- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 10 sekuntia.

Kierrätysohjeita

Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniik-kalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/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, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdo

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

es

*Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.
Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.
Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.*

Índice

Observaciones para su seguridad	48
Vista general del aparato	50
Manejo del aparato	50
Tras concluir el trabajo	51
Limpieza del aparato	51
Consejos prácticos y recetas	51
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados	53
Condiciones de garantía	53

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc.

No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

El aparato ha sido desarrollado exclusivamente para picar o mezclar alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompañelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo.

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

Este aparato no deberá ser usado por niños.

Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.

Impida que los niños jueguen con el aparato.

Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente de mezcla.

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.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

Peligro de descargas eléctricas

Hacer funcionar el aparato sólo con accesorios originales del fabricante.

No colocar el vaso del aparato sobre una base caliente.

Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con el aparato. ¡Los líquidos pueden salpicar!

No tocar ni manipular nunca del aparato con las manos húmedas:

No colocarlo debajo del chorro de agua del grifo ni sumergirlo en líquidos. Retirar la unidad de accionamiento del vaso sólo una vez que esté totalmente parada. ¡No hacer funcionar nunca el aparato en vacío!

Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes.

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico. El aparato continúa funcionando unos instantes tras su desconexión.

es

¡Peligro de quemadura!

Al elaborar líquidos espumantes o calientes, llenar como máximo 0,5 litros de líquido en el vaso de plástico o un litro en el vaso de cristal.

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


Vista general del aparato


Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.

Fig. 1

a Unidad de accionamiento

Para conectar y desconectar el aparato, así como modificar la modalidad de funcionamiento.

 Funcionamiento continuo
= presionar la unidad de accionamiento hacia abajo

 Funcionamiento a intervalos (I)

= presionar la unidad de accionamiento hacia abajo, sujetarla en dicha posición – soltarla – sujetarla – presionar hacia abajo, sujetarla – soltarla

b Tapa protectora

para cubrir el vaso y fijar los accesorios empleados – ¡prestar atención al asiento correcto de la tapa! ¡No ladearla! El aparato sólo se pone en marcha estando la tapa protectora correctamente colocada.

Accesorios (según modelo)

c Cuchilla para picar, por ejemplo, cebollas, hierbas aromáticas, frutas, verduras, quesos y carne

d Varilla batidora para preparar nata, montar la clara de huevo a punto de nieve y batir leche (leche fría, máx. 8 °C)

e Cuchilla para picar hielo para picar cubitos de hielo

Vaso (apropiado para microondas)

f de **plástico** (máx. capacidad admisible: 800 ml) ó

g de **vidrio** (máx. capacidad admisible: 1.500 ml)

Manejo del aparato

Fig. 2–6



¡Atención!

No utilizar la picadora para moler café o azúcar, o picar rábanos. Antes de elaborar los alimentos, deberán eliminarse de éstos todos los elementos duros (en la carne, por ejemplo, tendones, cartílagos o huesos). Los alimentos ultracongelados, así como los cubitos de hielo, sólo se picarán con la cuchilla para picar hielo.

Limpiar el aparato y los accesorios a fondo antes de la puesta en marcha inicial.

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Colocar el vaso sobre una base lisa y limpia.
- Montar el accesorio en el vaso.
- Incorporar los alimentos en el vaso. Téngase presente a este respecto la escala de medición (A).
- Colocar la tapa protectora sobre el vaso, prestando atención a no ladearla.
- Montar la unidad de accionamiento en el vaso, haciéndola encajar. El aparato no se pone en marcha si la unidad de accionamiento no ha encajado correctamente en su sitio.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar el vaso con una mano y presionar con la otra sobre la unidad de accionamiento:
Funcionamiento continuo para picar finamente alimentos, preparar nata o montar la clara de huevo a punto de nieve o funcionamiento a intervalos para cortar a trozos cebollas o frutas.



¡Peligro de lesiones!

Fig. 8

Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente antes de levantar el aparato o retirar la tapa. No usar nunca el aparato en posición invertida ni tratar de desarmarlo en dicha posición.

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la unidad de accionamiento y la tapa protectora del vaso
- Extraer el accesorio empleado y, continuación, el alimento elaborado.

Limpieza del aparato



Peligro de descargas eléctricas!

¡No sumergir nunca la unidad de accionamiento en el agua ni lavarla en el lavavajillas!



¡Peligro de lesiones!

No lavar nunca las cuchillas sujetándolas con las manos, sino utilizar siempre un cepillo. Utilizar siempre un cepillo. Sujetar las cuchillas siempre por la pieza de plástico.

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar el cuerpo de la unidad de accionamiento con un paño húmedo, secándola.
- Lavar los accesorios, el vaso y la tapa protectora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.

¡Atención!

No lavar nunca las cuchillas sujetándolas con las manos, sino utilizar siempre un cepillo. Utilizar siempre un cepillo. Sujetar las cuchillas siempre por la pieza de plástico.

Advertencia: Al picar 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 el vaso inmediatamente después de picar cebollas o ajos.

Guardar la máquina

Fig. 7

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente y enrollarlo en torno al cuerpo de la unidad de accionamiento.

Consejos prácticos y recetas

Los siguientes consejos prácticos y recetas pueden contribuir a facilitar el trabajo con el aparato y obtener mejores resultados con el mismo.

Antes de usar el aparato:

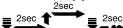

- Cortar la carne, el queso, la fruta cruda o verdura en dados de 1 cm aprox., antes de proceder a su elaboración.
- Lavar las hierbas aromáticas, quitar los tallos de las mismas y secarlas brevemente.
- Refrigerar el queso en el frigorífico.
- Cortar el pan seco en tiras.
- Retirar los tendones, cartílagos y huesos de la carne.
- El vaso tiene que estar libre de grasa y seco antes de batir en el mismo las claras de huevo.

Advertencia:

Los tiempos señalados en las tablas y cuadros siguientes sólo son valores orientativos, en función de las cantidades y grado de picado.

Tiempos de conexión más cortos Menores cantidades de alimentos y/o menor grado de picado

Tiempos de conexión más prolongados Mayores cantidades de alimentos y/o mayor grado de picado

Alimentos	Accesorio	Máxima cantidad admisible		N° de intervalos (I) 	Duración/Segundos 
		Vaso de vidrio	Vaso de plástico		
Perejil	Cuchilla	40 g	30 g	5–15 (I)	
Ajos, cebollas	Cuchilla	200 g	150 g	5–10 (I)	
Frutas/ Verduras	Cuchilla	200 g	200 g	10–15 (I)	

Mayonesa

Ingredientes

1 huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharada sopera de vinagre, sal, pimienta, 100 ml de aceite, otros 150 ml de aceite más

Accesorio: Disco para batir

Elaboración

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Poner todos los ingredientes con los 100 ml de aceite en el vaso; batir durante 20 segundos.
- Agregar 150 ml de aceite y batir otros 30–45 segundos.

Mantequilla con miel

Ingredientes para el vaso pequeño (MMR08..)

30 gramos de mantequilla (del frigorífico)
100 gramos de miel (del frigorífico)

Ingredientes para el vaso grande (MMR15..)

50 gramos de mantequilla (del frigorífico)
150 gramos de miel (del frigorífico)

Accesorio: Cuchilla

Elaboración

- Cortar la mantequilla en trozos pequeños.
- Poner la mantequilla y la miel en el vaso; batir durante aprox. 10 segundos.

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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2012/19 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Condiciones de garantía

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico.

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

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

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

pt

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

Índice

Para sua segurança	54
Panorâmica do aparelho	56
Utilização	56
Depois do trabalho	56
Limpeza	56
Conselhos práticos e receitas	57
Indicações sobre reciclagem	58
Condições de garantia	58

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

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

O aparelho é apenas adequado para triturar ou misturar alimentos. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Favor, guardar as Instruções de serviço.

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

▲ Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Crianças não podem brincar com o aparelho.

Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica.

Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar as tigelas e ao limpar.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características.

Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico

O aparelho só deve funcionar com acessórios originais.

Não colocar o copo sobre uma superfície quente.

Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação. Não segurar o aparelho com as mãos molhadas nem o manter debaixo de água corrente ou mergulhar em líquido. Desmontar a unidade do motor somente depois do copo estar completamente parado. Nunca deixar o aparelho a funcionar em vazio.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar as lâminas sempre pelo seu cabo de plástico. Depois de desligado, o aparelho ainda funciona por inércia, durante um breve período.

Perigo de queimaduras!

Se o líquido estiver quente ou formar espuma, adicionar e trabalhar, no máximo, 0,5 litro, no copo de plástico, e 1,0 litro, no copo de vidro.

pt

Nestas Instruções de serviço são descritos diversos modelos.

Panorâmica do aparelho

Favor desdobrar as páginas com as ilustrações

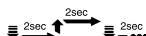
Fig. 1

a Unidade do motor

Para ligar e desligar o aparelho e alterar os tipos de funcionamento

 Funcionamento contínuo

= pressionar a unidade do motor para baixo

 Funcionamento por intervalos (I)

= pressionar a unidade do motor para baixo, mantê-la nessa posição – libertá-la – pressioná-la para baixo – mantê-la nessa posição – libertá-la

b Tampa de protecção

Para fechar o copo e travar o acessório – ter em atenção o encaixe correcto! Não emperrar a unidade! O aparelho só pode funcionar, se a tampa de protecção estiver correctamente encaixada.

Ferramenta (dependente do modelo)

c Lâmina para picar, p. ex. ervas aromáticas, cebolas, frutos, legumes, queijo e carne.

d Disco de batidos para bater natas, claras, maionese e leite em espuma (leite frio, máx. 8 °C)

e Picador de gelo

Copo (próprio para micro-ondas)

f em **plástico** (capacidade máx. 800 ml) ou

g em **vidro** (capacidade máx. 1500 ml)

Utilização

Fig. 2–6



Atenção!!

O picador não é indicado para moer café em grão, triturar rábanos ou açúcar. Antes da utilização, eliminar todas as partes rijas (no caso de carne, p. ex., nervos, cartilagens ou ossos). Alimentos ultracongelados só devem ser partidos com o picador de gelo.

Antes da primeira utilização, limpar o aparelho e as ferramentas.

- Desenrolar completamente o cabo eléctrico.

- Colocar o copo sobre uma superfície lisa e limpa.
- Aplicar os acessórios no copo.
- Colocar os alimentos no copo. Observar a escala de medição (A).
- Colocar a tampa de protecção – não a deixar emperrar!
- Montar a unidade do motor e proceder ao seu encaixe. O aparelho não arranca se o encaixe não for perfeito.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar o copo com uma das mãos e, com a outra mão, exercer pressão na unidade do motor: Funcionamento contínuo para um ralar muito fino e bater claras em castelo, ou natas ou funcionamento por intervalos para picar cebolas, frutos, assim como picar gelo.



Perigo de ferimentos!

Fig. 8

Desligar a ficha da tomada, antes de levantar o aparelho ou de retirar a tampa do mesmo! Nunca utilizar o aparelho de cabeça para baixo nem com os componentes desmontados!

Depois do trabalho

- Desligar a ficha da tomada.
- Desmontar a unidade do motor e a tampa de protecção.
- Desmontar os acessórios e retirar os alimentos.

Limpeza



Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar a unidade do motor em água nem a lavar na máquina de lavar loiça.



Perigo de ferimentos!

Nunca segurar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção. Utilizar uma escova. Utilizar uma escova e segurar sempre as lâminas pelo cabo de plástico.

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar a unidade do motor com um pano húmido e, de seguida, secá-la bem.

pt

- Lavar os acessórios, o copo e a tampa de protecção na máquina de lavar loiça ou sob água corrente com uma escova.

Nota: Na preparação, p. ex., de couve roxa, podem surgir manchas nos acessórios de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Depois de terem sido cortadas cebolas ou alhos, lavar imediatamente o copo.

Para guardar Fig. 7

- Enrolar o cabo em volta da unidade de motor.

Conselhos práticos e receitas

Para que seja fácil trabalhar com o aparelho e os resultados sejam os melhores, deverá seguir os seguintes conselhos.

Antes da utilização do aparelho:

- Cortar carne, queijo, fruta crua ou legumes em cubos de ca. de 1 cm.
- Lavar as ervas aromáticas, retirar-lhe os talos e deixá-las secar um pouco.

- Deixar o queijo arrefecer um pouco dentro do frigorífico.
- Cortar o pão seco em pedaços.
- Retirar da carne, as cartilagens, os ossos e o nervos.
- O copo não deve estar engordurado e deve estar seco antes de se baterem as claras em castelo.

Indicação:

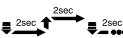

Os tempos indicados na tabela seguinte são valores de orientação, de acordo com o nível de enchimento do copo e grau de tratamento dos alimentos.

