



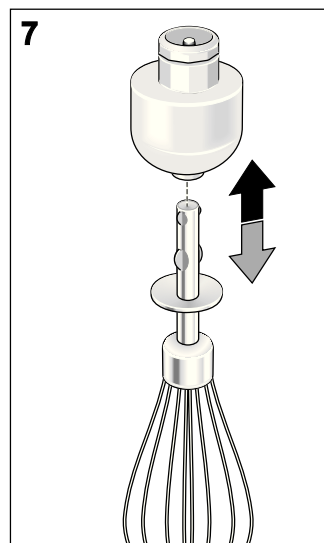
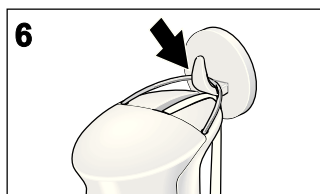
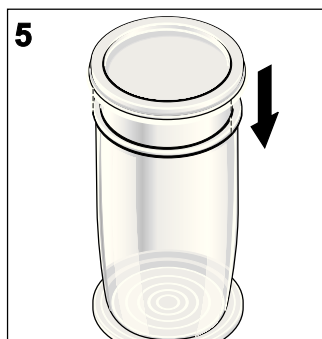
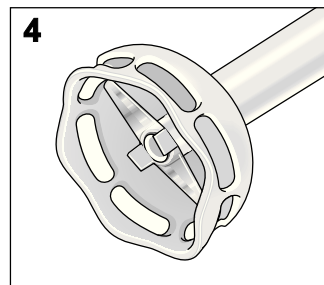
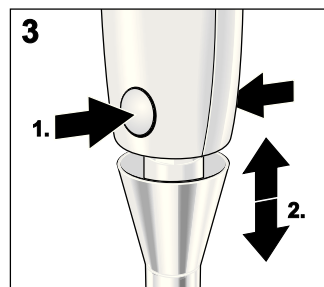
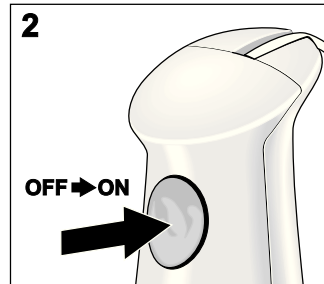
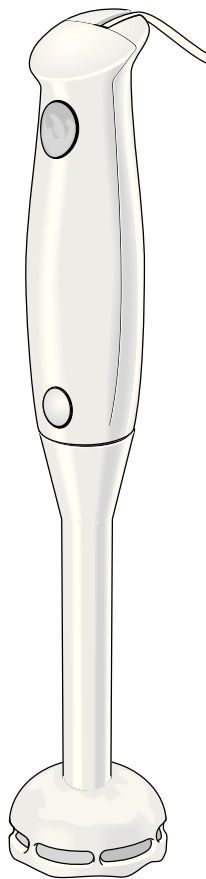
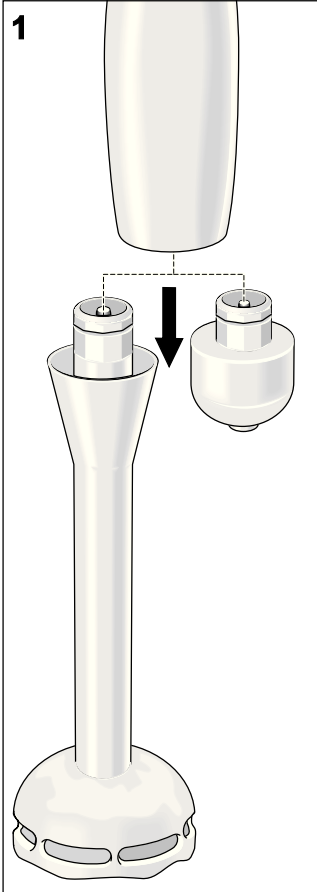
MSM 50.. / MSM 51..



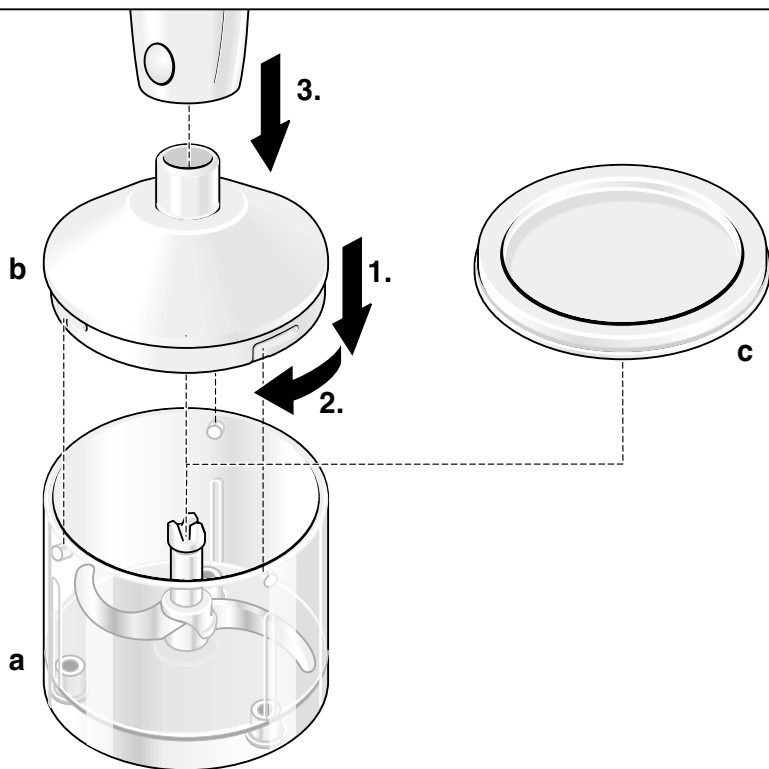
de Gebrauchsanleitung
 en Instruction for Use
 fr Mode d'emploi
 it Istruzioni per l'uso
 nl Gebruiksaanwijzing
 da Brugsanvisning
 no Bruksanvisning
 sv Bruksanvisning
 fi Käyttöohje
 es Instrucciones de uso
 pt Instruções de Serviço
 el Οδηγίες χρήσεως
 tr Kullanma talimatı
 pl Instrukcja obsługi
 hu Használati utasítás
 bg Указания за употреба
 ru Инструкция по эксплуатации
 ar تعليمات الاستخدام



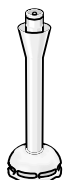
Household Appliances



8



9



MSM 5000/GB



MSM 5007



MSM 5020



MSM 5110/GB



2x



MSM 5210



Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle. Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte bitte die Gebrauchsanleitung mitgeben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

1 Mixerfuß/Getriebevorsatz

Mixerfuß/Getriebevorsatz aufsetzen und einrasten lassen.

2 Einschalttaste

Stabmixer ist eingeschaltet, solange die Einschalttaste gedrückt ist.

3 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Mixerfußes Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.

4 Mixermesser

bei einigen Modellen (siehe Modell-Übersicht):

5 Mixbecher

Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut.

Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

6 Aufhängeöse

7 Schneebesen mit Getriebevorsatz

Schneebesen muss in Getriebevorsatz einrasten.

8 Universalzerkleinerer (a) mit Aufsatz (b) und Deckel (c)

Aufsatz zum Zerkleinern auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist (siehe Modell-Übersicht), kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 48 0397).

9 Modell-Übersicht

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Gerät nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen, 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.

Stabmixer nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.

Stabmixer nur mit Originalzubehör betreiben.

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Mixerfuß-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.

Den Getriebevorsatz nie in Flüssigkeit tauchen.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in die Messer am Mixerfuß/im Universalzerkleinerer greifen.

Mixermesser/Zerkleinerungsmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Zerkleinerungsmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

Wichtig!

Mixerfuß/Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Hinweise zur Entsorgung

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

Bedienen

Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung und zum Zerkleinern von Zwiebeln, Eis, gekochtem Obst und Gemüse.

Zum Pürieren von Suppen.

Achtung!

Der Stabmixer ist nicht geeignet für die Zubereitung von Kartoffelpüree.

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Mixerfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen (1).
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher (falls vorhanden) oder einen anderen hohen Becher einfüllen.
- Stabmixer und Becher fest halten. Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste (2) erst drücken, wenn der Mixerfuß in das Mixgut eingetaucht ist.

Hinweis: Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.

Tipp: Zum Zerkleinern von Eis, 2–3 Eiswürfel in den Mixbecher oder einen anderen Kunststoffbecher geben, den Stabmixer in den Becher halten, einschalten und dann auf die Eiswürfel drücken.

Schneebesen

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

- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Schneebesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und Einschalttaste drücken.

Universalzerkleinerer

Zum Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Obst, Gemüse, Eis, Hartkäse und Fleisch (siehe auch „Tipps zum Zerkleinern im Universalzerkleinerer“).

Achtung!

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.

Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Kaffeebohnen und Rettich.

- Universalzerkleinerer (8) auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Zerkleinerungsmesser einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz stecken und während des Zerkleinerens fest andrücken.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Einschalttaste (2) drücken.

Nach der Arbeit / Reinigen

Achtung!

Das Grundgerät nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten (3) drücken und Mixerfuß vom Grundgerät nehmen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Mixerfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixerfuß in aufrechter Position (Mixermesser nach oben) trocknen lassen, so dass einge- drungenes Wasser herauslaufen kann.

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

Tipps zum Zerkleinern im Universalzerkleinerer

	Höchstmenge	Vorbereitung	Zeit (Sekunden)
Petersilie	1 Bund	Stengel entfernen	10–20
Zwiebeln	100 g	vierteln	5–10
Babynahrung	175 g	kochen und in Würfel schneiden	10–20
mittelharter Käse (z. B. Emmentaler)	200 g	kühlen (im Kühlschrank)	10
Hartkäse	100 g	in 1 cm große Würfel schneiden	20–30
trockenes Brot	150 g	in Stücke schneiden	15–20
Fleisch	200 g	in 1 cm große Würfel schneiden	15–25

Schneebesen reinigen

- Schneebesen vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Der Schneebesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden, den Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

Universalzerkleinerer reinigen

Achtung!

Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät vom Aufsatz nehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Zerkleinerungsmesser am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Universalzerkleinerer und Zerkleinerungs- messer sind spülmaschinenfest. Aufsatz nur feucht abwischen.

en

This appliance is designed for domestic and not industrial use. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages. Keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

1 Blender foot/gear attachment

Attach mixer base/gear attachment and lock into position.

2 ON button

The hand blender remains switched on for as long as the ON button is pressed.

3 Release buttons

To remove the blender foot, simultaneously press both release buttons.

4 Blender blade

some models (see model overview):

5 Blender jug

Use the blender jug to prevent the food from splashing. To store the processed food, attach the lid to the blender jug.

6 Eyelet

7 Whisk with gear attachment

Whisk must be locked into the gear attachment.

8 Universal cutter (a) with attachment (b) and lid (c)

Place the cutting attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it clicks into position. To store the processed food, attach the lid to the universal cutter.

If the universal cutter is an optional accessory (see model overview), it can be ordered from customer service (order no. 48 0397).

9 Model overview

Safety instructions

⚠ Risk of electric shock!

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

If the mains cable and/or appliance are damaged, do NOT use the appliance.

Keep children away from the appliance.

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance unattended or if the appliance malfunctions, ALWAYS pull out the mains plug.

Do not operate the hand blender with wet hands and do not run at no-load.

Only use the hand blender with genuine accessories.

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash when being processed.

Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the blender foot and base unit.

Never immerse the gear attachment in liquid.

⚠ Risk of injury from sharp blades! Rotating drive!
Never grip the blades on the blender foot/in the universal cutter.

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

Important!

Attach the blender foot/universal cutter attachment only when the appliance is at a standstill.

Information concerning waste disposal

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

Operating the appliance

For blending mayonnaises, sauces, drinks, baby food and for cutting onions, ice, cooked fruit and vegetables.

For pureeing soups.

Warning!

The hand blender is not suitable for mashing potatoes.

- Fully unwind the mains cable.
- Place the blender foot on the base unit and lock into position (1).
- Insert the mains plug.
- Add food to the blender jug (if available) or another tall jug.
- Grip the hand blender and jug. To prevent the food from splashing, do not press the ON button (2) until the blender foot is immersed in the food.

Note: Always switch off the hand blender before taking it out of the food.

Tip: To crush ice, put 2–3 ice cubes in the blender jug or another plastic jug, hold the hand mixer in the jug, switch on and then press onto the ice cubes.

Whisk

For beating cream, egg whites and milk shakes (cold milk, max. 8 °C).

- Place gear attachment on the base unit and lock into position.

Do not lay the mains cable near sharp edges or hot surfaces.

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

- Insert whisk into the gear attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Add food to the blender jug.
- Grip the hand blender and jug and press the ON button.

Universal cutter

For cutting herbs, onions, fruit, vegetables, ice, hard cheese and meat (see also "Tips for cutting food in the universal cutter").

Warning!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

The universal cutter is not suitable for grinding coffee beans or cutting radishes.

- Place the universal cutter (8) on a smooth, clean work surface and press into position.
- Insert the cutting blade.
- Add the food.
- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it clicks into position.
- Connect the base unit to the attachment and press down firmly while cutting the food.
- Insert the mains plug.
- Grip the base unit and universal cutter and press the ON button (2).

After using the appliance/ Cleaning the appliance

Warning!

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

- Pull out the mains plug.
- Press the release buttons (3) and remove the blender foot from the base unit.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Leave the blender foot to dry in an upright position (blender blade upwards) so that any water in the blender foot can run out.

