



**MCM40..**



**BOSCH**

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

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

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe Abschnitt „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (Bild ).

Unterschiede sind gekennzeichnet.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Das Gerät ist wartungsfrei.

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät

Bild 

### 1 Drehschalter

**0/off** = Stopp

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

Stufe 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:

**1** = niedrige Drehzahl – langsam,

**2** = hohe Drehzahl – schnell.

### 2 Antrieb

### 3 Zubehör-Schublade (Bild )

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

Zum vollständigen Entnehmen das Fach leicht nach oben neigen und herausziehen.

Beim Einsetzen das Fach leicht nach oben neigen und dann bis zum Anschlag einschieben.

Beim Arbeiten mit dem Gerät die Zubehör-Schublade geschlossen halten.

### 4 Kabelfach

### Schüssel mit Zubehör

#### 5 Schüssel

#### 6 Deckel

**6a** Stopfer

**6b** Stopfereinsatz

#### 7 Antriebsachse

## Werkzeuge

### 8 Werkzeugträger

#### 8a Universalmesser

#### 8b Schlagscheibe

#### 9 Trägerscheibe für Scheibeneinsätze

##### 9a Schneid-Einsatz – grob (A)

##### 9b Schneid-Einsatz – fein (B)

##### 9c Raspel-Einsatz – grob (C)

#### 10 Zitruspresse (bei einigen Modellen)

### 11 Mixer

Wenn der Mixer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden.

## Sicherheitshinweise



### **Stromschlag-Gefahr**

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Gerät immer unter Aufsicht betreiben.

Kinder vom Gerät fern halten.

Kinder beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

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

Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen und Zusammenbauen, vor dem Verlassen des Raumes und beim Auftreten einer Störung.

Die Zuleitung darf nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heißen Flächen liegen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, weil so Gefährdungen vermieden werden können. Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) und gezogenem Netzstecker wechseln.

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

## Bedienen

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

## Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel bis zur benötigten Länge aus dem Kabelfach herausziehen.
- Netzstecker einstecken.
- Beim Arbeiten mit dem Gerät die Zubehör-Schublade geschlossen halten.



### Wichtige Hinweise

- Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Das Gerät niemals durch Drehen der Schüssel oder eines Werkzeugs ausschalten.
- Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge bzw. Zubehör vollständig montiert sind.

## Schüssel mit Zubehör/Werkzeug



### Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (6a) verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.



### Achtung!

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

## Universalmesser (8a)

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren und Kneten.



### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen.

## Schlagscheibe (8b)

für Sahne, Eischnee, Mayonnaise.

## Bild

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



### Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

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

## Zerkleinerungs-Einsätze (9a–9c)



### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

## Schneid-Einsatz – grob (A)

Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten.

## Schneid-Einsatz – fein (B)

Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten.

## Raspel-Einsatz – grob (C)

Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: Äpfeln, Karotten, Käse, Weisskohl.

**Bild D**

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. **Form und Lage des Einsatzes beachten (Bild D-5a)!**
- Trägerscheibe auf Antriebsachse aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.

**Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

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

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Langes und dünnes Schneidgut durch den Stopfer nachfüllen.

**Achtung!**

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

**Zitruspresse (10)****Bild E**

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

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

**Achtung!**

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

**Nach der Arbeit**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Werkzeug bzw. Zubehör entsprechend der folgenden Beschreibung abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

**Schüssel mit Zubehör/Werkzeug abnehmen:**

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

**Zitruspresse abnehmen:**

- Zitruspresse losdrehen und Schüssel abnehmen.

**Reinigen und Pflegen****Stromschlag-Gefahr!**

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

**Achtung!**

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

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

**Grundgerät reinigen**

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

## Schüssel mit Zubehör reinigen



**Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

*Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.*

*Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen.*

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

## Zitruspresse reinigen

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

## Gerät aufbewahren

**Bild**

- Netzstecker ziehen.
- Kabel im Kabelfach verstauen.
- Werkzeuge in der Zubehör-Schublade verstauen.
- Schüssel aufsetzen.



### Hinweis

Vor der Benutzung alle Zubehörteile aus der Schüssel nehmen. Nur die benötigten Teile einsetzen.

## Hilfe bei Störungen



**Verletzungsgefahr!**

*Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.*

## Grundgerät

### Störung:

Gerät arbeitet nicht mehr.

### Mögliche Ursache:

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

### Behebung:

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schüssel aufsetzen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

## Zubehör

### Störung:

Gerät läuft nicht an.

### Mögliche Ursache:

Zubehör nicht richtig aufgesetzt.

### Behebung:

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



### Wichtiger Hinweis

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

## Hinweise zur Entsorgung



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

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

## Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, 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.

## Rezepte/Zutaten/Verarbeitung

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

This appliance is designed for domestic and not industrial use. Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see section "Recipes/Ingredients/Processing".

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. B). Differences are identified.

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

Use the appliance with original accessories only. The appliance is maintenance-free.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

### Base unit

Fig. A

#### 1 Rotary switch

**0/off** = Stop

**M** = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration.

Settings 1–2, Operating speed:

**1** = low speed – slow,

**2** = high speed – fast.

#### 2 Drive

#### 3 Accessories drawer (Fig. B)

To open the drawer, push the button on the underside of the appliance and pull out the drawer. To pull out the drawer completely tilt slightly upwards and pull out.

When inserting the drawer, tilt slightly upwards and then push in all the way.

Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.

#### 4 Cord store

### Bowl with accessories

#### 5 Bowl

#### 6 Lid

**6a** Pusher

**6b** Pusher insert

#### 7 Drive shaft

### Tools

#### 8 Tool holder

#### 8a Universal blade

#### 8b Whipping (beating) disc

#### 9 Carrier disc for disc inserts

#### 9a Slicing attachment – coarse (A)

#### 9b Slicing attachment – fine (B)

#### 9c Shredding attachment – coarse (C)

### 10 Citrus press (some models)

### 11 Blender

If the blender is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service.

## Safety Information



### **Electric shock risk**

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Do not use if the cord or appliance is damaged.

Do not leave the running appliance unattended.

Keep children away from the appliance.

Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

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

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance attended or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.

Do not pull the cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by our customer service.

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch **0/off**).

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

## Operating the appliance

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

## Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull cord out of the cord store to the required length.
- Insert the mains plug.
- Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.



### Important information

- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.  
Never switch the appliance off by rotating the bowl or a tool.
- Do not switch the appliance on unless tools or accessories have been completely attached.

## Bowl with accessories/tools



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

*While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.*

*Always use the pusher (6a) for adding ingredients. After switching off, the drive continues for a short time. Change tools only when the appliance is at a standstill.*



### **Warning!**

*When working with the bowl, the appliance cannot be switched on until the bowl has been attached and the lid has been attached and screwed on tight.*

## Universal blade (8a)

for cutting, mincing, mixing.



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

*Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.*

*When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.*

## Whipping (Beating) disc (8b)

for cream, egg white, mayonnaise.

### **Fig. 9**

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



### **Warning!**

*Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.*

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

## Cutting attachments (9a–9c)



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

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

## Slicing attachment – coarse (A)

Set rotary switch to low speed for slicing: cucumbers, carrots.

## Slicing attachment – fine (B)

Set rotary switch to high speed for slicing: cucumbers, carrots.

## Shredding attachment – coarse (C)

Set rotary switch to high speed for grating: apples, carrots, cheese, cabbage.

### **Fig. 10**

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Insert the required insert into the carrier disc.  
**Note the form and the location (Fig. 10-5a)!**
- Attach the carrier disc to the drive shaft.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.



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

*Do not put fingers in the feed tube.  
Only use the pusher when adding more ingredients.*

- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add long and thin contents using the pusher.

### **Warning!**

*Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the carrier disc.*

### **Citrus press (10)**

**Fig. 15**

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

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

### **Warning!**

*Note the level in the bowl. Max. quantity: 500 ml.  
Empty the bowl without delay.*

### **After using the appliance**

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Remove tool or accessory according to the following description.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

### **Remove the bowl with accessories/tools:**

- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
  - Take the tool holder together with universal blade or whisking disc out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.

- Grip the carrier disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
- Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (**Fig. 16**).

- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.

### **Remove the citrus press**

- Unscrew the citrus press and remove the bowl.

## **Cleaning and servicing**



### **Risk of electric shock!**

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

### **Warning!**

*Surfaces may be damaged. Do NOT use abrasive cleaning agents.*

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

### **Cleaning the base unit**

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

### **Cleaning the bowl and accessories**



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

*Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.  
When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.*

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

### **Cleaning the citrus press**

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

## Storing the appliance

Fig. 6

- Pull out the mains plug.
- Stow the cord in the cord store.
- Stow the tools in the accessories drawer.
- Attach the bowl.



### Note:

Take all accessory parts out of the bowl before use. Only insert the parts needed.

## Troubleshooting



### Risk of injury!

*Before rectifying a fault, pull out the mains plug.*

### Base unit

#### Fault:

Appliance does not work.

#### Possible cause:

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

#### Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl.
- Switch the appliance on again.

### Accessories

#### Fault:

Appliance does not start.

#### Possible cause:

Accessory not correctly attached.

#### Remedial action:

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



### Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

## Disposal



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

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

## Guarantee

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

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

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

Subject to alterations.

## Recipes/Ingredients/Processing

| Tool                                                                               | Speed    | Time                         | Recipes/Ingredients/Processing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M        |                              | <b>Onions, garlic</b><br>Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g/10.5 oz<br>from 1 clove of garlic up to 300 g/10.5 oz <ul style="list-style-type: none"> <li>● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | high     |                              | <b>Meat, liver</b><br>(for mince, steak tartare, etc.)<br>Amount: 50 g–500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat.</li> <li>● Making sausage meat, stuffing and pâté:</li> <li>● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                |
|    | low/high | approx.<br>1–2 min           | <b>Yeast dough</b><br>Max. 500 g/1 lb 2 oz flour<br>25 g/1 oz yeast or 1 packet of dried yeast<br>125–250 ml/4 fl oz–9 fl oz lukewarm milk<br>1 egg<br>1 pinch of salt<br>80 g/3 oz sugar<br>80 g/3 oz fat (lukewarm)<br>Grated rind of half a lemon <ul style="list-style-type: none"> <li>● Add all ingredients (except the milk) to the bowl.</li> <li>● Set rotary switch to a low speed for 10 seconds.</li> <li>● Add milk and mix at high speed.</li> </ul> Ingredients should be at the same temperature.<br>When the dough has a smooth appearance, place in a warm location. |
|    | high     | approx.<br>1.5 min–<br>2 min | <b>Strawberry sorbet</b><br>250 g/9 oz frozen strawberries<br>100 g/3½ oz icing sugar<br>180 ml/6.5 fl oz cream <ul style="list-style-type: none"> <li>● Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | low/high |                              | <b>Beaten egg white</b><br>Amount: 2 to 6 egg whites <ul style="list-style-type: none"> <li>● Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | low/high |                              | <b>Whipped cream</b><br>Amount: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Voir la section « Recettes/Ingrédients/Préparation ».

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter. La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure H**). Les différences sont indiquées.

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

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

L'appareil ne demande pas d'entretien.

## Vue d'ensemble

**Veillez déplier les volets illustrés.**

**Appareil de base**

**Figure A**

### 1 Interrupteur rotatif

**0/off** = Arrêt

**M** = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de mixage souhaitée. Positions 1–2, vitesses de travail:

- 1** = basse vitesse – marche lente,
- 2** = haute vitesse – marche rapide.

### 2 Entraînement

### 3 Tiroir d'accessoires (Figure B).

Pour ouvrir le tiroir, appuyez sur le bouton situé sur la face inférieure de l'appareil et extrayez le tiroir. Pour retirer intégralement le tiroir, inclinez-le légèrement vers le haut puis extrayez-le. Lorsque vous remettez le tiroir en place, inclinez-le légèrement vers le haut puis insérez-le jusqu'à la butée. Pendant les travaux avec l'appareil, travaillez avec le tiroir d'accessoires fermés.

### 4 Rangement du cordon

### Bol mélangeur avec accessoires

#### 5 Bol mélangeur

#### 6 Couvercle

**6a** Pilon poussoir

**6b** Insert de pilon poussoir

#### 7 Axe d'entraînement

## Accessoires

### 8 Porte-accessoires

#### 8a Lame universelle

#### 8b Disque-fouet

### 9 Disque support pour accessoires insérables

#### 9a Insert pour découper grossièrement (A)

#### 9b Insert pour découper finement (B)

#### 9c Insert pour râper grossièrement (C)

### 10 Presse-agrumes (sur certains modèles)

### 11 Mixeur

Si le mixeur n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente.

## Consignes de sécurité



### **Risque d'électrocution !**

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

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

Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Éloignez les enfants de l'appareil.

Surveillez les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

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

Après chaque utilisation, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, de même avant de le nettoyer et de le remonter, avant de quitter la pièce et si un dérangement survient.

Le cordon d'alimentation ne doit pas se trouver à proximité immédiate d'arêtes vives et de surfaces très chaudes.

Pour ne pas prendre de risques, les réparations de l'appareil, par exemple le remplacement d'un cordon endommagé, sont des opérations réservées au service après-vente.

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

Ne changez les accessoires qu'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position **0/off**) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

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

## Utilisation

Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

## Préparatifs

- Placez l'appareil de base sur une surface lisse, robuste et propre.
- Du rangement, sortez la longueur de cordon requise.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Pendant les travaux avec l'appareil, travaillez avec le tiroir d'accessoires fermés.



### Consignes importantes

- Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif. Pour éteindre l'appareil, ne tournez jamais le bol mélangeur ou un accessoire.
- N'allumez l'appareil qu'après avoir entièrement monté ses différents accessoires.

## Bol mélangeur avec accessoires/Outils



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

*Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir (6a). Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.*



### Attention !

*Si vous travaillez avec le bol mélangeur, vous ne pourrez allumer l'appareil qu'après avoir mis le bol mélangeur en place, posé et tourné le couvercle à fond jusqu'en position fermée.*

## Lame universelle (8a)

Pour réduire, hacher, mélanger et pétrir.



### Risque de blessures avec les lames tranchantes !

*Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours rangée dans le tiroir d'accessoires.*

## Disque-fouet (8b)

Pour monter la crème, les blancs d'œuf en neige, la mayonnaise.

### Figure C

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Enfoncez l'axe d'entraînement dans le porte-accessoires jusqu'à ce qu'il enclenche.
- Mettez l'accessoire en place :
  - Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
  - Posez la lame universelle ou le disque fouet sur le porte-accessoires puis lâchez-le.



### Attention !

*N'ajoutez les produits à traiter qu'après avoir monté les accessoires.*

- Ajoutez des ingrédients.
- Montez le couvercle avec le pilon-poussoir (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez des liquides par le pilon poussoir. L'insert servant de pilon poussoir peut aussi servir de gobelet gradué.

## Inserts à broyer (9a–9c)



### Risque de blessures avec les lames tranchantes !

*Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues.*

## Insert pour découper grossièrement (A)

Pour découper les concombres et les carottes, réglez le sélecteur rotatif sur une basse vitesse.

### Insert pour découper finement (B)

Pour émincer les concombres et les carottes réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

### Insert pour râper grossièrement (C)

Pour râper les pommes, carottes, le fromage et le chou blanc, réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

#### Figure D

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Mettez l'insert voulu dans le disque support.  
**Tenez compte de la forme et de la position de l'insert (Figure D-5a)!**
- Posez le disque support sur l'axe d'entraînement.
- Posez le couvercle avec pilon poussoir (flèche du couvercle sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.  
La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.



### Risque de blessures avec les lames tranchantes !

*N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.*

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Versez les aliments à émincer ou râper.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon poussoir.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez les aliments longs et minces à travers le pilon poussoir.

#### Attention !

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

### Presse-agrumes (10) Figure E

Il sert à extraire le jus des agrumes, dont par exemple les oranges, pamplemousses et citrons.

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.

- Posez le presse-agrumes sur l'axe d'entraînement (la flèche sur le presse-agrumes regarde vers le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie sur le panier-filtre doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Posez le cône puis appuyez.
- Pour presser les fruits, réglez le sélecteur rotatif sur une vitesse réduite et pressez chaque fruit sur le cône.

#### Attention !

*Surveillez le remplissage progressif du bol. Quantité maximale : 500 ml. Videz le bol suffisamment tôt.*

### Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez les accessoires conformément à la description ci-après.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

### Retirez le bol mélangeur et les accessoires :

- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le l'accessoire :
  - Du bol mélangeur, enlevez le porte-accessoires équipé de la lame universelle ou du disque fouet. Retirez l'accessoire du porte-accessoires.
  - Saisissez le disque-support que par les auge de préhension prévues et sortez-le du bol mélangeur.
  - Retournez le disque-support et chassez prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure (Figure E).
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

### Retirez le presse-agrumes :

- Tournez le presse-agrumes pour le libérer puis retirez le bol mélangeur.

### Nettoyage et entretien



### Risque d'électrocution !

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

#### Attention !

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

**Remarque :** Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

### Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.
- Ensuite, rincez le tiroir d'accessoires sous l'eau du robinet puis laissez-le sécher. Ne le mettez pas au lave-vaisselle !

### Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires



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

*Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.  
Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours rangée dans le tiroir d'accessoires.*

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

### Nettoyer le presse-agrumes

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Rincez le cône sur tous les côtés, sous l'eau du robinet, et de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dessus.

### Ranger l'appareil

**Figure G**

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.
- Rangez les accessoires dans le tiroir à cet effet.
- Posez le bol mélangeur.



#### **Remarque :**

Avant l'utilisation, sortez tous les accessoires du bol mélangeur. Ne mettez en place que les pièces dont vous avez besoin.

## Dérangements et remèdes



#### **Risque de blessures !**

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

### Appareil de base

#### **Dérangement :**

L'appareil ne fonctionne plus.

#### **Cause possible :**

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

#### **Remède :**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Posez le bol mélangeur.
- Remettez l'appareil en service.

### Accessoires

#### **Dérangement :**

L'appareil ne démarre pas.

#### **Cause possible :**

Accessoire incorrectement mis en place.

#### **Remède :**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Mettez les accessoires en place conformément aux instructions correspondantes figurant dans cette notice.



#### **Remarque importante**

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

## Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

## Garantie

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

Sous réserve de modifications.

## Recettes/Ingrédients/Préparation

| Accessoire                                                                       | Vitesse          | Durée            | Recettes/Ingrédients/Préparation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | M                |                  | <b>Oignons, ail</b><br>Quantité: 1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre.<br>1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g<br>● Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | élevé            |                  | <b>Viande, foie</b><br>(pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.)<br>Quantité: 50 à 500 g<br>● Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés.<br>Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés:<br>● Dans le bol, versez la viande (de bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.                                                                                                                                                                                         |
|  | faible/<br>élevé | env.<br>1–2 min. | <b>Pâte à la levure de boulanger</b><br>500 g de farine maxi.<br>25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre<br>225 ml de lait tiède<br>1 œuf<br>1 pincée de sel<br>80 g de sucre<br>60 g de matière grasse (tiède)<br>Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron)<br>● Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, sauf le lait.<br>● Réglez le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur une vitesse réduite.<br>● Ajoutez le lait et mélangez à une vitesse élevée.<br>Les ingrédients devront se trouver à la même température.<br>Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud. |

| Accessoire                                                                       | Vitesse          | Durée                       | Recettes/Ingrédients/Préparation                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | élevé            | env.<br>1,5 min.–<br>2 min– | <b>Sorbet aux fraises</b><br>250 g de fraises congelées<br>100 g de sucre glace<br>180 ml de crème (juste le contenu d'un pot).<br>● Versez tous les ingrédients dans le bol.<br>Enclenchez immédiatement l'appareil sinon des grumeaux vont se former. Mélangez tout le temps nécessaire à l'obtention d'une glace crémeuse. |
|  | faible/<br>élevé |                             | <b>Œufs en neige</b><br>Quantité: 2 à 6 blancs d'œuf<br>● Fouettez à une vitesse élevée. Pour incorporer, réglez l'appareil sur une vitesse réduite.                                                                                                                                                                          |
|  | faible/<br>élevé |                             | <b>Crème Chantilly</b><br>Quantité: 200 à 400 g<br>● Fouettez à une vitesse élevée. Pour incorporer, réglez l'appareil sur une vitesse réduite.                                                                                                                                                                               |

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non all'impiego professionale. Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia. Vedi capitolo «Ricette/ingredienti/lavorazione». L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura I**). Le differenze sono contrassegnate. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni. Usare l'apparecchio solo con accessori originali. L'apparecchio non richiede manutenzione.

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

**Apparecchio base**

**Figura A**

### 1 Interruttore rotante

**0/off** = spento

**M** = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.

Grado 1–2, velocità di lavoro:

**1** = basso numero di giri – lento,

**2** = alto numero di giri – veloce.

### 2 Ingranaggio

### 3 Cassetto portaccessori (figura B)

Per aprire lo scomparto premere il pulsante sul lato inferiore dell'apparecchio ed estrarre il cassetto. Per la rimozione completa inclinare il cassetto leggermente in alto ed estrarlo. Per l'inserimento inclinare leggermente il cassetto in alto e poi spingerlo completamente nell'interno fino all'arresto. Durante il lavoro con l'apparecchio mantenere chiuso il cassetto portaccessori.

### 4 Vano portacavo

### Ciotola con accessori

#### 5 Ciotola

#### 6 Coperchio

**6a** Pestello

**6b** Inserto pestello

#### 7 Asse motore

#### Utensili

#### 8 Portautensili

**8a** Lama universale

**8b** Disco sbattitore

#### 9 Disco portante per inserti del disco

**9a** Inserto per affettare – grosso (A)

**9b** Inserto per affettare – fine (B)

**9c** Inserto grattugia – grosso (C)

**10 Spremiagrumi** (in alcuni modelli)

## 11 Frullatore

Se il frullatore non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti.

## Istruzioni di sicurezza



### **Pericolo di scariche elettriche**

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

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

Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.

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

Estrarre la spina dopo ogni uso, prima della pulizia e dell'assemblaggio, prima di allontanarsi oppure in caso di guasto.

Il cavo di alimentazione non deve trovarsi nelle immediate adiacenze di spigoli vivi e di superfici molto calde.

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

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'apparecchio è fermo (manopola su **0/off**) e spina di alimentazione è estratta.

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

## Uso

Pulire con cura l'apparecchio e gli accessori prima di usarli la prima volta, vedi «Pulizia e cura».

## Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie resistente e pulita.
- Estrarre il cavo dal vano portacavo fino alla lunghezza necessaria.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Durante il lavoro con l'apparecchio mantenere chiuso il cassetto portaccessori.



### **Avvertenze importanti**

- Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola. Non spegnere mai l'apparecchio mediante rotazione della ciotola o di un attrezzo.
- Accendere l'apparecchio solo se gli attrezzi o accessori sono completamente montati.

## Ciotola con accessori/Utensili



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

*Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.*

*Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello (6a). Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare.*

*Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.*



### **Attenzione!**

*Per lavori nella ciotola, l'apparecchio può essere acceso solo con ciotola applicata e coperchio applicato e fissato.*

## Lama universale (8a)

per sminuzzare, macinare, miscelare ed impastare.



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

*Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.*

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

## Disco sbattitore (8b)

per panna, albume montato a neve, maionese.

### **Figura 8**

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Spingere l'asse motore nel portautensile fino all'arresto.
- Applicare l'utensile:
  - Applicare il portautensile.
  - Disporre la lama universale o il disco sbattitore sul portautensile e rilasciare.



### Attenzione!

*Immettere alimenti da lavorare solo dopo avere applicato gli utensili.*

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

### Inserti sminuzzatori (9a–9c)



### Pericolo di ferite da lame taglienti!

*Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti! Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo sulle previste cavità di presa.*

### Inserto per affettare – grosso (A)

Disporre la manopola su una bassa velocità per affettare: cetrioli, carote.

### Inserto per affettare – fine (B)

Disporre la manopola su un'alta velocità per affettare: cetrioli, carote.

### Inserto grattugia – grosso (C)

Disporre la manopola su un'alta velocità per grattugiare: mele, carote, formaggio, cavolo cappuccio.

### Figura D

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.
- Inserire nel disco portante l'inserto desiderato. **Attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto (figura D-5a)!**
- Applicare il disco portante sull'asse motore.

- Applicare il coperchio con pestello (freccia sul coperchio sopra freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.



### Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare solo con leggera pressione.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Introdurre gli alimenti lunghi e sottili attraverso il pestello.

### Attenzione!

*Vuotare la ciotola prima che sia piena al punto che gli alimenti tagliati o grattugiati raggiungano il disco portante.*

### Spremiagrumi (10)

### Figura E

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

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

### Attenzione!

*Attenzione al livello di riempimento nella ciotola. Quantità di riempimento max.: 500 ml. Vuotare tempestivamente il contenitore.*

### Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere l'utensile o l'accessorio secondo la descrizione seguente.
- Lavare tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

### Rimuovere la ciotola con accessorio/utensile:

- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre l'utensile:
  - Estrarre dalla chiave il portautensile con la lama universale o il disco sbattitore. Staccare l'utensile dal portautensile.
  - Afferrare il disco portante sulle cavità di presa ed estrarlo dalla ciotola.
  - Rovesciare il disco portante e spingere fuori l'inserto premendo con precauzione dal lato inferiore (figura 3).
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.