Tempo de ligação mais curto

Pequenas quantidades e/ou grau de trituração mais baixo

Tempo de ligação mais longo

Pequenas quantidades e/ou grau de trituração mais baixo

Alimentos	Ferramenta	Quantidade máxima		Número de intervalos 	Tempo/ segundos 
		Copo de vidro	Copo de plástico		
Salsa	Lâmina	40 g	30 g	5–15 (I)	
Alhos/cebolas	Lâmina	200 g	150 g	5–10 (I)	
Fruta/Legumes	Lâmina	200 g	200 g	10–15 (I)	
Amêndoas/Nozes	Lâmina	250 g	200 g		20–30 s
Queijo	Lâmina	200 g	150 g		20–30 s
Carne	Lâmina	200 g	200 g		15–25 s
Alimentos para bebés	Lâmina	200 g	200 g		10–20 s
Massa para crepes	Lâmina	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Coctails	Lâmina	1,5 l	0,8 l		–30 s
Gelo picado	Picador de gelo	200 g ou ca. de 8 cubos		4–6 (I)	
Bater claras em castelo	Disco de bater	4 claras de ovo			60–90 s
			4 claras de ovo		40–60 s
Bater natas	Disco de bater	400 ml			15–20 s
			200 ml		15–20 s

pt

Sopa de legumes**Ingredientes**

1 cenoura, 1 aipo pequeno, 1 alho francês, 1 gorgete, 1 couve flor ou outro tipo de legumes, 1 batata média cozida, $\frac{3}{4}$ de l de caldo de carne, salsa, manjeriço (a gosto), sal, pimenta preta, 100 g de natas doces, 1 gema de ovo.

Acessório: Lâmina**Preparação**

- Limpar e lavar bem os legumes e cortá-los em pedaços grandes.
- Cozer o caldo de carne com os legumes.
- Deitar os legumes cozidos com o caldo dentro do copo e passar até ficar em puré.
- Voltar a deitar a sopa já em puré dentro do tacho e temperar com as ervas, o sal e a pimenta.
- Misturar a gema de ovo com as natas doces e deitar dentro da sopa, misturando bem. Não deixar cozer mais.

Batido de leite**Ingredientes**

300 ml de leite, 100 g de morangos ou outro tipo de fruta, 1 pacotinho de açúcar baunilhado, 2–3 colheres de sopa de gelado de baunilha.

Acessório: Lâmina**Preparação**

- Deitar todos os ingredientes no copo e misturar durante ca. de 30 segundos. Servir imediatamente.

Tempero para saladas**Ingredientes**

200 g de natas azedas, 200 g de iogurte, 3 dentes de alho, 2–3 colheres de sopa de ketchup, pitadas de sal e de açúcar, 3–6 colheres de sopa de vinagre

Acessório: Lâmina**Preparação**

- Colocar todos os ingredientes no copo e misturar durante ca. de 20 segundos.

Maionese**Ingredientes**

1 ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta, 100 ml de óleo e, posteriormente, mais 150 ml de óleo

Acessório: Disco de bater**Preparação**

Todos os ingredientes têm que estar à mesma temperatura.

- Colocar os ingredientes com 100 ml de óleo no copo e misturar durante ca. de 20 segundos.
- Juntar mais 150 ml de óleo e misturar durante ca. de 45 segundos.

Manteiga de mel**Ingredientes para copos pequenos (MMR08..)**

30 g de manteiga (à temperatura do frigorífico)

100 g de mel (refrigerado)

Ingredientes para copos grandes (MMR15..)

50 g de manteiga (à temperatura do frigorífico)

150 g de mel (refrigerado)

Acessório: Lâmina**Preparação**

- Partir a manteiga em pedaços pequenos.
- Colocar a manteiga com o mel no copo e mexer durante ca. de 10 segundos.

Indicações sobre reciclagem

Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Condições de garantia

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

Direitos reservados quanto a alterações.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH.

Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας	59
Με μια ματιά	61
Χειρισμός	61
Μετά την εργασία	61
Καθαρισμός	62
Πρακτικές συμβουλές και συνταγές ..	62
Απόσυρση	64
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	64

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.

Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για το κόψιμο ή αντίστοιχα την ανάμιξη τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

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

el

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής καθώς και κατά το άδειασμα του μπολ και κατά τον καθαρισμό.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.

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

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

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα.

Μην αποθέτετε τα ποτήρια επάνω σε θερμή επιφάνεια.

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλιές.

Μην πιάνετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια, μην την κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να τη βυθίσετε σε υγρό. Αφαιρείτε την μονάδα κινητήρα μόνο με ακινητοποιημένο το ποτήρι. Μην θέσετε τη συσκευή ποτέ με άδειο ποτήρι σε λειτουργία.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ!

Πιάνετε τα μαχαίρια πάντοτε μόνο στην πλαστική λαβή. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η συσκευή συνεχίζει να δουλεύει για λίγο.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν πρόκειται για αφρώδη ή πολύ ζεστό υγρό, γεμίζετε πλαστικά ποτήρια το πολύ με 0,5 λίτρο και γυάλινα ποτήρια το πολύ με 1,0 λίτρο.

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τη σελίδα με τις εικόνες.

Εικόνα 1

a Μονάδα κινητήρα

Για τη θέση της συσκευής σε και εκτός λειτουργίας και την αλλαγή του τρόπου λειτουργίας

☰→☼ Διαρκής λειτουργία

= Πιέζετε τη μονάδα κινητήρα προς τα κάτω.

☰^{2sec}→☼^{2sec}☰^{2sec} Διακοπτόμενη λειτουργία (I)

= Πιέζετε τη μονάδα κινητήρα προς τα κάτω, την κρατάτε – την αφήνετε, την πιέζετε προς τα κάτω, την κρατάτε – την αφήνετε.

b Προστατευτικό καπάκι

Για το κλείσιμο του ποτηριού και την ασφάλιση του εργαλείου – προσέξτε τη σωστή εφαρμογή! Να μην στραβοπιάσει! Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, μόνον όταν έχει τοποθετηθεί σωστά το προστατευτικό καπάκι.

Εργαλεία (ανάλογα με το μοντέλο)

c Μαχαίρι, για το κόψιμο/τρίψιμο π. χ. αρωματικών χόρτων, κρεμμυδιού, φρούτων, λαχανικών, τυριού και κρέατος

d Δίσκος χτύπηματος, για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας, μαγιονέζας και αφρού γάλακτος (κρύο γάλα, το πολύ 8 °C)

e Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου, για τη θραύση παγοκύβων

Ποτήρια (κατάλληλα για τη συσκευή μικροκυμάτων)

f από πλαστικό υλικό
(χωρητικότητα: το πολύ 800 ml) ή

g από γυαλί (χωρητικότητα: το πολύ 1500 ml)

Χειρισμός

Εικόνες 2–6



Προσοχή!

Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για κόψιμο/τρίψιμο/άλεση κόκκων καφέ, γουλιών ή ζάχαρης. Πριν την επεξεργασία αφαιρείτε όλα τα σκληρά μέρη (στο κρέας π. χ. τους τένοντες, τους χόνδρους ή τα κόκαλα). Κόβετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα μόνο με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου.

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη συσκευή και τα εργαλεία.

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.
- Τοποθετήστε το ποτήρι επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Βάλτε το εργαλείο μέσα στο ποτήρι.
- Βάλτε τα τρόφιμα στο ποτήρι. Προσέξτε την κλίμακα (A).
- Τοποθετήστε από πάνω το προστατευτικό καπάκι – προσέξτε μην στραβοπιάσει!
- Βάλτε από πάνω τη μονάδα κινητήρα και αφήστε την να κουμπώσει. Η συσκευή δεν ξεκινά, αν δεν έχει κουμπώσει σωστά.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Κρατάτε το ποτήρι με το ένα χέρι και με το άλλο πιέζετε τη μονάδα κινητήρα: Διαρκής λειτουργία για το ψιλοκόψιμο και για το χτύπημα μαρέγκας ή σαντιγί.



Κίνδυνος τραυματισμού!

Εικόνα 8

Τραβάτε το φιν από την πρίζα, προτού ανασηκώσετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε το κάλυμμα! Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τη συσκευή ανάποδα ούτε να την αποσυναρμολογήσετε στη θέση αυτή!

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε τη μονάδα κινητήρα και το προστατευτικό καπάκι.
- Βγάλτε το εργαλείο και αφαιρέστε κατόπιν τα τρόφιμα.

el

Καθαρισμός



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε ποτέ τη μονάδα κινητήρα σε νερό και μην την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.



Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Πιάνετε το μαχαίρι μόνο στην πλαστική λαβή.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη μονάδα κινητήρα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια τρίψτε την με στεγνό πανί να στεγνώσει.
- Πλύντε τα εργαλεία, τα ποτήρια και το προστατευτικό καπάκι στο πλυντήριο ή με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π. χ. κόκκινου λάχανου βόφουν τα πλαστικά μέρη, τα οποία μπορούν να αποχρωματιστούν ξανά με μερικές σταγόνες βρώσιμου λαδιού.

Μετά το κόψιμο κρεμμυδιών ή σκόρδου καθαρίζετε αμέσως το ποτήρι.

Για τη φύλαξη Εικόνα 7

- Τυλίξτε το τροφοδοτικό καλώδιο γύρω από τη μονάδα κινητήρα.

Πρακτικές συμβουλές και συνταγές

Για ευκολότερη και αποτελεσματικότερη εργασία με τη συσκευή θα σας βοηθήσουν οι παρακάτω συμβουλές.

Πριν τη χρήση της συσκευής:

- Κόβετε το κρέας, το τυρί, τα ωμά φρούτα ή λαχανικά πριν την επεξεργασία σε κύβους περ. 1 cm.
- Πλένετε τα αρωματικά χόρτα, κόβετε τα κοτσάνια και τα σκουπίζετε ελαφρά.
- Το τυρί πρέπει να είναι κρύο από το ψυγείο.
- Κόβετε το ξερό ψωμί σε κομμάτια.
- Αφαιρείτε από το κρέας τους χόντρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.
- Το ποτήρι πρέπει να είναι στεγνό και χωρίς κατάλοιπα λίπους, προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών.

Υπόδειξη:



Οι διάρκειες που δίνονται στον ακόλουθο πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές, ανάλογα με την ποσότητα πλήρωσης και το βαθμό επεξεργασίας.

Μικρότερη διάρκεια επεξεργασίας: μικρότερη ποσότητα και/ή πιο χοντροκομμένα τρόφιμα

Μεγαλύτερη διάρκεια επεξεργασίας: μεγαλύτερη ποσότητα και/ή περισσότερο ψιλοκομμένα τρόφιμα

Τρόφιμα	Εργαλείο	Μέγιστη ποσότητα		Αριθμός διακοπών λειτουργίας (I) 	Διάρκεια/ δευτερόλεπτα ⏏ → ...
		Γυάλινο ποτήρι	Πλαστικό ποτήρι		
Μαϊντανός	Μαχαίρι	40 g	30 g	5–15 (I)	
Σκόρδα, κρεμμύδια	Μαχαίρι	200 g	150 g	5–10 (I)	
Φρούτα/ Λαχανικά	Μαχαίρι	200 g	200 g	10–15 (I)	
Αμύγδαλα, καρύδια	Μαχαίρι	250 g	200 g		20–30 s
Τυρί	Μαχαίρι	200 g	150 g		20–30 s
Κρέας	Μαχαίρι	200 g	200 g		15–25 s
Παιδικές τροφές	Μαχαίρι	200 g	200 g		10–20 s
Ζύμη για κρέπες	Μαχαίρι	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Κοκτέιλ	Μαχαίρι	1,5 l	0,8 l		–30 s

el

Τρόφιμα	Εργαλείο	Μέγιστη ποσότητα		Αριθμός διακοπών λειτουργίας (I) 	Διάρκεια/ δευτερόλεπτα 
		Γυάλινο ποτήρι	Πλαστικό ποτήρι		
Θρυμματισμένος πάγος	Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου	200 g ή περ. 8 παγάκια		4-6 (I)	
Χτύπημα μαρέγκας	Δίσκος χτυπήματος	4 ασπράδια αβγών			60-90 s
			4 ασπράδια αβγών		40-60 s
Χτύπημα σαντιγί	Δίσκος χτυπήματος	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Σούπα λαχανικών

Υλικά

1 καρότο και από ένα μικρό κομμάτι σελινόριζα, πράσο, κολοκυθάκι, κουνουπίδι ή άλλο είδος λαχανικού, 1 μέτρια βρασμένη πατάτα, $\frac{1}{4}$ l ζωμός κρέατος, μαϊντανός, βασιλικός (κατά προτίμηση), αλάτι, μαύρο πιπέρι, 100 g γλυκιά κρέμα γάλακτος, 1 κρόκος αβγού

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Καθαρίστε τα λαχανικά και κόψτε τα σε χοντρά κομμάτια.
- Βάλτε το ζωμό κρέατος με τα λαχανικά να κοχλάσουν.
- Ρίξτε τη βρασμένη σούπα και τα λαχανικά στο ποτήρι και πολτοποιήστε τα.
- Χύνετε την πολτοποιημένη σούπα ξανά στην κατσαρόλα και την καρυκεύετε με τα αρωματικά χόρτα, αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε τον κρόκο αβγού και τη γλυκιά κρέμα γάλακτος και προσθέστε το μίγμα στη σούπα, ανακατεύοντας. Μην αφήσετε τη σούπα να βράσει πλέον.