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

Cleaning the whisk

- Remove the whisk from the gear attachment.
- The whisk can be cleaned in the dishwasher. Wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Cleaning the universal cutter

Warning!

Never immerse the universal cutter attachment in water and do not clean in the dishwasher.

- Pull out the mains plug.
- Remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Take hold of the cutting blade by the plastic handle and remove.
- Universal cutter and cutting blade are dishwasher-proof. Wipe the attachment with a damp cloth only.

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 change without notice.

Tips for cutting food in the universal cutter

	Max. quantity	Preparation	Time (seconds)
Parsley	1 sprig	Remove stalks	10–20
Onions	100 g / 3½ oz	Quarter	5–10
Baby food	175 g / 6 oz	Cook and dice	10–20
Medium-hard cheese (e.g. Emmental)	200 g / 7 oz	Cool (in refrigerator)	10
Hard cheese	100 g / 3½ oz	Dice into 1 cm / ½ in cubes	20–30
Dry bread	150 g / 5½ oz	Cut into pieces	15–20
Meat	200 g / 7 oz	Dice into 1 cm / ½ in cubes	15–25

fr

Cet appareil est destiné à un usage domestique. 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. La notice d'utilisation vaut pour différents modèles, représentés sur les pages illustrées. Veuillez conserver la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez lui donner également la présente notice.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les pages illustrées se trouvant en début de notice.

1 Pied mixeur/embout à engrenage

Mettez en place le pied mixeur/embout à engrenage puis faites-le encranter.

2 Touche de mise en marche

Le mixeur plongeant reste en fonctionnement tant que vous appuyez sur la touche de mise en marche.

3 Touches de déverrouillage

Pour enlever le pied mixeur, appuyez simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

4 Lame du mixeur

Selon le modèle (voir la vue d'ensemble des modèles):

5 Bol mixeur

L'utilisation du bol mixeur évite les projections d'aliments. Pour conserver les aliments préparés, placez le couvercle sur le bol mixeur.

6 Œillet de suspension

7 Fouets avec embout à engrenage

Les fouets doivent encranter dans l'embout à engrenage.

8 Hachoir universel (a) avec bol mixeur (b) et couvercle (c)

Pour hacher les aliments, mettez le bol mixeur sur le hachoir universel puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encranche (un clic se fait entendre).

Pour conserver les aliments préparés, placez le couvercle sur le hachoir universel.

Si le hachoir universel n'est pas livré d'origine (voir la vue d'ensemble des modèles), vous pouvez le commander auprès du service après-vente (N° de réf. 48 0397).

9 Vue d'ensemble des modèles

Consignes de sécurité

⚠ **Risque d'électrocution!**

Branchez l'appareil et faites-le fonctionner en respectant les indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si son cordon d'alimentation est endommagé. Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant de le nettoyer, de quitter la pièce, ou en cas de panne. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives ou des surfaces chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par ex. procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé. N'utilisez pas le mixeur plongeant si vous avez les mains mouillées; ne le faites pas fonctionner à vide. Utilisez le mixeur plongeant uniquement avec ses accessoires d'origine. Prudence lorsque vous mixez des préparations liquides car ces dernières peuvent éclabousser. Ne plongez jamais l'appareil dans du liquide au-delà de la jonction entre le pied du mixer et l'appareil de base. Ne plongez jamais l'engrenage dans du liquide.

⚠ **Risque de blessure avec les lames tranchantes/le mécanisme d'entraînement en rotation!**

N'introduisez jamais les doigts dans les lames du pied mixeur/hachoir universel. Ne nettoyez jamais les lames du mixeur/hachoir à mains nues. Utilisez une brosse. Saisissez toujours les lames du hachoir par la poignée en plastique.

Consigne importante!

Mettez en place et démontez le pied mixeur/bol mixeur du hachoir universel uniquement lorsque l'appareil est au repos.

Consignes pour la mise au rebut

Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité sur les circuits de mise au rebut existants.

Utilisation

Mixe la mayonnaise, les sauces, les boissons, les aliments pour bébé; hache les oignons, les fruits et légumes cuits; pile la glace. Pour mouliner les soupes. **Attention!** Le mixeur plongeant ne convient pas pour presser la purée de pomme de terre. • Déroulez complètement le cordon d'alimentation.

- Placez le pied mixeur sur l'appareil de base puis faites-le encranter (1).
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les ingrédients dans le bol mixeur (si disponible) ou dans un autre bol à bord haut.
- Tenez le mixeur plongeant et le bol. Pour éviter les projections d'aliments, appuyez sur la touche de mise en marche (2) seulement après avoir plongé le pied mixeur dans les aliments.

Remarque: éteignez toujours le mixeur plongeant avant de le retirer des aliments mixés.

Un conseil : pour broyer la glace, versez 2 à 3 glaçons dans le bol mixeur ou dans un autre bol en matière plastique. Maintenez le mixeur plongeant dans le bol, enclenchez-le puis maintenez-le sur les glaçons.

Fouets

Permet de monter la crème en Chantilly, les blancs en neige et la mousse de lait (lait froid, 8 °C max.).

- Placez l'embout à engrenage sur l'appareil de base puis faites-le encranter.
- Enfoncez les fouets dans l'embout à engrenage puis faites-les encranter.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les ingrédients dans le bol mixeur.
- Tenez l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur la touche de mise en marche.

Hachoir universel

Hache les herbes culinaires, les oignons, les fruits, les légumes, le fromage de consistance dure et la viande; pile la glace (voir également «Conseils sur l'utilisation du hachoir universel»).

Attention!

Avant de hacher de la viande, enlevez les cartilages, les os et les tendons.

Le hachoir universel ne convient pas pour mouliner les grains de café ou hacher les radis blancs.

- Posez le hachoir universel (8) sur une surface lisse et propre, puis appuyez.
- Insérez la lame du hachoir.
- Versez les aliments.
- Placez le bol mixeur sur le hachoir puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante (un clic se fait entendre).
- Enfoncez l'appareil de base sur le bol mixeur puis poussez fermement pendant que vous hachez les aliments.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Tenez l'appareil de base et le hachoir universel puis appuyez sur la touche de mise en marche (2).

Conseils sur l'utilisation du hachoir universel

	Quantité maximale	Préparation	Durée (en secondes)
Persil	1 bouquet	Retirer les tiges	10–20
Oignons	100 g	Couper en quatre	5–10
Aliments pour bébé	175 g	Faire cuire puis couper en dés	10–20
Fromage moyennement dur (par ex. de l'emmental)	200 g	Faire refroidir (dans le réfrigérateur)	10
Fromage dur	100 g	Couper en dés de 1 cm	20–30
Pain sec	150 g	Couper en morceaux	15–20
Viande	200 g	Couper en dés de 1 cm	15–25

Fin de travail / Nettoyage

Attention!

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

- Retirez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage (3) puis détachez le pied mixeur de l'appareil de base.
- Essuyez l'appareil de base à l'aide d'un essuie-tout humide puis frottez pour bien le sécher.
- Le bol mixeur peut se nettoyer au lave-vaisselle.
- Nettoyez le pied mixeur au lave-vaisselle ou bien brossez-le sous l'eau courante.
- Laissez sécher le pied mixeur debout (lame vers le haut) pour que l'eau qui a pénétré à l'intérieur puisse s'écouler.

Remarque: lorsque vous préparez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique se colorent. Vous pouvez y remédier en appliquant quelques gouttes d'huile alimentaire sur les pièces.

Nettoyage des fouets

- Retirez les fouets de l'embout à engrenage.
- Les fouets peuvent se nettoyer au lave-vaisselle. Essuyez l'embout à engrenage uniquement avec un essuie-tout humide.

Nettoyage du hachoir universel

Attention!

Ne plongez jamais le bol mixeur du hachoir universel dans l'eau. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

- Retirez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez l'appareil de base du bol mixeur.
- Faites tourner le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis détachez-le du hachoir universel.
- Prenez la lame du hachoir par la poignée en plastique puis retirez-la.
- Le hachoir universel et la lame du hachoir se nettoient au lave-vaisselle. Essuyez le bol mixeur uniquement avec un essuie-tout humide.

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.

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

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate. Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diversi modelli. Le pagine con figure riportano una rassegna dei diversi modelli.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

Se si cede questo apparecchio a terzi, consegnare insieme le istruzioni per l'uso.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

1 Gambo del frullatore/adattatore ingranaggio

Applicare ed innestare il gambo del frullatore/adattatore ingranaggio.

2 Pulsante di accensione

Il frullatore rimane acceso finché si preme il pulsante di accensione.

3 Pulsanti di sblocco

Per staccare il gambo del frullatore, premere contemporaneamente i pulsanti di sblocco.

4 Lame del frullatore

In alcuni modelli (vedi rassegna dei modelli):

5 Bicchiere frullatore

Lavorando nel contenitore si evitano spruzzi.

Per conservare alimenti frullati applicare il coperchio sul bicchiere.

6 Gancio

7 Frusta per montare con adattatore ingranaggio

La frusta per montare deve innestarsi nell'adattatore ingranaggio.

8 Mini tritattutto (a) con adattatore (b) e coperchio (c)

Mettere l'adattatore per sminuzzare sul mini tritattutto e ruotarlo in senso orario, fino ad udire lo scatto di arresto.

Per conservare gli alimenti applicare il coperchio sul mini tritattutto.

Se non è compreso nella fornitura (vedi la rassegna dei modelli), può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 48 0397).

9 Rassegna dei modelli

Istruzioni di sicurezza

⚠ Pericolo di scarica elettrica!

Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo in base ai dati riportati sulla targhetta d'identificazione.

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

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Estrarre la spina di alimentazione dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi ed in caso di guasto.

Il cavo di alimentazione non deve passare molto vicino a spigoli vivi ed a superfici molto calde.

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

Non usare il frullatore con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto.

Il frullatore deve funzionare solo con accessori originali.

Attenzione agli spruzzi durante la lavorazione di liquidi molto caldi.

Non immergere mai l'apparecchio nel liquido oltre il punto di collegamento gambo del frullatore-apparecchio base.

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti/ ingranaggio in rotazione!

Non avvicinare mai le mani alle lame del gambo del frullatore/nel mini tritattutto.

Non pulire mai a mani nude le lame del frullatore/ lame sminuzzatrici. Usare una spazzola, afferrare le lame sminuzzatrici solo sull'impugnatura di plastica.

Importante!

Applicare e togliere il gambo del frullatore/adattatore del mini tritattutto solo quando l'apparecchio è fermo.

Avvertenze per la rottamazione

Chiedete informazioni sulle attuali possibilità di rottamazione al vostro rivenditore specializzato oppure alla vostra amministrazione comunale.

Uso

Per preparare maionese, salse, bevande varie, alimenti per bambini e per tritare cipolle, ghiaccio, frutta e verdura cotte. Per frullare a purea le minestre.

Attenzione!

Il frullatore non è idoneo per preparare purè di patate.

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Applicare ed innestare il gambo del frullatore sull'apparecchio base (1).
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre gli alimenti nel bicchiere frullatore (se disponibile) oppure in un altro contenitore alto.
- Tenere ben fermo il frullatore ed il bicchiere. Per evitare schizzi, premere il pulsante di accensione (2) solo dopo avere immerso il gambo del frullatore negli alimenti da frullare.

Avvertenza: spegnere sempre il frullatore prima di estrarlo dal frullatore.

Consiglio: per sminuzzare ghiaccio, mettere 2–3 cubetti di ghiaccio nel bicchiere frullatore o in un altro bicchiere di plastica, introdurre il frullatore nel bicchiere e spingerlo poi sui cubetti di ghiaccio.

Frusta per montare

Per montare panna, albume d'uovo e schiuma di latte (latte freddo, max. 8 °C).

- Applicare ed innestare l'adattatore sull'apparecchio base.
- Inserire ed innestare la frusta per montare nell'adattatore ingranaggio.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre gli alimenti nel bicchiere frullatore.
- Mantenendo ben fermi l'apparecchio base ed il bicchiere frullatore, premere il pulsante di accensione.

Mini tritattutto

Per tritare erbe aromatiche, cipolle, frutta, verdura, ghiaccio, formaggio duro e carne (vedi anche «Consigli per tritare nel mini tritattutto»).

Attenzione!

Prima di tritare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini. Il mini tritattutto non è adatto per tritare caffè in grani e rafano.

- Disporre il mini tritattutto (8) su una superficie liscia e pulita e premelo.
- Inserire le lame sminuzzatrici.
- Introdurre gli alimenti.
- Mettere l'adattatore sul mini tritattutto e ruotarlo in senso orario fino ad udire lo scatto d'innesto.
- Inserire l'apparecchio base sull'adattatore e premere con forza durante il funzionamento.
- Inserire la spina di alimentazione.

- Mantenendo ben fermi l'apparecchio base ed il mini tritatutto, premere il pulsante di accensione (2).

Dopo l'uso / Pulizia

Attenzione!

Non immergere mai l'apparecchio base nell'acqua e non lavarlo in lavastoviglie.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco (3) e staccare il gambo del frullatore dall'apparecchio base.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido ed infine asciugarlo con un panno asciutto.
- Il bocchiere del frullatore può essere lavato in lavastoviglie.
- Lavare il gambo del frullatore nella lavastoviglie oppure con una spazzola sotto acqua corrente.
- Lasciare asciugare il gambo del frullatore in posizione verticale (con le lame frullatore rivolte verso l'alto), in modo che l'acqua penetra nel suo interno possa scorrere fuori.