### Rimuovere lo spremiagrumi:

- Rimuovere lo spremiagrumi e togliere la ciotola.

### Pulizia e cura



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

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

#### **Attenzione!**

*Possibili danni alle superfici.  
Non utilizzare detergenti abrasivi.*

**Avvertenza:** Nella lavorazione per es. di carote e cavolo rosso, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

### Pulire l'apparecchio base

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

### Pulire la ciotola con gli accessori



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

*Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.  
Quando la lama universale non è utilizzata riporla sempre nel cassetto portaccessori.*

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

### Lavare lo spremiagrumi

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

### Conservare l'apparecchio

**Figura 3**

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Riporre il cavo nel vano portacavo.
- Conservare gli utensili nel cassetto portaccessori.
- Applicare la ciotola.



#### **Avvertenza**

Prima dell'uso togliere dalla ciotola tutti gli accessori. Applicare solo le parti necessarie.

### Rimedio in caso di guasti



#### **Pericolo di ferite!**

*Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.*

### Apparecchio base

#### **Guasto:**

L'apparecchio non funziona più.

#### **Causa possibile:**

È stato fatto il tentativo di applicare la ciotola sull'apparecchio acceso.

#### **Rimedio:**

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare la ciotola.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

### Accessori

#### **Guasto:**

L'apparecchio non si avvia.

#### **Causa possibile:**

Accessorio non applicato correttamente.

#### **Rimedio:**

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



#### **Avvertenza importante**

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

## Smaltimento



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

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

## Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto

Con riserva di modifiche.

## Ricette/ingredienti/lavorazione

| Uten-<br>sile                                                                      | Velocità   | Tempo          | Ricette/ingredienti/lavorazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M          |                | <b>Cipolle, aglio</b><br>Quantità: da 1 cipolla divisa in quattro a 300 g<br>da 1 spicchio d'aglio a 300 g<br>● Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | alta       |                | <b>Carne, fegato</b><br>(per carne macinata, tartara ecc.)<br>Quantità: da 50 g a 500 g<br>● Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti.<br>Preparare impasti di carne, farcie e pasticci:<br>● Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche il pesce ecc.) insieme con altri ingredienti e spezie e lavorare fino a farne un impasto.                                                                                                                                                                                         |
|  | bassa/alta | ca.<br>1–2 min | <b>Pasta con lievito per dolce</b><br>max 500 g farina<br>25 g lievito o 1 confezione di lievito secco<br>225 ml latte tiepido<br>1 uovo<br>1 pizzico sale<br>80 g zucchero<br>60 g grassi (tiepidi)<br>buccia di ½ limone (aroma di limone)<br>● Introdurre nella ciotola tutti gli ingredienti (tranne il latte).<br>● Regolare la manopola per 10 secondi su una bassa velocità.<br>● Aggiungere il latte e mescolare ad alta velocità.<br>Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura.<br>Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo. |

| Uten-<br>sile                                                                    | Velocità   | Tempo                     | Ricette/ingredienti/lavorazione                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | alta       | ca.<br>1,5 min<br>e 2 min | <b>Sorbetto di fragole</b><br>250 g di fragole congelate<br>100 g di zucchero a velo<br>180 ml panna (1 bicchiere scarso)<br>● Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. Agitare finché si forma un gelato cremoso. |
|  | bassa/alta |                           | <b>Albumi montati a neve</b><br>Quantità: da 2 a 6 chiare d'uovo<br>● Battere ad alta velocità. Per incorporare regolare una velocità bassa.                                                                                                                                                      |
|  | bassa/alta |                           | <b>Panna montata</b><br>Quantità: da 200 g a 400 g<br>● Battere ad alta velocità. Per incorporare regolare una velocità bassa.                                                                                                                                                                    |

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zakelijk gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Zie paragraaf „Recepten/ingredienten/verwerking”.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, **afb. 1**).

De verschillen zijn aangegeven.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

Het apparaat is onderhoudsvrij.

## In één oogopslag

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

Basisapparaat

Afb. **A**

### 1 Draaischakelaar

0/off = stop

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

Stand 1–2, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,  
2 = hoog toerental – snel.

### 2 Aandrijving

### 3 Toebehorenlade (afb. **B**)

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

Tijdens het gebruik van het apparaat de toebehorenlade gesloten houden.

### 4 Snoeropbergvak

### Mengkom met toebehoren

### 5 Kom

### 6 Deksel

6a Stopper

6b Stopperinzetstuk

### 7 Aandrijfas

### Hulpstukken

### 8 Hulpstukhouder

### 8a Universeel mes

### 8b Slagschijf

### 9 Draagschijf voor schijfinzetstukken

### 9a Snij-inzetstuk – grof (A)

### 9b Snij-inzetstuk – fijn (B)

### 9c Rasp-inzetstuk – grof (C)

## 10 Citruspers (bij sommige modellen)

### 11 Mixer

Als de mixer niet standaard bij het apparaat geleverd wordt, kunt u deze bestellen bij de klantenservice.

## Veiligheidsvoorschriften



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

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken. Kinderen uit de buurt van het kussen houden. Toezicht houden op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

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

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

Het aansluitsnoer mag niet vlak langs scherpe randen of hete oppervlakken lopen.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.

Toebehoren en hulpstukken uitsluitend vervangen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op **0/off**) en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

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

## Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud”.

## Voorbereiden

- Basisapparaat op een gladde, stevige en schone ondergrond zetten.
- Netsnoer tot de gewenste lengte uit het snoeropbergvak trekken.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Tijdens het gebruik van het apparaat de toebehorenlade gesloten houden.



### **Belangrijke aanwijzingen**

- Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar. Het apparaat nooit uitschakelen door de kom of een hulpstuk te draaien.
- Het apparaat alleen inschakelen wanneer hulpstukken resp. toebehoren volledig zijn gemonteerd.

## Mengkom met toebehoren/hulpstukken



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

*Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper (6a) gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.*



### **Attentie!**

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

## Universeel mes (8a)

voor fijnmaken, hakken, roeren en kneden.



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

*Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep. Het universele mes altijd in de toebehorenlade leggen wanneer het niet wordt gebruikt.*

## Gardeschijf (8b)

voor slagroom, geklopt eiwit, mayonaise

### Afb.

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



### Attentie!

*De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.*

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

### Fijnmaak-inzetstukken (9a–9c)



### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken! De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitolling.*

#### Snij-inzetstuk – grof (A)

Draaischakelaar op een laag toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels.

#### Snij-inzetstuk – fijn (B)

Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels.

#### Rasp-inzetstuk – grof (C)

Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: appels, wortels, kaas, wittekool.

#### Afb.

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.
- Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen. **De vorm en positie van het inzetstuk in acht nemen (afb. -5a)!**
- De draagschijf op de aandrijfas plaatsen.

- Het deksel met de stopper aanbrengen (de pijl op het deksel tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.



### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.*

- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgood toevoegen.
- Snij- of raspgood slechts met lichte druk aanduwen met de stopper.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Lang en dun snijgoed toevoegen door de stopper.

### Attentie!

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

### Citruspers (10)

#### Afb.

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

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

### Attentie!

*Vulpeil van de kom in acht nemen.*

*Max. hoeveelheid: 500 ml.*

*Kom op tijd leegmaken.*

### Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Hulpstuk resp. toebehoren verwijderen volgens de onderstaande beschrijving.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

## Kom met toebehoren/hulpstuk verwijderen:

- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen:
  - Hulpstukhouder samen met het universele mes of de gardeschijf uit de kom nemen. Het hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
  - De draagschijf aan de handgreep- uitholling vastpakken en uit de kom tillen.
  - De draagschijf omdraaien en het inzetstuk er voorzichtig vanaf de onderzijde uitdrukken (afb. ).
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.

## Citruspers verwijderen:

- Citruspers losdraaien en de kom verwijderen.

## Reinigen en onderhoud



### Gevaar van een elektrische schok!

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

### Attentie!

*De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.*

**N.B.:** Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

## Basisapparaat reinigen

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

## Mengkom en toebehoren reinigen



### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.  
Het universele mes altijd in de toebehorenlade leggen wanneer het niet wordt gebruikt.*

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

## Citruspers reinigen

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

## Apparaat opbergen

Afb. 

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Het snoer opbergen in het snoeropbergvak.
- Hulpstukken opbergen in de toebehorenlade.
- De kom op het apparaat plaatsen.



### N.B.

Voor het gebruik alle toebehoren uit de kom verwijderen. Uitsluitend de benodigde onderdelen aanbrengen.

## Hulp bij storingen



### Verwondingsgevaar!

*Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.*

## Basisapparaat

### Storing:

Het apparaat werkt niet meer.

### Mogelijk oorzaak:

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

### Oplossing:

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De kom op het apparaat plaatsen.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

## Toebehoren

### Storing:

Het apparaat start niet.

### Mogelijk oorzaak:

Toebehoren is niet goed aangebracht.

### Oplossing:

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



### Belangrijke aanwijzing

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

## Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

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

## Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

## Recepten/ingrediënten/verwerking

| Hulpstuk                                                                           | Toerental | Tijd                  | Recepten/ingrediënten/verwerking                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M         |                       | <b>Uien, knoflook</b><br>hoeveelheid: vanaf 1 ui, in 4 stukken max. 300 g<br>vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g<br>● Verwerken tot de gewenste grootte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | hoog      |                       | <b>Vlees, lever</b><br>(voor gehakt, tartaar enz.)<br>hoeveelheid: 50 g tot 500 g<br>● Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen.<br>Het vlees in blokjes snijden.<br>Vleesdeeg, vulling en pasteien maken:<br>● Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte, vis enz.) samen met de ingrediënten in de mengkom doen en er deeg van maken.                                                                                                                                                                |
|    | laag/hoog | ca.<br>1–2 min.       | <b>Gistdeeg</b><br>max. 500 g meel<br>25 g gist of 1 pakje droge gist<br>225 ml lauwe melk<br>1 ei<br>1 snufje zout<br>80 g suiker<br>60 g vet (lauw)<br>½ citroenschil (citroenaroma)<br>● Alle ingrediënten (behalve de melk) in de kom doen.<br>● Draaischakelaar 10 seconden inschakelen op een laag toerental.<br>● Melk toevoegen en roeren op een hoog toerental.<br>De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.<br>Wanneer het deeg er glad uit ziet, het laten rijzen op een warme plaats. |
|  | hoog      | ca.<br>1,5–<br>2 min. | <b>Aardbeiensorbet</b><br>250 g koude aardbeien<br>100 g poedersuiker<br>180 ml slagroom (1 beker)<br>● Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Hulpstuk                                                                         | Toerental | Tijd | Recepten/ingrediënten/verwerking                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | laag/hoog |      | <b>Geklopt eiwit</b><br>hoeveelheid: eiwit van 2 tot 6 eieren<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Kloppen op een hoog toerental. Voor het mengen een laag toerental instellen.</li> </ul> |
|  | laag/hoog |      | <b>Slagroom</b><br>hoeveelheid: 200 g tot 400 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Kloppen op een hoog toerental. Voor het mengen een laag toerental instellen.</li> </ul>               |

Dette apparat er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervsmæssig brug. Brug kun apparatet til de mængder og i de tiderintervaller, som er almindelige i husholdningen. Se afsnit „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet. Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller (se også modeloversigt, **Billede H**).

Forskelle er beskrevet.

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

Grundmodel

Billede **A**

### 1 Drejekontakt

**0/off** = stop

**M** = Momentfunktion med højeste hastighed, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

Trin 1–2 = arbejdhastighed:

**1** = lav hastighed – langsom,

**2** = høj hastighed – hurtigt.

### 2 Drev

### 3 Tilbehørsskuffe (Billede **B**)

Tryk på knappen på undersiden af apparatet for at åbne rummet og træk skuffen ud.

Rummet tages helt ud ved at hælde det

en smule opad og trække det ud.

Rummet skal hælde en smule opad, når det sættes i. Til sidst skubbes det helt ind.

Tilbehørsskuffen skal være lukket, når der arbejdes med apparatet.

## 4 Kabelrum

**Skål med tilbehør**

### 5 Skål

### 6 Låg

**6a** Stopper

**6b** Stopperindsats

### 7 Motorakse

## Redskab

### 8 Redskabsholder

### 8a Universalkniv

### 8b Piskeskive

### 9 Holdeskive til skiveindsatser

### 9a Skære-indsats – grov (A)

### 9b Skære-indsats – fin (B)

### 9c Rive-indsats – grov (C)

### 10 Citruspresse (ikke alle modeller)

### 11 Blender

Hvis blenderen ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice.

## Sikkerhedsanvisninger



### Risiko for elektrisk stød

Apparatet skal tilsluttes og bruges i henhold til angivelserne på typeskiltet.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl.

Apparatet må kun bruges under opsyn.

Hold børn væk fra apparatet.

Hold børn under opsyn for at forhindre, at de leger med apparatet.

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

Efter brug, før rengøring, før samling, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stik-kontakten.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

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

I tilfælde af strømsvigt: Apparatet forbliver tændt og går automatisk i gang igen, så snart apparatet forsynes med strøm igen.

Tilbehør og redskaber må kun skiftes, når apparatet ikke er i gang (greb står på **0/off**) og stikket er trukket ud af stikdåsen.

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

## Betjening

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

## Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, stabil og ren flade.
- Træk netkablet ud af kabelrummet i den ønskede længde.
- Sæt stikket i.
- Tilbehørsskuffen skal være lukket, når der arbejdes med apparatet.



### Vigtige oplysninger

- Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten. Apparatet må aldrig slukkes ved at dreje på skålen eller et redskab.
- Apparatet må kun tændes, hvis redskaber hhv. tilbehør er helt monteret.

## Skål med tilbehør/redskab



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

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Anvend altid stopperen (6a) til at stoppe ingredienser ned med.

Motoren kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når apparatet står stille.



### **Pas på!**

Apparatet kan kun tændes, når skålen er sat på og låget er sat på og drejet fast.

## Universalkniv (8a)

til finhakning, hakning, røring og æltning.



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

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.

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

## Piskeskive (8b)

til piskefløde, piskede æggeghvider, majonaisse.

### Billede C

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for pil på apparat) og drej den helt til højre.
- Tryk motoraksen helt ind i redskabsholderen.
- Isætning af redskab:
  - Sæt redskabsholderen i skålen.
  - Anbring universalkniven eller piskeskiven på redskabsholderen og slip den.



### **Pas på!**

Tilsæt altid først ingredienserne, når redskabet er sat i.

- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej det til højre. Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.
- Stil grebet på det ønskede trin.
- Stil grebet på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld væske gennem stopperen. Stopperindsatsen kan anvendes som målebæger.

## Småhaknings-indsatser (9a–9c)



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

Håndter indsatserne med stor forsigtighed! Hold øje med indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven.

Tag kun fat i holdeskiven i de anbragte gribeformidbninger.

### Skære-indsats – grov (A)

Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal til skæring af: agurker, gulerødder.

### Skære-indsats – fin (B)

Stil drejekontakten på et højt omdrejningstal til skæring af: agurker, gulerødder.

### Rive-indsats – grov (C)

Stil drejekontakten på et højt omdrejningstal til rivning af: æbler, gulerødder, ost, hvidkål.

### Billede

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for pil på apparat) og drej den helt til højre.
- Sæt motoraksen i skålen.
- Sæt den ønskede indsats fast i holdeskiven. **Vær opmærksom på indsatsens form og position (Billede -5a)!**
- Anbring holdeskiven på motoraksen.
- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for pil på skål) og drej det mod højre. Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålgrebet indtil stop.



**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

*Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend altid stopperen til at skubbe med.*

- Stil grebet på det ønskede trin.
- Påfyld ingredienserne.
- Skub ingredienserne ned med et let tryk på stopperen.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Kom lange og tynde ingredienser gennem stopperen.

### Pas på!

*Tøm skålen, før den bliver så fuld, at det skårede/revede når holdeskiveren.*

### Citruspresse (10)

### Billede

til presning af citrusfrugter, f. eks. appelsiner, grapefrugter, citroner.

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for pil på apparat) og drej den helt til højre.
- Sæt motoraksen i skålen.
- Anbring citruspressen på motoraksen (pil på citruspresse skal være ud for pil på skål) og drej den til højre. Næsen på sikurven skal befinde sig i åbningen på nøglegrebet.
- Sæt pressekeglen på og tryk den på plads.
- Stil drejekontakten til frugtpresning på laveste omdrejningstal og tryk frugten på pressekeglen.

### Pas på!

*Hold øje med påfyldningsniveauet.*

*Maksimal mængde: 500 ml.*

*Tøm skålen rettidigt.*

### Efter arbejde

- Stil grebet på 0/off.
- Træk stikket ud.
- Tag redskab eller tilbehør af iht. følgende beskrivelse.
- Vask de enkelte dele af „Rengøring og pleje“.

### Tag skål med tilbehør/redskab af:

- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Tag redskabet ud;
  - Tag redskabsholder og universalkniv eller piskeskive ud af skålen. Tag redskabet af redskabsholderen.
  - Tag fat i holdeskiven i de anbragte gribefordybninger og løft det hele ud af skålen.
  - Drej holdeskiven om og tryk indsatsen forsigtigt ud på undersiden (**Billede **).
- Drej skålen mod venstre og tag den af.

### Tag citruspressen af:

- Drejes citruspressen løs og skålen tages af.

### Rengøring og pleje



**Risiko for strømstød!**

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

### Pas på!

*Overfladerne kan beskædiges.*

*Benyt ingen skurende rengøringsmidler.*

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

### Rengøring af grundmodel

- Træk stikket ud.
- Tør grundmodellen af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.
- Tør apparatet af med en tør klud.
- Skyl tilbehørsskuffen af under rindende vand og lad den tørre. Må ikke sættes i opvaskemaskinen!

## Rengøring af skål og tilbehør



**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

*Tag altid kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.*

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

Alle dele tåler opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

## Rengøring af citruspresse

Alle dele tåler opvaskemaskine. Pressekeglen rengøres bedst ved at skylle den under rindende vand fra alle sider straks efter brug. Således tørrer madrester ikke på keglen.

## Opbevaring af apparat Billede

- Træk stikket ud.
- Opbevar ledningen i ledningsrummet.
- Opbevar redskaberne i tilbehørsskuffen.
- Sæt skålen på.



### Bemærk:

Alle tilbehørsdele tages ud af skål før brug. Sæt kun de dele på, der er brug for.

## Hjælp i tilfælde af fejl



**Fare for kvæstelser!**

*Træk altid stikket ud forinden.*

## Motorenhed

### Fejl:

Apparatet arbejder ikke mere.

### Mulig årsag:

Man har forsøgt at anbringe skål på det tændte apparat.

### Afhjælpning:

- Stil grebet på **0/off**.
- Sæt skålen på.
- Tag apparatet i brug igen.

## Tilbehør

### Fejl:

Apparatet starter ikke.

### Mulig årsag:

Tilbehør er ikke sat rigtigt på.

### Afhjælpning:

- Stil grebet på **0/off**.
- Anbring tilbehøret iht. de tilhørende instrukser i denne vejledning.



### Vigtige råd

Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes serviceafdelingen.

## Bortskaffelse



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

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

## Garanti

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

Ændringer forbeholdes.

## Opskrifter/ingredienser/forarbejdning

| Red-skab                                                                           | Omdrejningstal | Tid                         | Opskrifter/ingredienser/forarbejdning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M              |                             | <b>Løg, hvidløg</b><br>Mængde: fra 1 løg, skåret i kvarte, til 300 g<br>fra 1 fed hvidløg til 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Forarbejdes indtil den ønskede konsistens er nået.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | høj            |                             | <b>Kød, lever</b><br>(til hakket kød, tartar osv.)<br>Mængde: 50 g–50 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger.</li> <li>Fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer:</li> <li>Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, fisk eller lignende) samt øvrige ingredienser og krydderier i skålen og rør en dej.</li> </ul>                                                                                                                                                                  |
|    | lav/høj        | ca.<br>1–2 min              | <b>Gærdej</b><br>Maks. 500 g mel<br>25 g gær eller 1 pakke tørgær<br>225 ml lunken mælk<br>1 æg<br>1 knivspids salt<br>80 g sukker<br>60 g fedt (lunken)<br>skal af en ½ citron (citronaroma) <ul style="list-style-type: none"> <li>Kom alle ingredienserne (undtagen mælk) i skålen.</li> <li>Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal i 10 sekunder.</li> <li>Kom mælken i og rør det hele med et højt omdrejningstal.</li> </ul> Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.<br>Når dejen er glat, stilles den til hævnning på et varmt sted. |
|    | høj            | ca.<br>1,5 min. –<br>2 min. | <b>Jordbærsorbet</b><br>250 g frosede jordbær<br>100 g flormelis<br>180 ml fløde <ul style="list-style-type: none"> <li>Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da massen ellers klumper. Rør til der dannes en cremet isblanding.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | lav/høj        |                             | <b>Piskede æggehvider</b><br>2 til 6 æggehvider <ul style="list-style-type: none"> <li>Pisk med et højt omdrejningstal. Indstil et lavt omdrejningstal til iblanding.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | lav/høj        |                             | <b>Flødeskum</b><br>Mængde: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Pisk med et højt omdrejningstal. Indstil et lavt omdrejningstal til iblanding.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

Denne maskinen er beregnet for bruk i husholdning og ikke for industriell bruk. Apparatet må kun brukes for mengder og tider som vanlige i husholdningen. Se avsnitt "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".

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

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også modelloversikt, **Bilde I**).

Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen.

Bruksanvisningen må oppbevares.

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

Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør.

Maskinen er vedlikeholdsfri.

## En oversikt

### Klaff ut siden med billedtekster.

#### Basismaskin

#### Bilde A

#### 1 Dreiebryter

**0/off** = stop

**M** = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.

Trinn 1–2, arbeidshastighet:

**1** = lavt turtall – langsomt,

**2** = høyt turtall – hurtig.

#### 2 Drev

#### 3 Skuff for tilbehør (bilde B)

For åpning av rommet må knappen på undersiden av apparatet trykkes og skuffen kan så trekkes ut. For å fullstendig tømme rommet, skyves det litt oppover og trekkes ut. Når skuffen skal settes inn igjen, skyves det litt oppover og deretter skyves den inn til den støter på anslaget.

Under arbeider med apparatet må skuffen for tilbehøret holdes lukket.

#### 4 Kabelrom

#### Bollen med tilbehør

#### 5 Bolle

#### 6 Lokk

**6a** Støter

**6b** Støterinnsats

#### 7 Drivaksling

#### Verktøy

#### 8 Verktøysholder

#### 8a Universalkniv

#### 8b Vispeskive

#### 9 Holdeskive for innsetting av skiver

#### 9a Skjære innsats – grov (A)

#### 9b Skjære innsats – fin (B)

#### 9c Raspe innsats – grov (C)

#### 10 Sitruspresse (ved noen modeller)

#### 11 Mikser

Dersom mikseren ikke er med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice.

## Sikkerhetshenvisninger

### Fare for strømstøt

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

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

Maskinen må kun brukes under oppsyn.

Hold barn borte fra apparatet.

Hold øye med barn, slik at de ikke leker med apparatet.

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

Trekk støpselet ut av stikkontakten etter hver bruk, når den rengjøres og settes bort og dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.

Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter og varme ting.

Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.

Dersom strømmen blir borte, blir maskinen innkoplet og går videre når strømmen kommer igjen.

Tilbehør og verktøy må kun skiftes når maskinen er slått av (Dreiebryter på **0/off**) og når støpselet er trukket ut.

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

## Betjening

Maskin og tilbehør må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

## Forberedning

- Sett motorenheten på et flatt og rent underlag.
- Trekk strømkabelen ut av kabelrommet til nødvendig lengde.
- Stikk inn støpselet.
- Under arbeider med apparatet må skuffen for tilbehøret holdes lukket.



### Viktig henvisning

- Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren. Apparatet må aldri slås av ved å dreie på bollen eller på et verktøy.
- Apparatet må kun slås på når verktøyet hhv. tilbehøret er fullstendig montert.

### Bolle med tilbehør/verktøy



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

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. For etterfylling av ingredienser må støteren alltid brukes (6a). Etter utkopligen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står helt stille.



#### **Obs!**

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

### Universalkniv (8a)

for kutting, hakking, røring, elting



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

Universalkniven må kun tas på ved plast-håndtaket langs kanten. Dersom den ikke er i bruk, må universalkniven alltid legges i skuffen for tilbehøret.

### Vispeskive (8b)

For kremfløte, egghevite, majones.

#### **Bilde**

- Sett på bollen (pilen på bollen må stå på punktet på apparatet) og dreie i klokken retning inntil anslag.
- Sett drivakslingen inn i verktøyholderen inntil den smekker på.
- Innsetting av verktøy:
  - Sett verktøyholderen inn i bollen.
  - Sett universalkniven eller vispeskiven oppå verktøyholderen og slipp den.



#### **Obs!**

De ingrediensene som skal bearbeides må først legges ned etter at verktøyet er satt inn.

- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket med støteren (pilen på lokket må være på punktet på bollen) og dreie klokken retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fylleåpningen.
- Væsker fylles på igjennom støteren. Støterinnsatsen kan brukes som målebeger.

### Kutteinnsatsene (9a–9c)



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

Vær spesielt forsiktig når du arbeider med disse innsatsene! Ta hensyn til formen og plasseringen av innsatsene når de settes inn i bæreskiven. Holdeskiven må kun tas på i de firdypningene som er beregnet for dette.