Μιλκσέικ

Υλικά

300 ml κρύο γάλα, 100 g φράουλες ή άλλο φρούτο, 1 φακ. βανίλια, 2-3 κ.σ. παγωτό βανίλια

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Βάλτε όλα τα υλικά στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Σάλτσα σαλάτας

Υλικά

200 g ξινή κρέμα γάλακτος, 200 g γιαούρτι, 3 σκελίδες σκόρδο, 2-3 κ.σ. κέτσαπ, πρέζα αλάτι και ζάχαρη, 3-6 κ.σ. ξίδι

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Βάλτε όλα τα υλικά στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 20 δευτερόλεπτα.

Μαγιονέζα

Υλικά

1 αβγό, 1 κ.σ. μουστάρδα, 1 κ.σ. ξίδι, αλάτι, πιπέρι, 100 ml λάδι και επιπλέον άλλα 150 ml λάδι

Εργαλείο: Δίσκος χτυπήματος

Παρασκευή

Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Βάλτε τα υλικά με 100 ml λάδι στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 20 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε 150 ml λάδι και χτυπήστε άλλα 30-45 δευτερόλεπτα.

Βούτυρο με μέλι

Υλικά για το μικρό ποτήρι (MMR08..)

30 g βούτυρο (από το ψυγείο)
100 g μέλι (από το ψυγείο)

Υλικά για το μεγάλο ποτήρι (MMR15..)

50 g βούτυρο (από το ψυγείο)
150 g μέλι (από το ψυγείο)

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια.
- Βάλτε το βούτυρο και το μέλι στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 10 δευτερόλεπτα.

el

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημαθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19 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 καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφθοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
 - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.

- 10.** Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
- 11.** Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
- 12.** Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

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

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

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

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

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

tr

EEE yönetmeliğine uygundur

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz.

Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için	66
Genel bakış	67
Kullanılması	68
İşiniz sona erdikten sonra	68
Cihazın temizlenmesi	68
Pratik bilgiler ve tarifler	68
Giderme bilgileri	70
Garanti koşulları	70

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

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

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

Cihaz sadece besin doğramak ya da karıştırmak için uygundur.

Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

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

▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeminiz.

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır.

Keskin kesme bıçaklarının kullanılmasında, kapların boşaltılmasında ve temizlenmesinde dikkatli olunuz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazın kabı sıcak bir yüzey üzerine konulmamalıdır.

Artık kullanılmayacak olan eski cihazları tamamen kullanılamaz hale getiriniz. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız. Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunmalıdır. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.

Cihaz ıslak elle tutulmamalı, akan su altına tutulmamalı veya suya sokulmamalıdır. Motor ünitesi sadece durur konumda kabdan çıkarılmalıdır. Cihaz kesinlikle boş çalıştırılmamalıdır.

Keskin bıçakdan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Bıçaklar sadece plastik sapından tutulmalıdır. Cihaz kapatıldıktan sonra, motor belli bir süre dönmeye devam eder.

Haşlanma tehlikesi!

Köpüren veya sıcak sıvılar işleneceği zaman, plastik kabın içine azami 0,5 litre, cam kabın içine ise azami 1,0 litre doldurulmalı ve işlenmelidir.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfayı açınız.

Resim 1

a Motor ünitesi

Cihazı açıp kapatmak ve işletme şeklini değiştirmek için kullanılır.

☰ → ∞ Sürekli kullanım

= Motor ünitesi aşağıya bastırılmalıdır

☰ → 2sec → 2sec → ∞ Aralıklı kullanım (I)

= Motor ünitesi aşağıya bastırılmalı, basılı tutulmalı – serbest bırakılmalı – aşağıya bastırılmalı, basılı tutulmalı – serbest bırakılmalı

b Koruyucu kapak

Kabın kapatılması ve takılan aletin kilitlemesi için kullanılır; yerine doğru oturmasına dikkat edilmelidir! Eğik yerleştirilmemesine dikkat edilmelidir! Cihaz ancak koruyucu kapak yerine doğru takıldığı zaman çalıştırılabilir.

tr

Aletler (modele bağılı olarak)

- c Bıçak** örn. otsu baharat, soğan, meyve, sebze, peynir ve et doğramak için kullanılır
- d Çırpma disk**i krema, kremşanti, mayonez ve süt köpüğü (soğuk süt, azm. 8 °C) çırpma için kullanılır
- e Buz doğrama bıçağı** küp buzların doğranması için kullanılır
- Kap** (mikrodalga fırında kullanılmaya elverişlidir)
- f Plastikten** (Dolum hacmi: azm. 800 ml)
- g Camdan** (Dolum hacmi: azm. 1500 ml)

Kullanılması**Resim 2–6****Dikkat!**

Doğrayıcı bıçak, çekirdek halinde kuru kahve, turp ve şeker öğütmek için uygun değildir. Cihazı çalıştırmadan önce, işlenecek malzemenin içindeki tüm sert parçalar (örneğin et içindeki lifler, sinirler, kıtırdaklar veya kemikler) çıkarılmalıdır. Derin dondurulmuş besinler sadece buz doğrama bıçağı ile doğranmalıdır.

İlk kez kullanmadan önce, cihazı ve aletleri temizleyiniz.

- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.
- Malzeme kabı, çalışılacak olan düz ve temiz bir alana yerleştirilmelidir.
- Doğrayıcı bıçak kabın içine yerleştirilmelidir.
- İşlenecek malzeme kaba doldurulmalıdır. Doldurulacak miktar için, ölçü cetveline (A) dikkat edilmelidir.
- Koruyucu kapak kapatılmalıdır; eğik takılmamasına dikkat edilmelidir!
- Motor ünitesi takılmalı ve yerine oturması sağlanmalıdır. Motor ünitesi yerine tam oturmazsa, cihaz çalışmaya başlamaz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Kap bir elle sabit tutulmalı ve diğer elle motor ünitesine basılmalıdır: Kremşanti veya krema çırpma ve malzemeyi ince öğütmek için sürekli kullanım fonksiyonu, örn. soğan veya meyve parçalamak ya da küp buz doğrama için aralıklı kullanım fonksiyonunun kullanılması önerilir.

**Yaralanma tehlikesi!****Resim 8**

Cihazı kaldırmadan veya kapağı çıkarılmadan önce, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız! Cihazı kesinlikle ters konumda, yani baş aşağı kullanmayınız veya ters konumdayken demonte etmeyiniz!

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Motor ünitesi ve koruyucu kapak çıkarılmalı,
- Doğrayıcı bıçak kabın içinden çıkarılıp, ardından işlenmiş besin kabdan boşaltılmalıdır.

Cihazın temizlenmesi**Elektrik çarpma tehlikesi**

Motor ünitesini kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

**Yaralanma tehlikesi!**

Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız. Bıçakları sadece plastik sapından tutunuz.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Motor ünitesi nemli bir bez ile silinmeli ve ardından kurulmalıdır.
- Aksesuarlar, kap ve koruyucu kapak, bulaşık makinesinde veya bir fırça ile, musluktan akan su altında temizlenmelidir.

Bilgi: Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman cihazda renkli lekeler kalabilir ve bu lekeler birkaç damla sıvı yemeklik yağ ile temizlenebilir.

Cihaz ile soğan veya sarmısak doğandıktan sonra, malzeme kabı hemen temizlenmelidir.

Cihazın muhafaza edilmesi Resim 7

- Elektrik kablosu motor ünitesinin etrafına sarılmalıdır.

Pratik bilgiler ve tarifler

Cihaz ile daha rahat çalışabilmeniz ve elde edeceğiniz sonuçların daha iyi olması için, aşağıdaki bilgiler yararlı olacaktır.

Cihazı kullanmaya başlamadan önce:

- Et, peynir, çiğ meyve veya sebze işlenmeden önce, 1 cm büyüklükte küp şeklinde parçalar halinde doğranmalıdır.
- Otsu baharatlar yıkanmalı, sapları kesilip alınmalı ve kısaca kurutulmalıdır.
- Peynir, soğuması için buzdolabına konmalıdır.
- Kuru ekmek parça parça doğranmalıdır.

- Etin kıkırdağı, kemikleri ve lifleri (sinir) alınmalıdır.
- Malzeme kabında yumurta akı çırpılmadan önce, kabın temiz, yağsız ve kuru olması gerekir.

Bilgi:

Tabloda bildirilen süreler kılavuz değerdir ve bu süreler, doldurulan miktara ve işleme derecesine göre değişebilir.

Cihazın kısa süre çalıştırılması: Az malzeme ve/veya doğrama derecesi düşük

Cihazın uzun süre çalıştırılması: Çok malzeme ve/veya doğrama derecesi yüksek

Besin	Aksesuar	Azami miktar		Aralık adedi (I)	Süre [saniye]
		Cam kap	Plastik kap		
Maydanoz	Bıçak	40 g	30 g	5–15 (I)	
Sarmısak, soğan	Bıçak	200 g	150 g	5–10 (I)	
Meyve/Sebze	Bıçak	200 g	200 g	10–15 (I)	
Badem, ceviz	Bıçak	250 g	200 g		20–30 s
Peynir	Bıçak	200 g	150 g		20–30 s
Et	Bıçak	200 g	200 g		15–25 s
Bebek maması	Bıçak	200 g	200 g		10–20 s
Kaygana (krep) hamuru	Bıçak	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Kokteyl	Bıçak	1,5 l	0,8 l		–30 s
Doğranmış buz	Buz doğrama bıçağı	200 g veya yakl. 8 küp şeklinde buz		4–6 (I)	
Çırpılmış yumurta akı	Çırpma disk	4 yumurta akı			60–90 s
			4 yumurta akı		40–60 s
Çırpılmış krema	Çırpma disk	400 ml			15–20 s
			200 ml		15–20 s

tr

Sebze çorbası**Malzemeler**

1 havuç ve birer küçük kereviz, pırasa, kabak, karnabahar veya başka bir sebze türü, 1 orta büyüklükte pişmiş patates, ¾ litre et suyu, maydonoz, fesleğen (arzu edilirse), tuz, karabiber, 100 g krema, 1 yumurta sarısı

Aksesuar: Bıçak**Kahve hazırlanması**

- Sebze ayıklanmalı, yıkanıp temizlenmeli ve kabaca doğranmalıdır.
- Et suyu ve sebze birlikte kaynatılmalıdır.
- Kaynatılmış çorba, sebze ile birlikte malzeme kabına doldurulup pürlenmelidir.
- Pürlenmiş çorba tekrar tencereye doldurulmalı ve ardından otsu baharatlar, tuz ve karabiber ile baharatlanmalıdır.
- Yumurta akı ve taze krema karıştırılmalı ve çorbaya katılıp tekrar karıştırılmalıdır. Çorba artık kaynatılmamalıdır. Çorbayı artık kaynatmayınız.

Sütlü içecek**Malzemeler**

300 ml soğuk süt, 100 g çilek veya başka bir meyve, 1 paket şekerli vanilin, 2–3 yemek kaşığı vanilyalı dondurma

Aksesuar: Bıçak**Kahve hazırlanması**

- Tüm malzemeler, malzeme kabına doldurulmalı ve cihaz yaklaşık 30 saniye çalıştırılmalıdır. Hemen servis yapılmalıdır.

Salata sosu**Malzemeler**

200 ml ekşi krema, 200 g yoğurt, 3 diş sarımsak, 2–3 yemek kaşığı ketçap, bir tutam tuz, şeker, 3–6 yemek kaşığı sirke

Aksesuar: Bıçak**Kahve hazırlanması**

- Tüm malzemeler, malzeme kabına doldurulmalı ve cihaz ile yaklaşık 20 saniye karıştırılmalıdır.

Mayonez**Malzemeler**

1 yumurta, 1 yemek kaşığı hardal, 1 yemek kaşığı sirke, tuz, karabiber (veya beyaz toz biber), 100 ml sıvı yağ ve ayrıca 150 ml sıvı yağ

Aksesuar: Çırpma disk**Kahve hazırlanması**

İşlenecek tüm malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır.

- Malzemeler 100 ml sıvı yağ ile malzeme kabına doldurulmalı ve cihaz ile yaklaşık 20 saniye karıştırılmalıdır.
- Diğer 150 ml sıvı yağ ilave edilmeli ve 30–45 saniye daha karıştırılmalıdır.

Balı tereyağı**Küçük kap için gerekli malzemeler (MMR08..)**

30 g tereyağı (buzdolabından)

100 g bal (buzdolabından)

Büyük kap için gerekli malzemeler (MMR15..)

50 g tereyağı (buzdolabından)

150 g bal (buzdolabından)

Aksesuar: Bıçak**Kahve hazırlanması**

- Tereyağını küçük parçalar şeklinde doğrayınız ve mikserle doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 10 saniye karıştırınız.