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

Pulire la frusta per montare

- Staccare la frusta per montare dall'adattatore ingranaggio.

- La frusta per montare può essere lavata in lavastoviglie, pulire l'adattatore ingranaggio solo strofinandolo con un panno umido.

Pulire il mini tritatutto

Attenzione!

Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto nell'acqua e non lavarlo in lavastoviglie.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Separare l'apparecchio base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e separarlo dal mini tritatutto.
- Afferrare le lame sminuzzatrici sull'impugnatura di plastica ed estrarle.
- Il mini tritatutto e le lame sminuzzatrici sono lavabili in lavastoviglie. Pulire l'adattatore solo strofinandolo con un panno umido.

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.

Consigli per tritare nel mini tritatutto

	Quantità massima	Preparazione	Tempo (secondi)
Prezzemolo	1 mazzetto	togliere i gambi	10–20
Cipolle	100 g	dividere in quattro	5–10
Alimenti per bambini	175 g	cuocere e tagliare a pezzetti	10–20
Formaggio medio-duro (es. Emmental)	200 g	raffreddare (in frigorifero)	10
Formaggio duro	100 g	tagliare a pezzetti grandi 1 cm	20–30
Pane raffermo	150 g	spezzettare	15–20
Carne	200 g	tagliare a pezzetti grandi 1 cm	15–25

nl

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zake-lijk gebruik.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveel-heden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de vers-chillende modellen.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

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

In één oogopslag

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

1 Mixervoet/aandrijfhelpstuk

Mixervoet/aandrijfhelpstuk aanbrengen en vastklikken.

2 Inschakeltoets

De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets is ingedrukt.

3 Ontgrendeltoetsen

Om de mixervoet te verwijderen, de ontgrendeltoetsen gelijktijdig indrukken.

4 Mixermes

bij sommige modellen (zie het modeloverzicht):

5 Mixkom

Gebruik van de mixkom voorkomt spatten.

Deksel op de mixkom doen als u de verwerkte levensmidde-len wilt bewaren.

6 Ophangoog

7 Eiwitklopper met aandrijfhelpstuk

De eiwitklopper moet in het aandrijfhelpstuk worden vast-geklikt.

8 Universele fijsnijdijder (a) met opzetstuk (b) en deksel (c)

Het fijsnijdijderopzetstuk op de universele fijsnijdijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.

Deksel op de universele fijsnijdijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

Als de universele fijsnijdijder niet tot de leveringsomvang be-hoort (zie het modeloverzicht), kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 48 0397).

9 Modeloverzicht

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Gevaar van elektrische schokken!**

Het apparaat mag uitsluitend volgens de gegevens op het typeplaatje worden aangesloten en gebruikt.
Niet gebruiken als het aansluitsnoer of het apparaat beschadigd zijn. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.
Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.
De staafmixer niet gebruiken met vochtige handen. Niet inschakelen zonder ingrediënten. Gebruik de staafmixer uitsluitend met het originele toebehoren.
Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen. De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.
Het apparaat niet bij het verbindingspunt mixervoet-basisapparaat onderdompelen in vloeistof.
Het aandrijvingshulpstuk nooit onderdompelen in vloeistof.

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

Nooit in de messen op de mixervoet/in de universele fijnsnijder grijpen.
Mixermessen/fijnsnijmessen niet met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Fijnsnijmessen alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Belangrijk!

Mixervoet/opzetstuk van de universele fijnsnijder uitsluitend aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Opmerking over het afvoeren van afval

Vraag uw specialzaak of de gemeente om informatie over het afvoeren van afval.

Bedienen

Voor het mixen van mayonaise, sauzen, mixdranken en babyvoeding, en het fijnsnijden van uien, ijs, gekookte groente en fruit.

Voor het pureren van soepen.

Attentie!

De staafmixer is niet geschikt voor het bereiden van aardappelpuree.

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken (1).
- Stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddel in de mixkom (indien aanwezig) of in een andere hoge kom doen.
- Staafmixer en kom vasthouden. Om spatten te voorkomen, de inschakeltoets (2) pas indrukken wanneer de mixervoet in de kom is gestoken.

N.B.: De staafmixer altijd uitschakelen voordat u hem uit de kom haalt.

Tip: Voor het fijnmaken van ijs 2–3 ijsblokjes in de mixkom of een andere kunststof kom doen, de staafmixer in de kom steken, inschakelen en op de ijsblokjes drukken.

Eiwitklopper

Voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim (koude melk, max. 8 °C).

- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Eiwitklopper in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.

Universele fijnsnijder

Voor het fijnsnijden van kruiden, uien, fruit, groente, ijs, harde kaas en vlees (zie ook „Tips voor het fijnsnijden in de universele fijnsnijder“).

Attentie!

Kraakbeenen, botten en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het malen van koffiebonen en het fijnsnijden van mierikswortel.

- Universele fijnsnijder (8) op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Fijnsnijmes aanbrengen.
- Levensmiddel toevoegen.
- Opzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Basisapparaat op het opzetstuk steken en stevig aandrukken tijdens het fijnsnijden.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Basisapparaat en universele fijnsnijder vasthouden en de inschakeltoets (2) indrukken.

Na het gebruik / reinigen

Attentie!

Het basisapparaat niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Ontgrendeltoetsen (3) indrukken en de mixervoet uit het basisapparaat nemen.
- Basisapparaat afvegen met een vochtige doek en daarna droogwrijven.
- De mixkom kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Mixervoet reinigen in de afwasautomaat of met een borstel en stromend water.
- Mixervoet rechtop laten drogen (mixermes naar boven), zodat het water eruit kan lopen.

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

Eiwitklopper reinigen

- Eiwitklopper van het aandrijfhulpstuk nemen.
- De eiwitklopper kan in de afwasautomaat worden gereinigd. Het aandrijfhulpstuk alleen afvegen met een vochtige doek.

Universele fijnsnijder reinigen

Attentie!

Het opzetstuk niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Fijnsnijmes vastpakken aan de kunststof handgreep en verwijderen.
- Universele fijnsnijder en fijnsnijmessen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Het opzetstuk alleen afvegen met een vochtige doek.

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.

Tips voor het fijnsnijden in de universele fijnsnijder

	Max. hoeveelheid	Vorbereiding	Tijd (seconden)
peterselie	1 bosje	stengels verwijderen	10–20
uien	100 g	in vier stukken snijden	5–10
babyvoeding	175 g	koken en in blokjes snijden	10–20
middelharde kaas (bijv. emmenthaler)	200 g	koelen (in de koelkast)	10
harde kaas	100 g	in blokjes van 1 cm snijden	20–30
droog brood	150 g	in stukken snijden	15–20
vlees	200 g	in blokjes van 1 cm snijden	15–25

da

Maskinen er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
Benyt kun maskinen til de mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. På siderne med illustrationerne ses en oversigt over forskellige modeller.
Der kan evt. forekomme billeder med tilbehørsdele, der ikke findes i alle lande.
Opbevar venligst brugsanvisningen og giv den videre til en senere ejer.

Overblik

Fold siderne med illustrationerne ud.

1 Blenderfod/motorenhed

Stik blenderfoden/motorenheden i og sørg for at den falder rigtigt i hak.

2 Starttaste

Stavblenderen er tændt, så længe der trykkes på starttasten.

3 Sikkerhedstaster

Blenderfoden tages af ved at trykke samtidigt på de to sikkerhedstaster.

4 Blenderkniv

På nogle modeller (se oversigt over de forskellige modeller):

5 Mixerbæger

Brug mixerbægeret for at forhindre stænk.
Sæt låget på mixerbægeret, hvis de blendede fødevarer skal opbevares i bægeret.

6 Ring til ophængning

7 Piskeris med motorenhed

Piskeriset skal falde rigtigt i hak i motorenheden.

8 Minihakker (a) med opsats (b) og låg (c)

Anbring opsatsen på minihakkeren og drej den mod højre, til den falder rigtigt i hak.
Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.
Hvis minihakkeren ikke medfølger (se oversigt over de forskellige modeller), kan det bestilles hos kundeservice (Kun tilgængelig i visse lande – bestill.nr. 48 0397).

9 Oversigt over de forskellige modeller

Sikkerhedsanvisninger

⚠ Fare for stød!

Apparatet skal tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

Skal ekstrabeskyttes jf. stærkstrømsregl.

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

Hold børn væk fra apparatet.

Efter brug, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.

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

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

Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med stavblenderen.

Benyt ikke stavblenderen i tomgang.

Stavblenderen må kun benyttes med originalt tilbehør. Blend varme fødevarer med forsigtighed. Væsken kan sprøjte under arbejdet med stavblenderen.

Dyp ikke apparatet så langt ned i væske, at forbindelsesstedet mellem blenderfod og grundmodel er dækket af væske.

Dyp aldrig motorenheden i væske.

⚠ Kvæstelsesfare – skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ind i blenderfoden/ minihakkeren.

Berør ikke blenderknivene og knivene på minihakkeren med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres. Tag altid kun fast i kunststofgrebet på knivene til minihakkeren.

Vigtigt!

Blenderfoden/opsats til minihakker må kun sættes på og tages af, når apparatet er slukket.

Bortskaffelse

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.

Betjening

Apparatet er beregnet til at fremstille mayonnaise, sovs, blende drinks, baby mad og småhakning af løg, æg, kogt frugt og grønt.

Til puring af supper.

Pas på!

Blenderstaven er ikke beregnet til at lave kartoffelmos.

- Træk hele ledningen ud.
- Stil blenderfoden på grundmodellen og tryk den fast indtil stop (1).
- Sæt stikket i.
- Kom de ønskede fødevarer i mixerbægeret (hvis et sådant findes) eller i et andet højt bæger.
- Hold fast i stavblender og bæger. For at undgå stænk og sprøjt: Tryk først på starttasten (2), når blenderfoden er dykket ned i fødevarerne.

Bemærk: Stavblenderen skal altid være slukket, før den tages op af de blandede fødevarer.

Tip: Is knuses ved at komme 2–3 isterninger i blenderbeholderen eller et andet kunststofbæger, stikke stavblenderen ned i bægeret, tænde for apparatet og trykke på isterningerne.

Piskeris

Benyttes til at lave flødeskum, piske æggeghvider og lave milkshake (kold mælk, maks. 8 °C).

- Sæt gearenheden fast på motorenheden og tryk den fast.
- Stik piskeriset fast i gearenheden og tryk det fast.
- Sæt stikket i.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret.
- Hold fast i motorenheden og bæger. Tryk på starttasten.

Minihakker

Til at småhakke krydderurter, løg, frugt, grønt, is, hård ost og kød (se også „Tips til hakning med minihakker“).

Pas på!

For kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

- Stil minihakkeren (8) på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Anbring knivene.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt opsatsen på minihakkeren og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt motorenheden på opsatsen og tryk fast mod den under hakkearbejdet.
- Sæt stikket i.
- Hold godt fast i motorenheden og minihakkeren og tryk på starttasten (2).

Tips til hakning med minihakker

	Maks. mængde	Forberedelse	Tid (sekunder)
Persille	1 bundt	Fjern stikke	10–20
Løg	100 g	Skæres i kvarte	5–10
Babymad	175 g	Koges og skæres i terninger	10–20
Middelhård ost (f.eks. Emmentaler)	200 g	Køles (i køleskabet)	10
Hård ost	100 g	Skæres i 1 cm store terninger	20–30
Tørt brød	150 g	Skæres i stykker	15–20
Kød	200 g	Skæres i 1 cm store terninger	15–25

Efter arbejdet / rengøring

Pas på!

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

- Træk stikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne (3) og tag blenderfoden af motorenheden.
- Tør maskinen af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Bægeret kan tåle opvaskemaskine.
- Sæt blenderfoden i opvaskemaskinen eller rengør den under rindende vand.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

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

Rengøring af piskeris

- Tag piskeriset af gearenheden.
- Piskeriset kan sættes i opvaskemaskinen. Gearenheden må kun tørres af med en fugtig klud.

Rengøring af minihakker

Pas på!

Dyp aldrig opsatsen på minihakkeren i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.

- Træk stikket ud.
- Fjern motorenheden fra opsatsen.
- Drej opsatsen mod venstre og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på knivene til minihakkeren og tag dem ud.
- Minihakker og knivene til minihakker kan tåle opvaske-maskine. Opsatsen tørres af med en fugtig klud.

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 det 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.

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

Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og bearbeidelsestider. I denne bruksanvisningen blir flere modeller beskrevet. På billedsidene finnes det en oversikt over de forskjellige modellene.

Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen.

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

Et overblikk

Brett ut siden med bilder

1 Mikserfot/motorforsats

Sett på mikserfoten/drivforsatsen og la den klikkes fast.

2 Innkoplingstast

Stavmikseren er slått på så lenge innkoplingstasten blir holdt inne.

3 Utløsertast

For å ta av mikserfoten, må utløsertasten holdes inne samtidig.

4 Mikserkniv

ved noen modeller (se modell-oversikt):

5 Miksebeger

Arbeid med miksebeger forhindrer at ingrediensene spruter ut.

For oppbevaring av tingene som er mikset, settes lokket på.

6 Krok for oppheng

7 Visp med drivforsats

Vispen må klikkes fast i drivforsatsen.

8 Universalkutter (a) med påsats (b) og lokk (c)

Påsatsen settes på universalkniven og skrues i klokkenes retning til den klikkes på.

For oppbevaring av maten som blir bearbeidet, settes lokket på universalkutteren.