### Skjære innsats – grov (A)

Dreiebryteren settes på et lavt turtall for å skjære: agurk, gulrøtter.

### Skjære innsats – fin (B)

Dreiebryteren settes på et høyt turtall for skjære: agurk, gulrøtter.

### Raspe innsats – grov (C)

Dreiebryteren stilles på et høyt turtall for å raspe epler, gulrøtter, ost og hvit kål.

#### **Bilde**

- Sett på bollen (pilen på bollen må stå på punktet på apparatet) og dreie i klokken retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Sett inn ønsket innsats i holdeskiven. **Ta hensyn til formen og stillingen på innsatsen (bilde -5a)!**
- Sett bæreskiven oppå drivakslingen.
- Sett lokket med støteren på (pil på lokket må stemme overens med pilen på bollen) og dreie i klokken retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.



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

*Ikke grip ned i fyllåpningen. For å skyve ned ingrediensene må du bruke kun støteren.*

- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Fyll så på de ingrediensene som skal skjæres og raspes.
- De ingrediensene som skal skjæres og raspes skyves inn med støteren med et lett trykk.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom fyllåpningen.
- Lange og tynne ingredienser fylles på igjennom støteren.

### **Obs!**

*Tøm bollen før denne er så full at de ferdige tingene når opp til holdeskiven.*

### **Sitruspresse (10)**

### **Bilde F**

For utpressing av sitrusfrukter, f. eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.

- Sett på bollen (pilen på bollen må stå på punktet på apparatet) og dre i klokken retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Sitruspressen settes på drivakslingen (pilen på citruspressen ved pilen på bollen) og dre i klokken retning. Nesen på silkurven må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett på pressekjeglen og trykk den ned.
- For pressing av frukt må dreiebryteren settes på et lavt turtall og frukten trykkes mot pressekjeglen.

### **Obs!**

*Ta hensyn til fyllenivået på bollen.*

*Max. fyllemengde: 500 ml.*

*Bollen må tømmes i rett tid.*

### **Etter arbeidet**

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk i støpselet.
- Verktøy hhv. tilbehør tas av i henhold til følgende beskrivelse.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

### **Ta av bollen med tilbehør/verktøy:**

- Dre i lokket mot klokken retning og ta det av.
- Ta av verktøyet.
  - Verktøyholderen tas ut av bollen med universalkniven hhv. ved vispeskiven. Ta av verktøyet fra verktøyholderen.

- Holdeskiven må holdes i fordypningene og løftes så ut av bollen.
- Holderskiven dreies om og innsatsen trykkes forsiktig ut fra undersiden (**bilde I**).

- Dre bollen mot klokken retning og ta den av.

### **Når citruspressen skal tas ut:**

- Løsnes citruspressen igjen og skålen tas av.

## **Rengjøring og pleie**



### **Fare for strømstøt!**

*Maskinen må aldri dyppes ned i vann eller skylles under rennende vann.*

### **Obs!**

*Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.*

**Henvi sning:** Ved bearbeiding av f. eks. gulrot eller rødkål, kan det oppstå misfarging på delene av kunststoff. Dette kan fjernes med et par dråper matolje.

### **Rengjøring av basismaskinen.**

- Trekk i støpselet.
- Tørk av maskinen. Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.
- Skuffen for tilbehør skylles under rennende vann og tørkes. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin!

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



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

*Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.*

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

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i maskinen, da de kan bli deformert.

### **Rengjøring av citruspressen.**

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

## Oppbevaring

- Trekk i støpselet.
- Vikle opp kabelen i kabelrommet.
- Legg verktøyet ned i skuffen for tilbehøret.
- Sett bollen på.

## Bilde

## Henvisning om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for returering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fås ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.



### Henvisning:

Før bruk må alle tilbehørsdelene tas ut av bollen. Bruk kun de delene som er nødvendige.

## Hjelp ved feil



### Fare for skade!

*Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.*

## Basismaskin

### Feil:

Apparatet arbeider ikke lenger.

### Mulig årsak:

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

### Utbedring:

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett bollen på.
- Ta apparatet i bruk igjen.

### Tilbehør

### Feil:

Maskinen går ikke.

### Mulig årsak:

Tilbehøret er ikke skikkelig satt på.

### Utbedring:

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett tilbehøret på i henhold til den anvisningen som finnes i denne veiledningen.



### Viktig henvisning

Dersom feilen ikke lar seg utbedre, må du henvende deg til vår kundeservice.

## Garanti

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

Endringer forbeholdes.

## Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding

| Verktøy                                                                            | Turtall   | Tid                         | Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M         |                             | <b>Løk, hvitløk</b><br>Mengde: fra 1 løk i båter, til 300 g<br>fra 1 hviltøkått til 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bearbeides til ønsket størrelse.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | høyt      |                             | <b>Kjøtt, lever</b><br>(for kjøttdeig, karbonadedeig, osv.)<br>Mengde: 50 g til 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fjern knoker, brusk, skinn og sener. Skjær kjøttet i små stykker. Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier:</li> <li>● Legg kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, eller også fisk osv.) sammen med de øvrige tilsetningene og krydder i bollen og bearbeide det hele til en</li> </ul>                                                                                                                           |
|    | lavt/høyt | ca.<br>1–2 min              | <b>Gjærdeig</b><br>maks. 500 g mel<br>25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver<br>225 ml lunkent melk<br>1 egg<br>1 knivsodd salt<br>80 g sukker<br>60 g fett (lunkent)<br>Skall av ½ sitron (eller sitronaroma) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle ingrediensene (unntatt melk) helles opp i bollen.</li> <li>● Still dreiebryteren på et lavt turtall i 10 sekunder.</li> <li>● Fyll på melk og rør rundt med høyt turtall.</li> </ul> Ingrediensene bør ha samme temperatur.<br>Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted. |
|    | høyt      | ca.<br>1,5 min<br>til 2 min | <b>Jordbærsorbet</b><br>250 g frosne jordbær<br>100 g melis<br>180 ml kremfløte (1 beger) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle ingrediensene legges i bollen. Slå straks maskinen på, da det ellers danner seg klumper. Rør så lenge til det har dannet seg en kremaktig is.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | lavt/høyt |                             | <b>Stiv eggehvite</b><br>Mengde: 2 til 6 eggehvite <ul style="list-style-type: none"> <li>● Visp så med høyt turtall. For blanding må det stilles inn et lavt turtall.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | lavt/høyt |                             | <b>Vispet kremfløte</b><br>Mengde: 200 g til 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Visp så med høyt turtall. For blanding må det stilles inn et lavt turtall.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

Denna produkt är en hushållsapparat och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Se avsnittet "Recept med ingredienser och arbetsgång".

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när produkten inte används i enlighet med bruksanvisningen.

Obs! Bruksanvisningen gäller för flera varianter av köksmaskinen (se även modellöversikt, **bild H**). Skillnaderna framgår av texten.

Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Köksmaskinen är underhållsfri.

## Översiktssbilderna

**Vik först ut uppslaget med bilder.**

**Grundmaskinen**

**Bild A**

### 1 Strömvred

**0/off** = Stop

**M** = Momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar mixern på högsta hastighet).

Läge 1–2 = Hastigheter

**1** = långsam hastighet – långsamt,

**2** = snabb hastighet – snabbt.

### 2 Drivuttag

### 3 Låda för tillbehör (bild B)

Öppna lådan genom att trycka på knappen på produktens undersida och sedan dra ut lådan. Tryck lådan lätt uppåt och dra ut den helt och hållet. Sätt tillbaka lådan genom att luta den en aning uppåt och skjuta in den till stoppet.

Låt alltid tillbehörlådan sitta på plats när du använder produkten.

### 4 Sladdfack

**Blandarskålen med tillbehör**

### 5 Blandarskål

### 6 Lock

**6a** Påmatare

**6b** Insats till påmataren

### 7 Drivaxel

**Tillbehör**

### 8 Verktygshållare

### 8a Universalkniv

### 8b Vispskivan

### 9 Hållare för skivor

### 9a Skärskiva – grov (A)

### 9b Skärskiva – fint (B)

### 9c Riv och strimmelskiva – grov (C)

### 10 Citruspress (på vissa varianter)

### 11 Mixern

Om mixern inte följer med leveransen kan den beställas via kundtjänst.

## Säkerhetsanvisningar

### **Risk för elektriska stötar**

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt. Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Håll alltid köksmaskinen under uppsikt när den används.

Låt inte barn ensamma använda produkten.

Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med produkten.

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

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt köksmaskinen, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner. Skador på produkten, t. ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service.

Detta för att undvika olyckor.

Efter ett ev. strömavbrott fortsätter

köksmaskinen automatiskt.

Stäng alltid av köksmaskinen (vrid strömvredet till läge **0/Off**) innan du ska fylla på med mera ingredienser och innan du tar av ett lock eller verktyg.

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

## Montering och start

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

## Förberedelser

- Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut nätsladden ur sladdfacket till önskad längd.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Låt alltid tillbehörlådan sitta på plats när du använder produkten.



### Viktiga råd

- Använd alltid strömvredet för att starta resp. stänga av köksmaskinen. Stäng aldrig av köksmaskinen genom att vrida på blandarskålen eller något av redskapen.
- Starta aldrig köksmaskinen förrän redskap resp. tillbehör sitter fast på rätt sätt.

## Blandarskålen med tillbehör/verktyg



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

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång. Använd alltid påmataren (6a). Sedan maskinen stängts av fortsätter skålen alltid rotera en kort stund. Stäng alltid av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/verktyg.



### Obs!

När du använder blandarskålen kan köksmaskinen bara startas med blandarskålen fastsatt på rätt sätt och med locket fastsatt.

## Universalkniv (8a)

Lämplig för att finfördela, hacka och blanda.



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

Fatta alltid universalkniven i ringen av plast, aldrig i knivbladen. Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörslådan när den inte används.

## Vispskivan (8b)

Lämplig för att vispa grädde, äggvita och bereda majonnäs.

### Bild

- Sätt blandarskålen på drivuttaget (pilen på blandarskålen mot punkten på motorstativet) och vrid medurs till stoppet.
- Tryck fast drivaxeln i verktygshållaren.
- Sätt in önskat tillbehör:
  - Sätt först verktygshållaren i blandarskålen.
  - Sätt universalkniven/vispskivan i verktygshållaren och släpp ned den.



### Obs!

Håll i ingredienser först efter det att verktyget satts på plats i blandarskålen.

- Håll ingredienserna i bägaren.
- Sätt locket på blandarskålen (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och frist fast den medurs. Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Påfyllning: Stäng först av köksmaskinen genom att vrida strömvredet till läge 0/off.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.
- Håll på vätskor genom påmataren. Inatsen till påmataren kan användas som mått.

## Riv- och skärskivor (9a–9c)



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

Var extra försiktig när du hanterar riv- och skärskivorna! Kontrollera noga skivans form och läge när du ska sätta fast den i skivhållaren. Ta alltid skivhållaren enbart i handtaget.

### Skärskiva – grov (A)

Vrid till låg hastighet för att skära: gurka, morötter.

### Skärskiva – tunt (B)

Vrid till hög hastighet för att skära: gurka, morötter.

### Riv och strimmelskiva – grov (C)

Vrid till hög hastighet för att riva och strimla följande: äpplen, morötter, hårdost, vitkål.

### Bild

- Sätt blandarskålen på drivuttaget (pilen på blandarskålen mot punkten på motorstativet) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt fast drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt önskad skiva i skivhållaren.
- **Var noga med skivans form och läge (bild -5a)!**
- Sätt skivhållaren på drivaxeln.
- Sätt på locket med påmataren (pilen i locket ska peka mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs tills kilen vrids in i öppningen/säkerhetsspärren på motorstativet. Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.



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

*Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.  
Använd alltid påmataren vid påfyllning.*

- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Lägg det som ska skivas/rivas i matarröret.
- Tryck lätt på det som ska skivas/rivas med påmataren.
- Ta upp påmataren och fyll på med mera livsmedel genom matarröret.
- Långa och smala livsmedel fylls på genom påmataren.

#### **Obs!**

*Töm skålen innan den blir så full att det som rivs/strimlas når ända upp till skivhållaren.*

### **Citruspress (10)**



Lämplig för att pressa citrusfrukter, t. ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

- Sätt blandarskålen på drivuttaget (pilen på blandarskålen mot punkten på motorstativet) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt fast drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt citruspressen på drivaxeln (pilen på citruspressen mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs. Låskilen på silkorgen måste sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Sätt presskullen på citruspressen och tryck fast den.
- För att pressa ut saften vrider du strömvredet till låg hastighet och trycker frukten mot presskullen.

#### **Obs!**

*Håll ett öga på vätskemängden i blandarskålen.  
Max påfyllningsmängd: 500 ml.  
Töm skålen i god tid.*

### **Efter arbetet**

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa redskapet resp. tillbehöret enligt beskrivningen nedan.
- Rengör samtliga detaljer, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

#### **Lossa blandarskål med tillbehör/redskap:**

- Vrid locket moturs och ta bort det.
  - Lossa verktyget:
    - Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven resp. vispskivan ur blandarskålen.
- Lossa redskapet från verktygshållaren.

- Fatta skivhållaren i handtaget och lyft upp ur blandarskålen.
  - Vänd skivhållaren och tryck försiktigt ut skivan underifrån (**bild 13**).
- Vrid blandarskålen moturs och ta bort den.

#### **Lossa citruspressen:**

- Vrid loss citruspressen och lossa blandarskålen.

### **Rengöring och skötsel**



#### **Risk för elektriska stötar!**

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

#### **Obs!**

*Motorstativets yta kan skadas. Använd inga starka rengöringsmedel.*

**Obs!** Plastdetaljer kan missfärgas när du river/strimlar t. ex. morötter eller rödkål men denna missfärgning går bort om du gnuggar med lite matolja.

#### **Motorstativet**

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka ordentligt torrt.
- Skölj tillbehörslådan under rinnande vatten och låt den torka ordentligt torrt. Rengör den inte i diskmaskin!

#### **Blandarskålen med tillbehören**



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

*Fatta alltid universalkniven i ringen av plast, aldrig i knivbladen.*

*Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörslådan när den inte används.*

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner.

#### **Citruspressen**

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Rengör helst presskullen genast efter användning noggrant under rinnande vatten. Då fastnar inget.

## Förvaring

### Bild

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Linda ihop sladden och stuva in den i sladdfacket.
- Förvara redskapen/verktygen i tillbehörs-lådan.
- Ställ blandarskålen på drivuttaget.



### Obs

Ta alltid ut alla tillbehör ur blandarskålen före användning. Sätt i endast det tillbehör/verktyg som behövs för tillfället.

## Råd vid fel



**Var försiktig så att du inte skadar dig!**

*Dra alltid först ut sladden ur vägguttaget.*

## Motordel

### Fel:

Köksmaskinen vill inte starta.

### Möjlig orsak:

Du har försökt sätta blandarskålen på drivuttaget när maskinen redan har startat.

### Åtgärd:

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Ställ blandarskålen på drivuttaget.
- Starta åter maskinen.

## Tillbehör

### Fel:

Köksmaskinen startar inte.

### Möjlig orsak:

Redskapet sitter inte fast på rätt sätt.

### Åtgärd:

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Sätt fast resp. redskap på sätt som beskrivs i denna bruksanvisning.



### Viktigt

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

## Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

## Konsumentbestämmelser

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

## Recept med ingredienser och arbetsgång

| Redskap                                                                            | Hastighet | Bearbetningstid  | Recept med ingredienser och arbetsgång                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M         |                  | <b>Gul lök, vitlök</b><br>Minst 1 lök, delas i klyftor – max 300 g<br>Minst 1 vitlöksklyfta – max 300 g<br>● Finfördelas efter önskemål.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | hög       |                  | <b>Kött, lever</b><br>(till köttfärs, råbiff)<br>Minst 50 g – max 500 g<br>● Skär bort ben, brosk, skinn och senor. Tärna köttet.<br>Färser, fyllningar och pastejer:<br>● Blanda köttet (nöt, gris, kalv, fågel och även fisk) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i matberedaren till slät konsistens.                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | låg/hög   | ca.<br>1–2 min   | <b>deg</b><br>max. 500 g vetemjöl<br>25 färsk jäst eller 1 pkt torrjäst<br>2¼ dl fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)<br>1 ägg<br>1 krm salt<br>80 g socker<br>60 g fett (fingervarm)<br>Skalet från ½ citron (citronaroma)<br>● Häll alla ingredienser (utom mjölken) i blandarskålen.<br>● Vrid strömvredet till låg hastighet och låt maskinen gå 10 sekunder.<br>● Tillsätt mjölken och blanda på hög hastighet.<br>Matolja och ägg bör ha samma temperatur.<br>När degen är slät, låt den jäsas på varm plats. |
|    | hög       | ca.<br>1,5–2 min | <b>Jordgubbssorbet</b><br>250 g frysta jordgubbar<br>100 g (1¼ dl) florsocker<br>1½ dl vispgrädde<br>● Häll alla ingredienser i skålen. Starta genast matberedaren så att inte klumpar hinner bildas. Blanda tills du får krämig glass.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | låg/hög   |                  | <b>Äggvita</b><br>2–6 äggvitor<br>● Vispa på hög hastighet. Blanda på låg hastighet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | låg/hög   |                  | <b>Vispgrädde</b><br>Minst 200 g – max 400 g<br>● Vispa på hög hastighet. Blanda på låg hastighet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja, katso kappale »Ruokaohjeita«. Katso kappale »Ruokaohjeet/ainekset/käsittely«. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista. Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva 17 H**). Mallikohtaiset erot on merkitty ohjeisiin. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle. Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Laite on huoltovapaa.

## Laitteen osat

**Käännä esiin kuvasivut.**

**Peruskone**

**Kuva A**

### 1 Valitsin

**0/off** = seis

**M**= pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.

Nopeusalueet 1–2, käyttönopeudet:

**1** = alhainen käyttönopeus – hidas,

**2** = suuri käyttönopeus – nopea.

### 2 Käyttöliitäntä

### 3 Varustelaatikko (kuva B)

Avaa laatikko painamalla laitteen pohjassa olevaa painiketta ja vedä laatikko ulos.

Jos haluat poistaa laatikon kokonaan, kallista sitä vähän ylöspäin ja vedä pois paikoiltaan. Kun asetat laatikon takaisin paikalleen, kallista sitä vähän ylöspäin ja työnnä sisään vasteeseen asti.

Varmista, että varustelaatikko on suljettu, ennen kuin alat työskennellä laitteella.

### 4 Liitäntäjohtodon säilytystila

**Kulho varusteineen**

### 5 Kulho

### 6 Kansi

**6a** Syöttöpainin

**6b** Syöttöpainimen lisäosa

### 7 Käyttöakseli

**Varusteet**

### 8 Varusteenpidin

### 8a Yleisterä

### 8b Vatkainterä

### 9 Teräosien pidikelevy

### 9a Viipalointiterä – karkea (A)

### 9b Viipalointiterä – hieno (B)

### 9c Raastinterä – karkea (C)

## 10 Sitruspuserrin (ei kaikissa malleissa)

## 11 Tehosekoitin

Mikäli tehosekoitin ei ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit tilata sen asiakaspalvelusta.

## Turvallisuusohjeet

### **Sähköiskun vaara**

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

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

Älä käytä koskaan laitetta ilman valvontaa.

Pidä laite poissa pienten lasten ulottuvilta.

Älä jätä lapsia koskaan yksin, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.

Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista ja kokoamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee vika.

Liitäntäjohto ei saa olla liian lähellä teräviä reunoja tai kuumia pintoja.

Laitteen saa turvallisuusystiä korjata, esim. vaihtaa viallisen liitäntäjohtoon, vain valtuutettu huoltoliike.

Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

Vaihda varusteet vain, kun laite on pysähdyksissä (valitsin asennossa **0/off**) ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

## Käyttö

Puhdista kone ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso kappale »Puhdistus«.

## Alkuvalmistelu

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitäntäjohtoa ulos johdon säilytystilasta, kunnes se on sopivan pituinen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Varmista, että varustelaatikko on suljettu, ennen kuin alat työskennellä laitteella.



### Tärkeitä ohjeita

- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta. Älä pysäytä laitetta koskaan kääntämällä kulhoa tai jotain varustetta.
- Käynnistä laite vain, kun lisäosa tai varuste on kiinnitetty paikalleen valmiiksi koottuna.

## Kulho varusteineen/varusteet



### Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta (6a). Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.



### Huom.!

Kun käytät kulhoa, laite käynnistyy vain, kun kulho on paikallaan ja kansi on kiinnitetty kunnolla paikalleen.

## Yleisterä (8a)

hienontaa, silppuaa, sekoittaa ja vaivaa jopa taikinat.



### Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä aina varustelaatikossa.

## Vatkainterä (8b)

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja valmistaa majoneesin.

### Kuva

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Paina käyttöakseli varusteenpitimeen, niin että se napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä varuste:
  - Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
  - Aseta yleisterä tai vatkainterä paikalleen varusteenpitimeen ja päästä irti.



### Huom.!

Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitettynä.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen syöttöpainimen kanssa (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Lisää nesteet syöttöpainimen läpi. Voit käyttää syöttöpainimen lisäosaa mittastiana.

## Hienonnusterät (9a–9a)



### Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti! Huomioi teräosan muoto ja asento, kun kiinnität sen pidikelevyyn. Tartu pidikelevyyn vain sitä varten olevista otekohdista.

## Viipalointiterä – karkea (A)

Valitse alhainen nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanaita.

## Viipalointiterä – hieno (B)

Valitse suuri nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanaita.

## Raastinterä – karkea (C)

Valitse suuri nopeus, kun raastat: omenoita, porkkanaita, juustoa, valkokaalia.

### Kuva

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Kiinnitä sopiva teräosa pidikelevyyn.
- **Huomioi teräosan muoto ja asento (kuva -5a)!**
- Aseta pidikelevy paikalleen käyttöakseliin.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.



### Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset.
- Työnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Kun viipaloitavat ainekset ovat pitkiä ja kapeita, lisää ne kulhoon syöttöpainimen läpi.

### Huom.!

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

### Sitruspuristin (10)

**Kuva E**

puristaa sitruhedelmät, esim. appelsiinit, greipit, sitruunat

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Aseta sitruspuserin paikalleen käyttöakseliin (sitruspuserin ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Siiviläkorin nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Aseta puristin paikalleen ja paina kiinni.
- Valitse alhainen nopeus hedelmien puristamiseen ja paina hedelmää puserinosaa vasten.

### Huom.!

Tarkkaile kulhon täyttökorkeutta.

Max. täyttömäärä: 500 ml.

Tyhjennä kulho ajoissa.

### Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon 0/off.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota varuste tai lisävaruste jäljempänä annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

### Kulhon ja lisävarusteen/varusteen irrottaminen:

- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista varuste:
  - Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä yleisterän tai vatkaainerän kanssa. Irrota varuste pitimestä.
  - Tartu pidikelevyyn otekohdista ja nosta pois kulhosta.
  - Käännä pidikelevy toisinpäin ja irrota teräosa varovasti alhaalta päin painaen (kuva I).
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.

### Sitruspuserin irrottaminen:

- Kierrä sitruspuserin irti ja poista kulho.

## Puhdistus



### Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

### Huom.!

Laitteen pinta voi vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

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

### Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.
- Pese varustelaatikko juoksevan veden alla ja anna kuivua. Älä pese astianpesukoneessa!

### Kulhon ja varusteiden puhdistus



### Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä aina varustelaatikossa.

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

### Sitruspuserin puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Pese puristin heti käytön jälkeen joka puolelta juoksevan veden alla. Näin siihen jäänyt hedelmäliha ei kuivu kiinni.

### Säilytys

**Kuva G**

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Kela liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan.
- Aseta varusteet varustelaatikkoon.
- Aseta kulho paikalleen.



### Huomautus

Poista ennen käyttöä kaikki lisävarusteet kulhosta. Kiinnitä paikoilleen vain tarvittavat osat.

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle



### Loukkaantumisvaara

*Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.*

### Peruslaite

#### Häiriö:

Laite lakkaa toimimasta.

#### Mahdollinen syy:

Yritit asettaa kulhon paikalleen laitteeseen sen ollessa kytkettynä sähköverkkoon.

#### Toimenpide:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta kulho paikalleen.
- Käynnistä laite uudelleen.

### Varusteet

#### Häiriö:

Laite ei käynnisty.

#### Mahdollinen syy:

Lisävaruste ei ole oikein paikoillaan.

#### Toimenpide:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta lisävaruste paikalleen siihen kuuluvien ohjeiden mukaisesti.