Giderme bilgileri

Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT 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 koşulları

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)
Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesini üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesini üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

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

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



KÜÇÜK EV ALETLERİ

GARANTİ

BELGESİ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (iki) 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

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arzısının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. 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 edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicije 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 altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

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

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

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinesi	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	8601B	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Çay Makinesi	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinesi	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinesi	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartisi	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maçası	87182	15.07.2010
Bosch	Sarı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

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

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ.....
Markası : BOSCH.....
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için
gerekli yedek parça bulundurma süresi).....

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Zapewnienie bezpieczeństwa pracy	73
Opis urządzenia	75
Obsługa	75
Po pracy	75
Czyszczenie	75
Wskazówki praktyczne i przepisy	76
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia	77
Warunki gwarancji	77

Zapewnienie bezpieczeństwa pracy

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp. Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego.

Urządzenie nadaje się wyłącznie do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji.

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

▲ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.

Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

pl

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Zachowaj należyłą ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, jak również przy opróżnianiu miski i przy czyszczeniu.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.

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

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skeleczenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Pojemnika nie stawiać na gorącej powierzchni.

Zachować ostrożność w czasie miksowania gorących płynów.

Płyny mogą się rozpryskiwać w czasie miksowania. Urządzenia nie wolno chwycić mokrymi rękoma, wkładać pod strumień wody, ani zanurzać w cieczach.

Jednostkę napędu zdejmować z pojemnika tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nie wolno nigdy włączać urządzenia na biegu jałowym.

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noże rozdrabniacza chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze krótką chwilę.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

W pojemniku z tworzywa sztucznego można miksować maksymalnie 0,5 litra, a w pojemniku szklanym maksymalnie 1,0 litr gorących lub pieniających płynów.

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele.


Opis urządzenia

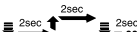
Proszę rozłożyć składaną kartkę z rysunkami.

Rysunek 1

a Jednostka napędowa

Do włączania i wyłączania urządzenia oraz zmiany trybu pracy.

 Praca ciągła
= jednostkę napędową nacisnąć w dół

 Praca przerywana
= jednostkę napędową nacisnąć w dół, przytrzymać – zwolnić – nacisnąć w dół, przytrzymać – zwolnić

b Pokrywa ochronna

Do zamykania pojemnika i mocowania końcówek – zwracać uwagę na prawidłowe osadzenie pokrywy! Urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli pokrywa ochronna jest prawidłowo założona.

Końcówki (zależnie od modelu)

- c **Nóż** do rozdrabniania np. ziół i zieleniny, cebuli, owoców, warzyw, sera i mięsa.
- d **Tarcza do ubijania** śmietany, piany z białek, majonezu, pianki z mleka (zimne mleko, maks. 8 °C)
- e **Nóż Ice-Crush** do rozdrabniania kostek lodu
- Pojemnik** (nadaje się do kuchenki mikrofalowej)
- f z **tworzywa sztucznego** (o pojemności maks. 800 ml) albo
- g ze **szkła** (o pojemności maks. 1500 ml)

Obsługa

Rysunki 2–6



Uwaga!

Rozdrabniacz nie nadaje się do rozdrabniania kawy ziarnistej, chrzanu i rzepy ani cukru. Przed rozdrabnianiem usunąć twarde części (z mięsa usunąć ścięgna, chrząstki i kości. Mrożonki rozdrabniać tylko nożem Ice-Crush.

Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie i końcówki.

- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Pojemnik postawić na gładkim, czystym podłożu.
- Do pojemnika włożyć odpowiednią końcówkę.

- Włożyć składniki, zwracać uwagę na oznaczenie (A).
- Nałożyć pokrywę ochronną.
- Nałożyć jednostkę napędową aż do zatrasku. Urządzenie nie włącza się, jeżeli jednostka napędowa nie zatrzaśnie się prawidłowo.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Pojemnik trzymać mocno jedną ręką, a drugą naciskać jednostkę napędową:
Praca ciągła – do mocnego rozdrobnienia lub ubijania śmietany i piany z białek.
Praca przerywana – do siekania np. cebuli, owoców i kruszenia lodu.



Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Rysunek 8

Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego przed podniesieniem urządzenia lub zdejmowaniem pokrywy urządzenia! Urządzenia nie wolno włączać w pozycji dnem do góry, ani demontować w tym położeniu!

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć jednostkę napędową i pokrywę ochronną.
- Wyjąć końcówkę, a następnie rozdrobnione produkty spożywcze.

Czyszczenie



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Jednostki napędowej nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.



Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Nóż chwycić za uchwył z tworzywa sztucznego.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Jednostkę napędową wytrzeć wilgotną ścierką a następnie wytrzeć do sucha.
- Końcówki, pojemnik i pokrywę ochronną wymyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.

Wskazówka: Przebarwienia powstałe na elementach z tworzywa sztucznego po rozdrabnianiu np. czerwonej kapusty można usunąć za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

pl

Po rozdrabnianiu cebuli lub czosnku pojemnik natychmiast wymyć.

Przechowywanie

Rysunek 7

- Elektryczny przewód zasilający zawinąć wokół jednostki napędowej.

Wskazówki praktyczne i przepisy

Zastosowanie niżej wymienionych wskazówek ułatwi pracę z zastosowaniem rozdrabniacza i pomoże uzyskać lepsze wyniki.

Przed użyciem urządzenia:

- Mięso, ser, surowe owoce i warzywa przeznaczone do rozdrobnienia pokroić w kostkę wielkości ok. 1 cm.
- Zioła i zieleninę wymyć, usunąć łodygi i osuszyć.
- Ser ochłodzić w chłodziarce.
- Suchy chleb pokroić na kawałki.

- Z mięsa usunąć chrząstki, kości i ścięgna.
- Pianę z białek można ubić tylko w suchym pojemniku, który nie zawiera żadnych pozostałości tłuszczu.

Wskazówka:

Długości czasu podane w poniższej tabeli to wartości zalecane, które zależne są od ilości produktów spożywczych i stopnia rozdrobnienia.

krótszy czas włączenia mniejsze ilości i/lub mniejszy stopień rozdrobnienia

dłuższy czas włączenia większe ilości i/lub większy stopień rozdrobnienia

Produkty spożywcze	Końcówka	Maksymalna ilość		Ilość włączeń (I) 	Czas/sekundy
		Pojemnik ze szkła	Pojemnik z tworzywa sztucznego		
Pietruszka zielona	Nóż	40 g	30 g	5-15 (I)	
Czosnek, cebula	Nóż	200 g	150 g	5-10 (I)	
Owoce/warzywa	Nóż	200 g	200 g	10-15 (I)	
Migdały, orzechy włoskie	Nóż	250 g	200 g		20-30 s
Ser żółty	Nóż	200 g	150 g		20-30 s
Mięso	Nóż	200 g	200 g		15-25 s
Potrawy dla niemowląt	Nóż	200 g	200 g		10-20 s
Ciasto naleśnikowe	Nóż	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Nóż	1,5 l	0,8 l		-30 s
Kruszony lód	Nóż Ice-Crush	200 g lub ok. 8 kostek lodu		4-6 (I)	
Piana z białek jaj	Tarcza do ubijania	4 białka			60-90 s
			4 białka		40-60 s
Bita śmietana	Tarcza do ubijania	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Zupa z warzyw

Składniki

1 marchewka i po jednym małym kawałku selera, pora, kabaczką, kalafióra lub warzywa innego rodzaju, 1 gotowany ziemniak średniej wielkości, ¾ litra wywaru z mięsa, zielona pietruszka, bazylija (według smaku), sól, czarny pieprz, 100 g słodkiej śmietany, 1 żółtko

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Warzywa oczyścić, wymyć i pokroić na duże kawałki.
- Wywar z mięsa zagotować z warzywami.
- Ugotowaną zupę z warzywami przełożyć do pojemnika rozdrabniacza i rozetrzeć.
- Zupę z rozartymi warzywami przełożyć z powrotem do garnka i przyprawić ziołami, solą i pieprzem.
- Żółtko wymieszać ze słodką śmietaną i wlać do zupy. Nie gotować dalej.

Milk (napój mleczny) shake**Składniki**

300 ml zimnego mleka, 100 g truskawek lub innych owoców, 1 paczka cukru waniliowego, 2–3 łyżki lodów waniliowych

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika i miksować ok. 30 sekund; natychmiast podać na stół.

Sos do sałaty**Składniki**

200 g kwaśnej śmietany, 200 g jogurtu, 3 ząbki czosnku, 2–3 łyżki ketchupu, szczypta soli, cukier, 3–6 łyżek octu.

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika i miksować ok. 20 sekund.

Majonez**Składniki**

1 jajko, 1 łyżka musztardy, 1 łyżka octu, sól, pieprz, 100 ml oleju i dodatkowo 150 ml oleju.

Końcówka: tarcza do ubijania

Przygotowanie

Wszystkie składniki muszą mieć tę samą temperaturę.

- Składniki i 100 ml oleju włożyć do pojemnika rozdrabniacza i miksować ok. 20 sekund.
- Dodać do tego 150 ml oleju i miksować dalej ok. 30–45 sekund.

Masło miodowe**Składniki na mały pojemnik (MMR08..)**

30 g masła (z lodówki)

100 g miodu (z lodówki)

Składniki na duży pojemnik (MMR15..)

50 g masła (z lodówki)

150 g miodu (z lodówki)

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Masło podzielić na małe kawałki.
- Masło i miód włożyć do pojemnika i miksować ok. 10 sekund.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Warunki gwarancji

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“.

uk

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

Зміст

Для Вашої безпеки	78
Короткий огляд	80
Використання	80
Після роботи	80
Чистка	80
Практичні поради і рецепти	81
Рекомендації з утилізації	82
Гарантійні умови	82

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам.

Прилад придатний виключно для подрібнення або змішування харчових продуктів. Прилад заборонено використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

▲ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недовіком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та

після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу.

Дітям заборонено користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.

Дотримуватися обережності при поводженні з гострими ріжучими ножами, а також під час спорожнення чаші і чищення.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Не тягніть шнур живлення через гострі краї та гарячі поверхні.

Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека враження електричним током

Користуватися приладом можна тільки в комплекті з оригінальним приладдя.

Не ставте келих на гарячу поверхню.

Будьте обережні при переробці гарячої рідини. Рідина під час переробки може розбризкуватися. Не управляйте приладом, якщо у Вас вологі руки, не тримайте його під проточною водою та не занурюйте у рідину.

Знімайте блок двигуна з келиху лише після повної зупинки.

Ні в якому разі не працюйте з порожнім приладом.

Вийміть вилку із розетки, якщо Ви збираєтеся підняти прилад або зняти кришку. Ні в якому разі не застосовуйте прилад, розташувавши його низом доверху, а також не розбирайте його в такому положенні.

Небезпека поранення гострими ножами.

Ножі слід брати завжди за пластмасову ручку.

Після вимкнення прилад ще деякий час продовжує рухатися.

Небезпека ошпарювання

До келиху із пластмаси слід заливати для переробки не більше 0,5 літра пінистої або гарячої рідини, а до келиху із скла – не більше 1,0 літра.

uk

В цій інструкції з використання описуються різні моделі.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінку з малюнками.

Малюнок 1

а Блок двигуна

для ввімкнення і вимкнення приладу і зміни режиму роботи

 Безперервний режим

= блок двигуна натиснути донизу

 Інтервальний режим (I)

= блок двигуна натиснути донизу, утримувати – відпустити – натиснути донизу, утримувати – відпустити

б Захисна кришка

для закривання келиху і фіксації насадки – слідкуйте за правильним розташуванням! Не перекошуйте різьби! Прилад можна експлуатувати лише з правильно закритою захисною кришкою.

Насадки (в залежності від моделі)

с Ніж для подрібнення, напр., зелені, цибулі, фруктів, овочів, сиру і м'яса

д Диск для збивання вершків, білкової піни, майонезу і молочної піни (холодне молоко, макс. 8 °C)

е Ніж для кришення льоду для подрібнення кубиків льоду

Келих (придатний для використання в мікрохвильовій печі)

f із **пластмаси** (місткість: макс. 800 мл) або

g із **скла** (місткість: макс. 1500 мл)

Використання

Малюнки 2–6



Увага!

Подрібнювач не придатний для подрібнення кавових бобів, редису чи цукру. Перед переробкою видаліть всі тверді частини (із м'яса, напр., сухожилля, хрящі чи кістки). Заморожені продукти подрібнюйте лише за допомогою ножа для кришення льоду.

Почистіть прилад і насадки перед першим використанням.

- Розмотайте повністю електрокабель.
- Установіть келих на рівній і чистій робочій поверхні.
- Вставте насадку до келиху.
- Завантажте продукти до келиху. Зверніть увагу на мірну шкалу (A).
- Закрийте захисну кришку – не перекошуйте різьбу!
- Вставте блок двигуна і зафіксуйте його.

Прилад не запускається в разі неправильної фіксації.