Dersom ikke universalkutteren følger med i leveringsomfanget (se modelloversikt), kan denne bestilles hos kundeservice (best. nr. 48 0397).

9 Modelloversikt

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt

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

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

Hold barn borte fra maskinen.

Trekk støpselet ut av stikkontakten etter bruk, hvis du forlater rommet eller hvis det oppstår feil.

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

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

Ikke bruk stavmikseren dersom du har våte hender og den må ikke gå i tomgang.

Stavmikseren må kun brukes med originalt tilbehør. Vær forsiktig når du arbeider med varm væske. Varm væske kan sprute under arbeidet.

Apparatet må ikke dypes ned i vann til over forbindelsesstedet mellom mikserfot og basisapparat.

Drivforsatsen må ikke dypes ned i væske.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende motor

Du må aldri gripe inn i kniven på mikserfoten/ universalkutteren.

Mikserkniven/kuttekniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk en børste. Kuttekniven må kun holdes i håndtaket.

Viktig!

Mikserfot/påsatsen til universalkutteren må kun settes på og tas av når den står stille.

Anvisninger for kasting av gammel maskin

Ved skroting av gammel maskin kan du forhøre deg med forhandleren eller hos kommunen som kan gi adressen til spesialdeponier.

Betjening

For miksing av majones, sauser, drinker, babykost, kutting av løk, is, kokt frukt eller grønnsaker.

For mosing av supper.

Obs!

Stavmikseren er ikke egnet for tilberedning av potetmos.

- Rull kabelen helt ut.
- Sett mikserfoten inn i basismaskinen og la den klikkes på (1).
- Stikk inn støpselet.
- Fyll ingrediensene i miksebegeret (dersom dette finnes) eller et annet høyt beger.
- Hold fast stavmikseren og begeret. For å unngå at det spruter, må innkoplingstasten (2) først holdes inne etter at mikserfoten er satt ned i tingene som skal mikses.

Henvisning: Stavmikseren må alltid slås av før den tas opp av ingrediensene.

Tips: For knusing av is, 2–3 isbiter legges ned i miksebegeret eller i en annen beholder av kunststoff. Hold så stavmikseren ned i begeret, slå den på og trykk den mot isbitene.

Visp

For visping av kremfløte, eggehvite og milkshake (kald melk, max. 8 °C).

- Sett drivforsatsen oppå basismaskinen og la den klikkes fast.
- Sett inn vispen i drivforsatsen og la den klikkes fast.
- Stikk inn støpselet.
- Fyll ingrediensene i miksebegeret.
- Hold fast basismaskinen og miksebegeret og trykk på innkoplingstasten.

Universalkutter

For kutting av urter, løk, frukt, grønnsaker, is, hard ost og kjøtt (se også "Tips for kutting i universalkutteren").

Obs!

Før kutting av kjøtt, må brusk, ben og sener fjernes.

Universalkutteren er ikke egnet for maling av kaffebønner eller kutting av nepe.

- Sett universalkutteren (8) på et glatt og rent underlag som arbeidsflate og trykk den fast.
- Sett inn kuttekniven.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen på universalkutteren og dreid den i klokkenes retning inntil den klikkes fast slik at det høres.
- Sett mikserfoten inn i basismaskinen og la den klikkes på og trykk fast under kuttingen.
- Stikk inn støpselet.
- Hold fast basismaskinen og universalkutteren og trykk på innkoplingstasten (2).

Etter arbeidet / rengjøring

Obs!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskinen.

- Trekk ut støpselet.
- Trykk utløserknappen (3) og ta mikserfoten av basismaskinen.
- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut og tørk den etterpå.
- Miksebegeret kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
- Mikserfoten kan rengjøres i oppvaskmaskinen eller med en børste under rennende vann.
- Mikserfoten må tørke i stående stilling (mikserkniven oppover), slik at vann som er kommet inn kan renne ut igjen.

Henvising: Ved arbeid med f. eks. rødkål kan det oppstå misfarging på kunststoffdelene. Dette kan fjernes med litt matolje.

Rengjøring av vispen

- Ta vispen av drivforsatsen.
- Vispen kan vaskes i oppvaskmaskinen, drivforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Tips for kutting i universalkutteren

	Største mengde	Forberedelse	Tid (sekunder)
Persille	1 bunt	fjern stilkene	10–20
Løk	100 g	skjær i båter	5–10
Babykost	175 g	kokes og skjæres i terninger	10–20
Middels hard ost (f. eks. sveitserost)	200 g	kjøles (i kjøleskap)	10
Hard ost	100 g	skjæres i 1 cm terninger	20–30
Tørt brød	150 g	skjæres i stykker	15–20
Kjøtt	200 g	skjæres i 1 cm terninger	15–25

Rengjøring av universalkutteren

Obs!

Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.

- Trekk ut støpselet.
- Ta basismaskinen av påsatsen.
- Drei påsatsen mot klokken retning og ta den av universalkutteren.
- Ta i håndtaket på kuttekniven når påsatsen tas av.
- Universalkutteren og kuttekniven kan begge vaskes i oppvaskmaskin. Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

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.

SV

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

Använd stavmixern för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av stavmixern. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna.

Spara bruksanvisningen.

Låt den följa med stavmixern vid ett ev. ägarbyte.

Beskrivning av stavmixern

Vik ut uppslaget med bilder

1 Motordel och mixerfot/drivaxel

Sätt mixerfoten/drivaxeln på motordelen och tryck tills du hör att den fastnar.

2 Strömbrytare

Stavmixern är påslagen så länge strömbrytaren hålls intryckt.

3 Knappar med vilka tillbehöret lossas

Tryck samtidigt på båda knapparna för att lossa foten.

4 Mixerkniv

På vissa varianter (se modellöversikten):

5 Mixerbägare

Använd bägaren för att förhindra stänk.

Bearbetade livsmedel kan förvaras i bägaren med locket på.

6 Upphångningsögla

7 Visp med drivaxel (växelhus)

Vispen måste rasta in i axeln.

8 Minihackare (a) med överdel (b) och lock (c)

Sätt på överdelen på minihackaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.

Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på.

9 Modellöversikt

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på stavmixerns typskylt. Stavmixern får inte användas om den eller sladden är skadad. Låt inte barn ensamma använda stavmixern. Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar. Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt stavmixern, före rengjøring, 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 stavmixern, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor. Ta inte i stavmixern med våta händer och låt inte stavmixern gå på tomgång. Använd endast originaltillbehör. Var försiktig när heta vätskor bearbetas så att det inte stänker. Doppa aldrig det ställe där mixerfoten sätts in i motordelen i vätska. Doppa aldrig adaptern (den lösa drivenheten) i vätska.

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven eller uttag som roterar!

Stoppa aldrig ned handen i kniven på mixerfoten/ minihackaren. Använd aldrig bara händerna när mixerkniven/ minihackarens kniv ska rengöras. Använd borste. Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget.

Viktigt!

Sätt inte stickkontakten i vägguttaget förrän mixerfoten/minihackarens överdel satts fast resp. lossats.

Förpackningsmaterialet och ev. gammal stavmixer

Hör med din kommun var du kan lämna förpackningsmaterialet och den gamla stavmixern (om du har sådan).

Montering och start

Stavmixern är lämplig för att bereda majonnäs, såser, drycker, babymat och finfördela lök och is samt bär, kokt frukt och kokta grönsaker till soppa, sås och puré.

Obs!

Stavmixern är inte lämplig att göra potatismos med.

- Rulla ut nätsladden helt och hållet.
- Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Lägg livsmedlet i mixerbägaren (om sådan medföljer) eller i annat högt kärl.
- Håll ordentligt i stavmixer och mixerbägare. Sätt ned mixerfoten i det som ska bearbetas. Tryck först därefter på strömbrytaren (2). Detta för att undvika stänk.

Obs! Stäng alltid av stavmixern innan den tas upp ur det som bearbetats.

Tips: Isbitar kan finfördelas på följande sätt: Lägg 2–3 isbitar i mixerbägaren eller annat kärl av plast, placera stavmixern i bägaren och starta den, tryck sedan stavmixern mot isbitarna.

Vispen

Lämplig för att vispa gräddde, äggvita och mjölkskum (kall mjölk, max. 8 °C).

- Sätt axeln på motordelen och tryck tills du hör att den fastnar.
- Stick in vispen i axeln och tryck tills den fastnar.
- Lägg livsmedlet i mixerbägaren.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Sätt ner vispen i livsmedlet.
- Håll ordentligt i motordel och mixerbägare och tryck på strömbrytaren.

Minihackaren

Lämplig för att finfördela kryddväxter, lök, frukt, grönsaker, is, hård ost och kött (se även avsnittet "Tips om vad som kan finfördelas med minihackaren").

Obs!

Ta först bort ben, brosk och senor från kött. Använd inte minihackaren för att finfördela kaffeböner och rättika.

- Ställ minihackaren (8) på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt försiktigt i kniven.
- Lägg livsmedlet i bägaren.
- Sätt på överdelen på bägaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Sätt motordelen till stavmixern på överdelen. Tryck den mot överdelen under arbetet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll ordentligt i motordel och bägare och tryck på strömbrytaren (2).

Efter arbetet / Rengöring

Obs!

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

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Tryck på knapparna (3) och lossa mixerfoten från motordelen.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.
- Mixerbägaren kan rengöras i diskmaskin.
- Mixerfoten kan rengöras i diskmaskin eller under rinnande vatten med diskborste.
- Låt mixerfoten torka i lodrätt läge (kniven uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

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

Rengöra vispen

- Lossa vispen från drivaxeln.
- Vispen kan rengöras i diskmaskin. Drivaxeln torkas endast av med fuktig duk.

Rengöra minihackaren

Obs!

Doppa aldrig minihackarens överdel i vatten. Rengör den aldrig i diskmaskin.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa stavmixerns motordel från minihackarens överdel.
- Vrid överdelen moturs och lossa den från minihackarens bägare.
- Ta kniven i plasthandtaget och lyft försiktigt upp den ur bägaren.
- Minihackarens bägare och kniven kan rengöras i diskmaskin. Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Konsumentbestämmelser

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

Tips om vad som kan finfördelas med minihackaren

	max. mängd	Förberedelser	Tid (i sekunder)
persilja	1 knippa	ta bort stjälkarna	10–20
gul lök	100 g	skala och skär i mindre bitar	5–10
babymat	175 g	kokas och tärnas först	10–20
mellanhård ost (t.ex. Emmentaler)	200 g	kylskåpskall	10
hård ost (t.ex. Parmesan)	100 g	skär i 1 cm stora täringar	20–30
torkat bröd	150 g	skär i bitar	15–20
kött	200 g	skär i 1 cm stora täringar	15–25

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön.

Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Kuvavisuilla on taulukko eri malleista.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Sauvasekoittimen osat

Käännä esiin kuvasivut.

1 Varsiosa/adapteri

Aseta varsiosa/adapteri paikoilleen ja lukitse.

2 Käynnistyskytkin

Sauvasekoitin on toiminnassa, niin kauan kuin käynnistyskytkin on alaspainettuna.

3 Avaamispainikkeet

Irrota varsiosa painamalla yhtäaikaa avaamispainikkeita.

4 Sekoitusterä

joissakin malleissa (katso taulukko):

5 Kulho

Käytä kulhoa, niin vältty roiskumiselta.

Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät kulhoa valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

6 Ripustusrengas

7 Vispilä ja adapteri

Vispilän pitää napsahtaa kiinni adapteriin.

8 Minileikkuri (a) ja yläosa (b) ja kansi (c)

Aseta yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.

Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät sitä valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin (katso taulukko), voit tilata sen asiakaspalvelusta (tilaus-nro 48 0397).

9 Malli-tilaukko

Turvallisuusohjeita

⚠ Sähköisken vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

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

Pidä sauvasekoitin poissa pienten lasten ulottuvilta.

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

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

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

Älä käytä sauvasekoitinta märillä käsillä tai tyhjäkäynnillä.

Käytä sauvasekoitinta vain yhdessä alkuperäisvarusteiden kanssa.

Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

Varo upottamasta käytön aikana varsiosan ja peruskoneen liitoskohtaa nesteeseen.

Älä upota koskaan adapteriosaa nesteeseen.

⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu varsiosaan/minileikkuriin kiinnitettyyn terään.

Älä puhdista sekoitusterää/hienonnusterää paljain käsin.

Käytä pesemiseen harjaa. Tartu hienonnusterään vain muovikahvasta.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä varsiosa/minileikkuri vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Hävittämisohteja

Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat koneen myyjäiliikkeestä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jättehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Käyttö

Laite soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien ja vauvanruoan sekoittamiseen sekä sipuleiden, jäätelön, keitettujen hedelmien/marjojen ja kasvien hienontamiseen. Laite sopii myös keittojen soseuttamiseen.

Huom.!

Sauvasekoitin ei sovellu perunamuusin valmistamiseen.

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta varsiosa peruslaitteeseen ja lukitse (1).
- Kiinnitä verkkopistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon (jos laitteen mukana) tai johonkin muuhun korkeareunaiseen astiaan.
- Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta. Jotta vältty roiskeilta, paina varsiosa ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä (2).

Ohje: Kytke sauvasekoitin aina pois päältä, ennen kuin nosta sen pois sekoitettavista aineksista.

Ohje: Kun valmistat jäämurskaa, pane 2–3 jääpalaa laitteen mukana tulevaan kulhoon tai muuhun muovikulhoon, laita sauvasekoitin kulhoon, käynnistä ja paina jääpaloja vasten.

Vispilä

Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja vaahdottaa maidon (kylmä maito, max. 8 °C).