### Tärkeä ohje

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

## Kierrätysohjeita



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

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

## Takuu

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

## Ruokaohjeet/ainekset/käsittely

| Varuste                                                                            | Nopeus              | Käyttöaika                 | Ruokaohjeet/ainekset/käsittely                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M                   |                            | <b>Sipulit, valkosipuli</b><br>Määrä: 1 sipuli, neljään osaan paloiteltuna, –300 g<br>1 valkosipuli – 300 g<br>● Rouhi sopivan hienoksi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | korkea              |                            | <b>Liha, maksa</b><br>(jauhelihaan, tartarpihviin jne.)<br>Määrä: 50 g–500 g<br>● Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Paloittele liha.<br>Lihataikinan, täyteen ja pasteijan valmistus:<br>● Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu, mutta myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa ja alusta taikinaksi                                                                                                                                                    |
|    | alhainen/<br>korkea | noin<br>1–2 min            | <b>Hiivataikina</b><br>max. 500 g jauhoja<br>25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa<br>225 ml haaleaa maitoa<br>1 muna<br>riipaus suolaa<br>80 g sokeria<br>60 g rasvaa (haaleaa)<br>½ sitruunankuorta (sitruuna-aromaa)<br>● Laita kulhoon kaikki ainekset (paitsi maito).<br>● Valitse alhainen nopeus 10 sekunniksi.<br>● Lisää maito ja sekoita suurella nopeudella.<br>Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä.<br>Kun taikina näyttää sileältä, anna sen nousta lämpimässä paikassa. |
|    | korkea              | noin<br>1,5 min –<br>2 min | <b>Mansikkasorbetti</b><br>250 g pakastemansikoita<br>100 g tomosokeria<br>180 ml kermaa<br>● Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muutoin ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes syntyy kermaista jäätelöä.                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | alhainen/<br>korkea |                            | <b>Valkuaisvaahto</b><br>Määrä: 2–6 munanvalkuaisista<br>● Vatkaa suurella nopeudella. Valitse alhainen nopeus, kun sekoitat nostelemalla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | alhainen/<br>korkea |                            | <b>Kermavaahto</b><br>Määrä: 200 g–400 g<br>● Vatkaa suurella nopeudella. Valitse alhainen nopeus, kun sekoitat nostelemalla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

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

Asimismo no se deberán sobrepasar las cantidades a elaborar ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

Véase el apartado «Recetas/Ingredientes/Elaboración».

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos, **Figura 1**), caracterizándose las diferencias en cada caso. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

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

El aparato no requiere un mantenimiento específico.

## Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

### Base motriz

**Figura 1**

#### 1 Mando giratorio

**0/off** = Parada

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

Posición 1–2 = la velocidad de trabajo:

**1** = velocidad de trabajo lenta,

**2** = velocidad de trabajo rápida.

#### 2 Accionamiento

#### 3 Cajón para guardar los accesorios (Figura 2)

Para abrir el compartimento, pulsar el mando en la parte inferior del aparato y extraer el cajón tirando del mismo hacia el usuario.

Para retirar el cajón completamente, inclinarlo ligeramente hacia arriba y extraerlo de su alojamiento. Para colocar el cajón en su sitio, inclinarlo ligeramente hacia arriba e introducirlo hasta el tope en el alojamiento. Mantener cerrado el cajón para los accesorios durante el trabajo con el aparato.

#### 4 Compartimento recogecables

## Recipiente de mezcla con accesorios

### 5 Recipiente

### 6 Tapa

**6a** Empujador

**6b** Accesorio interior del empujador

### 7 Eje de accionamiento

## Accesorios

### 8 Porta-accesorios

### 8a Cuchilla universal

### 8b Disco para batir

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

### 9a Accesorio para cortar – grueso (A)

### 9b Accesorio para cortar – fino (B)

### 9c Accesorio para rallado – grueso (C)

### 10 Exprimidor de cítricos

(sólo en algunos modelos)

### 11 Batidora

En caso de no estar incluido la batidora en el equipo de serie de su aparato, la puede adquirir como accesorio opcional en el Servicio de Asistencia Técnica.

## Consejos y advertencias de seguridad



### **Peligro de descargas eléctricas**

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

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

Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Vigilar a los niños con objeto de evitar que jueguen con el aparato.

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

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, así como antes de limpiarlo o armarlo. Prestar atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o superficies cortantes ni piezas calientes.

Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato, por ejemplo la sustitución del cable de conexión del mismo, sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente.

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado (mando giratorio en la posición «0/off» = Parada) y el aparato desconectado de la red eléctrica (cable de conexión fuera de la toma de corriente).

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

## Manejo del aparato

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

### Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión en la longitud deseada del recogecables.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Mantener cerrado el cajón para los accesorios durante el trabajo con el aparato.



### Advertencias importantes

- Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. No desconectar nunca el aparato girando el recipiente o un accesorio.
- Conectar el aparato sólo con las cuchillas o accesorios completamente montados.

## Recipiente de mezcla con accesorios



### ¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

*¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador (6a) para empujar los ingredientes.*

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



### ¡Atención!

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

## Cuchilla universal (8a)

para picar, batir y amasar.



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

*Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.*

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

## Disco para batir (8b)

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

### Figura 6

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



### ¡Atención!

*Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.*

- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa con empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la marca en forma de punto del recipiente de mezcla) y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «0/off».
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Incorporar los líquidos a través del empujador. El accesorio interior del empujador se puede usar como vaso medidor.

### Accesorios cortadores/picadores (9a–9c)



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

*¡Prestar particular atención al manipular los accesorios! ¡Ténganse en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco de soporte! Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto.*

#### **Accesorio para cortar – grueso (A)**

Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo lenta para cortar: pepinos, zanahorias.

#### **Accesorio para cortar – fino (B)**

Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo rápida para cortar: pepinos, zanahorias.

#### **Accesorio para rallado – grueso (C)**

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

#### **Figura D**

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.
- Montar el accesorio correspondiente en el disco porta-accesorios. **¡Prestar atención a la forma y la posición del accesorio (Figura D–5a)!**
- Montar el disco portaaccesorios en el eje de accionamiento.
- Montar la tapa con el empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del recipiente). Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.



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

*No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.*

*Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.*

- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Incorporar los ingredientes que se desean cortar o rallar.
- Agregar los alimentos empujándolos sólo levemente con el empujador.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Incorporar los ingredientes largos y delgados a través del empujador.

#### **¡Atención!**

*Vaciar el recipiente de mezcla antes de que los ingredientes cortados o picados entren en contacto con el disco portaaccesorio.*

#### **Exprimidor de cítricos (10) Figura E**

para exprimir cítricos, por ejemplo naranjas, pomelos, limones.

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

#### **¡Atención!**

*Prestar atención al nivel de llenado del recipiente de mezcla. Capacidad máxima: 500 ml.*

*Vaciar la jarra a tiempo.*

## Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar los accesorios según la siguiente descripción.
- Limpiar todas las piezas y elementos. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

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

- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar los accesorios:
  - Retirar el porta-accesorios conjuntamente con la cuchilla universal o el disco para batir del recipiente. Retirar los accesorios del porta-accesorios.
  - Sujetar el disco porta-accesorios en las cavidades correspondientes; retirarlo del recipiente de mezcla alzándolo a tal efecto.
  - Dar la vuelta al disco portaccesorios y expulsar cuidadosamente el accesorio de la parte inferior (**Figura 13**).
- Girar el recipiente de mezcla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo.

### Desmontar el exprimidor de cítricos:

- Soltar el exprimidor y retirar el recipiente de mezcla.

## Cuidados y limpieza



### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

### **¡Atención!**

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

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

## Limpiar la base motriz

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).
- Secar la base motriz.
- Enjuagar el cajón de los accesorios bajo el grifo del agua; dejarlo secar. ¡No lavarlo en el lavavajillas!

## Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios



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

*Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.*

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

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas.

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

## Limpiar el exprimidor de cítricos

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

## Guardar la máquina

**Figura 14**

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable.
- Guardar los accesorios en el cajón.
- Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento.



### **Advertencia**

Antes de usar el aparato, retirar todos los accesorios que se pudieran encontrar en el interior del recipiente de mezcla. Montar sólo los accesorios que se vayan a usar.

## Localización de averías



### ¡Peligro de lesiones!

*Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.*

## Base motriz

### Avería:

El aparato no funciona.

### Posible causa:

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

### Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento.
- Volver a poner en marcha el aparato.

## Accesorios

### Avería:

El aparato no se pone en marcha.

### Posible causa:

El accesorio no está correctamente colocado.

### Forma de subsanarla:

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



### Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

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

## Garantía

### CONDICIONES DE GARANTIA PAE

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

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

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

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

Exija su identificación.

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

## Recetas/Ingredientes/Elaboración

| Accesorio                                                                          | Velocidad de trabajo | Duración                             | Recetas/Ingredientes/Elaboración                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M                    |                                      | <b>Cebollas, ajo</b><br>Cantidad: A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 gramos<br>A partir de un diente, hasta 300 gramos <ul style="list-style-type: none"> <li>● Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | alta                 |                                      | <b>Carne, hígado</b><br>(para preparar carne picada, tartar, etc.)<br>Cantidad: 50 hasta 500 gramos <ul style="list-style-type: none"> <li>● Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados.</li> </ul> Para masas, pasteles y rellenos de carne: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poner la carne (vacuno, cerdo, temera, ave, pescado, etc.) conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias, en el bol. Elaborar todo hasta formar una masa.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | baja/alta            | aprox.<br>1–2 min.                   | <b>Masa de levadura</b><br>Cantidad máxima: 500 gramos de harina<br>25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca<br>225 ml de leche tibia<br>1 huevo<br>1 pizca de sal<br>80 gramos de azúcar<br>60 gramos de mantequilla (tibia)<br>La cáscara de ½ limón (o aroma de cáscara de limón) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poner todos los ingredientes (excepto la leche) en el recipiente.</li> <li>● Ajustar con el mando giratorio durante 10 segundos una velocidad de trabajo lenta.</li> <li>● Agregar la leche y mezclar con una velocidad de trabajo rápida.</li> </ul> Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura.<br>Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar ('levar') la masa en un lugar templado. |
|  | alta                 | aprox.<br>1,5 min.<br>hasta<br>2 min | <b>Helado (sorbete) de fresa</b><br>250 gramos de fresas congeladas<br>100 gramos de azúcar glas<br>180 ml de nata (1 vaso aprox.) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poner todos los ingredientes en el bol. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos.</li> </ul> Batir hasta obtener un helado cremoso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | baja/alta            |                                      | <b>Claras de huevo a punto de nieve</b><br>Cantidad: 2 hasta 6 claras de huevo <ul style="list-style-type: none"> <li>● Batir con una velocidad de trabajo rápida.</li> </ul> Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | baja/alta            |                                      | <b>Nata montada</b><br>Cantidad: 200 hasta 400 gramos <ul style="list-style-type: none"> <li>● Batir con una velocidad de trabajo rápida.</li> </ul> Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

Este aparelho destina-se ao uso doméstico e não industrial. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempo de utilização adequados ao uso doméstico.

Ver capítulo «Receitas/Ingredientes/Confeção».

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Estas instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, **Fig. H**). As diferenças estão assinaladas.

Favor, guardar as Instruções de Serviço.

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

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

O aparelho não carece de manutenção.

## Panorâmica do aparelho

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

### Aparelho base

**Fig. A**

#### 1 Selector rotativo

**0/off** = Stop

**M** = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

Fases 1–2, velocidade de funcionamento:

**1** = Rotação baixa – lento,

**2** = Rotação elevada – rápido.

#### 2 Accionamento

#### 3 Gaveta para acessórios (Fig. B)

Para abrir o compartimento, pressionar o botão na parte de baixo do aparelho e puxar a gaveta para fora.

Para retirar completamente, inclinar ligeiramente o compartimento para cima e puxar para fora. Para aplicar, inclinar ligeiramente o compartimento para cima e, depois, introduzir até ao batente.

Ao trabalhar com o aparelho, manter a gaveta de acessórios fechada.

#### 4 Compartimento do cabo

### Tigela com acessórios

#### 5 Tigela

#### 6 Tampa

**6a** Calçador

**6b** Adaptador do calçador

#### 7 Veio de accionamento

## Ferramenta

### 8 Suporte de ferramentas

#### 8a Lâmina universal

#### 8b Disco de bater

### 9 Disco de suporte para placas de intercalar para corte

#### 9a Placa de intercalar para cortar – grosso (A)

#### 9b Placa de intercalar para cortar – fino (B)

#### 9c Placa de intercalar para ralar – grosso (C)

### 10 Espreador de citrinos

(em alguns modelos)

### 11 Misturador

Se o copo misturador fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica é.

## Indicações de segurança

### Perigo de choque eléctrico

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

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

Não utilizar o aparelho sem vigilância.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Vigiar as crianças, para evitar que estas brinquem com o aparelho.

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

Desligar a ficha da tomada, depois de cada utilização e também antes da limpeza e da montagem, antes de abandonar a cozinha e em caso de anomalia.

O cabo de alimentação não deve estar próximo de arestas afiadas nem de superfícies quentes. Reparações no aparelho, como p. ex., substituição dum cabo de alimentação danificado, só devem ser executadas pelos nossos Serviços Técnicos, porque, só assim, se evitam situações de perigo.

No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.

Substituir acessórios e ferramentas só com o aparelho completamente parado (selector na posição **0/off**) e com a ficha desligada da tomada.

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

## Utilização

Limpar bem o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização (ver Limpeza e Manutenção).

## Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície inferior lisa, resistente e limpa.
- Desenrolar o cabo de alimentação de rede, só até ao comprimento necessário.
- Ligar a ficha à tomada.
- Ao trabalhar com o aparelho, manter a gaveta de acessórios fechada.



### Indicações importantes

- Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector. Nunca desligar o aparelho através da rotação da tigela ou de uma ferramenta.
- Só ligar o aparelho, quando ferramentas ou acessórios estiverem completamente montados.

## Tigela com acessórios/Ferramentas



### Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

*Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador (6a). Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes. Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.*



### Atenção!

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

## Lâmina universal (8a)

Para ralar, picar, bater e amassar



### Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

*Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico. Quando não em utilização, a lâmina universal deve estar sempre guardada na gaveta de acessórios.*

## Disco de bater (8b)

Para natas, claras em castelo e maionese.

## Fig. 6

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



### Atenção!

*Adicionar os ingredientes a tratar só depois de aplicadas as ferramentas.*

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

## Placas de intercalar para triturar (9a–9c)



### Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

*Cuidado especial ao manejar as placas de intercalar! Ter em atenção a forma e a posição da placa ao ser intercala no disco de suporte. Pegar o disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim.*

## Placa de intercalar para cortar – grosso (A)

Colocar o selector na rotação baixa para cortar: Pepinos, cenouras.

## Placa de intercalar para cortar – fino (B)

Colocar o selector na rotação elevada para cortar: Pepinos, cenouras.

## Placa de intercalar para ralar – grosso (C)

Colocar o selector na rotação elevada para ralar: Mações, cenouras, queijo, repolho.

**Fig. D**

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

**Ter em atenção a forma e a posição da placa de intercalar (Fig. D-5a)!**

- Montar o disco de suporte no eixo de accionamento.
- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com a seta da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tigela.

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

Não tocar na abertura de enchimento.  
Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

- Regular o selector para a fase pretendida.
- Adicionar o produto para cortar ou para ralar.
- Com o calcador, empurrar suavemente o produto para cortar ou ralar.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Para cortar produtos longos e finos, estes devem ser adicionados com o calcador.

**Atenção!**

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

**Espremedor de citrinos (10) Fig. E**

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

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

**Atenção!**

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

**Depois do trabalho**

- Posicionar o selector em 0/off.
- Desligar a ficha da tomada.
- Desmontar a ferramenta ou acessório de acordo com a seguinte descrição.
- Limpar todas as peças, ver «Limpeza e Manutenção».

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

- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Desmontar a ferramenta:
  - Retirar da tigela o suporte de ferramentas juntamente com a lâmina universal ou com o disco de bater. Desmontar a ferramenta do suporte de ferramentas.
  - Pegar o disco de suporte nas cavidades e retirá-los para fora da tigela.
  - Rodar o disco de suporte e, pressionando com cuidado de baixo para cima, retirar a placa de intercalar (Fig. E).
- Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.

**Desmontar o espremedor de citrinos:**

- Desmontar o espremedor de citrinos e retirar a tigela.

**Limpeza e manutenção****Perigo de choque eléctrico!**

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

**Atenção!**

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

**Nota:** Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

**Limpar o aparelho base**

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

## Limpeza da tigela com os acessórios



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

*Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.*

*Quando não em utilização, a lâmina universal deve estar sempre guardada na gaveta de acessórios.*

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

## Limpeza do espremedor de citrinos

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

## Arrumar o aparelho

Fig. 6

- Desligar a ficha da tomada.
- Guardar o cabo no seu compartimento.
- Arrumar as ferramentas na gaveta de acessórios.
- Colocar a tigela.



### **Nota**

Antes da utilização, retirar todos acessórios da tigela. Utilizar, somente, os acessórios necessários.

## Ajuda em caso de anomalias



### **Perigo de ferimentos**

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

## Aparelho

### **Anomalia:**

O aparelho não trabalha.

### **Causa possível:**

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

### **Como remediar:**

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Colocar a tigela.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

## Acessórios

### **Anomalia:**

O aparelho não arranca.

### **Causa possível:**

Acessório montado incorrectamente.

### **Como remediar:**

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



### **Indicação importante**

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

## Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

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

## Garantia

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

Direitos reservados quanto a alterações.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

## Receitas/Ingredientes/Confeção

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

Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Βλ. "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση". Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (**Εικόνα II**). Οι διαφορές είναι σημειωμένες.

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

## Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

**Βασική συσκευή**

**Εικόνα A**

### 1 Περιστρεφόμενος διακόπτης

**O/off** = Στοπ

**M** = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμειξης. Βαθμίδα 1–2, ταχύτητα λειτουργίας:

**1** = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά

**2** = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα

### 2 Κίνηση

### 3 Συρτάρι εξαρτημάτων (**Εικόνα II**)

Για να ανοίξετε τον χώρο, πατάτε το κουμπί στην κάτω μεριά της συσκευής και τραβάτε το συρτάρι προς τα έξω. Για την πλήρη αφαίρεση κλίνετε τον χώρο ελαφρά προς τα πάνω και τον αφαιρείτε. Κατά την τοποθέτηση κλίνετε τον χώρο ελαφρά προς τα πάνω και μετά τον ωθείτε μέχρι το τέρμα προς τα μέσα. Κατά την εργασία με τη συσκευή κρατάτε το συρτάρι εξαρτημάτων κλειστό.

### 4 Χώρος καλωδίου

## Μπολ με εξαρτήματα

### 5 Μπολ

### 6 Καπάκι

**6a** Πιεστής

**6b** Ένθετο πιεστή

### 7 Άξονας κίνησης

## Εργαλεία

### 8 Φορέας δίσκων

### 8a Μαχαίρι γενικής χρήσης

### 8b Δίσκος χτυπήματος

### 9 Φέρον δίσκος για ένθετα δίσκους

### 9a Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο (A)

### 9b Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο (B)

### 9c Ένθετο τριψίματος – χοντρό τρίψιμο (C)

### 10 Στύφτης εσπεριδοειδών

(σε μερικά μοντέλα)

### 11 Μίξερ

Αν το μίξερ δεν έχει παραδοθεί μαζί, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Υποδείξεις ασφαλείας



### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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 λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Επιβλέπετε τα παιδιά, για να εμποδιστεί, το παιχνίδι με τη συσκευή.

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

Το τροφοδοτικό καλώδιο δεν επιτρέπεται να βρίσκεται κοντά σε αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες.

Επισκευές στη συσκευή, όπως π. χ. η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε μπορούν να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε περίπτωση ακινητοποίησης της συσκευής (περιστροφόμενος διακόπτης στο 0/off) και το φινις βγαλμένο από την πρίζα. Μη βυθίζετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

## Χειρισμός

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

## Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το τροφοδοτικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος από τον χώρο καλωδίου.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.
- Κατά την εργασία με τη συσκευή κρατάτε το συρτάρι εξαρτημάτων κλειστό.



### Σημαντικές υποδείξεις

- Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστροφόμενο διακόπτη. Μη θέσετε ποτέ τη συσκευή εκτός λειτουργίας, στρέφοντας το μπολ ή κάποιο εργαλείο.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνον, όταν έχουν τοποθετηθεί πλήρως τα εργαλεία ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα.

## Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία



### Κίνδυνος τραυματισμού από περιστροφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή (6a). Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.



### Προσοχή!

Σε εργασίες μέσα στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο το μπολ καθώς και με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.

## Μαχαίρι γενικής χρήσης (8a)

για το κόψιμο, τρίψιμο, ανάμιξη και ζύμωμα.



### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβής. Όταν δεν χρησιμοποιείται, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε μέσα στο συρτάρι εξαρτημάτων.

## Δίσκος χτυπήματος (8b)

για σαντιγί, μαρέγκα, μαγιονέζα.

### Εικόνα 6

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Πιέζετε τον άξονα κίνησης, μέχρι να κουμπώσει στον φορέα εργαλείου.
- Τοποθετείτε το εργαλείο:
  - Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
  - Τοποθετείτε το μαχαίρι γενικής χρήσης ή τον δίσκο χτυπήματος επάνω στον φορέα εργαλείων και αφήστε τον ελεύθερο.



### Προσοχή!

Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (το βέλος στο καπάκι να συμπίπτει με την κουκκίδα στο μπολ) και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Συμπληρώνετε τα υγρά υλικά μέσα από τον πιεστή. Το ένθετο του πιεστή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μέτρησης.

#### Ένθετα κοπής/τριψίματος (9a–9c)



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

Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα! Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτηση στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές.

#### Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο (A)

Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών για τα κόψετε: αγγούρια, καρότα.

#### Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο (B)

Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών για τα κόψετε: αγγούρια, καρότα.

#### Ένθετο τριψίματος – χοντρό τρίψιμο (C)

Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών για τα τρίψετε: μήλα, καρότα, τυρί, λάχανο.

#### **Εικόνα D**

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
- Τοποθετείτε το επιθυμητό ένθετο στον φέροντα δίσκο. **Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου (Εικόνα D-5a)!**
- Τοποθετείτε τον φέροντα δίσκο στον άξονα κίνησης.
- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (βέλος στο καπάκι με βέλος στο μπολ) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.



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

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Τα μακριά και λεπτά αγαθά για κόψιμο συμπληρώνονται από τον πιεστή.

#### **Προσοχή!**

Αδειάζετε το μπολ προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φέροντα δίσκο.

#### **Στίφτης εσπεριδοειδών (10)**

#### **Εικόνα E**

για το στύψιμο εσπεριδοειδών, π. χ. πορτοκαλιών, γκρεϊπφρούτ, λεμονιών.

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
- Τοποθετείτε τον στίφτη εσπεριδοειδών στον άξονα κίνησης (το βέλος στον στίφτη να συμπίπτει με την κουκκίδα στο μπολ) και τον στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καλάθι φίλτρο πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετείτε από πάνω τον κώνο στυψίματος και τον πιέζετε.
- Για το στύψιμο των φρούτων ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών και πιέζετε το φρούτο επάνω στον κώνο στυψίματος.

#### **Προσοχή!**

Προσέχετε τη στάθμη πλήρωσης του μπολ. Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης: 500 ml. Αδειάζετε εγκαίρα το μπολ.

## Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρείτε τα εργαλεία ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα σύμφωνα με την ακόλουθη περιγραφή.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

### Αφαίρεση του μπολ με το εξάρτημα/ εργαλείο:

- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
  - Αφαιρείτε τον φορέα εργαλείων μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης ή αντίστοιχα τον δίσκο χτυπήματος από το μπολ. Αφαιρείτε το εργαλείο από τον φορέα εργαλείου.
  - Πιάνετε τον φέροντα δίσκο στις εσοχές λαβές και τον αφαιρείτε από το μπολ.
  - Αναποδογυρίζετε τον φέροντα δίσκο και πιέζετε προσεκτικά το ένθετο από την κάτω μεριά να βγει (**Εικόνα I3**).
- Στρέφετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

### Αφαίρεση του στίφτη εσπεριδοειδών:

- Ξεβιδώστε τον στίφτη εσπεριδοειδών και αφαιρέστε το μπολ.

## Καθαρισμός και φροντίδα



### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

### Προσοχή!

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

**Συμβουλή:** Κατά την επεξεργασία π. χ. καρτών και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επιστροφή πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

### Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί.

- Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.
- Ξεπλύνετε το συρτάρι εξαρτημάτων κάτω από τρεχούμενο νερό και το αφήνετε να στεγνώσει.  
Μην το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων!

## Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα



### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.  
Όταν δεν χρησιμοποιείται, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε μέσα στο συρτάρι εξαρτημάτων.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

### Καθαρισμός του στίφτη εσπεριδοειδών

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να πλένετε τον κώνο στυψίματος αμέσως μετά τη χρήση από όλες τις πλευρές κάτω από τρεχούμενο νερό.  
Έτσι δεν θα στεγνώσουν και να κολλήσουν τα κατάλοιπα.

## Φύλαξη της συσκευής Εικόνα I4

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Βάζετε το καλώδιο στον χώρο καλωδίου.
- Τοποθετείτε τα εργαλεία για τη φύλαξη στο συρτάρι εξαρτημάτων.
- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ.



### Υπόδειξη

Πριν τη χρήση βγάζετε όλα τα μέρη εξαρτημάτων από το μπολ.  
Τοποθετείτε μόνο τα μέρη που χρειάζεστε.

## Αντιμετώπιση βλαβών



### Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φιν από την πρίζα.

## Βασική συσκευή

### Βλάβη:

Η συσκευή δεν δουλεύει πλέον.

### Πιθανή αιτία:

Προσπαθήσατε να τοποθετήσετε το μπολ στην ενεργοποιημένη συσκευή.