- Ввімкніть вилку до розетки.
- Тримайте келих однією рукою, а іншою рукою натисніть на блок двигуна: безперервний режим для мілкокого подрібнення або збивання білків, вершків чи інтервальний режим для нарізання на шматочки, напр., цибулі або фруктів, а також подрібнення кубиків льоду.



Небезпека поранення!

Малюнок 8

Вийміть вилку із розетки, якщо Ви збираєтеся підняти прилад або зняти кришку. Ні в якому разі не застосовуйте прилад, розташувавши його низом доверху, а також не розбирайте його в такому положенні.

Після роботи

- Вийміть вилку із розетки.
- Зніміть блок двигуна і захисну кришку.
- Вийміть насадку, а після цього вийміть продукти.

Чистка



Небезпека враження електричним током!

Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна в воду і не мийте в посудомийній машині.



Небезпека поранення!

Ніколи не чистіть ножа голими руками. Користуйтеся для цього щіткою. Тримайте ніж лише за пластмасову ручку.

uk

- Вийміть вилку із розетки.
- Протріть блок двигуна вологою тканиною, а потім витріть насухо.
- Насадки, келих і захисну кришку помийте в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

Вказівка: Під час переробки деяких продуктів, напр., червона капуста, на пластмасових деталях можуть утворитися забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії. Після подрібнення цибулі чи часнику келих слід одразу ж помити.

Для зберігання Малюнок 7

- Змотайте електрокабель навколо блоку двигуна.

Практичні поради і рецепти

Наступні поради допоможуть Вам полегшити роботу з приладом і отримати кращі результати.

Перед використанням приладу:

- Поріжте м'ясо, сир, сирі фрукти або овочі перед переробкою кубиками величиною приблизно 1 см.
- Помийте зелень, видаліть стеблі і коротко просушіть.
- Сир охолоньте в холодильник.
- Поріжте сухий хліб шматочками
- Видаліть із м'яса хрящі, кістки і сухожилля.
- Келих повинен бути обезжиреним і сухим перед збиванням білків.

Вказівка:

Тривалість переробки продуктів наведена в наступній таблиці приблизно і залежить від завантаженої кількості продуктів і ступеня подрібнення.

коротший час ввімкнення менша кількість та/або менший ступінь подрібнення
довший час ввімкнення більша кількість та/або вищий ступінь подрібнення

продукти	насадки	максимальна кількість		число інтервалів (I) 	час/секунд 
		келих із скла	келих із пластмаси		
петрушка	Ніж	40 г	30 г	5–15 (I)	
часник, цибуля	Ніж	200 г	150 г	5–10 (I)	
фрукти/овочі	Ніж	200 г	200 г	10–15 (I)	
мигдаль, грецькі горіхи	Ніж	250 г	200 г		20–30 сек.
сир	Ніж	200 г	150 г		20–30 сек.
м'ясо	Ніж	200 г	200 г		15–25 сек.
пюре для немовлят	Ніж	200 г	200 г		10–20 сек.
Тісто для млинців	Ніж	1,0 л	0,7 л		30–45 сек.
коктейль	Ніж	1,5 л	0,8 л		–30 сек.
покришений лід	Ніж для кришення льоду	200 г або прибл. 8 кубиків льоду		4–6 (I)	
збивання яєчних білків	Диск для збивання	4 яєчних білка			60–90 сек.
			4 яєчних білка		40–60 сек.
збивання вершків	Диск для збивання	400 мл			15–20 сек.
			200 мл		15–20 сек.

uk

Овочевий суп

Інгредієнти

1 морква та по одному шматочку селери, порею, кабачка, цвітної капусти чи іншого сорту овочів, 1 варена картопля середньої величини, $\frac{3}{4}$ л м'ясного бульйону, петрушка, базилік (за бажанням), сіль, чорний перець, 100 г солодких вершків, 1 яєчний жовток

Насадка: Ніж

Приготування

- Почищені і помиті овочі нарізати великими шматками.
- Зварити овочі в м'ясоному бульйоні.
- Зварений суп і овочі покласти до келиху і приготувати пюре.
- Суп-пюре вилити назад до каstrулі і заправити зеленню, сіллю і перцем.
- Яєчний жовток і солодкі вершки змішати і влити до супу, помішуючи. Після цього зніміть суп з плити.

Молочний шейк

Інгредієнти

300 мл холодного молока, 100 г суниць чи інших фруктів, 1 п. ванільного цукру, 2–3 ст. л. ванільного морозива

Насадка: Ніж

Приготування

- Всі інгредієнти покласти до келиху і перемішувати приблизно 30 сек. Зразу ж подавати на стіл.

Соус для салату

Інгредієнти

200 г сметани, 200 г йогурту, 3 зубчика часнику, 2–3 ст. л. кетчупу, пушка солі, цукру, 3–6 ст. л. оцту

Насадка: Ніж

Приготування

- Всі інгредієнти покласти до келиху і перемішувати приблизно 20 сек.

Майонез

Інгредієнти

1 яйце, 1 ст. л. гірчиці, 1 ст. л. оцту, сіль, перець, 100 мл олії і додатково ще 150 мл олії

Насадка: Диск для збивання

Приготування

Всі інгредієнти повинні бути однакової температури.

- Інгредієнти і 100 мл олії покласти до келиху і перемішувати приблизно 20 сек.
- Додати 150 мл олії і перемішувати ще 30–45 сек.

Вершкове масло з медом

Інгредієнти для малого келиха (MMR08..)

30 г вершкового масла (із холодильника)
100 г меду (із холодильника)

Інгредієнти для великого келиха (MMR15..)

50 г вершкового масла (із холодильника)
150 г меду (із холодильника)

Насадка: Ніж

Приготування

- Вершкове масло порізати на шматочки.
- Вершкове масло та мед покласти до келиху і перемішувати приблизно 10 сек.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EC 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.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH. Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	83
Комплектный обзор	85
Эксплуатация	85
По окончании работы	86
Чистка	86
Практические советы и рецепты	86
Указания по утилизации	88
Гарантийные условия	88

Для Вашей безопасности

Перед первым использованием электроприбора внимательно прочтите правила пользования, чтобы получить важную информацию для Вашей безопасности и управления электроприбором.

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях.

Применение в бытовых условиях включает, напр., использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

С помощью электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Электроприбор предназначен для измельчения или перемешивания продуктов.

Электроприбор не предназначен для переработки каких-либо других предметов или веществ.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

ru

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Данный прибор нельзя использовать детям. Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей. Детям нельзя играть с прибором. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.

Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения чаши и при чистке. Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Не исключена опасность травмирования.

Существует опасность поражения электрическим током.

Пользоваться прибором можно только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Нельзя ставить рабочую емкость на горячую поверхность.

Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться. За измельчитель нельзя брать мокрыми руками, мыть его в проточной воде или погружать в жидкость. Блок двигателя можно снимать с рабочей емкости только после полной остановки двигателя. Следите за тем, чтобы измельчитель никогда не работал вхолостую.

Опасность травмирования о лезвия ножа!

Беритесь только за пластмассовые держатели ножей. После выключения измельчитель еще некоторое время работает по инерции.

Не исключена опасность ошпаривания!

В целях безопасности в пластмассовую рабочую емкость измельчителя можно заливать максимум 0,5 л, в стеклянную – 1,0 л сильнопенящейся или горячей жидкости.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели блендеров.


Комплектный обзор

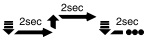
Откройте, пожалуйста, страницу с рисунками.

Рисунок 1

а Блок двигателя

для включения и выключения измельчителя и изменения режима работы

 непрерывная эксплуатация = надавите на блок двигателя по направлению вниз

 периодическая эксплуатация (I)

= надавите на блок двигателя по направлению вниз, зафиксируйте его – отпустите – опять вниз, фиксация – отпускание

б Защитная крышка

для закрывания рабочей емкости и фиксации насадки: следите за тем, чтобы крышка была правильно установлена! Не перекашивайте ее! Измельчителем можно начинать пользоваться только после того, как крышка будет правильно установлена.

Насадки (в зависимости от модели)

с Нож для измельчения, например, пряных трав, репчатого лука, фруктов, овощей, сыра и мяса

д Диск-взбивалка для получения взбитых сливок и яичных белков, майонеза и молочной пены (температура холодного молока должна быть макс. 8 °C)

е Нож «Ice-Crush» для измельчения кубиков пищевого льда

Рабочая емкость (пригодна для использования в микроволновой печи)

f пластмассовая (емкость: макс. 800 мл) или

g стеклянная (емкость: макс. 1500 мл)

Эксплуатация

Рисунки 2–6



Внимание!

Данный кухонный прибор не предназначен для измельчения кофейных зерен, редьки или сахара. Перед переработкой продуктов из них следует удалить все твердые части (например, из мяса должны быть удалены сухожилия, хрящи и кости). Замороженные продукты можно измельчать только с помощью ножа «Ice-Crush».

Перед первым использованием проведите чистку прибора и насадок.

- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Поставьте рабочую емкость на чистую и гладкую поверхность.
- Вставьте насадки в рабочую емкость.
- Загрузите в рабочую емкость продукты. Для контроля пользуйтесь шкалой (A).
- Накройте рабочую емкость крышкой, не допуская перекосов!
- Установите на крышку блок двигателя и зафиксируйте его. Измельчитель не начнет работать, пока блок двигателя не будет правильно зафиксирован.
- Вставьте вилку в розетку.
- Держа рабочую емкость одной рукой, другой рукой нажимайте на блок двигателя, выбрав: непрерывный режим работы, предназначенный для тонкого измельчения продуктов и взбивания яичных белков и сливок, или периодический режим работы, предназначенный для разрезания на куски, например, репчатого лука или фруктов, а также для измельчения кубиков пищевого льда.



Не исключена опасность травмирования!

Рисунок 8

Прежде чем приподнять прибор или снять с него крышку, извлеките вилку из розетки! Никогда не используйте прибор, поставив его на голову, и не разбирайте его в этом положении!

ru

По окончании работы

- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите блок двигателя и защитную крышку.
- Сначала извлеките насадку, затем переработанные продукты питания.

Чистка



Существует опасность поражения электрическим током!

Блок двигателя нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.



Не исключена опасность травмирования!

Ни в коем случае нельзя чистить нож голый рукой. Используйте для этого щетку. Беритесь только за пластмассовый держатель ножа.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите блок двигателя сначала влажной салфеткой, а затем сухой.
- Насадки, рабочую емкость и защитную крышку можно мыть в посудомоечной машине или в проточной воде с помощью щетки.

К Вашему сведению: при переработке таких продуктов, как, например, краснокочанная капуста, на пластмассовых деталях погружного блендера образуется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла. После измельчения репчатого лука или чеснока рабочую емкость следует сразу же вымыть.

Хранение

- Обмотайте сетевой шнур вокруг блока двигателя.

Рисунок 7

Практические советы и рецепты

Чтобы облегчить Вам работу и улучшить ее результаты, мы можем посоветовать следующее:

Перед началом работы:

- Мясо, сыр, сырые фрукты или овощи перед переработкой следует нарезать кусочками размером 1 см.
- Пряные травы следует помыть, отрезать стебли и слегка просушить.
- Сыр следует охладить в холодильнике.
- Сухой хлеб лучше нарезать кусками.
- Мясо следует очистить от хрящей, костей и сухожилий.
- Если Вы собираетесь взбивать яичные белки, то рабочая емкость должна быть абсолютно чистой и сухой.

Указание:

Приведенные в таблице значения продолжительности переработки продуктов представляют собой ориентировочные значения, которые могут изменяться в зависимости от количества продуктов и степени их измельчения.

Укороченное время переработки	меньшее количество продуктов и/или грубое измельчение
Продолительно е время переработки	большее количество продуктов и/или более тонкое измельчение

Продукты питания	Насадки	Максимальное количество		Колво интервалов (I) 	Время в секундах
		Стекло-анная емкость	Пласт-массовая емкость		
Петрушка	Нож	40 г	30 г	5–15 (I)	
Чеснок, репчатый лук	Нож	200 г	150 г	5–10 (I)	
Фрукты/овощи	Нож	200 г	200 г	10–15 (I)	
Миндаль, грецкие орехи	Нож	250 г	200 г		20–30 сек
Сыр	Нож	200 г	150 г		20–30 сек

ru

Продукты питания	Насадки	Максимальное количество		Колво интервалов (I) 	Время в секундах 
		Стекло-емкость	Пласт-массовая емкость		
Мясо	Нож	200 г	200 г		15–25 сек
Детское питание	Нож	200 г	200 г		10–20 сек
Тесто для блинов	Нож	1,0 л	0,7 л		30–45 сек
Коктейль	Нож	1,5 л	0,8 л		–30 сек
Измельчение льда	Нож «Ice-Crush»	200 г или ок. 8 кубиков льда		4–6 (I)	
Взбивание яичных белков	Диск-сбивалка	4 яичных белка			60–90 сек
			4 яичных белка		40–60 сек
Взбивание сливок	Диск-сбивалка	400 мл			15–20 сек
			200 мл		15–20 сек

Овощной суп

Продукты

1 морковь и по одному маленькому кусочку сельдерея, лука-порея, кабачка, цветной капусты или овощей другого сорта, 1 вареная картошка средних размеров, $\frac{3}{4}$ л мясного бульона, петрушка, базилик (по желанию), соль, черный перец, 100 г сладких сливок, 1 желток.