- Aseta adapteri peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä vispilä adapteriin ja lukitse paikoilleen.
- Kiinnitä verkkopistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.

Minileikkuri

Hienontaa yrtit, sipulit, hedelmät/marjat, kasvikset, jäätelön, kovan juuston ja lihan (katso myös "Ohjeita hienontamiseen minileikkurilla").

Huom.!

Poista liihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

Minileikkuri ei sovellu kahvinpajujen ja retikan hienontamiseen.

- Aseta minileikkuri (8) sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä hienonnusterä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja paina yläosaa vasten hienontamisen aikana.
- Kiinnitä verkkopistoke pistorasiaan.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja minileikkurista ja paina käynnistyskytkintä (2).

Käytön / puhdistuksen jälkeen

Huom.!

Älä upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita (3) ja irrota varsiosa peruslaitteesta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa loppuksi.
- Kulhon voit pestä astianpesukoneessa.
- Pese varsiosa astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
- Anna varsiosan kuivua pystyasennossa (sekoitusterä ylöspäin), niin että sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

Ohje: Jos esimerkiksi punakaalista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Vispilän puhdistus

- Irrota vispilä adapterista.
- Vispilän voit pestä astianpesukoneessa; puhdista adapteri vain kostealla liinalla pyyhkien.

Ohjeita hienontamiseen minileikkurilla

Minileikkurin puhdistus

Huom.!

Älä upota minileikkurin yläosaa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota peruslaite leikkurin yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista.
- Tartu hienonnusterään sen muovikahvasta ja ota pois paikoiltaan.
- Minileikkurin ja hienonnusterän voit pestä astianpesukoneessa. Pyyhi yläosa puhtaaksi kostealla liinalla.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuehdot.

Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti. Oikeudet muutoksiin pidätetään.

	Maksimi- määrä	Valmistelut	Käyttöaika (sekunneissa)
Persilja	1 nipullinen	poista varret	10–20
Sipulit	100 g	leikkaa 4 osaan	5–10
Vauvanruoka	175 g	valmista ja paloitlele	10–20
Puolikova juusto (esim. emmental)	200 g	jäähdytä (jääkaapissa)	10
Kova juusto	100 g	leikkaa noin sentin kokoisiksi paloiksi	20–30
Kuiva leipä	150 g	paloitlele	15–20
Liha	200 g	leikkaa noin sentin kokoisiksi paloiksi	15–25

es

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 y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. Las diferencias existentes entre estos modelos son caracterizadas en cada momento. En las páginas con ilustraciones se muestra los diferentes modelos. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

1 Pie de la batidora/Mecanismo de accionamiento de los accesorios

Montar y encajar el pie/el mecanismo de accionamiento en el cuerpo del aparato.

2 Tecla de conexión

La batidora está conectada mientras se esté pulsando la tecla.

3 Teclas de desbloqueo

Pulsar simultáneamente las teclas de desbloqueo para extraer el pie del cuerpo de la batidora.

4 Cuchilla

disponible sólo en algunos modelos (véase la vista general de modelos):

5 Vaso

Elaborando los alimentos en el vaso de la batidora se evitan las salpicaduras. Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa sobre el vaso.

6 Colgador

7 Varilla batidora para montar claras, con mecanismo de accionamiento

La varilla tiene que encajar en el mecanismo de accionamiento.

8 Accesorio picador universal (a) con adaptador (b) y tapa (c)

Para picar alimentos, montar el adaptador en el accesorio picador. Girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta que encaje de modo audible. Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador.

En caso de no estar incluido el accesorio picador en el equipo de serie de su aparato (véase al respecto la vista general de modelos), lo puede adquirir como accesorio opcional en el Servicio de Asistencia Técnica (Referencia 48 0397).

9 Vista general de modelos

Advertencias generales de seguridad

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, antes de limpiarlo, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes.

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

¡No utilizar la batidora teniendo las manos húmedas! ¡No hacer funcionar la batidora en vacío!

Utilice el aparato sólo en combinación con los accesorios específicos originales.

Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con la batidora. ¡Los líquidos pueden salpicar!

No sumergir el aparato en líquidos más allá de la zona de unión entre el pie y la unidad básica del aparato.

No sumergir nunca el mecanismo de accionamiento en líquidos.

¡Atención!

Montar o desmontar el pie de la batidora o el adaptador del accesorio picador sólo estando el aparato parado.

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

Solicite una información detallada a este respecto a su Distribuidor, Ayuntamiento o Administración local.

Manejo del aparato

La batidora es apropiada para preparar mayonesas, salsas, batidos y alimentos para bebés, así como picar cebollas, hielo, fruta cocida y verdura.

Para hacer purés para sopas.

¡Atención!

La batidora no es apropiada para preparar puré de patatas, ya que su alta velocidad inicial puede deshacer por completo el alimento.

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Montar y encajar el pie en el cuerpo de la batidora (1).
- Introducir el cable de conexión del aparato en la toma de corriente.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la batidora en el vaso correspondiente (en caso de disponer el aparato de uno) o en cualquier otro recipiente adecuado alto.
- Sujetar la batidora y el vaso. Para impedir que se produzcan salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, pulsar la tecla de conexión (2) sólo una vez que se ha sumergido el pie del aparato en los alimentos que se van a elaborar en el vaso o recipiente.

Consejo práctico: Desconectar la batidora antes de extraerla del recipiente en donde se está utilizando.

Sugerencia: Para picar hielo, poner 2–3 cubitos de hielo en el vaso de la batidora o cualquier otro vaso de plástico; introducir la batidora en el vaso, conectarla y presionar contra los cubitos de hielo.

Varilla batidora para montar claras

para preparar nata, montar la clara de huevo a punto de nieve o leche (leche fría, temperatura máxima 8 °C).

- Montar el mecanismo de accionamiento en la unidad básica (batidora); enclavarlo.
- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.
- Introducir el cable de conexión del aparato en la toma de corriente.

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

¡No introducir nunca las manos en el pie de la batidora o el accesorio picador!

¡Ni limpiar nunca la cuchilla de la batidora o de la picadora con las manos! Utilizar siempre un cepillo. Sujetar la cuchilla picadora sólo por el eje de plástico que incorpora.

- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la batidora en el vaso.
- Sujetar la batidora y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.

Accesorio picador universal

Para picar hierbas finas, cebollas, fruta, verdura, hielo, queso curado y carne (véase a este respecto también el capítulo «Consejos prácticos para trabajar con el accesorio picador universal»).

¡Atención!

Limpiar la carne antes de proceder a picarla, eliminando los huesos, tendones y cartílagos que pudiera tener.

El accesorio picador universal no es apropiado para picar granos de café o nabos.

- Colocar el accesorio picador (8) sobre una base lisa y limpia. Encajarlo en el cuerpo de la batidora.
- Montar la cuchilla en el cuerpo de la picadora.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en el vaso o recipiente.
- Montar el adaptador en la picadora; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que enclave de modo audible.
- Encajar la unidad básica (batidora) en el adaptador. Sujetar firmemente la batidora durante el picado de los alimentos.
- Introducir el cable de conexión del aparato en la toma de corriente.
- Sujetar la unidad básica (batidora) y el accesorio picador; pulsar la tecla de conexión (2).

Tras concluir el trabajo con la batidora / Limpieza del aparato

¡Atención!

¡No sumergir la unidad básica en el agua! ¡No lavar nunca la unidad básica en el lavavajillas!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar simultáneamente las teclas de desbloqueo (3). Retirar el pie de la batidora.
- Limpiar la unidad básica con un paño húmedo. Secar la unidad básica con un paño.
- El vaso se puede lavar en el lavavajillas.
- El pie se puede lavar en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.
- Dejar secar el pie en posición vertical (cuchilla hacia arriba), de modo que el agua que hubiera penetrado pueda escurrir con facilidad.

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

Limpiar la varilla batidora para montar claras

- Retirar la varilla del mecanismo de accionamiento.
- Lavar la varilla en el lavavajillas. El mecanismo de accionamiento sólo se limpia con un paño húmedo.

Limpiar el accesorio picador universal
¡Atención!

- ¡No sumergir nunca el adaptador en el agua! ¡No lavar nunca el adaptador en el lavavajillas!
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Desencajar la unidad básica del adaptador.
- Girar el adaptador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarlo del accesorio picador.
- Asir la cuchilla por el eje de plástico y extraerla.
- El accesorio picador y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas. El adaptador sólo deberá limpiarse con un paño húmedo.

Garantía
CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el periodo de doce 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 técnicas.

Consejos prácticos para el trabajo con el accesorio picador universal

Table with 4 columns: Item, Máx. cantidad admisible, Preparación, Duración, en segundos. Rows include Perejil, Cebollas, Alimentos para bebés, Queso semicurado, Queso curado, Pan duro, and Carne.

pt

Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e não industrial. Utilizar o aparelho nas quantidades e tempos de preparação dos alimentos normais no lar. Estas Instruções de Serviço referem-se a vários modelos de aparelhos. Nas páginas com as ilustrações poderá ver os diversos modelos aqui referidos. Guarde as Instruções de Serviço em local seguro. Caso o aparelho seja entregue a um terceiro proprietário, deverá entregar-lhe também as Instruções de Serviço.

- Em alguns modelos (ver descrição de modelos):
5 Copo misturador
Utilizando o copo misturador evitam-se os salpicos dos alimentos em preparação.
A tampa utilizada para tapar os alimentos preparados, deverá ser colocada sobre o copo misturador.
6 Argola para pendurar
7 Batedeira de claras tem que encaixar no adaptador de engrenagem.
8 Picador universal (a) com adaptador (b) e tampa (c)
Aplicar o adaptador no picador universal e rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até se ouvir o seu encaixe.
A tampa utilizada para tapar os alimentos preparados, deve ser colocada no picador universal.
Se o picador universal não fizer parte do fornecimento (ver descrição de modelos), poderá adquiri-lo nos nossos Serviços Técnicos através do Nr. de Encomenda 48 0397.
9 Descrição dos modelos

Familiarização com o aparelho

- Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.
1 Pé da varinha mágica/adaptador de bengrenagem
Encaixar e fixar bem o pé com o adaptador de engrenagem.
2 Tecla de ligação
A varinha mágica mantém-se ligada, enquanto a tecla estiver premida.
3 Teclas de desbloqueamento
Para desmontar o pé da varinha mágica, accionar, simultaneamente, as teclas de desbloqueamento.
4 Lâminas

Instruções de segurança

⚠ Perigo de choques eléctricos!

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

O aparelho só deve ser utilizado, se ele próprio e o cabo eléctrico não apresentarem quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Desligar sempre a ficha da tomada, após cada utilização, igualmente, também antes da limpeza, ao ausentar-se do local de utilização e ao verificar-se uma anomalia.

O cabo eléctrico não pode estar em contacto com arestas ou cantos afiados, nem superfícies muito quentes.

As reparações no aparelho, p. ex., a substituição dum cabo eléctrico danificado, só deverão ser efectuadas pelos nossos Serviços Técnicos, porque, só assim, se poderão evitar situações de perigo.

Não utilize a varinha mágica com as mãos húmidas nem em vazio.

A varinha mágica só deverá funcionar com acessórios originais.

Tenha cuidado ao trabalhar com líquidos muito quentes, pois, os mesmos podem salpicar durante a sua laboração. Não mergulhar em qualquer líquido o aparelho através do ponto de ligação ou o aparelho base do pé misturador. Nunca mergulhar em qualquer líquido o adaptador da engrenagem.

⚠ Perigo de ferimentos devido às lâminas de corte/ accionamento em rotação!

Nunca pegar nas lâminas do pé da varinha mágica/picador universal.

As lâminas para misturar ou para picar nunca devem ser lavadas em contacto com as mãos. Utilizar, p. ex. uma es-cova e pegar sempre nas lâminas pelo cabo de plástico.

Importante!

Montar e desmontar o pé/o adaptador do picador universal só depois do aparelho estar completamente imobilizado.

Indicações sobre reciclagem

Informe-se junto do seu agente especializado ou junto das suas autoridades municipais sobre os procedimentos actuais para reciclagem.

Utilização

Para fazer maionese, molhos, batidos de frutas, preparar alimentos para bebés e para picar cebolas, gelo, frutas cozidas e legumes.

Para reduzir as sopas a puré.

Atenção!

A varinha mágica não está preparada para fazer puré de batata.

- Desenrolar totalmente o cabo eléctrico.
- Montar o pé no aparelho base e proceder ao encaixe correcto do mesmo (1).
- Ligar a ficha à tomada de corrente.
- Colocar os alimentos no copo misturador (caso o mesmo faça parte do equipamento), ou em qualquer outro recipiente alto.
- Segurar a varinha mágica e o copo. Para se evitarem salpicos dos alimentos, a tecla de ligação (2), só deve ser accionada depois do pé estar mergulhado entre os alimentos.

Nota: A varinha mágica deve ser desligada sempre antes de ser retirada de dentro dos alimentos.

Conselho: Para triturar gelo, colocar 2 a 3 cubos de gelo no copo misturador ou noutro recipiente de plástico, manter e ligar a varinha dentro do copo, pressionando, depois, sobre os cubos de gelo.

Vara para bater claras em castelo

Para bater natas, claras em castelo, e espuma de leite (leite frio, max. 8 °C).

- Montar e encaixar bem o adaptador de engrenagem no aparelho base.
- Montar e encaixar bem a vara de bater claras no adaptador de engrenagem.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador.
- Segurar o aparelho base e o copo misturador e premir a tecla de ligação.