### Αντιμετώπιση:

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

## Εξαρτήματα

### Βλάβη:

Η συσκευή δεν ξεκινά.

### Πιθανή αιτία:

Το εξάρτημα δεν είναι σωστά τοποθετημένο.

### Αντιμετώπιση:

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα σύμφωνα με τις αντίστοιχες υποδείξεις σ' αυτές τις οδηγίες.



### Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Απόσυρση



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

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

## ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο).

Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.

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

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση

| Εργα-<br>λείο                                                                      | Αριθμός<br>στροφών | Χρόνος                              | Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M                  |                                     | <b>Κρεμμύδια, σκόρδο</b><br>Ποσότητα: από 1 κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα, έως 300 g<br>από 1 σκελίδα σκόρδο έως 300 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | υψηλή              |                                     | <b>Κρέας, συκώτι</b><br>(για κιμά κλπ.)<br>Ποσότητα: 50 έως 500 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κύβους.</li> </ul> Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ: <ul style="list-style-type: none"> <li>Βάζετε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο, από που-<br/>λερικά, αλλά και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα<br/>καρυκεύματα μέσα στο μπολ και τα δουλεύετε σε ζύμη.</li> </ul>                                                                                                                                                  |
|    | χαμηλή/<br>υψηλή   | περ.<br>1–2 λεπτά                   | <b>Ζύμη με μαγιά</b><br>το πολύ 500 g αλεύρι<br>25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη<br>225 ml χλιαρό γάλα<br>1 αβγό<br>1 πρέζα αλάτι<br>80 g ζάχαρη<br>60 g λίπος (χλιαρό)<br>Ξύσμα ½ λεμονιού (ή άρωμα λεμονόφλουδας)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το γάλα) μέσα στο μπολ.</li> <li>Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για 10 δευτερό-<br/>λεπτα σε χαμηλό αριθμό στροφών.</li> <li>Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε με υψηλό αριθμό<br/>στροφών.</li> </ul> Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.<br>Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, την αφήνετε να "γίνει" σε ζεστό<br>μέρος. |
|  | υψηλή              | περ.<br>1,5 λεπτό<br>έως<br>2 λεπτά | <b>Γρανίτα από φράουλες</b><br>250 g κατεψυγμένες φράουλες<br>100 g ζάχαρη άχνη<br>180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσκευή<br/>αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει<br/>το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες<br/>παγωτό.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | χαμηλή/<br>υψηλή   |                                     | <b>Μαρέγκα</b><br>Ποσότητα: 2 έως 6 ασπράδια αβγών<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών.</li> </ul> Για το προσεκτικό ανακάτεμα ρυθμίστε χαμηλό αριθμό<br>στροφών.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | χαμηλή/<br>υψηλή   |                                     | <b>Σαντιγί</b><br>Ποσότητα: 200 έως 400 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών.</li> </ul> Για το προσεκτικό ανακάτεμα ρυθμίστε χαμηλό αριθμό<br>στροφών.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir. Cihazı sadece evde gerekli olan işleme miktar ve süreleri için kullanınız.

Bakınız bölüm "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi".

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **Resim 1**). Modeller arasındaki farklılıklar belli edilmiştir.

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Ana cihaz

Resim 1

### 1 Döner şalter

**0/off** = Stop

**M** = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.

Kademeler 1–2, çalışma hızı:

**1** = Düşük devir sayısı – Yavaş

**2** = Yüksek devir sayısı – Hızlı

### 2 Tahrik sistemi

### 3 Aksesuar çekmecesini (Resim 2).

İlgili gözü açmak için, cihazın alt tarafındaki düğmeye basınız ve çekmeceyi dışarı çekiniz. İlgili gözü tamamen dışarı çıkarmak için, hafifçe yukarı kaldırarak eğik konuma getiriniz ve dışarı çekip çıkarınız. İlgili gözü yerine takarken, hafif yukarı doğru eğiniz ve sonra sonuna kadar içeri itiniz.

Cihaz ile çalışırken, aksesuar çekmecesini kapalı tutunuz.

### 4 Kablo gözü

Kap ve aksesuarlar

### 5 Karıştırma kabı

### 6 Kapak

**6a** Tıkaç

**6b** Tıkaç parçası

### 7 Tahrik eksen

## Aletler

### 8 Alet tutucu

### 8a Üiversal bıçak

### 8b Dövme disk

### 9 Disk üniteleri için tutucu disk

### 9a Kesme parçası – kaba (A)

### 9b Kesme parçası – ince (B)

### 9c Raspalama parçası – kaba (C)

### 10 Narenciye sıkma ünitesi

(bazı modellerde)

### 11 Mikser

Eğer mikser teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden sipariş verilebilir.

## Güvenlik bilgileri

### ⚠ Elektrik çarpmaya tehlikesi

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

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

Cihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Çocukların cihaz ile oynamamasına dikkat ediniz.

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

Cihaz her kullandığınızda, işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, monte etmeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda, elektrik fişini daima prizden çıkarınız. Elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin hemen yakınında olmamalıdır.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak onarımlar (örn. hasarlı elektrik kablosunun değiştirilmesi), sadece yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter **0/off** konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir.

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

## Kullanılması

Cihazı ve aksesuarlarını ilk kez kullanmaya başlamadan önce iyice temizleyiniz; bkz. "Temizlenmesi ve bakımı".

## Hazırlanması

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar, kablo gözünden çekip dışarı çıkarınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Cihaz ile çalışırken, aksesuar çekmecesini kapalı tutunuz.



### Önemli bilgiler

- Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız. Cihazı kesinlikle kapları veya bir aleti çevirerek kapatmayınız.
- Cihazı sadece aletler ya da aksesuarlar tamamen monte edildikten sonra devreye sokunuz.

## Kap ve aksesuarlar/aletler



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

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaç (6a) kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.



### **Dikkat!**

Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.

## Üniversal bıçak (8a)

Doğramak, kıymak, karıştırmak ve yoğurmak için kullanılır.



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

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.

Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.

## Çırpma disk (8b)

Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.

### **Resim**

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini yerine oturuncaya kadar alet mesnedinin içine bastırınız.
- Aleti takınız.
  - Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
  - Üniversal bıçağı veya çırpma diskini alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.



### **Dikkat!**

İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.

- Malzemeleri mikserle doldurunuz.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.

## Doğrama üniteleri (9a–9c)



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

Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir. Tutucu disk sadece öngörülmuş tutamak çukurları üzerinden tutunuz.

### **Kesme parçası – kaba (A)**

Şu besinleri kesmek için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız: Salatalık, havuç.

### **Kesme parçası – ince (B)**

Şu besinleri kesmek için, döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız: Salatalık, havuç.

### **Raspalama parçası – kaba (C)**

Şu besinleri raspalamak için, döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız: Elma, havuç, peynir, lahana.

### **Resim D**

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
- İsteddiğiniz üniteyi takma diskine yerleştiriniz. **Ünitenin şekline ve konumuna dikkat edilmelidir (Resim D-5a)!**
- Tutma diskini tahrik eksenine takınız.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.



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

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.

- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.
- Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağız üzerinden doldurunuz.
- Kesilecek uzun ve ince malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz.

### **Dikkat!**

Kabı, kesilmiş veya raspalanmış besinler tutucu diske temas edecek kadar fazlaleşmeden önce boşaltınız.

## Narenciye sıkma ünitesi (10)

### **Resim E**

Örn. portakal, greyfrut, limon gibi narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
- Narenciye presini tahrik eksenine takınız (narenciye presi üzerindeki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalı) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Narenciye suyunu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Meyvelerin suyunun sıkılması için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız ve ilgili meyveyi huni şeklindeki meyve suyu sıkma ünitesinin üzerine bastırınız.

### **Dikkat!**

Kabun dolum seviyesine dikkat ediniz.

Azm. doldurma miktarı: 500 ml.

Kabı zamanında boşaltınız.

### **İşiniz sona erdikten sonra**

- Döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aleti ya da aksesuarı, aşağıdaki tarife göre çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

### **Kabın, aksesuar/alet ile birlikte çıkarılması:**

- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
  - Alet mesnedini, universal bıçak ya da çırpma diski ile birlikte çanakdan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
  - Tutucu disk tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çanakdan dışarı kaldırınız.
  - Tutma diskini çeviriniz ve takılı üniteyi alt taraftan dikkatlice bastırıp çıkarınız (**Resim E**).
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

### **Narenciye presinin çıkarılması:**

- Narenciye presini çevirip çözünüz ve anahtarı çıkarınız.

## Cihazın temizlenmesi ve bakımı



### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

### **Dikkat!**

Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

**Bilgi:** Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.

### **Ana cihazın temizlenmesi**

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.
- Aksesuar çekmecesini musluktan akan su altında durulayınız ve kurumaya bırakınız. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!

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



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

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.

Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.

Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

### **Narenciye sıkma ünitesinin temizlenmesi**

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Meyve suyu sıkma konisini, işiniz sona erdikten hemen sonra, her tarafından musluktan akan su altında temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz.

## Cihazın muhafaza edilmesi

### **Resim**

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Elektrik kablосunu kablo gözü içine yerleştiriniz.
- Aletleri aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.
- Kabi yerine takınız.



### **Bilgi**

Kullanmadan önce, tüm aksesuarları kabin içinden çıkarınız. Sadece gerekli olan parçaları takınız.

## Arıza durumunda yardım



### **Yaralanma tehlikesi!**

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

### **Ana cihaz**

#### **Arıza:**

Cihaz artık çalışmıyor.

#### **Muhtemel nedeni:**

Açık veya çalışmakta olan cihaza kap takılmaya çalışıldı.

#### **Giderilmesi:**

- Döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Kabi yerine takınız.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

### **Aksesuarlar**

#### **Arıza:**

Cihaz harekete geçmiyor.

#### **Muhtemel nedeni:**

Aksesuarlar doğru takılmamış.

#### **Giderilmesi:**

- Döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Aksesuarları, bu kılavuzdaki ilgili talimatlara göre takınız.



### **Önemli not**

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

## Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

## Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda 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.

**EEE yönetmeliğine uygundur**

Değişiklikler olabilir.

## Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi

| Akse-suar | Devir sayısı     | Süre                | Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------|------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | M                |                     | <b>Soğan, sarımsak</b><br>Miktar: bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 grama kadar<br>1 diş sarımsak, 300 grama<br>● Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|           | yüksek           |                     | <b>Et, ciğer</b><br>(kıyma et, tartar vs. için)<br>Miktar: 50–500 gram<br>● Kemikleri, kırıkdağları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz.<br>Eti hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için:<br>● Eti (siğir, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.                                                                      |
|           | düşük/<br>yüksek | yakl.<br>1–2 dakika | <b>Mayalı hamur</b><br>Azami 500 g un<br>25 g maya veya 1 paket kuru maya<br>225 ml ılık süt<br>1 yumurta<br>1 tutam tuz<br>80 g şeker<br>60 g yağ (ılık)<br>½ limonun kabuğu (limon aroması)<br>● Tüm malzemeleri (süt hariç) kabın içine doldurunuz.<br>● Döner şalteri 10 saniye boyunca düşük bir devir sayısına ayarlayınız.<br>● Sütü ilave ediniz ve yüksek devir sayısı ile karıştırınız.<br>İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.<br>Hamur düzgün bir kıvama ulaşınca, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz. |

| Akse-suar                                                                        | Devir sayısı     | Süre                  | Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | yüksek           | yakl.<br>1,5–2 dakika | <b>Çilek kreması</b><br>250 g dondurulmuş çilek<br>100 g pudra şekeri<br>180 ml kaymak (hemen hemen bir küçük kutu dolusu)<br>● Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz.<br>Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaşınca kadar karıştırmaya devam ediniz. |
|  | düşük/<br>yüksek |                       | <b>yumurta akı kreması</b><br>Miktar: 2–6 yumurta akı<br>● Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.                                                                                                                                                         |
|  | düşük/<br>yüksek |                       | <b>Kremşanti</b><br>Miktar: 200–400 gram<br>● Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.                                                                                                                                                                      |



(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

## Yazılı başvurular için adresimiz

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

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



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

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

### GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkının kullanılmasına rağmen malın;
  - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara yakın kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

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

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

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

### BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

### Üretim Yeri

**BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

| Marka | Ürün İsmi             | Belge Numarası | Belge Onay Tarihi |
|-------|-----------------------|----------------|-------------------|
| Bosch | Kahve Makinası        | 54274          | 24.06.2008        |
| Bosch | Dilim Kesici          | 54013          | 23.06.2008        |
| Bosch | EkmeK Kızartma Mak.   | 54237          | 24.06.2008        |
| Bosch | Su Isıtıcı (Kettle)   | 54278          | 24.06.2008        |
| Bosch | Mikser                | 56356          | 10.07.2008        |
| Bosch | Mutfak Robotu         | 56354          | 10.07.2008        |
| Bosch | Kahve Degirmeni       | 54011          | 23.06.2008        |
| Bosch | Tost Makinası         | 54238          | 24.06.2008        |
| Bosch | Kıyma Makinası        | 54007          | 23.06.2008        |
| Bosch | Saç Kurutma Mak.      | 54397          | 25.06.2008        |
| Bosch | Çay Makinası          | 54276          | 24.06.2008        |
| Bosch | Narenciye Sıkacağı    | 54236          | 24.06.2008        |
| Bosch | Mutfak Terazisi       | 54588          | 25.06.2008        |
| Bosch | Banyo Tıraşı          | 54590          | 25.06.2008        |
| Bosch | Elektrikli Saç Maşası | 54360          | 25.06.2008        |
| Bosch | Sarıklı El Süpürgesi  | 54012          | 23.06.2008        |
| Bosch | El Blender            | 56279          | 10.07.2008        |
| Bosch | Utü                   | 56689          | 14.07.2008        |
| Bosch | Blender               | 57226          | 18.07.2008        |
| Bosch | Saç Şekillendirici    | 57144          | 18.07.2008        |
| Bosch | Katı Meyva Sıkacağı   | 57227          | 18.07.2008        |
| Bosch | Masa Aletleri         | 58537          | 08.08.2008        |

### Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 10.00-18.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

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

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

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemten sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



### DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

### YETKİLİ SATICI

### BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

### İmza ve kaşesi

### MALIN

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

### SATICI FİRMANIN

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

Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego, patrz rozdział „Przepisy/składniki/przygotowanie”.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Instrukcja obsługi i użytkowania opisuje różne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **rysunek A**). Różnice są oznaczone.

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

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### Korpus urządzenia

### Rysunek A

#### 1 Przełącznik obrotowy

0/off = stop

M = włączenie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać odpowiedni czas.

Zakresy 1–2, prędkość robocza:

1 = niska liczba obrotów – powoli,

2 = wysoka liczba obrotów – szybko.

#### 2 Napęd

#### 3 Schowek na akcesoria (rysunek B)

W celu otwarcia schowka, nacisnąć przycisk znajdujący się na spodzie urządzenia i wyciągnąć schowek. W celu całkowitego wyciągnięcia schowka, schowek lekko unieść do góry i wyciągnąć. W celu włożenia schowka, schowek lekko unieść do góry i wsunąć aż do oporu.

Urządzenie używać tylko z zamkniętym schowkiem na akcesoria.

#### 4 Schowek na przewód elektryczny

### Miska z wyposażeniem

#### 5 Miska

#### 6 Pokrywa

6a Popychacz

6b Wkładka popychacza

#### 7 Wał napędowy

## Narzędzia

### 8 Nośnik narzędzi

#### 8a Nóż uniwersalny

#### 8b Tarcza do ubijania

### 9 Nośnik wkładek

#### 9a Wkładka do cięcia – grubo (A)

#### 9b Wkładka do cięcia – drobno (B)

#### 9c Wkładka do tarcia – grubo (C)

### 10 Wyciskarka do owoców cytrusowych (w niektórych modelach)

### 11 Mikser

Jeżeli mikser nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym.

## Wskazówki bezpieczeństwa



### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Urządzenie podłączać do gniazdka sieciowego, którego parametry zgodne są z podanymi na tabliczce znamionowej i tak eksploatować.

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

Włączone urządzenie nie pozostawiać bez nadzoru.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Dzieci nie pozostawiać bez nadzoru, aby zapobiec zabawie urządzeniem.

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

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

Elektryczny przewód zasilający nie ocierać o ostre krawędzie i nie kłaść na gorących powierzchniach.

Aby zapobiec zagrożeniu dla zdrowia lub życia, naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego, zlecić tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.

W przypadku przerwy w dopływie prądu elektrycznego urządzenie pozostaje włączone i po przerwie pracuje dalej.

Wypożyczenie i narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (przełącznik obrotowy w pozycji **0/off**) i wyjęciu wtyczki z gniazdka sieciowego.

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

## Obsługa

Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie i wyposażenie, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.

## Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Elektryczny przewód zasilający wyciągnąć ze schowka do odpowiedniej długości.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Urządzenie używać tylko z zamkniętym schowkiem na akcesoria.



### Ważne wskazówki

- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym. Nigdy nie wyłączać urządzenia poprzez kręcenie miski lub jakiegokolwiek narzędzia.
- Urządzenie włączać tylko z całkowicie zamontowanym wyposażeniem lub narzędziami.

## Miska z wyposażeniem/narzędzia



### Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!

*Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza (6a). Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótki czas.*

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



### Uwaga!

*Przy pracy z miską, urządzenie można włączyć tylko wtedy, jeżeli miska jest założona a pokrywa miski jest założona i dokręcona.*

## Nóż uniwersalny (8a)

do rozdrabniania, siekania, ucierania i zagniatania.



### Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

*Nóż uniwersalny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).*

*Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w schowku na akcesoria.*

## Tarcza do ubijania (8b)

do bity śmietany, piany z białek, majonezu.

### Rysunek

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekreślić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wał napędowy włożyć w nośnik narzędzi aż do zatrzasku.
- Założyć narzędzie:
  - Nośnik narzędzi włożyć do miski.
  - Nóż uniwersalny lub tarczę do ubijania nałożyć na nośnik narzędzi i puścić.



### Uwaga!

*Produkty przeznaczone do obróbki wkładać dopiero po założeniu narzędzi.*

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na punkt na misce) i przekreślić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.
- Przełącznik obrotowy nastawić na odpowiednią prędkość.
- W celu dodania składników, przełącznik obrotowy przekreślić do pozycji **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wyspowy.
- Płynne składniki dodawać przez popychacz. Wkładkę popychacza można użyć jako miarę.

## Wkładki do rozdrabniania (9a–9c)



### Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

*Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek!*

*Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek chwycić tylko za przeznaczone do tego wgłębienie.*

### Wkładka do cięcia – grubo (A)

Przełącznik obrotowy nastawić na niską liczbę obrotów w celu cięcia ogórków lub marchwi.

### Wkładka do cięcia – drobno (B)

Przełącznik obrotowy nastawić na wysoką liczbę obrotów w celu cięcia ogórków lub marchwi.

### Wkładka do tarcia – grubo (C)

Przełącznik obrotowy nastawić na wysoką liczbę obrotów w celu tarcia na wiórki jabłek, marchwi, sera lub kapusty.

### Rysunek D

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wał napędowy włożyć do miski.
- Wybraną wkładkę nasadzić na nośnik wkładek. **Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki (rysunek D-5a)!**
- Nośnik wkładek nasadzić na wał napędowy.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.



### Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

*Nie wkładać rąk do otworu wyspowego. Produkty popychać tylko popychaczem.*

- Przełącznik obrotowy nastawić na odpowiednią prędkość.
- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia.
- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem lekko naciskając, bez używania siły.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wyspowy.
- Długie i cienkie produkty dodawać przez popychacz.

### Uwaga!

*Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały nośnika wkładek.*

### Wyciskarka do owoców cytrusowych (10)

**Rysunek E**

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

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- Wał napędowy włożyć do miski.
- Wyciskarkę do owoców cytrusowych nasadzić na wał napędowy (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek sitka musi wejść aż do oporu do wycięcia na uchwycie miski.
- Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
- Do wyciskania owoców, przełącznik obrotowy nastawić na niskie obroty i przycisnąć owoc do stożka wyciskającego.

### Uwaga!

*Zwracać uwagę na stopień napełnienia miski.*

*Maks. ilość: 500 ml.*

*Miskę opróżnić w odpowiednim czasie.*

### Po pracy

- Przełącznik obrotowy nastawić na 0/off.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Narzędzia lub akcesoria zdjąć zgodnie z następującym opisem.
- Wszystkie części wymyć, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.

### Zdjąć miskę z wyposażeniem/narzędziami:

- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć narzędzia:
  - Nośnik narzędzi wyjąć z miski wraz z nożem uniwersalnym lub tarczą do ubijania. Zdjąć narzędzia z nośnika narzędzi.
  - Nośnik wkładek chwycić za przeznaczone do tego wgłębienie i wyciągnąć z miski.
  - Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć nasadzoną wkładkę (rysunek E).
- Miskę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

### Zdjąć wyciskarkę do owoców cytrusowych:

- Odkręcić wyciskarkę do owoców cytrusowych i zdjąć miskę.

### Czyszczenie i pielęgnacja



### Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

### Uwaga!

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

**Wskazówka:** Przy tarcu np. marchwi i czerwonej kapusty, części z tworzywa sztucznego zabarwiają się. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

### Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.
- Schowek na akcesoria wypłukać pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia. Nie myć w zmywarce!

### Czyszczenie miski i wyposażenia



**Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

*Noż uniwersalny chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg). Jeżeli noż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w schowku na akcesoria.*

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń.

Zwracać uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

### Czyszczenie wyciskarki do owoców cytrusowych

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Stożek wyciskający wymyć ze wszystkich stron pod bieżącą wodą najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy resztki nie przyschną.

### Przechowywanie urządzenia

Rysunek

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przewód elektryczny zwinąć w schowku.
- Narzędzia umieścić w schowku na akcesoria.
- Nałożyć miskę.



#### Wskazówka

Przed użyciem urządzenia wyjąć wszystkie części wyposażenia z miski. Założyć tylko potrzebne części.

### Usuwanie drobnych usterek



**Niebezpieczeństwo zranienia!**

*Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.*

### Korpus urządzenia

#### Usterka:

Urządzenie nie pracuje.

#### Możliwa przyczyna:

Próbowano nałożyć miskę na włączone urządzenie.

#### Usuwanie przyczyny:

- Przelącznik obrotowy nastawić na 0/off.
- Nałożyć miskę.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

### Wyposażenie

#### Usterka:

Urządzenia nie włącza się.

#### Możliwa przyczyna:

Wyposażenie nie zostało prawidłowo założone.

#### Usuwanie przyczyny:

- Przelącznik obrotowy nastawić na 0/off.
- Wyposażenie nasadzać zgodnie z opisem instrukcji obsługi.



#### Ważna wskazówka

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

### Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz. U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

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

## Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

## Przepisy/składniki/przygotowanie

| Narzędzie                                                                          | Obroty             | Czas                       | Przepisy/składniki/przygotowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M                  |                            | <b>Cebula, czosnek</b><br>Ilość: od 1 cebuli, poćwiartowanej, do 300 g<br>od 1 ząbka czosnku do 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Siekać, aż do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | wysokie            |                            | <b>Mięso, wątroba</b><br>(na mięso siekane, tatar itd.)<br>Ilość: 50 do 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokroić w kostkę.</li> </ul> Ciasta mięsne, farsze i paszety: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszać, aż do wyrobienia ciasta.</li> </ul>                                                                                                                                                                      |
|    | niskie/<br>wysokie | ok.<br>1–2 min             | <b>Ciasto drożdżowe</b><br>maks. 500 g mąki<br>25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych<br>225 ml letniego mleka<br>1 jajko<br>1 szczypta soli<br>80 g cukru<br>60 g tłuszczu (letniego)<br>otarta skórka z ½ cytryny (aromat skórki cytrynowej) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Wszystkie składniki (poza mlekiem) włożyć do miski.</li> <li>● Przełącznik obrotowy nastawić na 10 sekund na niskie obroty.</li> <li>● Dodać mleka i mieszać na wysokich obrotach.</li> </ul> Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę.<br>Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. |
|  | wysokie            | ok.<br>1,5 min<br>do 2 min | <b>Sorbet truskawkowy</b><br>250 g mrożonych truskawek<br>100 g cukru-pudru<br>180 ml śmietany (prawie 1 kubek) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Wszystkie składniki włożyć do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym przypadku tworzą się grudki.</li> </ul> Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Narzędzie                                                                        | Obroty             | Czas | Przepisy/składniki/przygotowanie                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | niskie/<br>wysokie |      | <b>Piana z białek</b><br>Ilość: 2 do 6 białek z jaj<br>● Ubijać na wysokich obrotach. W celu mieszania nastawić na niskie obroty. |
|  | niskie/<br>wysokie |      | <b>Bitą śmietana</b><br>Ilość: 200 do 400 g<br>● Ubijać na wysokich obrotach. W celu mieszania nastawić na niskie obroty.         |

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

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására, és a háztartásban szokásos ideig használja. Lásd „Receptek/hozzávalók/feldolgozás” fejezet.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivételű készülékek leírását (lásd modell választékot is,  **ábra**). A különbségek jelölve vannak.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

A készülék nem igényel karbantartást.

## A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

Az alapkészülék

 **ábra**

### 1 Forgatható kapcsoló

0/off = stop

M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.

1 – 2 fokozat, munkasebesség:

1 = alacsony fordulatszám – lassú,

2 = magas fordulatszám – gyors.