Насадка: нож

Приготовление

- Овощи следует почистить, помыть и крупно нарезать.
- Вскипятите мясной бульон вместе с овощами.
- Готовый суп перелейте вместе с овощами в рабочую емкость измельчителя и приготовьте из него пюре.
- Перелейте суп-пюре обратно в кастрюлю, добавьте пряности, соль и перец.
- Желток и сливки смешайте и добавьте в суп. После этого суп нельзя больше кипятить. После этого суп больше варить нельзя.

Молочный коктейль

Продукты

300 мл холодного молока, 100 г клубники или других фруктов, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 ст. ложки ванильного мороженого

Насадка: нож

Приготовление

- Все продукты загрузите в рабочую емкость и взбивайте их в течение приблизительно 30 секунд. Коктейль сразу же подается на стол.

Соус для салата

Продукты

200 г кислых сливок, 200 г йогурта, 3 зубчика чеснока, 2–3 ст. ложки кетчупа, щепотка соли, сахар, 3–6 ст. ложек уксуса

Насадка: нож

Приготовление

- Все продукты загрузите в рабочую емкость и взбивайте в течение приблизительно 20 секунд.

ru

Майонез

Продукты

1 яйцо, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, сначала 100 мл, затем еще 150 мл растительного масла

Насадка: диск-взбивалка

Приготовление

Все составляющие должны иметь одинаковую температуру.

- Загрузите в рабочую емкость все продукты, влейте 100 мл растительного масла и взбивайте все в течение приблизительно 20 секунд.
- Добавьте еще 150 мл масла и продолжайте взбивать смесь в течение еще 30–45 секунд.

Медовое масло

Продукты для маленькой рабочей емкости (MMR08..)

30 г сливочного масла (из холодильника)

100 г меда (из холодильника)

Продукты для большой рабочей емкости (MMR15..)

50 г сливочного масла (из холодильника)

150 г меда (из холодильника)

Насадка: нож

Приготовление

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки.
- Загрузите в рабочую емкость масло и мед и взбивайте их в течение приблизительно 10 секунд.

Указания по утилизации



Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/ЕС 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.

Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране.

Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу.

Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д.15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя бытовой техники Bosch на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию бытовой техники Bosch, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке и непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.



Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Кухонные машины					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM5525	CNCM56	C-DE.AЯ46.B.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM5529RU	CNCM56	C-DE.AЯ46.B.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL10T	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Миксеры					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
Мясорубки					
MPW1501	SWF1	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MPW1545	CNFW2	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MPW1550	CNFW2	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MPW45020	CNFW5	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MPW66020	CNFW6	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MPW67440	CNFW7	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MPW67600	CNFW7	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MPW68640	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MPW68660	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.AЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.AЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
Измельчители					
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
Блендеры					
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MSM64035	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67190	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X0	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X1	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM87110	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения

he-5

מילקשייק**רשימת החומרים**

300 מיליליטר חלב קר, 100 גרם תותים או פירות אחרים
 כלשהם, חפיסת סוכר וניל אחת, 2 עד 3 כפות גלידה בטעם וניל.
כלי העבודה: סכין

הכנה

- הכניסו את כל החומרים לספל העיבוד וערבלו במשך כ-30 שניות. הגישו מיד עם סיום ההכנה.

רוטב לסלט**רשימת החומרים**

200 גרם שמנת חמוצה, 200 גרם יוגורט, 3 שיני שום, 2 עד 3 כפות קטשופ, קורט מלח, סוכר, 3 עד 6 כפות חומץ.

כלי העבודה: סכין

הכנה

- הכניסו את כל החומרים לספל העיבוד וערבלו במשך כ-20 שניות.

מיונית**רשימת החומרים**

ביצה אחת, כף חרדל אחת, כף חומץ אחת, מלח, פלפל, 100 מיליליטר שמן ובנפרד - כמות נוספת של 150 מיליליטר.

כלי העבודה: דיסקית ההקצפה

הכנה

- כל המרכיבים חייבים להיות באותה טמפרטורה.
- הכניסו את החומרים לספל העיבוד יחד עם 100 המיליליטרים של השמן וערבלו במשך כ-20 שניות.
- הוסיפו את כמות השמן הנפרדת של 150 המיליליטרים והמשיכו לערבול במשך כ-30 עד 45 שניות.

חמאת דבש

רשימת החומרים לספל עיבוד קטן (דגם MMR08..)

30 גרם חמאה (מהמקרר)

100 גרם דבש (מהמקרר)

רשימת החומרים לספל עיבוד גדול (דגם MMR15..)

50 גרם חמאה (מהמקרר)

150 גרם דבש (מהמקרר)

כלי העבודה: סכין

הכנה

- חיתכו את החמאה לחתיכות קטנות.
- הכניסו את החמאה והדבש לספל העיבוד וערבלו במשך כ-10 שניות.

מידע אודות סילוק המכשיר

מכשיר חשמלי זה מסומן ומסווג בסימונים התואמים את הנחיות האיחוד האירופי 2012/19/EG לעניין מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (הוראות פינוי לאשפת מערכות חשמליות ואלקטרוניות - WEEE). הנחיות אלו תקפות בכל ארצות האיחוד האירופי ומסדירות את מסגרת נוהלי האיסוף והמיחזור של מכשירים שיצאו מכלל שימוש. מידע עדכני נוסף אודות פינוי נאות של אשפה אלקטרונית ניתן לבקש מהרשות המקומית או מהסוחר ממנו נרכש המכשיר.

**תנאי האחריות**

האחריות למכשיר זה מכסה את כל הנזקים והתקלות בתנאים ובנסיבות המפורטים בכתב האחריות שניתן על-ידי הנציגות הארצית של חברתנו במדינה שבה נרכש המכשיר. את פירוט תנאי האחריות ניתן לדרוש בכל עת מהסוחר שאצלו נרכש המכשיר, או ישירות מהנציגות הארצית של חברתנו. על גבי הכריכה האחורית של החוברת מופיעים תנאי האחריות התקפים במדינת ישראל ומפורטות כתובות תחנות השירות שלנו. בנוסף לכך ניתן לקרוא את תנאי האחריות בשלמותם גם באתר האינטרנט שלנו, בכתובת העמוד האמורה. הצגת שובר הקנייה והתשלום של המכשיר הם בכל מקרה תנאי הכרחי להגשת תביעה ולהכרה בתנאי האחריות.

הזכות לשינויים שמורה.

he-4

הערה:

הנתונים וערכי הזמן המשוערים המופיעים בטבלה הבאה עשויים להשתנות בהתאם לכמויות העיבוד ולדרגת העדינות הרצויה.

כמויות קטנות יותר ו/או דרגת קיצוץ זמן הפעלה מקוצר נמוכה יותר

כמויות גדולות יותר ו/או דרגת קיצוץ זמן הפעלה ממושך יותר גבוהה יותר

מוצרי מזון	כלי העבודה	הכמות המירבית המותרת		מספר מחזורי הפעימות (l)	זמן / שניות
		ספל זכוכית	ספל פלסטיק		
פטרז'ליה	סכין	40 גרם	30 גרם	5-15 (l)	
שום, בצל	סכין	200 גרם	150 גרם	5-10 (l)	
פירות / ירקות	סכין	200 גרם	200 גרם	10-15 (l)	
שקדים, אגוזי מוח	סכין	250 גרם	200 גרם		20-30 שניות
גבינות	סכין	200 גרם	150 גרם		20-30 שניות
בשר	סכין	200 גרם	200 גרם		15-25 שניות
מזון תינוקות	סכין	200 גרם	200 גרם		10-20 שניות
בצק לחביתיות	סכין	1,0 ליטר	0,7 ליטר		30-45 שניות
קוקטייל	סכין	1,5 ליטר	0,8 ליטר		30- שניות
קרח מרוסק	סכיני ריסוק קרח	200 גרם או 8 קוביות קרח בערך		4-6 (l)	
הקצפת חלבוני-ביצים	דיסקית ההקצפה	4 חלבונים			60-90 שניות
הקצפת שמנת מתוקה	דיסקית ההקצפה	4 חלבונים			40-60 שניות
	דיסקית ההקצפה	400 מיליליטר			15-20 שניות
			200 מיליליטר		15-20 שניות

מרק ירקות**רשימת החומרים**

גזר אחד וחתיכה אחת קטנה של סלרי, מעט כרישה, חתיכת קישוא קטנה, חתיכת כרוב או סוג אחר של ירק דומה כלשהו, תפוח-אדמה אחד מבושל בגודל בינוני, ¼ ליטר מרק בשר צה, פטרז'ליה, בזיליקום (לפי הטעם), מלח, פלפל שחור, 100 גרם שמנת מתוקה, חלמון ביצה אחד.

כלי העבודה: סכין

הכנה

- נקו את הירקות, שיטפו אותם היטב וחיתכו אותם לחתיכות גסות.
- הרתיחו את מרק הבשר הצה יחד עם הירקות.
- שיפכו לספל את המרק הרתוח ואת הירקות ומעכו אותם היטב.
- החזירו לסיר את המרק והמחית והוסיפו עשבי תיבול, מלח ופלפל לפי הטעם.
- הוסיפו למרק בהדרגה את חלמון הביצה ואת השמנת המתוקה וערבבו היטב. כבו את הגז לפני הרתיחה.

he-3

הפעלה

איורים 2 עד 6



שימו לב!

התקן הקיצוץ לא נועד לקיצוץ וריסוק פולי קפה, צגון וצגוניות, או סוכר. לפני תחילת העיבוד יש להרחיק מהתערובת את כל החלקים הקשים (כגון עצמות, גידים או סחוס בבשר) מרכיבים מהקפאה עמוקה יש לקצוץ אך ורק באמצעות סכני ריסוק הקרח.

לפני השימוש הראשון יש לנקות את המכשיר ואת כלי העבודה היטב וביסודיות.

- גיללו את חוט החשמל עד סופו.
- הניחו את ספל המצרכים על גבי משטח עבודה חלק, ישר ונקי.
- חברו את כלי העיבוד לספל.
- הכניסו לספל את מצרכי המזון לעיבוד. הקפידו על סימוני הכמויות (A).
- הניחו את המכסה במקומו כראוי. ודאו שהמכסה מצוי במצב ישר ומאוזן כהלכה ואינו "משתפשף" בדופן!
- הרכיבו את יחידת ההינע והניחו לה להינעל כנדרש.
- הכניסו את התקע לשקע החשמל.
- המכשיר לא יתחיל לפעול כל עוד הוא לא נעול כראוי.
- החזיקו היטב את הספל ביד אחת ובמקביל דיחפו ביד השנייה את יחידת ההינע.
- פעולה קבועה ומתמשכת מתאימה לקיצוץ עדין, להקצפת קצפת חלבית או להכנת קציפת חלבוני-ביצים. תפעול פעימתי נועד לחיתוך בצלים או פירות, לריסוק קוביות וגושי קרח ולעיבוד מצרכים דומים באופן זה.

ניקוי



סכנת התחשמלות!

לעולם אין לטבול את יחידת ההינע בנוזלים כלשהם ואין לנקות אותה במדיח כלים.



סכנת פגיעה!

לעולם אין לנקות את הסכין בידיים חשופות. יש להשתמש במברשת. סכני חיתוך יש לאחוז אך ורק בידת הפלסטיק.



סכנת התחשמלות

לעולם אין לטבול את יחידת ההינע בנוזלים כלשהם ואין לנקות אותה במדיח כלים.

- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- נקו את יחידת ההינע בעזרת מטלית לחה. לסיום יבשו אותה באמצעות מגבת יבשה.
- את כלי העבודה, ספל המצרכים ומכסה ההגנה ניתן לנקות במדיח-כלים או בעזרת מברשת מתאימה מתחת לזרם מי ברז.

הערה:

כתוצאה מתהליך העיבוד של פירות וירקות משירי צבע (כגון כרוב אדום) עלולים להופיע כתמי צבע דהויים על גבי חלקי הפלסטיק, אותם ניתן להרחיק בעזרת מספר טיפות שמן סלטים. את ספל המצרכים יש לנקות מיד בסיום תהליך החיתוך של בצלים או שום.

לצורך איחסון

איור 7

- לפפנו את חוט החשמל סביב יחידת ההינע.

עצות שימושיות ומתכונים

העצות הבאות עשויות להקל עליכם את העבודה עם המכשיר ולעזור לכם להשיג תוצאות עיבוד טובות יותר.