Picador universal

Para picar ervas aromáticas, cebolas, frutas, legumes, gelo, queijo rijo e picar carne (ver também «Sugestões para picar no picador universal»).

Atenção!

Antes de picar a carne, limpá-la de peles, ossos e nervos.

O picador universal não é aconselhado para moer café em grão nem para ralar rabanetes.

- Colocar e fixar bem o picador universal (8) sobre uma superfície plana e limpa.
- Montar as lâminas de corte.
- Colocar os alimentos no recipiente.
- Montar o adaptador no picador universal e rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até se ouvir o seu encaixe.
- Encaixar o aparelho base no adaptador e exercer pressão sobre o mesmo durante o funcionamento.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar o aparelho base e o picador universal e accionar a tecla de ligação (2).

Depois do trabalho / Limpar

Atenção!

O aparelho base nunca pode ser mergulhado na água nem limpo na máquina de lavar loiça.

- Retirar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueamento (3) e desmontar o pé do aparelho base.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido e depois, secá-lo bem.
- O copo misturador pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- O pé pode ser lavado na máquina de lavar loiça, ou com uma escova sob água corrente.
- Deixar o pé secar em posição vertical (lâminas de corte para cima), para que água eventualmente infiltrada possa escorrer.

Indicação: Ao trabalhar couve roxa, formam-se manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpeza da vara a bater claras

- Desmontar a vara de bater claras do adaptador de engrenagem.
- A vara de bater claras pode ser lavada na máquina de loiça, mas o adaptador de engrenagem só pode ser limpo com um pano húmido.

Limpeza do picador universal

Atenção!

Nunca mergulhar em água nem lavar na máquina de lavar loiça o adaptador do picador universal.

- Retirar a ficha da tomada.
- Desmontar o aparelho base do adaptador.
- Rodar o adaptador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo do picador universal.
- Segurar as lâminas de corte pela pega de plástico e desmontá-las.
- O picador universal e as lâminas de corte podem ser lavados na máquina de lavar loiça. O adaptador deve ser limpo só com um pano húmido.

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. Reservados os direitos de alteração.

Sugestões para picar no picador universal

	Quantidade máxima	Preparação	Tempo (segundos)
Salsa	1 Ramo	Retirar os talos	10–20
Cebolas	100 g	Quartos	5–10
Alimentos para bebés	175 g	Cozer e cortar em pedaços	10–20
Queijo meio duro (p. ex. Emmental)	200 g	Refrigerar (no frigorífico)	10
Queijo rijo	100 g	Cortar em cubos de 1 cm.	20–30
Pão duro	150 g	Cortar em pedaços	15–20
Carne	200 g	Cortar em cubos de 1 cm.	15–25

el

Aυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. 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. Οι παρούσες οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες γίνεται μια επισκόπηση των διαφόρων μοντέλων. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που η συσκευή παραχωρηθεί σε τρίτους, δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

1 Βάση μίξερ/Προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης

Τοποθετήστε τη βάση μίξερ/προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης και ασφαλίστε την.

2 Πλήκτρο θέσης σε λειτουργία

Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο βρίσκεται πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

3 Πλήκτρα απασφάλισης

Για την αφαίρεση της βάσης του μίξερ πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα απασφάλισης.

4 Μαχαίρι μίξερ

σε μερικά μοντέλα (βλέπε Ανασκόπηση μοντέλων):

5 Ποτήρι ανάμιξης

Η εκτέλεση εργασιών με ποτήρι ανάμιξης εμποδίζει το πιτσάλισμα αναδευσμένων υλικών. Καπάκι προς φύλαξη επεξεργασθέντων τροφίμων να τοποθετηθεί στο ποτήρι ανάμιξης.

6 Αφτί ανάρτησης

7 Εργαλείο ανάδευσης με προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης

Το εργαλείο ανάδευσης πρέπει να κουμπώσει στην προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης.

8 Κόφτης γενικής χρήσης (a) με προσάρτημα (b) και καπάκι (c)

Να τοποθετηθεί το προσάρτημα για κόψιμο στον κόφτη γενικής χρήσης και να περιστραφεί προς τα δεξιά, έως ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό "κλικ". Καπάκι προς φύλαξη επεξεργασθέντων τροφίμων να τοποθετηθεί στον κόφτη γενικής χρήσης.

Αν ο κόφτης γενικής χρήσης δε συνοδεύει τη συσκευή (βλέπε Ανασκόπηση μοντέλων), μπορείτε να τον προμηθευτείτε μέσω της Υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 48 0397).

9 Ανασκόπηση μοντέλων

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου της. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα. Το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος να μη βρίσκεται πάνω από αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός με βρεγμένα χέρια και μην αφήνετε αυτό να λειτουργεί χωρίς φορτίο (στο ρελαντί). Χρησιμοποιείτε το μίξερ μόνο με γνήσια εξαρτήματα. Προσοχή κατά την επεξεργασία πολύ καυτών υγρών. Είναι δυνατό το πιτσάλισμα. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρό στο σημείο που συνδέεται η βασική συσκευή και η βάση μίξερ. Ποτέ μη βυθίζετε σε υγρό το προσάρτημα δημοτηριακών.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από κοφτερά μαχαίρια/περιστρεφόμενο σύστημα εκκίνησης

Ποτέ μη βάζετε τα χέρια σας στη βάση μίξερ/στον κόφτη γενικής χρήσης.

Ποτέ μη καθαρίζετε το μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσες. Πιάνετε το μαχαίρι κοπής μόνον από την πλαστική λαβή.

Σημαντικό!

Περνάτε τη βάση μίξερ/το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Υποδείξεις απόσυρσης

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.

Χειρισμός

Για ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, τροφών για βρέφη και για κόψιμο κρεμμυδιών, πάγου, βρασμένων φρούτων και λαχανικών. Για πουρέ σούπας.

Προσοχή!

Το μίξερ χειρός δεν είναι κατάλληλο για την προετοιμασία πουρέ πατατών.

- Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο.
- Τοποθετήστε και κουμπώστε τη βάση του μίξερ στη βασική συσκευή (1).
- Βάλτε το φιν στην πρίζα του ρεύματος.
- Γεμίστε το ποτήρι ανάμιξης (αν υπάρχει) ή κάποιο άλλο ποτήρι μεγαλύτερης χωρητικότητας με το/τα τρόφιμο/τρόφιμα.
- Κρατάτε γερά το μίξερ χειρός και το ποτήρι ανάμιξης. Για να αποφευχθεί το πισσίλισμα, πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία (2), αφού πρώτο έχει βυθιστεί η βάση μίξερ στο υλικό που πρόκειται να αναμιχθεί.

Υπόδειξη: Να τίθεται το μίξερ χειρός εκτός λειτουργίας, πριν αφαιρεθεί από το αναμιχθέν υλικό.

Συμβουλή: Για το λάνισμα πάγου, βάλτε 2-3 παγόκubους στο ποτήρι ανάμιξης ή σε άλλο πλαστικό δοχείο, κρατάτε στο δοχείο το μίξερ χειρός, να τεθεί αυτό σε λειτουργία και να πιεστούν κατόπιν οι παγόκubοι.

Εργαλείο χτυπήματος μαρέγκας

- Για χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας και αφρού γάλακτος (κρύο γάλα, το πολύ 8 °C).
- Τοποθετήστε και κουμπώστε την προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης στη βασική συσκευή.
 - Περάστε και κουμπώστε το εργαλείο χτυπήματος μαρέγκας στην προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης.
 - Βάλτε το φιν στην πρίζα του ρεύματος.
 - Γεμίστε το ποτήρι ανάμιξης με το/τα τρόφιμο/τρόφιμα.
 - Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και το ποτήρι ανάμιξης και πατάτε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Κόφτης γενικής χρήσης

Για κόψιμο αρωματικών χόρτων, κρεμμυδιού, φρούτων, λαχανικών, πάγου, σκληρού τυριού και κρέατος (βλέπε επίσης "Συμβουλές κοψίματος στον κόφτη γενικής χρήσης").

Προσοχή!

Πριν κόψετε κρέας, αφαιρέστε απ' αυτό τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.

Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την άλεση κόκκων καφέ και κόψιμο γουλιών.

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης (8) σε επίπεδη καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Περάστε το μαχαίρι κοψίματος.
- Βάλτε τα τρόφιμα.
- Να τοποθετηθεί το προσάρτημα για κόψιμο στον κόφτη γενικής χρήσης και να περιστραφεί προς τα δεξιά, έως ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό "κλικ".
- Περάστε τη βασική συσκευή στο προσάρτημα και να πιέζεται κατά τη διάρκεια του κοψίματος.
- Βάλτε το φιν στην πρίζα του ρεύματος.

Συμβουλές κοψίματος στον κόφτη γενικής χρήσης

	Μέγ. ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος (δευτερόλεπτα)
Μαϊντανός	1 ματσάκι	αφαιρέστε τα κοτσάνια	10–20
Κρεμμύδια	100 g	να κοπούν στα τέσσερα	5–10
Τροφή βρεφών	175 g	βράσιμο και κόψιμο σε κύβους	10–20
Τυρί μέσης σκληρότητας (π.χ. έμεντάλερ)	200 g	ψύξη (στο ψυγείο)	10
Σκληρό τυρί	100 g	κόψιμο σε κύβους μεγέθους 1 cm	20–30
Ξερό ψωμί	150 g	να κομματιαστεί	15–20
Κρέας	200 g	κόψιμο σε κύβους μεγέθους 1 cm	15–25

- Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και πατάτε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία (2).

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίζετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό και μη την πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (3) και αφαιρέστε τη βάση μίξερ από τη βασική συσκευή.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια σκουπίστε τη να στεγνώσει.
- Το ποτήρι ανάμιξης μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.
- Η βάση μίξερ μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων ή με βούρτσά κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήστε τη βάση μίξερ να στεγνώσει όρθια (με το μαχαίρι του μίξερ προς τα πάνω), έτσι ώστε να εξέλθει ενδεχομένως νερό που μπήκε μέσα.

Υπόδειξη: Κατά το τρίψιμο, π.χ. κόκκινου λάχανου, σχηματίζεται μια κόκκινη επιστρώση στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός εργαλείου χτυπήματος μαρέγκας

- Αφαιρέστε το εργαλείο χτυπήματος μαρέγκας από την προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης.
- Το εργαλείο χτυπήματος μαρέγκας πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Η προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης να σκουπιστεί με υγρό πανί.

Καθαρισμός κόφτη γενικής χρήσης

Προσοχή!

Μη βυθίζετε το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης ποτέ μέσα σε νερό και μη το πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα.
- Περιστρέψτε το προσάρτημα προς τα αριστερά και αφαιρέστε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι κοψίματος από την πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι κοψίματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Το προσάρτημα να σκουπιστεί με υγρό πανί.

Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής.

Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Για να ζητήσετε παροχές εγγύησης, πρέπει να παρουσιάσετε οπωσδήποτε το παραστατικό αγοράς. Επιφυλασσόμεθα για αλλαγές.

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir. Sadece normal miktarda malzeme işleyiniz. Bu kullanma kılavuzunda bir çok model tarif edilmektedir. Resimli sayfalarda değişik modellere genel bir bakış bulunmaktadır. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verdiğiniz zaman, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

1 Mikser ucu/dişli düzeni

Mikserin ucunu/dişli düzenini yerine takınız ve iyice oturmasını sağlayınız.

2 Açma düğmesi

Açma düğmesine basıldığı süreçte mikser açıktır, yani çalışır.

3 Kilit düzenini açma düğmeleri

Mikser ucunu yerinden çıkarmak için, kilit düzenini açma düğmelerine aynı anda basınız.

4 Mikser bıçağı

Bazı modellerde (modellere genel bakış bölümüne bkz.):

5 Karıştırma kabı

Karıştırma kabı kullanılarak, işlenile malzemelerin işleme esasında etrafa sıçraması önlenmiş olur. İşlenmiş olan besinleri karıştırma kabı içinde muhafaza etmek için, karıştırma kabının kapağını karıştırma kabının üzerine kapatınız.

6 Asma halkası (deliği)

7 Dişli düzenli çırpma teli

Çırpma teli dişli düzenin içine iyice oturmalıdır.

8 Ek ünite (b) ve kapaklı (c) üniversal doğrayıcı (a)

Doğrama işlemi için, ek üniteyi üniversal doğrayıcının üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar saatın çalışma istikametinde çeviriniz.

İşlenmiş olan besinleri üniversal doğrayıcı içinde muhafaza etmek için, kapağını üniversal doğrayıcının üzerine kapatınız. Eğer cihazı satın aldığınızda üniversal doğrayıcı teslimat kapsamına dahil değilse (modellere genel bakış bölümüne bkz.), yetkili servis üzerinden sipariş verebilirsiniz (Sipariş no.: 48 0397).