### 2 Meghajtás

### 3 Tartozék-fiók ( **ábra**)

A fiók kinyitásához nyomja meg a készülék alján található gombot, és húzza ki a fiókot.

A fiók teljes kivételéhez döntse enyhén felfelé és húzza ki. A fiók behelyezéséhez enyhén döntse felfelé, majd ütközésig tolja be.

Munka közben a tartozék fiókot tartsa csukva.

## 4 Kábelrekesz

Tál tartozékokkal

### 5 Tál

### 6 Fédél

6a Tömőeszköz

6b Tömőeszköz-betét

### 7 Meghajtótengely

### Szerszámok

### 8 Szerszámtartó

### 8a Univerzális kés

### 8b Habverőtárcsa

### 9 Tartótárcsa a tárcsabetéteknek

### 9a Vágó-betét – durva (A)

### 9b Vágó-betét – finom (B)

### 9c Örlő-betét – durva (C)

### 10 Citrusgyümölcs-prés (egyes modelleknél)

### 11 Turmixfeltét

Ha a turmixfeltét nincs a normál tartozékok között, akkor megrendelhető a ügyfélszolgálatnál.

## Biztonsági útmutató

### Áramütés veszélye

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

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

Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékos-sággal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

A hálózati csatlakozódugót húzza ki minden használat után, valamint tisztítás és összeszerelés előtt, a helyiség elhagyásakor, és ha zavar lép fel. A csatlakozóvezeték ne legyen éles szélék és forró felületek közvetlen közelében.

A későbbi veszélyek elkerülése érdekében a készülék javításait, mint például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét, csak vevőszolgálatunk végezheti el.

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép.

A tartozékokat és a szerszámot csak akkor cserélje, ha a készülék megállt (forgókapcsoló 0/off állásban) és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.

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

## A készülék kezelése

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

### Előkészítés

- Az alapkészüléket sima, stabil és tiszta felületen állítsa fel.
- A hálózati kábelt a szükséges hosszúságban húzza ki a kábelrekeszből.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Munka közben a tartozék fiókot tartsa csukva.



### Fontos tudnivalók

- A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki. A készüléket soha ne a tál vagy egy szerszám elforgatásával kapcsolja ki.
- A készüléket csak akkor kapcsolja be, ha a szerszámok illetve a tartozékok teljesen fel vannak szerelve.

## Tál tartozékokkal/szerszámmal



### A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba.

A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömőeszközt (6a).

Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik.

Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.



### Figyelem!

A tálban történő munkavégzéshez a készüléket csak felhelyezett tállal és felhelyezett, rácsavart fedéllel szabad bekapcsolni.

## Univerzális kés (8a)

daraboláshoz, aprításhoz, keveréshez és dagasztáshoz.



### Sérülésveszély az éles kés miatt!

Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Ha nem használja az univerzális kést, mindig a tartozékfiókban tárolja.

## Habverőtárcsa (8b)

tejszínhez, tojás habhoz, majonézhez.

### ☑ ábra

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálban lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- A meghajtótengelyt bekattanásig nyomja a szerszámtartóba.
- Szerszám behelyezése:
  - Tegye a szerszámtartót a tálba.
  - Az univerzális kést vagy a habverő-tárcsát tegye a szerszámtartóra és engedje el.



### Figyelem!

A feldolgozandó anyagot mindig csak a szerszámok behelyezése után adja hozzá.

- Töltse be a hozzávalókat.
- Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálban lévő ponton legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban.
- A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót 0/off állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- Folyadék utántöltése a tömőeszközön keresztül történik. A tömőeszköz-betétet mérőpohárként is használható.

## Aprító-betétek (9a–9c)



### Sérülésveszély az éles kés miatt!

A betétek használata során legyen különösen óvatos! A betét tartozéktartóba való behelyezésekor figyeljen a betét formájára és helyzetére. A tartótárcsát csak a kialakított fogóvájtnál fogja meg.

### Vágó-betét – durva (A)

A forgókapcsolót állítsa alacsony fordulatszámra, ha: uborkát, sárgarépat szeletel.

### Vágó-betét – finom (B)

A forgókapcsolót állítsa magas fordulatszámra, ha: uborkát, sárgarépat szeletel.

### Örlő-betét – durva (C)

A forgókapcsolót állítsa magas fordulatszámra, ha: almát, sárgarépat, sajtot, fehérkáposztát reszel.

#### Ábra

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálon lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
  - Tegye a meghajtótengelyt a tálba.
  - Tegye a kívánt betétet a tartótárcsába.
- Ügyeljen a betét formájára és helyzetére (D-5a ábra)!**
- Tegye a tartótárcsát a meghajtótengelyre.
  - Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő nyílon legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő részbe ütközésig.



### Sérülésveszély az éles kés miatt!

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántöltéshoz csak a tömőeszközt használja.

- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- Töltse be a szeletelni- vagy reszelőanyagot.
- A szeletelni- vagy reszelőanyagot csak a tömőeszköz enyhe megnyomásával tolja be.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltsse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- A hosszú és vékony szeletelnyílót a tömőeszközhöz keresztül töltsse be.

### Figyelem!

Üritse ki a tálat, mielőtt a szeletelni- és reszelőanyag elérné a tartótárcsát.

## Citrusgyümölcs-prés (10)

## Ábra

citrusfélék, pl. narancs, grapefruit, citrom préseléséhez.

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálon lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Tegye a meghajtótengelyt a tálba.
- Tegye fel a citrusgyümölcs-prést a meghajtótengelyre (a citrusgyümölcs-présen lévő nyíl a tálon lévő nyílon legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A szűrőkosáron lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő részbe ütközésig.
- Tegye fel a préselő kúpot és nyomja be.
- Gyümölcsök kifacsarásához állítsa a forgókapcsolót alacsony fordulatszámra, és a gyümölcsöt nyomja a préselő kúpra.

### Figyelem!

Ügyeljen a tál töltési szintjére.

Max. mennyiség: 500 ml.

A tálat időben ürítse ki.

### A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa 0/off állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A számszámokat ill. a tartozékokat az alábbi leírásnak megfelelően vegye le.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

### Vegye le a tálat a tartozékkal/szerszámmal:

- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Szerszám kivétele:
  - Vegye ki a tálból a szerszámtartót az univerzális késsel és a habverő-tárcsával. Vegye le a szerszámot a szerszámtartóról.
  - Fogja meg a tartótárcsát a fogóvájtnál és emelje ki a tálból.
  - Fordítsa meg a tartótárcsát és a betétet óvatosan nyomja ki alulról (E ábra).
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

### Vegye le a citrusgyümölcs-prést:

- Csavarja le a citrusgyümölcs-prést és vegye le a tálat.

## Tisztítás és ápolás



### Áramütés veszélye!

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

**Figyelem!**

A készülék felülete megsérülhet.  
Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

**Megjegyzés:** A műanyag alkatrészekeken elszíneződések jöhetnek létre, pl. répa és vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

**Az alapgép tisztítása**

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószeret.
- A készüléket ezután törölje szárazra.
- A tartozék-fiókot folyó vízzel öblítse le, majd hagyja megszáradni.  
Ne tisztítsa mosogatógépben!

**Tál és tartozékok tisztítása****Sérülésveszély az éles kés miatt!**

Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Ha nem használja az univerzális kést, mindig a tartozékfiókban tárolja.

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

**Citrusgyümölcs-prés tisztítása**

Minden alkatrész tisztítható mosogatógépben. Legjobb, ha a préselő kúpot közvetlenül a használat után minden oldalról folyó vízben leöblíti. Így nem száradnak rá ételmaradékok.

**A készülék tárolása**

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A kábelt a kábelrekeszben tárolja.
- A szerszámokat a tartozék-fiókban tárolja.
- Helyezze fel a tálat.

**Megjegyzés**

Használat előtt az összes tartozékot vegye ki a tálból. Csak a szükséges tartozékokat helyezze be.

**Segítség üzemzavar esetén****Sérülésveszély!**

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót.

**Alapgép****Hibajelenség:**

A készülék nem működik.

**Lehetséges ok:**

A tálat a bekapcsolt készülékre próbálta meg felhelyezni.

**A hiba elhárítása:**

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Helyezze fel a tálat.
- Helyezze ismét üzembe a készüléket.

**Tartozékok****Hibajelenség:**

A készülék nem indul el.

**Lehetséges ok:**

A tartozék nincs megfelelően feltéve.

**A hiba elhárítása:**

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- A tartozékot a jelen útmutató idevonatkozó útmutatásainak megfelelően tegye fel.

**Fontos tudnivaló**

Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálathoz.

**Ártalmatlanítás**

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

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

**Garanciális feltételek**

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111. 10.) BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelelően.

A módosítás jogát fenntartjuk.

## Receptek/hozzávalók/feldolgozás

| Szer-számok                                                                        | Fordulat-szám      | Idő                 | Receptek/hozzávalók/feldolgozás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M                  |                     | <b>Hagyma, fokhagyma</b><br>Mennyiség: 1 hagymától, negyedelve, 300 g mennyiségig<br>1 gerezd fokhagymától, 300 g-ig <ul style="list-style-type: none"> <li>● A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | magas              |                     | <b>Hús, máj</b><br>(darált húshoz, tatár beefsteakhez stb.)<br>Mennyiség: 50 g–500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● A csontokat, a porcogókat, a bőrt és az inakat távolítsa el.<br/>A húst vágja kockákra.</li> </ul> Hűtészta, töltelékek és pástétomok előállítása: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Hús (marha, sertés, borjú, szárnyas, de a hal is stb.) a további összetevőkkel és a fűszerekkel együtt tegye a tálba és dolgozza fel egy masszává.</li> </ul>                                                                                                            |
|    | alacsony/<br>magas | kb.<br>1–2 perc     | <b>Kelt tészta</b><br>max. 500 g liszt<br>25 g élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő<br>225 ml langyos tej<br>1 db tojás<br>1 csipet só<br>80 g cukor<br>60 g zsír (langyos)<br>Egy fél citrom héja (citromaroma) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tegye az összes hozzávalót (a tej kivételével) a tálba.</li> <li>● A forgókapcsolót 10 másodpercre állítsa alacsony fordulatszámra.</li> <li>● Adja hozzá a tejet és magas fordulatszámon keverje meg.</li> </ul> Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon.<br>Ha a tészta láthatóan sima, meleg helyen kelessze. |
|    | magas              | kb.<br>1,5–2 percig | <b>Eperszorbet</b><br>250 g fagyasztott eper<br>100 g porcukor<br>180 ml tejszín (1 jó bögrényi) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Minden hozzávalót tegyen be a tálba. Azonnal kapcsolja be, mert különben csomós lesz. Addig keverje, amíg krémallagú fagyalt lesz belőle.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | alacsony/<br>magas |                     | <b>Tojáshab</b><br>Mennyiség: 1–2 tojásfehérje <ul style="list-style-type: none"> <li>● Magas fordulatszámon verje habbá. A hozzákeveréshez alacsony fordulatszámot állítson be.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | alacsony/<br>magas |                     | <b>Tejszínhab</b><br>Mennyiség: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Magas fordulatszámon verje habbá. A hozzákeveréshez alacsony fordulatszámot állítson be.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу. Дивіться розділ «Рецепти/Інгредієнти/Переробка».

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Дана інструкція з використання описує різні моделі (дивіться також огляд моделей, **малюнок 1**).

На відмінності вказується.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передайте іншим користувачам разом з приладом інструкцію з використання.

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами. Прилад не потребує технічного догляду.

## Короткий огляд

**Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.**

**Головний блок приладу Малюнок 1**

### 1 Перемикач

**0/off** = стоп

**M** = Імпульсний режим з найвищою швидкістю, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.

Ступені 1–2, робоча швидкість:

**1** = низька швидкість обертання – повільно,

**2** = висока швидкість обертання – швидко.

### 2 Привід

### 3 Бокс для аксесуарів (малюнок 2)

Щоб відкрити бокс, натисніть кнопку знизу приладу та вийміть бокс.

Щоб виняти бокс повністю, підніміть його злегка доверху, а потім витягніть.

Щоб вставити бокс, підніміть його злегка доверху, а потім вставте до упору.

Під час роботи з приладом тримайте бокс з аксесуарами закритим.

### 4 Відсік для кабелю

## Чаша з аксесуарами

### 5 Чаша

### 6 Кришка

**6a** Штовхач

**6b** Вставка до штовхача

### 7 Вал приводу

## Насадки

### 8 Вал для кріплення насадок

### 8a Універсальний ніж

### 8b Диск для збивання

### 9 Диск для кріплення вставок

### 9a Вставка для нарізання – крупно (A)

### 9b Вставка для нарізання – мілко (B)

### 9c Вставка для шаткування – крупно (C)

### 10 Прес для цитрусових

(в деяких моделях)

### 11 Міксер

Якщо міксер не входить до комплекту, тоді Ви можете замовити його через службу сервісу.

## Вказівки з безпеки



### Небезпека удару струмом

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на таблиці з технічними характеристиками.

Користуйтеся приладом лише за умови відсутності пошкоджень електропроводу та приладу.

Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.

Тримайте прилад подалі від дітей.

Не залишайте дітей без нагляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом.

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

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

Провід не слід розташовувати безпосередньо біля гострих країв та гарячих поверхонь.

Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого проводу, проводиться лише нашою службою сервісу, тому що це дозволяє уникнути ризиків.

Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову.

Перед тим, як міняти насадки та аксесуари, слід обов'язково дочекатися повної зупинки приладу (перемикач на 0/off) та виїняти штепсельну вилку із розетки. Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

## Робота з блендером

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

### Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній, стабільній та чистій поверхні.
- Витягніть електрокабель на бажану довжину із кабельного відсіку.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.
- Під час роботи з приладом тримайте бокс з аксесуарами закритим.



### Важливі вказівки

- Для вмикання та вимикання приладу користуйтеся лише перемикачем. Не вимикайте ніколи приладу, повертаючи чашу чи насадку.
- Вмикайте прилад лише з повністю вставленими на місце насадками чи аксесуарами.

## Чаша з аксесуарами/приладдям



### Небезпека поранення обертовими насадками!

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди штовхачем (6a). Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу.



### Увага!

Під час переробки продуктів в чаші прилад можна вмикати лише з установленою на головному блоці чашею з закритою та закрученою кришкою.

## Універсальний ніж (8a)

Для подрібнення, січення, перемішування і вимішування.



### Небезпека поранення гострими ножами!

Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий край ручки.

Універсальний ніж повинен завжди лежати в боксі для аксесуарів, якщо Ви ним не користуєтесь.

## Диск для збивання (8b)

вершків, білків, майонезу.

### Малюнок 9

- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Вал приводу зафіксуйте в тримачеві для аксесуарів.
- Вставте насадку:
  - Вставте в чашу вал для кріплення насадок.
  - Вставте в тримач універсальний ніж або диск для збивання і потім відпустіть його.



### Увага!

Завантажуйте інгредієнти для переробки лише після установки насадок.

- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти точки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докладати інгредієнти, установіть перемикач на 0/off.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Додавайте рідину через штовхач. Вставку до штовхача можна використовувати в якості мірного стаканчика.

## Вставки для нарізання (9a–9c)



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

*Будьте особливо обережні під час роботи з вставками!*

*Звертайте увагу на форму та розташування вставки під час її вставляння до диску для кріплення вставок.*

*Диск для кріплення вставок можна брати лише за відповідні прорізи для захвату.*

### **Вставка для нарізання – крупно (А)**

Ввімкніть перемикач на низьку швидкість для нарізання: огірків, моркви.

### **Вставка для нарізання – мілко (В)**

Ввімкніть перемикач на високу швидкість для нарізання: огірків, моркви.

### **Вставка для шаткування – крупно (С)**

Ввімкніть перемикач на високу швидкість для шаткування: яблука, моркви, сиру, білокачанної капусти.

### **Зображення**

- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Вал приводу зафіксуйте в чаші.
- Вставте бажану вставку в диск для кріплення вставок.

### **Звертайте увагу на форму та розташування вставки (Малюнок D-5a)!**

- Зафіксуйте диск для кріплення вставок на валу приводу.
- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен ввійти до упору в прорізи ручки чаші.



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

*Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди лише штовхачем.*

- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування.
- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, не натискаючи сильно.

- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Продукти довгої тонкої форми завантажуйте через штовхач.

### **Увага!**

*Вийміть продукти із чаші перед тим, як нарізані чи нашатковані продукти наповнять її до диска для кріплення вставок.*

## Прес для цитрусових (10)

### **Малюнок**

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

- Вставте чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Вал приводу зафіксуйте в чаші.
- Зафіксуйте прес для цитрусових на валу приводу (стрілка на пресі для цитрусових напроти стрілки на чаші) та поверніть за годинною стрілкою. Носик на фільтрі сита повинен ввійти до упору в прорізи ручки чаші.
- Вставте конус преса та притисніть його злегка.
- Для вичавлювання фруктів ввімкніть перемикач на низьку швидкість і притисніть фрукт до конусу для вичавлювання.

### **Увага!**

*Слідкуйте за станом наповнення чаші.*

*Макс. завантаження: 500 г.*

*Випорожніть чашу своєчасно.*

## Після роботи

- Установіть перемикач на 0/off.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Знімайте насадки та аксесуари у відповідності з наступним описанням.
- Почистіть всі деталі, дивіться «Чистка і догляд».

### **Знімання чаші з аксесуарами/насадками:**

- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.
- Вийміть насадки:
  - Вийміть тримач насадок разом з універсальним ножем, диском для збивання із чаші.
  - Зніміть насадку з тримача.
  - Диск для кріплення вставок та візьміть за прорізи для захвату та вийміть із чаші.

- Переверніть диск для кріплення вставок та вийміть вставку знизу, обережно на неї натиснувши (малюнок 3).
- Поверніть чашу проти годинної стрілки та зніміть.

### Знімання пресу для цитрусових:

- Відкрутіть прес для цитрусових та вийміть чашу.

## Чистка і догляд



### Небезпека враження електричним током!

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

### Увага!

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

**Вказівка:** При шаткуванні моркви, червоної капусти та подібного на пластмасових елементах утворюється червоний наліт, який можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

### Чистка головного блоку приладу

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протерти основний прилад вологою ганчіркою. За потреби можна користуватися невеликою кількістю м'якого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.
- Бокс для аксесуарів промийте під проточною водою та висушіть. Не мийте в посудомийній машині!

### Чистка чаші з аксесуарами



### Небезпека поранення гострими ножами!

Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий край ручки.

Універсальний ніж повинен завжди лежати в боксі для аксесуарів, якщо Ви ним не користуєтесь.

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині.

Компоненти із пластмаси в посудомийній машині за затискати, так як вони можуть деформуватися.

## Чистка преса для цитрусових

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Прес для цитрусових найкраще відразу ж після використання прополоскати з усіх сторін під проточною водою. Таким чином залишки не присохнуть до преса.

## Зберігання приладу Малюнок 3

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.
- Покладіть насадки до боксу для аксесуарів.
- Вставте чашу.



### Вказівка

Перед використанням вийміть всі аксесуари із чаші. Вставляйте лише необхідні аксесуари.

## Допомога у разі неполадок



### Небезпека поранення!

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

## Основний блок приладу

### Неполадка:

Прилад не працює.

### Можлива причина:

Спроба вставити чашу в блок ввімкнутого приладу.

### Усунення неполадки:

- Установіть перемикач на 0/off.
- Вставте чашу.
- Продовжте роботу з приладом.

## Комплектуючі елементи

### Неполадка:

Прилад не вмикається.

### Можлива причина:

Аксесуар неправильно вставлений.

### Усунення неполадки:

- Установіть перемикач на 0/off.
- Вставте аксесуар згідно відповідних вказівок цієї інструкції.



### Важлива вказівка

Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку.

## Утилізація



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади. Відпрацьовані батарейки здавайте до громадських збиральних пунктів або спеціалізованих магазинів.

## Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будьяку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

## Рецепти/Інгредієнти/Переробка

| Приладдя                                                                           | Швидкість         | Тривалість        | Рецепти/Інгредієнти/Переробка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | М                 |                   | <b>Цибуля, часник</b><br>Кількість: від 1 цибулини (розрізати на 4 частини) до 300 г від 1 зубчика часнику до 300 г<br>● Посічіть до бажаного ступеня подрібнення.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | висока            |                   | <b>М'ясо, печінка</b><br>(для м'ясного фаршу, сирого біфштексу тощо)<br>Кількість: 50 г – 500 г<br>● Видаліть кістки, хрящі, шкіру та сухожилля. Наріжте м'ясо кубиками.<br>Приготування м'ясних фаршів, начинки та паштетів:<br>● М'ясо (яловичина, свинина, телятина, птиця, а також риба тощо) разом із іншими інгредієнтами та приправами покладіть в чашу та посічіть до бажаної консистенції.                                                                                                                                |
|  | низька/<br>висока | прибл.<br>1–2 хв. | <b>Дріжджове тісто</b><br>макс. 500 г борошна<br>25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів<br>225 мл теплого молока<br>1 яйце<br>1 пучка солі<br>80 г цукру<br>60 г жиру (теплого)<br>цедро ½ лимону (лимонний аромат)<br>● Завантажте всі інгредієнти (крім молока) до чаші.<br>● Перемикач ввімкніть на 10 секунд на низьку швидкість.<br>● Додайте молоко та перемішайте на високій швидкості.<br>Інгредієнти повинні бути одної температури.<br>Вимішане до однорідної консистенції тісто ставлять в тепле місце для бродіння. |

| Приладдя                                                                         | Швидкість         | Тривалість                        | Рецепти/Інгредієнти/Переробка                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | висока            | прибл.<br>від 1,5 хв.<br>до 2 хв. | <b>Сунічний шербет</b><br>250 г заморожені суниці<br>100 г цукру-пудри<br>180 мл вершків (1 неповний стакан)<br>● Усі інгредієнти покладіть в чашу.<br>Слід негайно приступити до переробки, інакше утворяться грудочки. Перемішуйте до утворення морозива кремової консистенції. |
|  | низька/<br>висока |                                   | <b>Збиті білки</b><br>Кількість: від 2 до 6 білків<br>● Збивайте на високій швидкості.<br>Для підмішування ввімкніть низьку швидкість.                                                                                                                                            |
|  | низька/<br>висока |                                   | <b>Збиті вершки</b><br>Кількість: 200 г – 400 г<br>● Збивайте на високій швидкості.<br>Для підмішування ввімкніть низьку швидкість.                                                                                                                                               |

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве. С помощью этого электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Смотрите раздел «Рецепты/Компоненты/Переработка».

Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора. В данной инструкции описываются комбайны различных исполнений (смотрите также обзор различных моделей комбайнов, **рисунок И**). Отличия обозначены соответствующим образом.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании.

## Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Основной блок электроприбора

Рисунок **А**

### 1 Поворотный выключатель

**0/off** = выключено,

**M** = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов. Положения 1–2 = скорость работы:

**1** = самое низкое число оборотов – медленная скорость,  
**2** = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.

### 2 Привод

### 3 Бокс для принадлежностей (рисунок **Б**)

Чтобы открыть бокс, нажмите на кнопку внизу на приборе, и выдвиньте бокс. Чтобы извлечь бокс полностью, приподнимите его слегка, а потом извлеките его. Вставляя бокс обратно, приподнимите его слегка, а потом вставьте до упора.

Во время работы с прибором бокс для принадлежностей должен быть закрыт.

## 4 Отделение для электрошнура

### Смесительная чаша с принадлежностями

#### 5 Смесительная чаша

#### 6 Крышка

##### 6a Толкатель

##### 6b Вставка в толкатель

#### 7 Приводная ось

#### Насадки

#### 8 Держатель для насадок

#### 8a Универсальный нож

#### 8b Диск-сбивалка

#### 9 Диск для крепления вставок

#### 9a Резальная вставка – крупно (A)

#### 9b Резальная вставка – мелко (B)

#### 9c Терочная вставка – крупно (C)

#### 10 Соковыжималка для цитрусовых (в некоторых моделях)

#### 11 Миксер

Если в комплекте поставки нет миксера, то его можно заказать через Службу сервиса.

## Указания по технике безопасности



**Существует опасность поражения электрическим током**

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.

Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

Не подпускайте детей близко к электроприбору.

Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует извлекать после каждого использования электроприбора, перед его чисткой и сборкой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт бытового электроприбора (например, замена порежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать.

Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки электроприбора (поворотный выключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки.

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

## Эксплуатация

Перед использованием кухонного комбайна и принадлежностей в первый раз их следует тщательно почистить (см. раздел «Чистка и уход»).

### Подготовка

- Поставьте основной блок электроприбора на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур из отделения для его хранения на необходимую Вам длину.
- Вставьте вилку в розетку.
- Во время работы с прибором бокс для принадлежностей должен быть закрыт.



### Важная информация

- Выключайте и включайте прибор только с помощью поворотного выключателя. Никогда не выключайте прибор поворотом чаши или насадки.
- Включайте прибор только после полной установки насадок или принадлежностей.

## Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки



### **Опасность травмирования вращающимися насадками!**

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда пользуйтесь толкателем (6а). После выключения привод работает еще некоторое время по инерции. Насадки можно заменять только после полной остановки привода.