לפני תחילת העבודה עם המכשיר:

- לפני תחילת העבודה עם בשר, גבינות או פירות וירקות טריים, יש לחתוך אותם לקוביות בגודל של סנטימטר אחד בערך.
- שיטפו את עשבי התיבול, הרחיקו את הגבעולים והניחו להם להתייב במשך מספר דקות.
- גבינות יש לאחסן במקרר.
- לחם יבש יש לפורר ולשבור לחתיכות.
- יש להרחיק מהבשר את העצמות, הגידים והסחוס.
- לפני הקצפת חלבוני-ביצים יש לוודא שספל המצרכים יבש ונקי משומנים ומשרידי חומרים שמנוניים.



סכנת פגיעה!

איור 8

לפני הרמת המכשיר או הסרת הכיסוי יש לשלוף את חוט החשמל מהשקע. לעולם אין להניח את המכשיר הפוך או להשתמש בו כשהוא הפוך, וכן אין לחבר אליו או להסיר ממנו כלי עבודה או אביזרים כלשהם.

עם סיום העבודה

- הוציאו את התקע משקע החשמל.
- הסירו את יחידת ההינע ואת כיסוי ההגנה.
- הוציאו החוצה את כלי העבודה, לאחר מכן את מצרכי המזון.

he-2

במידה ונתגלה במכשיר חוט חשמל פגום, חייבת החלפת החוט להיעשות אך ורק על-ידי היצרן, באמצעות שירות הלקוחות שלו, או על-ידי בעל-מקצוע מוסמך המתמחה בתיקונים מעין אלו, וזאת בכדי למנוע סיכונים מיותרים מהמשתמש. תיקונים במכשיר חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאי תחנת שירות הלקוחות שלנו.

⚠ הנחיות בטיחות למכשיר זה**סכנת פציעה****סכנת התחשמלות**

יש לתפעל את המכשיר אך ורק בשילוב עם האביזרים והחלקים המקוריים. אין להניח את הספל על גבי משטח חם. זהירות יתר נדרשת בתהליכים שבהם מעובדים נוזלים חמים. במהלך העיבוד עלולים נוזלים להיות מותזים לכל עבר. אין לתפעל את המכשיר בידיים רטובות, אין להחזיק אותו מתחת לזרם מי ברז ואין לטבול אותו בנוזלים כלשהם. את יחידת ההינע יש להסיר מהספל רק במצב עצירה מוחלטת.

לעולם אין להפעיל את המכשיר במצב של סיבובי סרק. לפני הסרת הכיסוי או הרמת המכשיר יש להוציא את תקע החשמל מהשקע. לעולם אין להפוך את המכשיר, להציב או לתפעל אותו כשהוא הפוך, או לפרק את חלקיו המובנים אלו מאלו.

סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים!

את הסכינים יש לאחוז תמיד אך ורק בידיית הפלסטיק. תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך פרק זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר.

סכנת כווייה!

אין להכניס ואין לעבד במכשיר נוזלים חמים או נוזלי קציפה בכמות העולה על 0,5 ליטר לספל עיבוד מפלסטיק, או 1,0 ליטר לספל מצרכים מזכוכית.

חוברת הוראות זו מתייחסת למספר דגמים שונים של המכשיר.

כלי עבודה (בהתאם לדגם)

- c להבי סכינים לחיתוך וקיצוץ עשבי תיבול, בצלים, פירות, ירקות, גבינות, בשר ודומיהם.
- d דיסקית הקצפה לצורך הכנת מיונית, קצפת חלבית משמנת מתוקה, קציפת חלבוני-ביצים או קצף-חלב (מחלב קר בטמפרטורה של לא יותר מ- 8 °C).
- e להבי ריסוק קרח לצורך קיצוץ וריסוק קוביות וגושי קרח קטנים
- פנל מצרכים (מתאים גם לשימוש במיקרוגל)
- f מפלסטיק (קיבולת המיכל: 800 מיליליטר לכל היותר) או...
- g מזכוכית (קיבולת המיכל: 1500 מיליליטר לכל היותר)

סקירה מהירה

אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים.

איור 1**a יחידת ההינע**

לצורך הפעלת וכיבוי המכשיר, וכן לצורך שינוי סוג הפעולה.

פעולה קבועה

= דיחפו את יחידת ההינע כלפי מטה

2sec

2sec

2sec

= דיחפו את יחידת ההינע כלפי מטה, החזיקו היטב, שחררו,

דיחפו כלפי מטה, החזיקו היטב, שחררו

b מכסה הגנה

לצורך סגירת ספל החומרים וחיזוק נעילת כלי העבודה.

הקפידו על תנוחה נאותה! ודאו שהמכסה מצוי במצב ישר

ומאוזן כהלכה ואינו "משתפף" בדופן!

ניתן לתפעל את המכשיר רק כאשר מכסה ההגנה מונח

כראוי וסגור כהלכה.

he-1	לבטיחותך ולבטחונך האישי
he-2	סקירה מהירה
he-3	הפעלה
he-3	עם סיום העבודה
he-3	Reinigen
he-3	Praktische Tipps und Rezepte
he-5	מידע אודות סילוק המכשיר
he-5	תנאי האחריות

ברכותינו הלבביות לרגל רכישת מכשיר חדיש זה מבית חברת בוש.
בהחלטתכם זו בחרתם במוצר ביתי מתקדם, איכותי ואמין.
באתר האינטרנט שלנו תוכלו גם למצוא מידע אודות מגוון מוצרינו האחרים.

לבטיחותך ולבטחונך האישי

לפני תחילת השימוש במעבד המזון קיראו בעיון רב חוברת הדרכה זו. היא מכילה מידע חשוב לענין הנחיות הבטיחות וההפעלה הנוגעות למכשיר זה.

מכשיר זה נועד לעיבוד כמויות מזון משפחתיות רגילות במטבח הביתי או בסביבת שימוש אחרת, לא מסחרית, בעלת אופי וסדרי גודל דומים. סביבות שימוש מעין אלה עשויות להיות למשל מטבחוני עובדים המצויים בחנויות, במשרדים, במרכזים כפריים ובעסקים קטנים, או מטבחונים לשימושי האורחים באכסניות, במלונות קטנים ובמקומות הארחה אחרים מסוג זה.

יש להשתמש במכשיר אך ורק לצורך עיבוד כמויות מזון סבירות בצריכה משפחתית, ולפרקי זמן המקובלים בצריכה שגרתית מעין זו. מכשיר זה מיועד אך ורק לעירבול, חיתוך וקיצוץ של מוצרי מזון. מעבר לכך חל איסור להשתמש בהתקן זה לצורך עיבוד מצרכים וחומרים אחרים כלשהם. אנא שימרו על חוברת הדרכה זו במקרה של העברת המכשיר לאדם אחר תנו לו יחד עם המכשיר גם את חוברת ההדרכה.

⚠ הנחיות בטיחות כלליות

סכנת התחשמלות

כמידה ונתגלה במכשיר חוט חשמל פגום, חייבת החלפת החוט להיעשות אך ורק על-ידי היצרן, באמצעות שירות הלקוחות שלו, או על-ידי בעל-מקצוע מוסמך המתמחה בתיקונים מעין אלו, וזאת בכדי למנוע סיכונים מיותרים מהשתמש.

לפני עזיבת החדר וסיום ההשגחה, לפני הרכבת או פירוק אביזרים כלשהם ולפני כל פעולת ניקוי שהיא, יש להקפיד לנתק את המכשיר מזרם החשמל.

אנשים הסובלים ממוגבלויות גופניות או חושיות, מיכולות נפשיות מוגבלות, מחוסר נסיון קודם או מידע לקוי בתיפעול מכשירים חשמליים, רשאים לעבוד עם המכשיר רק תחת השגחה צמודה, או אם קיבלו טרם השימוש הדרכה יסודית בתיפעול בטיחותי של המכשיר מידי אדם בוגר האחראי לבטיחותם ולבטחונם, והם מודעים לסכנות העלולות להתרחש כתוצאה מהשימוש במכשיר ומבינים אותן לחלוטין.

אין להרשות לילדים להשתמש במעבד המזון. יש להרחיק ילדים מאיזור המכשיר ומחוט החשמל.

אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר.

יש לכבות את המכשיר ולשלוף מהשקע את תקע החשמל לפני כל פעולת פירוק, ניקוי או הרכבה של אביזר נע כלשהו.

יש לנקוט משנה זהירות בזמן הטיפול בלהבי סכינים חדים, בזמן ריקון הקערה ובמהלך הניקוי.

ar-5

طريقة التحضير

- يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة.
- تخلط كافة المكونات مع ال 100 غرام زيت في الوعاء لمدة 20 ثانية.
- ثم يضاف ال 150 غرام زيت ثم يشغل الجهاز مرة أخرى لمدة 45-30 ثانية.

عسل – بالزبد**المقادير للتحضير في وعاء صغير (MMR08..)**

30 غرام زبد (بارد من الثلاجة)

100 غرام عسل (بارد من الثلاجة)

المقادير للتحضير في وعاء كبير (MMR15..)

50 غرام زبد (بارد من الثلاجة)

150 غرام عسل (بارد من الثلاجة)

أداة العمل: سكين

طريقة التحضير

- قطع الزبد إلى قطع صغيرة أضفها إلى العسل في الخلاط.
- قم بخلطهما لمدة 10 ثانية.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من**الأجهزة المستهلكة**

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE) وخذ 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.

حساء الخضروات**المقادير**

عدد 1 ثمرة جزر وثمره صغيرة كرفاس وكراث وكوسة وقرنبيط أو خضروات أخرى. عدد 1 ثمرة بطاطس مسلوقة متوسطة الحجم. %4 لتر بهريز لحم. بقدونس وريحان (عند الرغبة) وملح وفلفل أسود و 100 غرام قشدة

و عدد 1 صفار بيض

أداة العمل: سكين

طريقة التحضير:

- تغسل الخضروات وتقع إلى قطع كبيرة.
- تطهى الخضروات في البهريز.
- ثم توضع الخضروات المسلوقة والبهريز في الوعاء وتقطع بالسكين حتى تحصل على حساء.
- أعد صب الحساء في القدر ثم أضف إليه الأعشاب و الملح والفلفل.
- اخلط صفار البيض على القشدة وأضفهما إلى الحساء. ولا يعاد غلي الحساء بعد إضافة البيض.

مشروب الحليب بالفرولة**المقادير**

300 ملي لتر حليب بارد. 100 غرام فراولة. أو أي نوع آخر من

الفاكهة. عبوة فانيليا. 3-2 ملعقة أيس كريم بالفانيليا

أداة العمل: سكين

طريقة تحضير

- توضع كافة المقادير بالوعاء وتضرب لمدة 30 ثانية بالجهاز.يقدم المشروب بعد خضيره مباشرة.

صلصة للسلطة**المقادير**

200 غرام قشدة. 200 غرام زبادي. 3 فصوص ثوم.

3-2 ملعقة كبيرة صلصة طماطم (كيتشوب). قليل من

الملح. قليل من السكر. 3-6 ملعقة كبيرة خل

أداة العمل: السكين

طريقة التحضير

- توضع كافة المقادير في الوعاء وتضرب لمدة 20 ثانية بالجهاز.

المايونيز**المقادير**

بيضة واحدة. ملعقة كبيرة مسترد. ملعقة كبيرة خل و ملح وفلفل 100 ملي لتر زيت و 150 ملي لتر زيت أخرى

أداة العمل: مخفق

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.


- يجب عليك عند إعداد اللحوم استبعاد الغضاريف والعظام والعضلات منها.
 - قبل الشروع في خفق بياض البيض يجب تنظيف الوعاء وإزالة كافة الدهون العالقة به وتجفيفه جيدا.
- تنبيه:**
- الفترات الزمنية المذكورة بالمجدول التالي فترات تقريبية تم تقديرها طبقا لكمية المواد الغذائية ودرجة نعومة المرغوبة.
 - كميات قليلة من المواد الغذائية وأو درجة طحن أقل نعومة
 - كميات كبيرة من المواد الغذائية وأو درجة طحن أكثر نعومة.

نصائح عملية ووصفات أطعمة

- نقدم إليك بعض النصائح العملية التي تسهل عليك استخدام الجهاز وتمكنك من الحصول على نتيجة عمل أفضل.
- قبل الشروع في استخدام الجهاز:
- قم بتقطيع اللحوم والجبن والفواكه الطازجة والخضروات إلى مكعبات صغيرة حوالي 1 سم قبل وضعها بالجهاز.
- قم بغسل وقطع سيقان الأعشاب وتركها فترة قصيرة حتى يجف الماء منها.
- ضع الجبن في الثلاجة ليبرد قبل الاستخدام.
- قم بتقطيع الخبز الجاف إلى قطع صغيرة.