9 Modellere genel bakış

Güvenlik Bilgileri

⚠ Ceryan çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde cereyan prizine bağlayıp çalıştırınız. Cihazın bağlantı kablosunda veya kendisinde bir arıza varsa, ceryana kesinlikle bağlamayınız ve kullanmayınız. Çocukları cihazdan uzak tutunuz. Her kullanımdan sonra, cihazın temizlenmesinden önce, cihazın yanından ayrılırken ve bir arıza durumunda cihazın fişini prizden çıkartınız. Cihazın elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin yakınından geçirilmemelidir. Her hangi bir tehlikeye yer vermemek için, cihazda yapılacak tamir çalışmaları (örn. özürlü cereyan kablolarının değiştirilmesi) sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır. Mikseri ıslak eller ile kullanmayınız ve boş çalıştırmayınız. Mikseri sadece orijinal parçalar ile kullanınız. Sıcak sıvı malzemeler işlerken dikkatli olunuz. Mikser ile işlenen sıvılar etrafa sıçrayabilir. Cihazı, su seviyesi mikser ayağı ile ana cihaz bağlantı yerini aşılacak kadar sokmayınız. Dişli düzeni ön takımını kesinlikle suya sokmayınız.

⚠ **Keskin bıçaklardan ve dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikser ucundaki/üniversal doğrayıcıdaki bıçaklara dokunmayınız. Mikser bıçağını/doğrama bıçağını kesinlikle sadece elleriniz ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için uygun bir fırça kullanınız. Doğrama bıçağını sadece plastik sapından tutunuz.

Önemli!

Mikser ucunu/üniversal doğrayıcının ek ünitesini sadece cihaz tamamen durduğu zaman takınız ve çıkarınız.

Cihazın Giderilmesi

Bu konu hakkında satıcımdan veya ilgili şehir belediyesindeki görevlilerden bilgi alabilirsiniz.

Cihazın Kullanılması

Bu cihaz, mayonez, sos, karışık içecekler, bebek maması gibi besinler karıştırmak ve soğan, buz, pişmiş meyve ve sebzeye gibi besinler doğramak için kullanılır. Çorba içindeki malzemelerin pürlenmesi.

Dikkat!

Bu mikser, patates püresi yapmak için elverişli değildir.

- Elektrik kablosunu tamamen açınız.
- Mikser ucunu ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız (1).
- Elektrik fişini prize takınız.
- İşlenecek besinleri (eğer varsa) karıştırma kabına veya başka bir yükseğe kaba doldurunuz.
- Mikseri ve kabı sıkı tutunuz. İşlenen malzemelerin sıçramasını önlemek için, ancak mikserin ucu işlenecek malzemenin içine daldıktan sonra açma düğmesine (2) basınız.

Not: Mikserin ucunu işlenmiş olan malzemeden dışarı çıkarmadan önce, mikseri daima kapatınız.

Yararlı bilgi: Buz doğramak veya parçalamak için, 2-3 küp buz karıştırma kabına veya başka bir plastik kaba koyunuz, mikseri çalıştırınız ve ardından mikserin bıçağı ucunu küp buzların üzerine bastırınız.

Çırpma teli

Kremşanti, krema ve süt köpüğü (soğuk süt, azami 8 °C) hazırlamak için kullanılır.

- Dişli düzeni ana cihaza takınız ve yerine iyice oturtunuz.
- Çırpma telini dişli düzene takınız ve yerine iyice oturtunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sıkı tutunuz ve açma düğmesine basınız.

Üniversal Doğrayıcı

Otsu baharat, soğan, meyve, sebzeye, buz, sert peynir ve et doğramak için kullanılır ("Üniversal doğrayıcıda doğrama işlemi için yararlı bilgiler" bölümüne de bakınız).

Dikkat!

Et doğrama işleminden önce, kemikleri, kırdıkları, deri ve sinirleri etten ayırınız.

Üniversal doğrayıcıyı çekirdek halinde kuru kahve ve bayır turpu (acıkök) doğramak için elverişli değildir.

- Üniversal doğrayıcıyı (8) düz ve temiz bir yüzeyin üzerine koyup, bastırarak oturtunuz.
- Doğrama bıçaklarını takınız.
- İşlenecek besinleri kabın içine doldurunuz.
- Ek üniteyi üniversal doğrayıcının üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar saatın çalışma istikametinde çeviriniz.
- Ana cihazı ek üniteye takınız ve doğrama işlemi esnasında sıkıca bastırınız.
- Cihazın elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sıkıca tutunuz ve açma düğmesine (2) basınız.

İşiniz bittikten sonra / Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

Ana cihazı hiç bir zaman suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Cihazın fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Kilit düzenini açma düğmelerine (3) basınız ve mikser ucunu ana cihazdan çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulaştırınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Mikser ucu bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizlenebilir.
- Mikser ucunu dik konumda kuruma bırakınız (mikser bıçağı yukarıda olmalı), böylelikle içine girmiş olan su dışarı akabilir.

Not: Örn. kırmızı lahana gibi besinler işlendiği zaman, cihazın plastik parçaları renk alabilir ve bu renk lekeleri bir kaç damla likit yemek yağı ile silinebilir.

Çırpma telinin temizlenmesi

- Çırpma telini dişli düzenden çıkarınız.
- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir, dişli düzen ise sadece nemli bir bez ile silinmelidir.

Üniversal doğrayıcıda doğrama işlemi için yararlı bilgiler

	Azami miktar	Hazırlama	Süre (saniye)
Maydanoz	1 deste	Saplarını kesiniz	10–20
Soğan	100 g	Dörde bölünüz	5–10
Bebek maması	175 g	Pişirip, küp şeklinde doğrayınız	10–20
Orta sert peynir (örn. Emmentaler)	200 g	Soğutunuz (buz dolabında)	10
Sert peynir	100 g	1 cm boyunda küp şeklinde doğrayınız	20–30
Kuru ekmek	150 g	Doğrayınız	15–20
Et	200 g	1 cm boyunda küp şeklinde doğrayınız	15–25

pl

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. Niniejsza instrukcja obsługi i użytkowania opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd modeli. Instrukcję obsługi i użytkowania proszę przechowywać starannie.

Prosimy przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi urządzenie wraz z instrukcją obsługi i użytkowania.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

1 Końcówka miksująca/przystawka przekładni

Mieszadło miksujące/przystawkę przekładni nałożyć i zatrzásnąć.

2 Przycisk wyłącznika

Blender jest włączony tak długo, jak długo przycisk jest wciśnięty.

3 Przyciski zwalniania blokady

W celu zdjęcia końcówki miksującej nacisnąć równocześnie przyciski zwalniania blokady.

Üniversal doğrayıcının temizlenmesi

Dikkat!

Üniversal doğrayıcının ek ünitesini hiç bir zaman suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Cihazın fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Ana cihazı ek üniteden çıkarınız.
- Ek üniteyi saatin çalışma istikametinin tersine çevirerek, üniversal doğrayıcıdan ayırınız.
- Doğrama bıçağını plastik sapından tutunuz ve yerinden çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcı ve doğrama bıçağı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Ek üniteyi sadece nemli bir bez ile siliniz.

Garanti

Bu cihaz için, yutdışındaki mümessilliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz.

Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler mümkündür.

4 Nóż miksera

W niektórych modelach (patrz przegląd modeli):

5 Pojemnik

Miksowanie w pojemniku zapobiega rozpryskiwaniu miksowanych produktów.

Do przechowywania przygotowanych produktów nałożyć na pojemnik pokrywkę.

6 Ucho do zawieszania

7 Końcówka do ubijania z przystawką przekładni

Mieszadło do ubijania musi zatrzásnąć się w przystawce przekładni.

8 Rozdrabniacz uniwersalny (a) z nasadką (b) i pokrywką (c)

Nasadkę nałożyć na rozdrabniacz uniwersalny i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrasku.

Do przechowywania przygotowanych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy (patrz przegląd modeli), można go zamówić w punkcie zakupu lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 48 0397).

9 Przegląd modeli

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i urządzenie nie są uszkodzone. Urządzenie należy chronić przed dziećmi. 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. Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno kłaść w pobliżu ostrych krawędzi ani gorących powierzchni. Aby uniknąć zagrożeń naprawę urządzenia jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można przeprowadzić tylko w naszym punkcie serwisowym. Miksera ręcznego nie wolno chwycić mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym. Mikser ręczny używać tylko z oryginalnym wyposażeniem. Zachować ostrożność w czasie mikśowania gorących płynów. Płyny mogą się rozpryskiwać w czasie mikśowania. Urządzenie nie wolno zanurzać w płynach ponad miejsce połączenia końcówka mikśująca – blender. Przystawki przekładni nie wolno nigdy zanurzać w płynach.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!

Nie kłaść rąk w pobliżu noży mieszadła mikśującego/rozdrabniacza uniwersalnego. Noży miksera/rozdrabniacza nie chwycać gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Noże rozdrabniacza chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Ważne!

Końcówkę mikśującą/nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

Aktualne informacje o sposobie usunięcia zużytego urządzenia można uzyskać w punkcie zakupu urządzenia, albo w urzędzie miasta lub gminy.

Obsługa

Do mikśowania majonezu, sosów, napojów, potraw dla niemowląt i do rozdrabniania cebuli, łodu, gotowanych owoców i warzyw. Do rozcierania zup.

Uwaga!

Blender nie nadaje się do przygotowania ziemniaków pure.

- Elektryczny przewód zasilający rozwinąć całkowicie.
- Końcówkę mikśującą nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasnąć (1).
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty włożyć do pojemnika (jeżeli należy do zakresu dostawy) lub do innego wysokiego naczynia.
- Blender i pojemnik trzymać mocno. Aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów, przycisk wyłącznika (2) nacisnąć dopiero wtedy, jeżeli końcówka mikśująca zanurzona jest w produktach przeznaczonych do mikśowania.

Wskazówka: Blender wyłączyć zawsze przed wyjęciem mieszadła z mikśowanych produktów.

Wskazówka: W celu rozkruszania lodu włożyć 2–3 kostki lodu do pojemnika miksera lub innego naczynia z tworzywa sztucznego, końcówkę mikśującą wsunąć do pojemnika, włączyć i dociskać do kostek lodu.

Końcówka do ubijania

Do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (zimne mleko, maks. 8 °C).

- Przystawkę przekładni nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasnąć.
- Końcówkę do ubijania włożyć do przystawki przekładni i zatrzasnąć.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty włożyć do pojemnika.
- Korpus urządzenia i pojemnik trzymać mocno, i nacisnąć przycisk wyłącznika.

Rozdrabniacz uniwersalny

Do rozdrabniania ziół, cebuli, owoców, warzyw, łodu, twardego sera i mięsa (patrz również „Wskazówki dotyczące rozdrabniania w rozdrabniaczu uniwersalnym”).

Uwaga!

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.

Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania kawy ziarnistej ani chrzanu.

- Rozdrabniacz uniwersalny (8) postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć.
- Założyć noże rozdrabniacza.
- Włożyć składniki.
- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrasku.
- Korpus urządzenia włożyć na nasadkę i w czasie rozdrabniania mocno przycisnąć.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny trzymać mocno, i nacisnąć przycisk wyłącznika (2).

Po pracy / czyszczenie

Uwaga!

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć równocześnie przyciski zwalniania blokady (3) i zdjąć końcówkę mikśującą z korpusu urządzenia.
- Korpus urządzenia wytrzeć wilgotną ścierką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Pojemnik miksera można myć w zmywarce do naczyń.
- Końcówkę mikśującą wymyć w zmywarce do naczyń, albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę mikśującą pozostawić do wysuszenia w pozycji pionowej (nożem do góry), aby woda mogła się wylać.

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

Czyszczenie końcówki do ubijania

- Końcówkę do ubijania wyjąć z przystawki przekładni.
- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń, przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Czyszczenie rozdrabniacza uniwersalnego

Uwaga!

Nasadki rozdrabniacza uniwersalnego nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia zdjąć z nasadki.
- Nasadkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż rozdrabniacza chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Rozdrabniacz uniwersalny i nóż rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń. Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Gwarancja

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. Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Wskazówki dotyczące rozdrabniania w rozdrabniaczu uniwersalnym

	Maksymalna ilość	Przygotowanie	Czas (w sekundach)
Pietruszka zielona	1 pęczek	usunąć łodygi	10–20
Cebula	100 g	poćwiartować	5–10
Potrawy dla niemowląt	175 g	ugotować i pokroić w kostkę	10–20
Ser żółty, średniotwardy (np. ementaler)	200 g	schłodzić (w chłodziarce)	10
Ser żółty, twardy	100 g	pokroić w kostkę 1 cm	20–30
Suchy chleb	150 g	pokroić na kawałki	15–20
Mięso	200 g	pokroić w kostkę 1 cm	15–25

hu

Ezen készülék nem szolgáttatási célra, hanem háztartásban történő alkalmazásra készült. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Ebben a használati utasításban különböző készüléktípusok vannak leírva. A következő képes oldalakon a különböző készüléktípusok áttekintése található. A használati útmutatót, kérjük, őrizze meg. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, adja a használati útmutatót is vele együtt.

A készülék részei

Kérjük, hajtsa ki az ábrákat tartalmazó oldalakat.

1 Turmixgép-talp/hajtóműegység

Tegye fel, és kattintsa be a turmixgép-talpat/hajtóműegységet.

2 Bekapcsoló gomb

A rúd-mixer bekapcsolt állapotban van, amíg a bekapcsoló gomb be van nyomva.

3 Nyitó-nyomógomb

A turmixgép-talp levételéhez a nyitó-nyomógombot meg kell nyomni.

4 Keverőkés

egyres modelleknél (lásd készüléktípus-áttekintés):

5 Keverőpohár

A turmixpohár alkalmazása meggátolja a turmixolt anyag szétszórását. A feldolgozott élelmiszer tárolásakor zárja le a turmixpoharat a fedéllel.

6 Felasztó fül

7 Habverő a hajtóműegységgel

A habverőt a hajtóműegységbe kell bekattintani.