### **Внимание!**

При выполнении работ с использованием смесительной чаши электроприбор можно включить только в случае, если чаша установлена и зафиксирована на основном блоке электроприбора и крышка установлена на чашу и прочно закручена.

## Универсальный нож (8а)

для измельчения, перемешивания и замешивания.



### **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

Универсальный нож можно брать только за пластмассовую часть ручки. Универсальный нож должен всегда лежать в боксе для принадлежностей, если Вы им не пользуетесь.

## Диск-сбивалка (8b)

для приготовления взбитых сливок, белков и майонеза.

### **Рисунок 9**

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Зафиксируйте приводную ось в держателе для насадок, нажав до упора.
- Установите насадку:
  - Вставьте в смесительную чашу держатель для насадок.
  - Насадите на держатель универсальный нож или диск-сбивалку и отпустите их.



### **Внимание!**

Предназначенные для переработки продукты всегда следует загружать после установки насадок.

- Загрузите продукты.
- Закройте чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать с точкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки чаши.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Жидкости можно заливать через толкатель. Вставку в толкателе можно использовать в качестве мерного стаканчика.

## Вставки для измельчения (9а–9с)



### **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

Соблюдайте большую осторожность во время работы со вставками! Обращайте внимание на форму и положение вставки, вставляя ее в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого отверстия для захвата.

## Резальная вставка – крупно (А)

Поворотный выключатель установите на низкую скорость для нарезания: огурцов, моркови.

## Резальная вставка – мелко (В)

Поворотный выключатель установите на высокую скорость для нарезания: огурцов, моркови.

## Терочная вставка – крупно (С)

Поворотный выключатель установите на высокую скорость для терки: яблок, моркови, сыра, белокочанной капусты.

**Рисунок D**

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте приводную ось в чашу.
- Вставьте нужную вставку в диск для крепления вставок. **Обращайте внимание на форму и положение вставки (рисунок D-5a)!**
- Установите диск для крепления вставок на приводную ось.
- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки чаши.



**Опасность травмирования  
об острые лезвия ножа!**

Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов.

Для подталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.

- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования.
- Продукты, предназначенные для нарезания или шинкования, следует лишь слегка подталкивать толкателем.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Длинные и тонкие продукты лучше загружать через толкатель.

**Внимание!**

Смесительную чашу следует опорожнять прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до диска для крепления вставок.

**Соковыжималка****для цитрусовых (10) Рисунок E**

для получения сока из таких фруктов, как апельсина, грейпфруты, лимоны.

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.

- Вставьте приводную ось в чашу.
- Установите цитрусовую соковыжималку на приводную ось (стрелка на цитрусовой соковыжималке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните ее по часовой стрелке. Носик фильтра должен войти до упора в прорезь ручки чаши.
- Установите конус соковыжималки и прижмите его.
- Для отжима фруктов установите поворотный выключатель на низкую скорость и прижмите фрукт к отжимному конусу.

**Внимание!**

Следите за состоянием наполнения чаши.

Макс. количество: 500 г

Приемную емкость следует своевременно опорожнять.

**По окончании работы**

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимайте насадки и принадлежности согласно следующему описанию.
- Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

**Снятие смесительной чаши с принадлежностями/насадками:**

- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите насадку:
  - Извлеките из смесительной чаши держатель для насадок вместе с универсальным ножом. Снимите насадку с держателя насадок.
  - Извлеките из чаши диск для крепления вставок взяв его за предусмотренные для этого отверстия для захвата.
  - Переверните диск для крепления вставок и, осторожно нажав, извлеките вставку с нижней стороны (рисунок E).
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.

**Снятие цитрусовой соковыжималки:**

- Открутите соковыжималку и снимите чашу.

## Чистка и уход



### **Опасность поражения электрическим током!**

*Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.*

### **Внимание!**

*Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.*

**К Вашему сведению:** при переработке, например, моркови или краснокочанной капусты на пластмассовых деталях электроприбора появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

### **Чистка основного блока**

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.
- Промойте бокс для принадлежностей в проточной воде и высушите его. Нельзя мыть в посудомоечной машине!

### **Чистка смесительной чаши и принадлежностей**



### **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

*Универсальный нож можно брать только за пластмассовую часть ручки. Универсальный нож должен всегда лежать в боксе для принадлежностей, если Вы им не пользуетесь.*

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

## **Чистка соковыжималки для цитрусовых**

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего помыть со всех сторон в проточной воде сразу после использования. В этом случае остатки фруктовой мякоти не присохнут к конусу.

## **Хранение электроприбора**

### **Рисунок 6**

- Извлеките вилку из розетки.
- Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения.
- Уложите насадки в бокс для принадлежностей.
- Установите на место смесительную чашу.



### **Указание:**

Перед повторным использованием электроприбора из смесительной чаши следует извлечь все принадлежности. Крепиться к основному блоку должны только те детали, которыми Вы будете пользоваться.

## **Помощь при устранении неисправностей**



### **Опасность травмирования!**

*Перед тем как приступить к устранению неисправности, извлеките вилку из розетки.*

### **Основной блок**

#### **Неисправность:**

Прибор прекратил работу.

#### **Возможная причина:**

Была попытка вставить чашу в блок включенного прибора.

#### **Устранение:**

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Установите на место смесительную чашу.
- Продолжите работу с бытовым прибором.

## Принадлежности

### Неисправность:

Электроприбор не включается.

### Возможная причина:

Принадлежность неправильно вставлена.

### Устранение:

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Вставляйте принадлежности согласно соответствующим указаниям данной инструкции.



### Важная информация

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

## Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

## Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## Рецепты/Компоненты/Переработка

| Насадки                                                                            | Скорость | Время | Рецепты/Компоненты/Переработка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | M        |       | <b>Репчатый лук, чеснок</b><br>Количество: от одной луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г;<br>от одного зубчика чеснока до 300 г.<br>● Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.                                                                                                                                                                                                                         |
|  | высокая  |       | <b>Мясо, печень</b><br>(для получения рубленого фарша, паштетов и пр.)<br>Количество: 50–500 г<br>● Удалите кости, хрящи, сухожилия, кожу и нарежьте мясо кусочками.<br>Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов:<br>● Загрузите в рабочую емкость мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, можно также рыбу и пр.), добавьте необходимые компоненты и приправы и перерабатывайте, пока не получится однородная масса. |

| Насадки                                                                           | Скорость           | Время              | Рецепты/Компоненты/Переработка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | низкая/<br>высокая | ок.<br>1–2 мин     | <b>Дрожжевое тесто</b><br>Макс. 500 г муки,<br>25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей<br>225 мл теплого молока,<br>1 яйцо,<br>1 щепотка соли<br>80 г сахара<br>60 г жира (слегка теплого)<br>цедра с половины лимона (или лимонная ароматизирующая добавка) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Загрузите все компоненты (кроме молока) в чашу.</li> <li>● Поворотный выключатель установите на 10 секунд на низкую скорость.</li> <li>● Добавьте молоко и перемешайте все на высокой скорости.</li> </ul> Все компоненты должны иметь одинаковую температуру. Если тесто стало гладким, поставьте его в теплое место для подъема. |
|   | высокая            | ок.<br>1,5 – 2 мин | <b>Мягкое мороженое на молочной основе с добавлением клубники</b><br>250 г свежемороженой клубники<br>100 г сахарного песка<br>180 мл сливок (примерно один стакан). <ul style="list-style-type: none"> <li>● Все компоненты загрузите в рабочую емкость. Комбайн немедленно включите, иначе образуются комки. Перемешивайте все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                       |
|   | низкая/<br>высокая |                    | <b>Взбитые белки</b><br>Количество: 2–6 белков. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Взбейте на высокой скорости. Для подмешивания включите низкую скорость.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | низкая/<br>высокая |                    | <b>Взбитые сливки</b><br>Количество: 200–400 г <ul style="list-style-type: none"> <li>● Взбейте на высокой скорости. Для подмешивания включите низкую скорость.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

# Гарантийный талон



# BOSCH

Разработано для жизни

## ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

### Малый бытовой прибор с электродвигателем

Изделие \_\_\_\_\_  
Данный гарантийный талон распространяется на следующие  
виды продукции: кухонные комбайны, резки, блендеры, мик-  
серы, измельчители, мисорубки, соковыжималки, кофемолки  
и аналогичные им.

Модель \_\_\_\_\_

Заводской номер FD \_\_\_\_\_

Дата покупки \_\_\_\_\_

Подпись продавца \_\_\_\_\_

Штамп магазина

Претензий по внешнему виду  
и комплектности не имею.

Подпись покупателя: \_\_\_\_\_

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ

(заполняется Службой Сервиса)

Счет/акт выполненных работ \_\_\_\_\_

Счет/акт выполненных работ \_\_\_\_\_

Счет/акт выполненных работ \_\_\_\_\_

 Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию о сертификации наших приборов, а также данные о наличии и местонахождении авторизованных сервисных центров, Вы можете получить в любой из наших представительств. Организация: ООО «БСК Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2793, факс: (495) 737-2798.

## Прием заявок на ремонт в г. Москве:

☎ (495) 737-2961

## Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге:

☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обратной стороне талона, а также в Интернет: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

## Гарантия изготовителя

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

## Внимание! Важная информация для потребителей

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

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе неустойчивости параметров электросети, отклоненных ГОСТ 13109-97.

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

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службой сервиса.

## Информация о сервисе

В периоды послегарантийного гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги\*. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте талона.

Срок службы приборов (кроме кухонных комбайнов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов составляет 10 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

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



| أداة العمل                                                                          | عدد اللفات  | الوقت                    | وصفات/مكونات/طريقة التحضير                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | M           |                          | <b>البصل والثوم</b><br>الكمية: ابتداء من بصلة واحدة. يقطع البصل إلى أربع أجزاء.<br>أقصى كمية 300 غرام<br>ابتداء من فص ثوم واحدة. أقصى كمية 300 غرام<br>• يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.                                                                                                                                                                               |
|   | مرتفع       | حوالي من 1,5 إلى 2 دقيقة | <b>اللحم والكبد</b><br>(اللحم المفروم، لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ (التنار))<br>الكمية: حوالي من 50 إلى 500 غرام<br>• ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة.<br>عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة:<br>• يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى وتعجن معا |
|   | مرتفع       |                          | <b>كرمية بوظة الفراولة</b><br>250 غرام فراولة مجمدة<br>100 غرام سكر بودرة<br>180 ميلي لتر قشدة (حوالي كوب)<br>• توضع كافة المكونات في الوعاء وتخلط فوراً. حتى لا تتجمد بعض القطع. ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.                                                                                                                                                                  |
|   | منخفض/مرتفع |                          | <b>خفق بياض البيض النيئ</b><br>الكمية: من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ<br>• تخفق المكونات اضبط الجهاز على عدد لفات مرتفعة. بينما يضبط الجهاز على عدد لفات منخفضة لخلط المكونات.                                                                                                                                                                                                                     |
|  | منخفض/مرتفع |                          | <b>القشدة</b><br>الكمية: من 200 إلى 400 غرام<br>• تخفق المكونات اضبط الجهاز على عدد لفات مرتفعة. بينما يضبط الجهاز على عدد لفات منخفضة لخلط المكونات.                                                                                                                                                                                                                                       |

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

## إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع Off/0
- قم بتركيب أداة العمل بشكل صحيح طبقاً للتعليمات الواردة بهذا الكتيب.

## تنبيه هام!

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة عدم القدرة على إزالة الأعطال.



## خطر التعرض للإصابة!

يجب قبل إزالة أية أعطال فصل التيار الكهربائي بنزع القابس من المقبس.

## الجهاز الرئيسي

## العطل:

الجهاز يفصل نفسه من تلقاء ذاته أثناء الاستعمال.

## الأسباب المحتملة:

تم محاولة تركيب الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.

## إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع Off/0
- قم بتركيب الوعاء.
- أعد تشغيل الجهاز.

## الملحقات

## العطل:

الجهاز لا يبدأ في العمل.

## الأسباب المحتملة:

لم يتم تركيب أدوات العمل بالطريقة الصحيحة.

## تنبيهات متعلقة بالتخلص من

## الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

## الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق مثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

## وصفات/مكونات/طريقة التحضير

| وصفات/مكونات/طريقة التحضير                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | الوقت           | عدد اللفات  | أداة العمل |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|------------|
| <p><b>عجين بالخميرة</b></p> <p>أقصى كمية: 500 غرام طحين</p> <p>20 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة</p> <p>220 ملي لتر حليب دافئ</p> <p>1 بيضة</p> <p>قليل من الملح</p> <p>80 غرام سكر</p> <p>60 غرام سمن (دافئ)</p> <p>● ضع كافة المكونات (فيما عدا الحليب) في الوعاء.</p> <p>● أدر مفتاح التشغيل الدوار على عدد لفات منخفضة لمدة 10 ثوان.</p> <p>● أضف الحليب ثم شغل الجهاز على عدد لفات مرتفعة.</p> <p>قشرة نصف ليمونة، مبشورة (رائحة الليمون) يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة. يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجينة ناعمة الملمس ويترك في مكان دافئ حتى تختمر.</p> | حوالي 1-2 دقيقة | منخفض/مرتفع |            |

## تنظيف هيكل الجهاز

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- نظف هيكل الجهاز بفوطة مبللة. ويمكنك أيضاً استخدام القليل من منظف صناعي سائل إذا كانت هناك ضرورة تستدعي ذلك.
- جفف الجهاز باستخدام فوطة مناسبة.
- قم بتنظيف درج الملحقات تحت الماء المناسب من الصنبور ثم قم بتجفيفه. الدرج غير مهيأ للغسيل في غسالة الأواني.

## تنظيف الوعاء والأدوات

### خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة!



لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي  
يجب حفظ السكين متعدد الاستخدامات في درج أدوات العمل بعد الانتهاء من استخدامه.  
جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينة غسل الأواني.

يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني. حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

## تنظيف عصارة الموالح

كافة الأجزاء صالحة للغسل بماكينة غسل الأواني.  
من الأفضل تنظيف تجهيزة العصر الخروطية بعد الاستخدام مباشرة تحت ماء منهمر. وبذلك لا تجف الخلفات العالقة بها.

### الصورة G

## حفظ الجهاز

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم إدخال السلك الكهربائي في داخل التجويف السلك:
- يتم حفظ أدوات العمل بالدرج الخاص بها.
- يتم تركيب الوعاء.

### تنبيه!



يجب نزع كافة أدوات العمل من الوعاء قبل الشروع في استخدامه. يجب تركيب الأدوات التي تحتاج إليها فقط.

## بعد الانتهاء من الخلط

- تم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع Off/0.
- يتم نزع القابس من المقبس.
- يتم نزع أدوات العمل طبقاً للتعليمات الخاصة بالجهاز.
- من الأفضل تنظيف كافة الأجزاء فور الانتهاء من استخدامها. أنظر "التنظيف والعناية بالجهاز".
- انزع الوعاء بالملحقات/استخراج أدوات العمل:
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- نزع أدوات العمل:
- قم بنزع حامل أدوات العمل والسكين متعدد الوظائف أو الخفّ في الوعاء.
- ثم انزع السكين من الحامل.
- يتم نزع حامل الأقراص بالمقبض عليه من المقبض ونزعه من الوعاء.
- يتم نزع حامل الأقراص من مكان تثبيته بالوعاء بإدارته وحمله من الجزء السفلي (صورة I)
- تتم إدارة الدوّار في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزعه من مكانه.
- فك عصارة الموالح:
- بعد الانتهاء من العمل قم بفك العصارة ونزع الوعاء.

## التنظيف والعناية بالجهاز

### خطر الصعق بالتيار الكهربائي!



لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلاقاً وضعه تحت الماء المنهمر.

### تنبيه!

من الممكن إصابة أسطح الجهاز بأضرار. لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.  
ملاحظة: أثناء تحضير بعض المأكولات مثل الجزر والكربن الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية. ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

### خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!



لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. يجب استخدام أداة الكبس لدفع المكونات.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- يتم إضافة المواد المرغوب تقطيعها أو بشرها.
- يتم إضافة المواد المرغوب تقطيعها أو بشرها ودفعها باستخدام أداة الكبس.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات
- يتم إضافة المكونات الطويلة أو الرقيقة من خلال أداة الكبس.

#### تنبيه!

يجب تفريغ الوعاء قبل أن يمتلئ وتصل المكونات المقطعة إلى قرص التقطيع أو البشر.

### الصورة F

#### عصارة الحمضيات (10)

مخصصة لعصر الثمار الحمضية مثل البرتقال والليمون الهندي والليمون.

- يتم تركيب وعاء عصارة الحمضيات (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر تماماً.
- قم بتركيب القطعة المحورية للمحرك بالوعاء
- قم بتركيب جبهة العصر المحروطية على القطعة المحورية للمحرك (بمطابقة السهم على عصارة الحمضيات مع السهم على الوعاء) ثم وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات يجب أن يستقر بروز المصفاة في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
- قم بتركيب جبهة العصر المحروطية بالضغط عليها.
- ولعصر الموالح يجب ضبط المفتاح الدوار على درجة بعدد لفات قليلة مع إدخال الموالح على جبهة العصر المحروطية والضغط عليها.

#### أنتبه!

رجاء الانتباه لسعة الوعاء. أقصى كمية يمكن عصرها: 500 غرام.

يجب تفريغ الوعاء قبل أن يصل العصير إلى حافة المصفاة.

- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.
- تتم إضافة السوائل من خلال القمع. يمكن استخدام أداة الكبس كمعيار للمكونات.
- **جبهة - أقراص التقطيع (9a-9c)**

### خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!



يجب توخي الحذر عند استخدام أقراص التقطيع. يجب الانتباه إلى تركيب الأقراص بشكل صحيح على حامل الأقراص. لا يجب إمساك حامل الأقراص إلا عن طريق المقبض المخصص لذلك.

#### قرص تقطيع - سميكة (A)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل منخفضة للقيام بتقطيع: الخيار والبطاطا.

#### قرص تقطيع - رقيق (B)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام بتقطيع: الخيار و البطاطا.

#### قرص بشر - كبير (C)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام ببشر: التفاح، الجزر، الجبن والكرب.

#### الصورة D

- يتم تركيب الوعاء (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب القطعة المحورية للمحرك في الوعاء.
- يتم تركيب القرص المراد استخدامه على حامل الأقراص. رجاء الانتباه إلى الموضع وطريقة التركيب الصحيحة للقرص. (الصورة D-5a)
- يتم تركيب حامل الأقراص على القطعة المحورية للمحرك.
- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات. يجب أن تستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالوعاء إلى درجة الثبات.

**انتبه!**

لا يمكن تشغيل الجهاز باستخدام الوعاء إلا بعد تركيب الوعاء وبعد تركيب الغطاء وإدارته حتى درجة الثبات.

#### السكين متعدد الاستخدامات (8a)

يستخدم للتقطيع والفرم والخلط و عجن العجين.

#### خطر الإصابة بجروح من خلال

الأطراف الحادة!



لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي  
يجب حفظ السكين متعدد الاستخدامات في درج حفظ أدوات العمل بعد الانتهاء من استخدامه.

#### مخفق (8b)

من أجل خفق الفشدة والبيض والمايونيز.

#### الصورة C

- يتم تركيب الوعاء (مطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم الضغط على القطعة المحورية للمحرك حتى تثبت تماماً في حامل الأقراص
- يتم تركيب أداة العمل المراد استخدامها:
  - يركب حامل أدوات العمل في الوعاء.
  - يركب السكين متعدد الاستخدامات أو الخفخف على حامل أدوات العمل.

**انتبه!**

لا تقم بإضافة المكونات سوى بعد تركيب كافة أدوات العمل.

- إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (مطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة 0/off من أجل إضافة المكونات.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز. كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال. إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

في حالة انقطاع التيار الكهربائي أثناء التشغيل فإن الجهاز يظل في وضع التشغيل ويستأنف العمل بمجرد عودة التيار الكهربائي.

لا يجب استبدال الملحقات أو أداة العمل إلا عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل (المفتاح الدوّار على الوضع 0/off) والتأكد من عدم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي. ممنوع تماماً غمر الجهاز الأساسي في أية مادة سائلة. يجب تنظيف جميع الأجزاء قبل الشروع في استخدامها لأول مرة. أنظر "التنظيف والعناية بالجهاز".

#### إعداد الجهاز

- يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملساء ونظيفة.
- سحب السلك الكهربائي من التجويف الخاص به بالقدر المطلوب:
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.
- يجب الانتباه إلى إغلاق درج أدوات العمل أثناء تشغيل الجهاز.



#### تنبيه هام !

لا تقم بتشغيل أو إبطال عمل الجهاز سوى عن طريق المفتاح الدوار. ممنوع تماماً إبطال عمل الجهاز من خلال إدارة الوعاء أو أحد أدوات العمل الأخرى.  
لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد التأكد من تركيب أدوات العمل المرغوب استخدامها بشكل كامل.

#### الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

#### خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرة!



لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز يجب استخدام أداة الكبس (6a) لدفع المكونات بالجهاز.  
بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك. لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.

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

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات عادية

كذلك كما هو الحال في المطابخ المنزلية. أنظر الفقرة الخاصة بالمقادير/المكونات/التحضير

الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي قد تحدث نتيجة لعدم الالتزام بتعليمات استخدام الجهاز

أو استخدامه بطريقة غير صحيحة ولا تقدم ضمانات لهذه الأعطال. تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز. وتم تمييز الفروق بين الطرازات المختلفة. أنظر النظرة العامة (بصورة [A])

رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام. ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطائه إلى شخص آخر. لا يجب استخدام سوى الملحقات الأصلية مع الجهاز. هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية.

## نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

### الصورة A

### الجهاز الرئيسي

#### 1 مفتاح دوّار

off/0 = إيقاف

M = مفتاح التشغيل اللحظي أعلى عدد للفتات

الحرك. تثبيت المفتاح الدوّار بإمساكه.

التدرج 1-2، سرعة العمل:

الدرجة 1 = أدنى عدد للفتات الحرك - بطيء

الدرجة 2 = أعلى عدد للفتات الحرك - سريع

#### 2 الحرك

#### 3 درج - الملحقات (الصورة B)

لفتح الدرج قم بالضغط على الزر الموجود بأسفل

الجهاز ثم اسحب الدرج للخارج. ولنزع الدرج من

مكانه يرفع قليلاً إلى أعلى ثم ينزع من مكانه.

ولتركيب الجهاز مرة أخرى يرفع بشكل مائل ثم يركب

في مكانه ويتم إدخاله حتى يثبت بشكل كامل

في مكانه. يجب الانتباه إلى ضرورة إغلاق الدرج أثناء

تشغيل الجهاز.

#### 4 جيب للسلك الكهربائي

#### الوعاء مع الملحقات

#### 5 الوعاء

#### 6 غطاء

6a أداة الكبس

6b أداة مساعدة لإضافة المواد

#### 7 قطعة محورية للمحرك

#### أدوات العمل

#### 8 حامل أدوات العمل

8a السكين متعدد الاستخدامات

8b مخفق

9 حامل الأقراص لتركيب الأقراص.

9a قرص بشر (A) - كبير

9b قرص بشر (B) - رقيق

9c قرص تقطيع (C) - كبير

#### 10 عصاة الحمضيات

(متوفر في بعض الطرازات)

#### 11 الخلاط

في حالة عدم تواجد الخلاط بعبوة الجهاز الذي قيمت باقتنائه، فيمكنك طلبهما من أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

## إرشادات للأمان

### ⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة بطاقة الطراز فقط. لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

لا تترك الجهاز بدون مراقبه أثناء العمل.

يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

كما يجب وضع الأطفال تحت الملاحظة لكي تحوّلوا دون

تلاعبهم بالجهاز.

يجب إلى الانتباه إلى تجنب استخدام الأشخاص (أيضاً

الأطفال) الذين يعانون من ضعف في الإدراك الحسي

الجسدي أو القدرات الذهنية أو لديهم نقص في الخبرة

والمعرفة بالجهاز إلا إذا كان استخدامهم له يجري تحت

الملاحظة أو أنهم قد تدربوا على كيفية استخدام الجهاز

من قِبل شخص مسئول عن تأمين وسلامة الاستخدام.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابض من

المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام

الجهاز وقيل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث

أعطال.

لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو

مسطحات ساخنة.

**DE Deutschland, Germany**

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt  
Kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Straße 6 – 8  
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere Infos  
unter:

www.bosch-hausgeraete.de

Reparaturservice\*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar):

Tel.: 01801 33 53 03

mailto:cp-servicecenter@

bshg.com

Ersatzteilbestellung\*

(365 Tage rund um die Uhr  
erreichbar):

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

\*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz  
der T-Com, Mobil ggfs.  
abweichend

**AE United Arab Emirates,**

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

www.bosch-household.ae

**AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 240 260

innerhalb Österreichs

zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400

Hotline für Espresso-Geräte

zum Regionaltarif

Fax: 01 605 75 51212

mailto:hausgeraete.ad@bshg.com

www.bosch-hausgeraete.at

**AU Australia**

BSH Home Appliances Pty Ltd

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

Fax: 1300 306 818

valid only in AUS

mailto:bshau-as@bshg.com

**BA Bosna i Hercegovina,**

Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

**BE Belgique, België, Belgium**

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

www.electro.bosch.be

**BG Bulgaria**

EXPO2000-service

Ks. Ljulin, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

mailto:service@expo2000.bg

**BH Bahrain, البحرين**

Khalaifat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

mailto:info@khalaifat.com

**BR Brasil, Brazil**

BSH Continental

Electrodomésticos Ltda.