فترة لتشغيل (ثوان) →	عدد الدورات المتقطعة (I) ←	أقصى كمية		الألة المستخدمة	المواد الغذائية
		وعاء بلاستيك	وعاء زجاج		
	(I) 5-15	30 غرام	40 غرام	سكين	بقدونس
	(I) 5-10	150 غرام	200 غرام	سكين	ثوم أو بصل
	(I) 10-15	200 غرام	200 غرام	سكين	فواكه/خضار
20-30 ثانية		200 غرام	250 غرام	سكين	لوز/بندق
20-30 ثانية		150 غرام	200 غرام	سكين	الجبن
15-25 ثانية		200 غرام	200 غرام	سكين	اللحوم
10-20 ثانية		200 غرام	200 غرام	سكين	طعام الأطفال
30-45 ثانية		0,7 غرام	1,0 غرام	سكين	عجين الفطائر الرقيقة
	(I) 4-6		200 غرام أو 8 مكعبات ثلج	سكين Ice-Crush	قطع الثلج
60-90 ثانية			4 بياض بيض	سكين	خفق بياض البيض
40-60 ثانية		4 بياض بيض			
15-20 ثانية			400 مل	سكين	خفق القشدة
15-20 ثانية		200 مل			

ar-3


 خطر حدوث إصابات!
صورة 8


يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل القيام برفع الجهاز أو بإخراج الغطاء. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتشغيل الجهاز حال كونه مقلوبا على رأسه كما يجب عدم تفكيك الجهاز لأجزائه الفردية حال كونه في هذا الوضع.

بعد الانتهاء من العمل

- قم بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز بسحب القابس من المقبس.
- قم بفك وحدة المحرك والغطاء .
- قم بإخراج أده العمل من الوعاء . ثم قم بتفريغ المواد الغذائية المجهزة

تنظيف الجهاز

 خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!
اينبغي بأي حال من الأحوال غمر وحدة المحرك في الماء أو وضعها في غسالة الأواني الكهربائية.

 خطر حدوث إصابات!
منوع تماما تنظيف السكين باليد المجرد بل يجب استخدام فرشاة لتنظيفها. يجب إمساك السكين من المقبض البلاستيكي.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم مسح وحدة المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
- يمكن وضع كافة أدوات العمل والوعاء في غسالة الأواني الكهربائية أو تنظيفها بفرشاة تحت الماء الجاري.
- **تنبيه هام:** عند خضير بعض المأكولات مثل الكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.
- يجب غسل الوعاء فورا بعد الانتهاء من تقطيع البصل والثوم.

صورة 7

حفظ الجهاز


- قم بلف سلك الكهرباء حول وحدة المحرك.

وعاء (يمكن وضعه في الأفران الكهربائية)
f وعاء مصنع من البلاستيك (سعة 800 مل كحد أقصى)

g وعاء مصنع من الزجاج (سعة 1500 مل كحد أقصى)

استخدام الجهاز

صور 2-6

 انتبه!

سكين التقطيع غير معد لطحن البن ولا لتقطيع الفجل أو طحن السكر. يجب عند إعداد اللحوم استبعاد القطع الصلبة منها (مثل العظام و الغضاريف والعضلات). لا تستخدم سكين تقطيع قطع الثلج Ice-Crush لتقطيع المواد الغذائية المجمدة.

يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل استخدامها لأول مرة.

- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.
- ضع الوعاء على منضدة نظيفة و مسطحة.
- ثم ضع أداة العمل المرغوب استخدامها في الوعاء.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في الوعاء. رجاء الانتباه إلى المعيار (A)
- قم بتركيب الغطاء - لا تركيبه بشكل مائل.
- ثم قم بتركيب وحدة المحرك جيدا حتى تثبت تماما.
- الجهاز لا يبدأ في العمل سوى بعد تثبيت الغطاء بطريقة صحيحة.
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- امسك الوعاء بيد وقم بالضغط على وحدة المحرك باليد الأخرى.
- يستخدم الجهاز على وضع التشغيل المستمر عند القيام بتقطيع المواد الغذائية لقطع صغيرة أو خفق بياض البيض والقشدة
- أو يستخدم الجهاز على وضع التشغيل المتقطع لتقطيع المواد الغذائية قطع كبيرة مثل البصل أو الفواكه او عند تقطيع قطع الثلج.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.
يجب توخي الحرص عند التعامل مع سكاكين تقطيع حادة وكذلك عند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.

يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقا للبيانات المذكورة على لوحة بيانات الطراز. يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون كبل التوصيل بالكهرباء والجهاز في حالة سليمة تماما وليس بهما أي تلف أو ضرر. يجب عدم سحب سلك التوصيل الكهربائي فوق حواف حادة أو أسطح ساخنة. في حالة حدوث تلف بسلك التوصيل الكهربائي. عندئذ يلزم أن يتم استبداله من قبل منتج الجهاز أو أحد مراكز الخدمة التابعة له أو من قبل شخص حائز على تأهيل تقني مشابه. يجب عدم إجراء أية أعمال إصلاح في الجهاز إلا من قبل أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الصعق بالتيار الكهربائي

الرجاء استخدام الملحقات الأصلية فقط. لا تضع الوعاء على أسطح ساخنة.
احترس عند إعداد مواد غذائية ساخنة حيث قد تتناثر بعض قطرات السوائل الساخنة. لا تستخدم الجهاز ويدك مبللة ممنوع منعا باتا غمر الجهاز بالماء أو بأي سوائل.
لا تنزع وحدة المحرك من الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. ممنوع منعا باتا تشغيل الجهاز وهو فارغ.
احترس من خطر الإصابة بواسطة حواف السكاكين الحادة!
يجب إمساك سكاكين التقطيع عن طريق المقبض البلاستيكي فقط. يستمر المحرك في الدوران لبرهة من الوقت بعد فصل التيار الكهربائي عنه.

خطر التعرض للحرق!

يجب ألا تزيد كمية السوائل الساخنة أو السوائل الرغوية المعدة بالوعاء المصنع من البلاستيك عن 0,5 لتر أو عن 1,0 لتر بالوعاء المصنع من الزجاج.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

صورة 1

a وحدة المحرك

تستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

→ الاستعمال بصفة مستمرة

= اضغط وحدة المحرك إلى أسفل

→ الاستعمال بصفة متقطعة (I)

= اضغط وحدة المحرك إلى أسفل. مع استمرار الضغط

- ثم اتركها - اضغط وحدة المحرك إلى أسفل. مع

استمرار الضغط - ثم اتركها.

b غطاء واقى

يستخدم الغطاء لتغطية الوعاء ولتثبيت أدوات

العمل - رجاء الانتباه إلى تركيب الغطاء بطريقة

صحيحة و مستوية. لا تركيب الغطاء بشكل مائل!

الجهاز لا يعمل سوى بعد تركيب الغطاء بطريقة

صحيحة.

أدوات العمل (طبقا لنوع الطراز)

c سكين يستخدم لتقطيع المواد الغذائية مثل الأعشاب

والبصل والفواكه والخضروات والجبن واللحوم.

d مخفق يستخدم لحفق القشدة وبياض البيض

وصلصة المايونيز واللبن للحصول لبن ذات الرغاوى (لبن

بارد. لا تزيد درجة حرارته عن 8 درجة مئوية)

e سكين تقطيع مكعبات الثلج Ice-Crush يستخدم

لتقطيع مكعبات الثلج

ar-1

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-2	نظرة عامة
ar-3	تنظيف الجهاز
ar-3	بعد الانتهاء من العمل
ar-3	تنظيف الجهاز
ar-4	نصائح عملية ووصفات أطعمة
	تنبيهات متعلقة بالتخلص من
ar-5	الأجهزة المستهلكة
ar-5	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجودون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي

تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

الجهاز صالح فقط لتقطيع وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أبة أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية**خطر حدوث صدمة كهربائية**

في حالة حدوث تلف بسلك التوصيل الكهربائي. عندئذ يلزم أن يتم استبداله من قبل منتج الجهاز أو أحد مراكز الخدمة التابعة له أو من قبل شخص حائز على تأهيل تقني مشابه. وذلك لتجنب التعرض لأية مخاطر.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي عند وجود الجهاز بدون إشراف.

وقبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة أو نقص في المعارف والمعلومات. وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:

www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalafat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalafat.com

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

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

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uredaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentenes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, יִשְׂרָאֵל

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

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Tehehi, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Tehehi-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 Breedewewes
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Шусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodómesticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomeesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE 1 and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

 XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milanovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflcht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14



800100xxxx (9501)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar

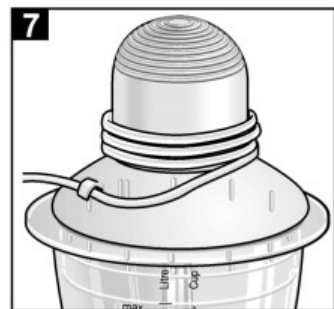
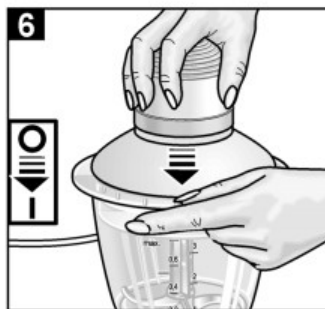
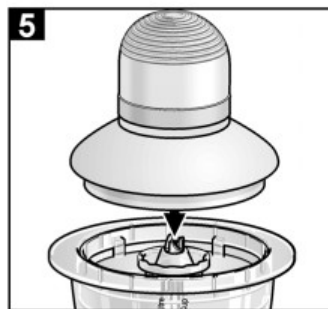
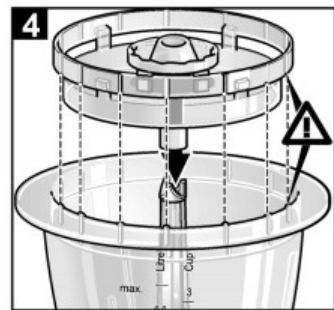
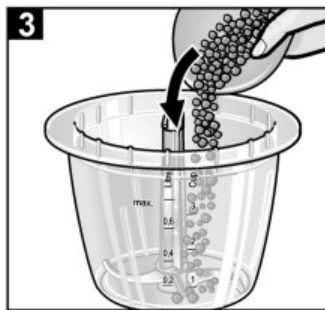
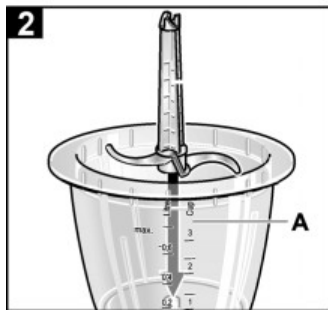
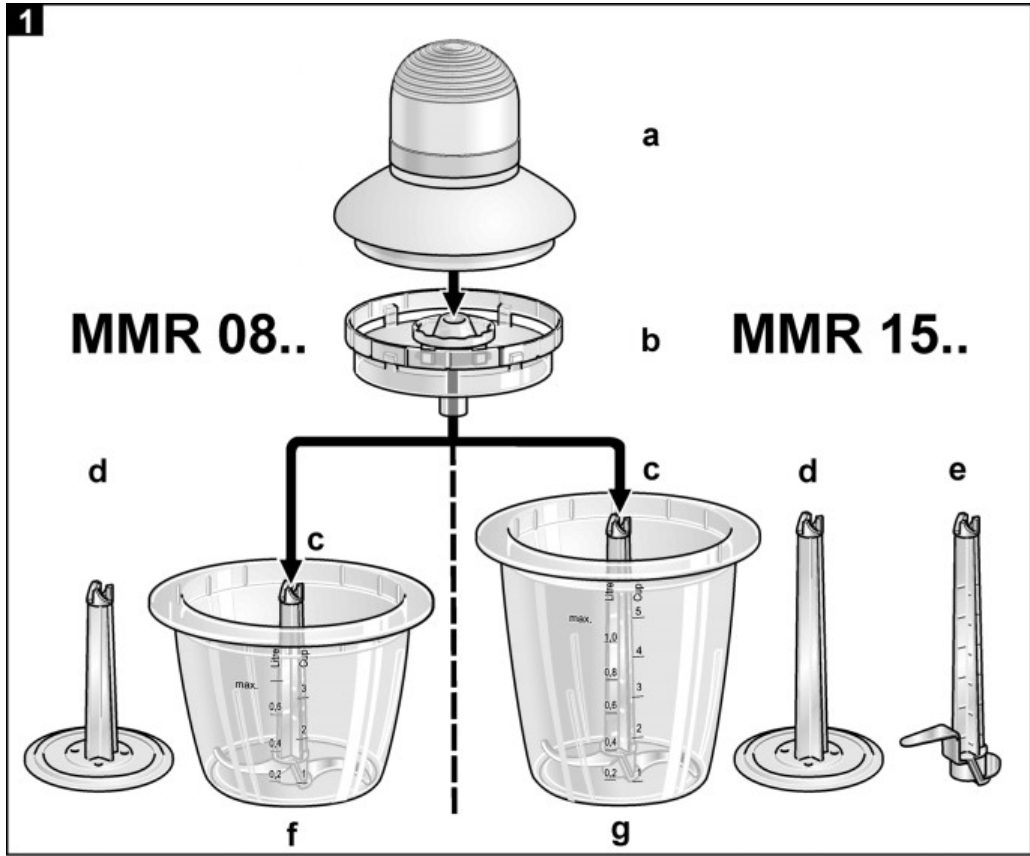
Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!



8