Serviços Autorizados de Fábrica

Eletrodomésticos

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

Jd. Guanabara

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

mailto:H0R-CRM@bshg.com

www.boscheletrdomesticos.

com.br

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

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

www.bosch-hausgeraete.ch

mailto:ch-info.hausgeraete@

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

**CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaaniou III Str

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 022 819 550

Fax: 022 658 128

mailto:bsh.service.cyprus@

cytanet.com.cy

**CZ Česká Republika,  
Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firmní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

150 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-spotrebice.cz

**DK Danmark, Denmark**

Bosch Hvidevareservice

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

www.bosch-hvidevarer.com

**EE Eesti, Estonia**

SIMSON OÜ

RAUA 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

**ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos

España S. A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D,

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 245 255

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

www.bosch-ed.com

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy

Sinimäentie 8 D, PL 66

02631 Espoo

Tel.: 020 7510700

Fax: 020 7510790

mailto:bosch.kodinkonehuolto@

bshg.com

www.bosch-kodinkoneet.com

**FR France**

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

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

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

**GB Great Britain**

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

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

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

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

Head office  
Tel.: 0844 8928922  
Fax: 01908 328670

**GR Greece, Ελλάς**

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

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

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

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

Zentral-Griechenland – Patras  
Tel.: 2610 330 478  
Fax: 2610 331 832  
mailto:cs\_gr\_helpdesk@bshg.com  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3th Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hongkong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6252  
mailto:bshhkg.service@bshg.com

**HR Hrvatska, Croatia**

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

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9.  
1126 Budapest

Hibabejelentés  
Tel.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
www.bosch-haztartasi-gepek.hu

**IE Republic of Ireland**

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

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

**IL Israel, ישראל**

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

**IS Iceland**

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

**IT Italia, Italy**

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

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

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

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

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

**LU Luxembourg**

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

**LV Latvija, Latvia**

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

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

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

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
 Notabile Road  
 Mrieħel BKR 14  
 Tel.: 021 442 334  
 Fax: 021 488 656  
 www.oxfordhouse.com.mt

**NL Nederlande, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B. V.  
 Keienbergweg 97  
 1101 GG Amsterdam Zuidooost

Storingsmelding:

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

Onderdelenverkoop:

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

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
 Grensesvingen 9

0661 Oslo

Tel.: 22 66 06 00

Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen

Tel.: 55 59 68 80

Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim

Tel.: 73 95 23 30

Fax: 73 95 23 40

mailto:service-deler@bshg.com

www.bosch-hvitevarer.com

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.

New Zealand Branch

Building C, 39-43 Apollo Drive

Mairangi Bay, Auckland 1310

Tel.: 09 478 6158

Fax: 09 478 2914

www.bosch.co.nz

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzet Gospodarstwa

Domowego Sp. z o.o.

Al. Jerozolimskie 183

02-222 Warszawa

Centrala Serwisu

Tel.: 0801 191 534

Fax: 022 57 27 709

mailto:Serwis.Fabryczny@

bshg.com

www.bosch-agd.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos, Lda.

Rua Alto do Montijo, nº 15

2790-012 Carnaxide

Tel.: 707 500 545

Fax: 21 4250 701

mailto:careline.portugal@

bshg.com

www.electrodomesticos.bosch.pt

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.

Sos. Bucuresti-Ploiesti,

nr.17-21, sect.1

13682 Bucuresti

Tel.: 0801 000 110

Fax: 021 203 9731

mailto:service.romania@

bshg.com

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"

Сервис от производителя

Малая Калужская 19

119071 Москва

тел.: 495 737 2961

факс: 495 737 2982

mailto:mok-kdhl@bshg.com

www.bsh-service.ru

**SE Sverige, Sweden**

BSH Hushållsapparater AB

Röntgenvägen 1

Solna

Tel.: 0771 11 22 77

Fax: 0771 11 22 88

41104 Göteborg

Tel.: 0771 11 22 77

Fax: 0771 11 22 88

21376 Malmö

Tel.: 0771 11 22 77

Fax: 0771 11 22 88

mailto:service.stockholm@

bshg.com

www.bosch-hushall.com

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances

(SEA) Pte. Ltd.

38C-38D Jalan Pemimpin

577180 Singapore

Tel.: 6350 5000

Fax: 6350 5050

mailto:bshsgp.service@bshg.com

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati,d.o.o.

Litostrojska 48

1000 Ljubljana

Tel.: 01 583 08 87

Fax: 01 583 08 89

mailto:informacije.servis@

bshg.com

www.bosch-hisniaparati.si

**SK Slovensko, Slovakia**

Technoservis Bratislava

Trhová 38

84108 Bratislava – Doubravka

Tel.: 02 6446 3643

Fax: 02 6446 3643

www.bosch-spotrebice.sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi

ve Ticaret A. S.

Cakmak Mahallesi,

Balkan Caddesi No: 51

34770 Ümraniye, Istanbul

Tel.: 0 216 444 6333

Fax: 0 216 528 9188

mailto:careline.turkey@bshg.com

www.boschevaletleri.com

**TW Taiwan, 台灣**

Achelis Taiwan Co. Ltd.

4th Floor, No.112

Chung Hsiao E. Road, Sec. 1

Taipei

Tel.: 02 5556 2556

Fax: 02 5556 1235

www.boschappliance.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

Київ

ТОВ "Дойчелектросервіс"

тел.: 044 248 71 54, 55

СП "Аматі-Сервіс"

тел.: 044 568 51 50

ТОВ «Техноофіс»

тел.: 044 274 96 72, 74, 76

ТОВ "Побуттехсервіс"

тел.: 044 462 50 05

www.bosch-pt.com.ua

**XK Kosovo**

NTP GAMA

Rruga Mag Pristine-Ferizaj

70000 Ferizaj

Tel.: 038 502 448

Fax: 029 021 434

mailto:gama\_mb@yahoo.com

**XS Srbija, Serbia**

SZR "SPECIJALELEKTRO"

Bulevar Milutina Milankovića 34.

11070 Novi Beograd

Tel.: 011 2147 110

Tel.: 011 2139 552

Fax: 011 2139 689

mailto:spec.el@eunet.yu

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.

15 th Rd., Randjespark

Private Bag X36, Randjespark

1685 Midrand – Johannesburg

Tel.: 086 002 6724

Fax: 011 265 7852

mailto:service@bsh.co.za

www.boschappliances.co.za

# Garantiebedingungen

## Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.  
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.  
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörfteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.  
Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.  
Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert. Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für Deutschland.

Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

## Bosch-Infoteam

(Mo–Fr: 8.00–18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01805-267242\* oder unter

**bosch-infoteam@bshg.com**

\*) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com;

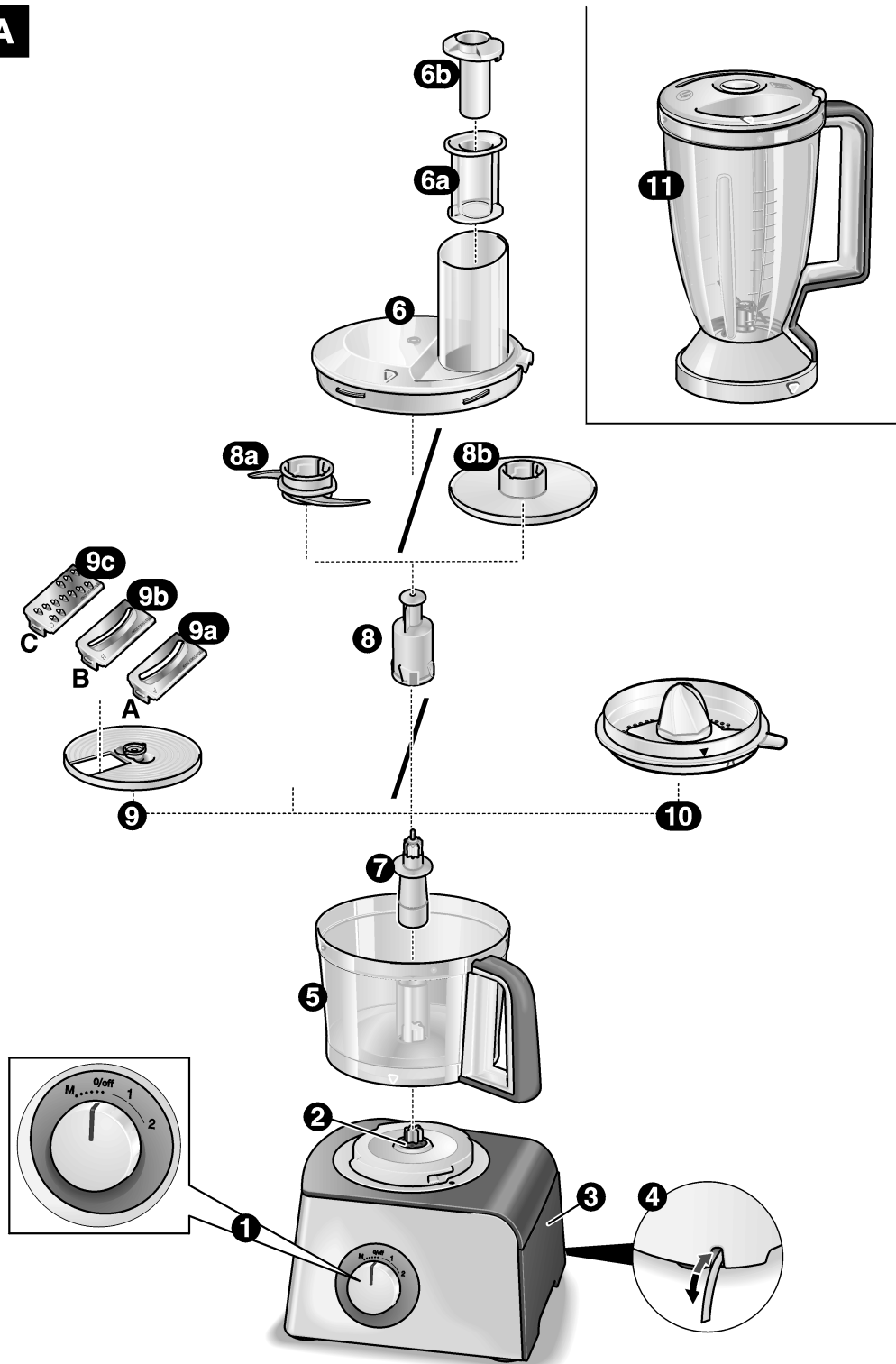
Mobilfunktarife können abweichen.

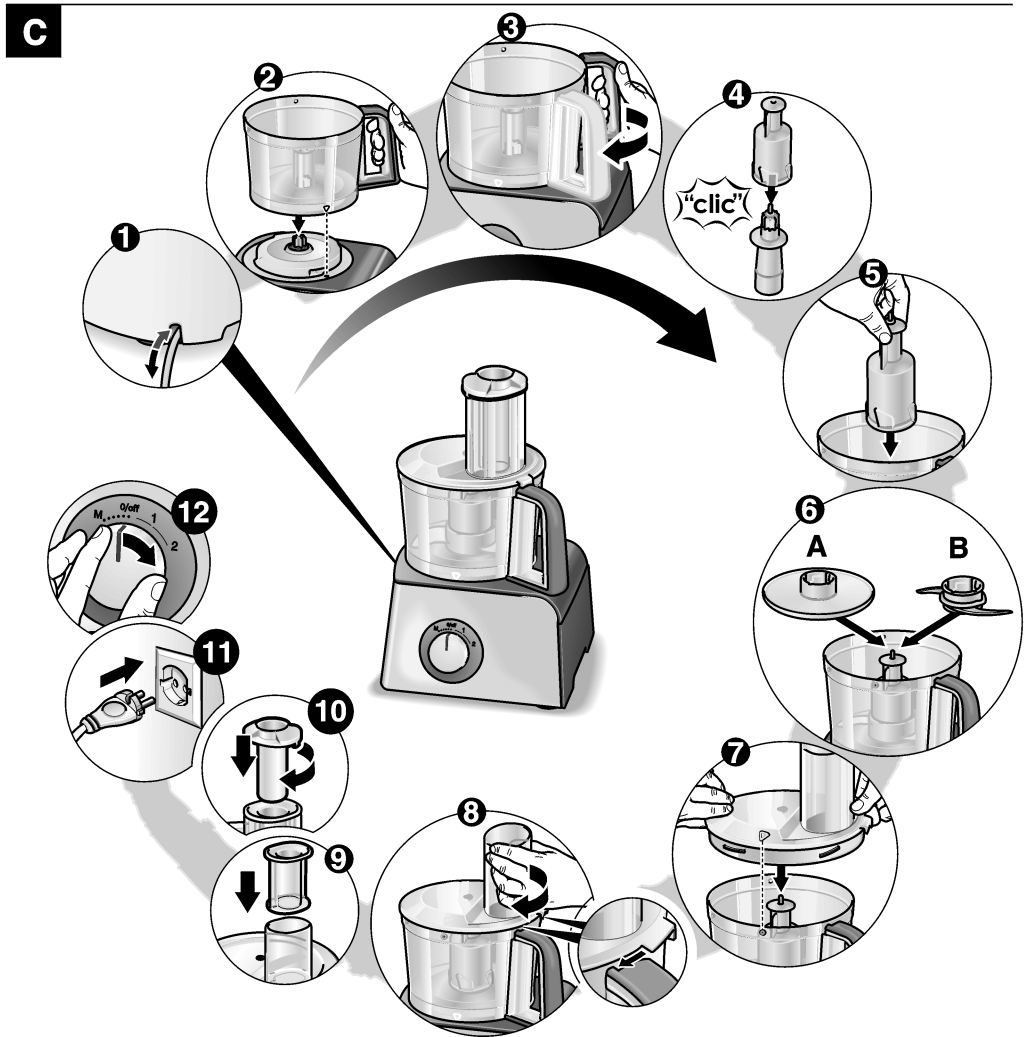
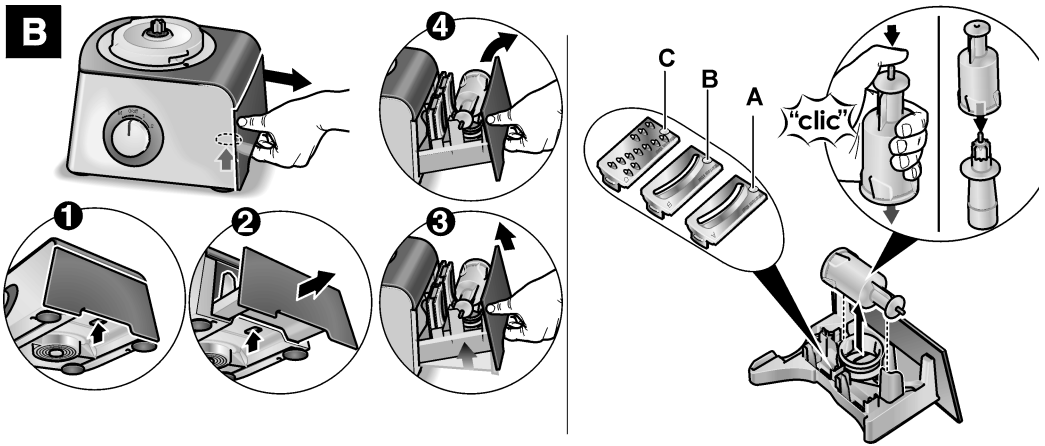
**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

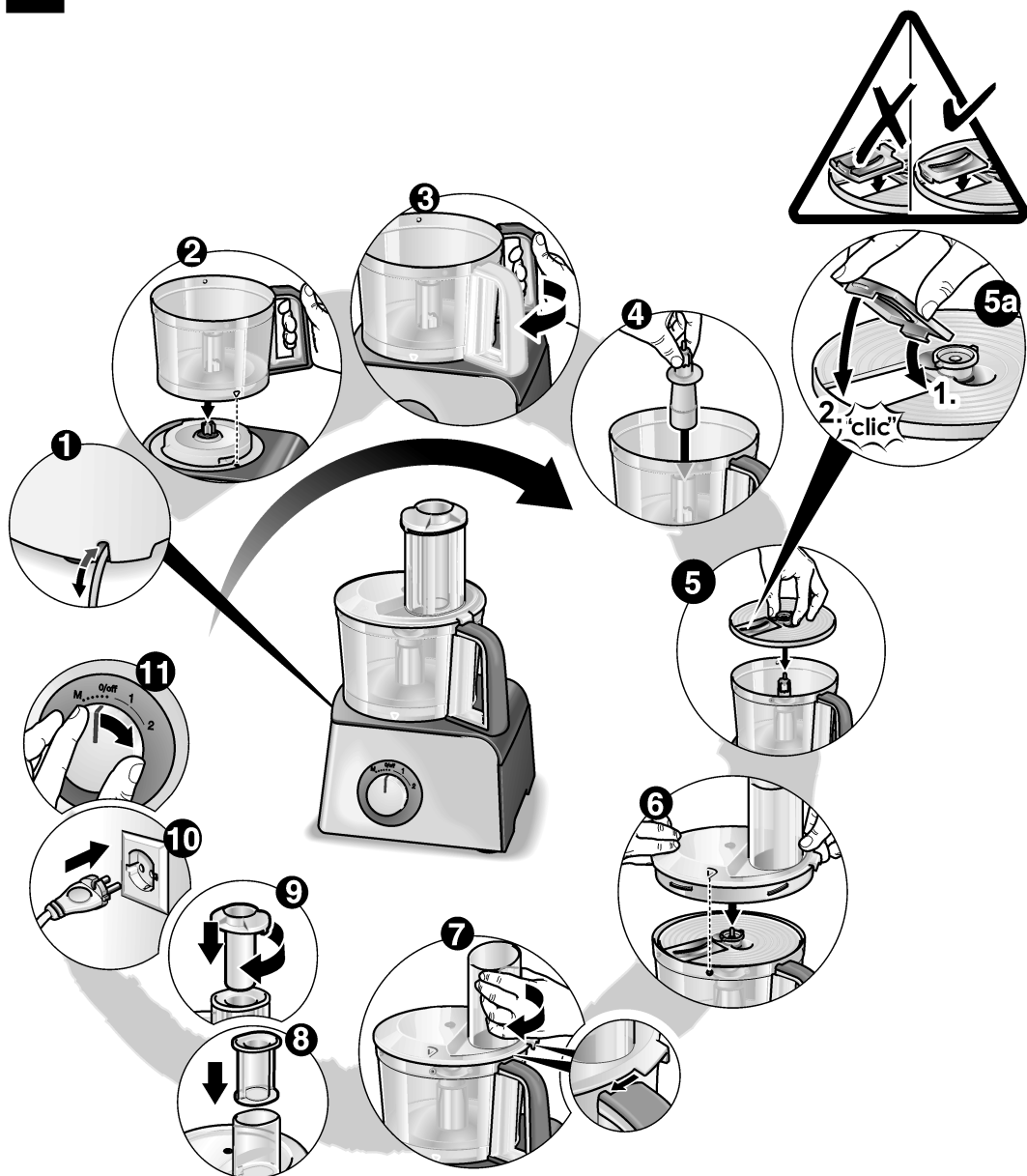
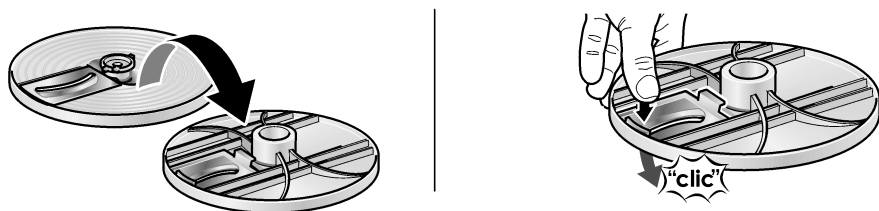
**Carl-Wery-Str. 34 / 81735 München // Germany**

|    |                  |     |
|----|------------------|-----|
| de | Deutsch .....    | 2   |
| en | English .....    | 7   |
| fr | Français .....   | 12  |
| it | Italiano .....   | 17  |
| nl | Nederlands ..... | 22  |
| da | Dansk .....      | 27  |
| no | Norsk .....      | 32  |
| sv | Svenska .....    | 37  |
| fi | Suomi .....      | 42  |
| es | Español .....    | 47  |
| pt | Português .....  | 53  |
| el | Ελληνικά .....   | 58  |
| tr | Türkçe .....     | 64  |
| pl | Polski .....     | 72  |
| hu | Magyar .....     | 77  |
| uk | Українська ..... | 82  |
| ru | Русский .....    | 87  |
| ar | عربي .....       | 101 |

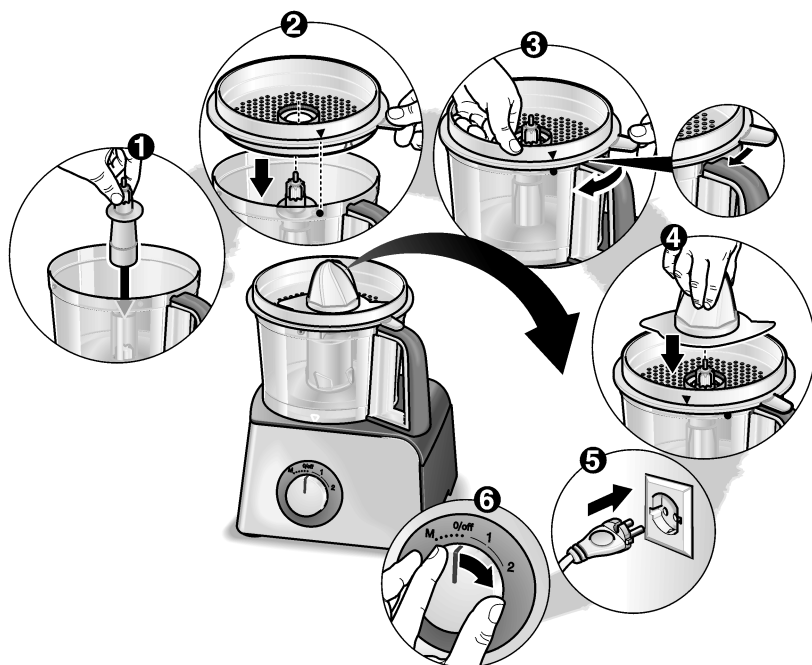


**A**

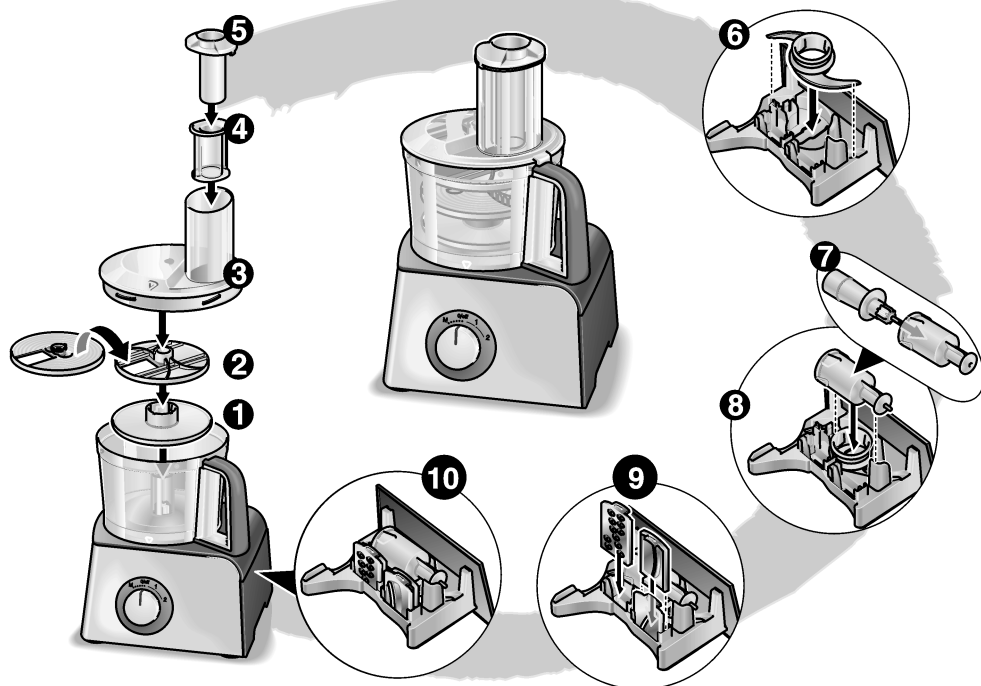


**D****E**

**F**



**G**



H

|         |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                        |                                                                                        |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|         |   |        |        |       |
| MCM4000 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                      | ✓                                                                                      |                                                                                        |
| MCM4006 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                      | ✓                                                                                      | ✓                                                                                      |
|         |  | <br>A | <br>B | <br>C |
| MCM4000 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                      | ✓                                                                                      | ✓                                                                                      |
| MCM4006 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                      | ✓                                                                                      | ✓                                                                                      |