8 Univerzális aprító (a) a feltételt (b) és a fedéllel (c).

Helyezze az aprító feltétet az univerzális aprítóra, forgassa az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hallhatóan be nem kattán. A feldolgozott élelmiszer

tárolásakor zárjuk le az univerzális aprítót a fedéllel. Ha az univerzális aprító nem alaptartozék az adott modellhez (lásd készüléktípus-áttekintés), akkor azt a vevőszolgáltatónál rendelheti meg (rendelési szám: 48 0397).

9 Készüléktípus-áttekintés

Biztonságtechnikai tudnivalók

⚠ Áramütés veszélye!

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

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

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Minden használat után a hálózati dugaszoló húzza ki éppen úgy, mint tisztítás előtt, vagy mint a helyiség elhagyása előtt, valamint üzemzavar esetén.

A vezetéket ne vezesse éles sarkok közvetlen közelébe, valamint ne fedtesse forró felületre.

A készülék javítását, pl. egy hibás csatlakozó vezeték kicserélését, a veszélyek elkerülése érdekében csak a vevőszolgáltatunk végezheti el.

A rúd-mixert ne használja nedves kézzel, és ne járassa üresen!

A rúd-mixert csak eredeti alkatrészszel használja.

Forró folyadék feldolgozásánál legyen elővigyázatos.

Feldolgozáskor a folyadékok kispárolhatnak.

A készüléket ne merítse a turmixgép-talp és az alapgép csatlakozásán túl a folyadékba.

A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba.

⚠ Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító turmixgép talpánál lévő késhez.

A keverőkést/aprítókést soha se tisztítsa csupasz kézzel, használjon kefé, és az aprítókést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Fontos!

Az univerzális tisztító turmixgép-talpat/feltétét csak a készülék álló, kikapcsolt helyzetében tegye fel, és vegye le.

Környezetvédelmi tudnivalók

A megfelelő hulladékgyűjtő helyekről, a szaktereskedőktől vagy az önkormányzattól szerezheti be a szükséges információkat.

Kezelés

Majonéz, szószok, turmixolt italok, bébiétel keveréséhez, valamint hagyma, jég, főtt gyümölcs és zöldség aprításához.

Levesek pépesítéséhez.

Figyelem!

A rúd-mixer nem alkalmas burgonyapüré készítéséhez.

- A hálózati vezetékét teljesen tekerje le.
- A turmixgép-talpat helyezze az alapgépére, és kattintsa be. (1).
- Dugja be a hálózati csatlakozót.
- Az élelmiszert töltsse a turmixpohárba (ha Önnek rendelkezésére áll), vagy pedig valamilyen más magas pohárba.
- A rúd-mixert és a poharat fogja meg. Hogy a turmixolt anyag kispriccelését megakadályozza, a bekapcsoló gombot (2) csak akkor nyomja meg, ha a turmixgép-talpat a turmixolandó anyagba belemerült.

Megjegyzés: A rúd-mixert mindig kapcsolja ki, mielőtt a turmixolt anyagból kivesszi.

Hasznos tanácsok: Jég aprításához, tegyen 2–3 jégkockát a turmixpohárba vagy egy másik műanyag edénybe, tartsa a rúd-mixert az edénybe, kapcsolja be és nyomja rá a jégkockákra.

Habverő

Tejszínhab, tojáshab és tejhab (hideg tej, max. 8 °C) készítéséhez.

- A hajtóműegységet helyezze az alapgépére, és kattintsa be.
- A habverőt tegye a hajtóműegységbe, és kattintsa be.
- Dugja be a hálózati csatlakozót.
- Töltsse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Az alapkészüléket és a turmixpoharat fogja erősen, és a bekapcsoló gombot nyomja meg.

Univerzális aprító

Fűszerek, hagyma, gyümölcs, zöldség, jég, keménysajt és hús aprításához (lásd a „Hasznos tanácsok az univerzális tisztítóban történő aprításhoz” fejezetet is).

Figyelem!

Hús aprítása előtt a porcot, csontot, ínt távolítsa el.

Az univerzális aprítót ne használja kávészem és retek aprításához.

- Az univerzális aprítót (8) sima és tiszta munkafelületre állítsa, és nyomja rá.
- Az aprítókést helyezze be.
- Az élelmiszert töltsse be.
- Helyezze a feltétet az univerzális aprítóra, forgassa az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hallhatóan be nem kattann.
- Az alapkészüléket tegye a feltételre, és az aprítás ideje alatt szilárdan nyomja rá.
- Dugja be a hálózati csatlakozót.
- Az alapkészüléket és az univerzális aprítót fogja erősen, és a bekapcsoló gombot (2) nyomja meg.

Munka után / tisztítás

Figyelem!

Az alapkészüléket soha se mártsa vízbe, és ne tisztítsa mosogatógépben.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot (3), és az alapkészülékről vegye le a turmixgép-talpat.
- Az alapkészüléket törölje meg nedves ruhával, utána dörögölje szárazra.
- A turmixpohár mosogatógépben tisztítható.
- A turmixgép-talpat tisztítható mosogatógépben, vagy folyó víz alatt kefével mosható.
- A turmixgép-talpat egyenes pozícióban szárítsa (keverőkéssel felfelé), így a belefolyt víz eltávozhat.

Megjegyzés: Felhasználáskor, pl. vörös- káposzta feldolgozásánál a műanyagrészekben elszíneződések jelentkezhetnek, amit néhány csepp étolajjal el lehet tüntetni.

A habverő tisztítása

- Vegye le a habverőt a hajtóműegységről.
- A habverő mosogatógépben tisztítható, a hajtóműegység csak nedves ruhával törölhető.

Az univerzális aprító tisztítása

Figyelem!

Az univerzális aprító feltétet soha se tisztítsa mosogatógépben.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Vegye le az alapgépet a feltétéről.
- Fordítsa el a feltétet az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye le az univerzális aprítóról.
- Az aprítókést a műanyag fogantyúnál fogja meg, és vegye ki.
- Az univerzális aprító és az aprítókés mosogatógépben mosható. A feltétet csak nedves ruhával törölje le.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III.10.) BKM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel. A változtatás jogát fenntartjuk!

Hasznos tanácsok az univerzális aprítóban történő aprításhoz

	Max. mennyiség	Előkészítés	Idő, (másodperc)
Petrezselyem	1 csomag	Szár eltávolítása	10–20
Hagyma	100 gr	Negyedelés	5–10
Bébiétel	175 gr	Megfőzni és felkockázni	10–20
Középkeménységű sajt (pl. Emmentáli)	200 gr	Hűteni (hűtőszekrényben)	10
Kemény sajт	100 gr	1 cm-es kockákra vágni	20–30
Száraz kenyér	150 gr	Darabokra vágni	15–20
Hús	200 gr	1 cm-es kockákra vágni	15–25

bg

Този уред е предназначен за употреба в домакинството, а не за промишлено приложение. Използвайте уреда само, за да обработвате обичайните за домакинството количества продукти за обичайно време. Молим, съхранете упътването за употреба. При предаване на уреда на трети лица, молим, предавайте заедно с него и упътването за употреба.

На един поглед

Молим, отворете страниците със схемите.

- 1 **Краче на миксера/задвижващ накрайник**
Поставте крачето на миксера/движещия се накрайник на корпуса и напаснете, за да се застопори.
- 2 **Бутон за включване**
Докато бутонът за включване е натиснат, вертикалният миксер е включен.
- 3 **Деблокиращи бутони**
За да демонтирате крачето на миксера, натиснете едновременно бутоните за деблокиране.
- 4 **Нож на миксера**

при някои модели (виж прегледа на моделите):

- 5 **Съд за разбиване**
Работата със специален съд за разбиване предотвратява разпръскването на продуктите, които се разбиват. За да съхранявате преработени хранителни продукти, поставете капака върху съда за разбиване.
- 6 **Ушички за закачане**
- 7 **Приспособление за разбиване на сняг със задвижващ накрайник**
Приспособлението за разбиване на сняг трябва да се застопори добре в задвижващия накрайник.
- 8 **Универсално приспособление за надребняване (a) с наставка (b) и капак (c)**
поставте наставката за надребняване върху универсалното приспособление за надребняване и завъртете в посоката на часовниковата стрелка, докато се застопори (чува се звук). За да съхранявате преработени хранителни продукти, поставете капака върху универсалното приспособление за надребняване. Ако универсалното приспособление за надребняване не е включено в обема на доставката (виж прегледа на моделите), то може да бъде поръчано в службата за обслужване на клиенти (номер за поръчка: 48 0397).

- 9 **Преглед на моделите**

Указания за безопасност

⚠ Опасност от токов удар!
Захранвайте и експлоатирайте уреда само съгласно цитираните на типовата табелка данни. Използвайте уреда само, ако захранващият проводник и уредът не показват повреди. Не допускайте деца в близост до уреда. След всяка употреба, както и преди почистване, преди напускане на помещението и при появата на аварии, изтегляйте щепсела от контакта. Захранващият проводник не трябва да се намира в близост до остри ръбове и горещи повърхности. Поправки на уреда, като напр. подмяна на увреден захранващ проводник, следва да се извършват само от наш оторизиран сервиз, тъй като по този начин могат да бъдат избегнати евентуални рискове. Не използвайте вертикалния миксер с мокри ръце и не експлоатирайте на празен ход. Използвайте вертикалния миксер само заедно с оригиналната окомплектовка. Внимавайте при обработка на горещи течности. При обработката течностите могат да Ви изпръскат. Не натопявайте уреда в течности над мястото за свързване на крака на миксера на основния корпус на уреда. Никога не натопявайте в течности задвижващата наставка.

⚠ Опасност от нараняване посредством острите ножове/въртящите се задвижващи механизми!
Никога не бъркайте в ножовете на крачето на миксера/в универсалното приспособление за надребняване. Никога не почиствайте ножовете на миксера/ ножовете на приспособлението за надребняване с голи ръце. Използвайте за тази цел четка. Хващайте ножа на приспособлението за надребняване само за пластмасовата дръжка.

Важно!
Поставяйте и сваляйте крачето на миксера/ наставката на универсалното приспособление за надребняване само при спрял уред.

Указания за изхвърляне

Информация за актуалните разпоредби относно начините на изхвърляне можете да получите от специализирания търговец или от Вашето общинско управление.

Обслужване

За разбъркване на майонези, сосове, коктейли, бебешка храна и за надребняване на лук, лед, сварени плодове и зеленчуци.

За пасиране на супи.

Внимание!

Вертикалният миксер не е пригоден за приготвяване на картофено пюре.

- Развийте напълно захранващият проводник.
- Поставете крачето на миксера на основния корпус на уреда и напаснете, за да се застопори (1).
- Поставете щепсела в контакта.
- Поставете хранителните продукти в съда за разбиване (ако имате такъв) или в друг висок съд.
- Дръжте здраво вертикалния миксер и съда, за да избегнете разпръскването на продуктите, които разбивате, натискайте бутона за включване (2) едва, когато крачето на миксера е потопено в продуктите за разбиване.

Забележка: Винаги изключвайте вертикалния миксер, преди да сте го извадили от продуктите, които разбивате.

Идея: За да надребните лед, поставете 2–3 кубчета лед в миксер — чашата или в друга чаша от пластмасата, поставете вертикалния миксер в чашата, включете и след това натиснете върху кубчетата лед.

Наставка за разбиване на сняг

За разбиване на сметана, белтъци на сняг и мляко на пана (студено мляко, с температура максимум 8 °C).

- Поставете задвижващия накрайник върху основния корпус на уреда и напаснете, за да се застопори.
- Поставете наставката за разбиване на сняг върху задвижващия накрайник и напаснете, за да се застопори.
- Включете щепсела в мрежата.
- Поставете в съда за разбиване хранителните продукти.
- Дръжте основния уред и съда за разбиване здраво и натиснете бутона за включване.

Универсално приспособление за надребняване

За надребняване на подправки, лук, плодове, зеленчуци, лед, твърди сирена (кашказал) и месо (виж също и «Идеи за надребняване с универсалното приспособление за надребняване»).

Внимание!

Преди да надребнявате месо, отстранете хрущялите, костите и сухожилията.

Универсалното приспособление за надребняване не е пригодено за мелене на кафе на зърна и надребняване на храна и ряпа.

- Поставете универсалното приспособление за надребняване (8) върху гладка и чиста работна повърхност и го монтирайте с натискане.
- Монтирайте ножа за надребняване.
- Поставете хранителните продукти.
- Поставете наставката върху универсалното приспособление за надребняване и завъртете в посоката на часовниковата стрелка, докато се застопори добре (чува се звук).
- Поставете основния корпус на уреда върху наставката и го натискайте здраво по време на надребняването.
- Включете щепсела в мрежата.
- Дръжте здраво основния уред и универсалното устройство за надребняване и натиснете бутона за включване (2).

След работа / Почистване

Внимание!

Никога не потапяйте основния корпус на уреда във вода и не почиствайте в миялна машина.

- Изтеглете щепсела от мрежата.
- Натиснете деблокиращите бутони (3) и демонтирайте крачето на миксера от основния корпус на уреда.
- Избършете основния уред с влажна кърпа и след това изтрийте до сухо.
- Съдът за разбиване може да се почиства в миялна машина.
- Крачето на миксера почиствайте в миялна машина или с помощта на четка под течаща вода.
- Оставете крачето на миксера да изсъхне във вертикално положение (с ножовете на миксера нагоре), така че навлязлата в него вода да може да изтече.

Забележка: При обработване напр. на червено цвекло се появяват оцветявания по пластмасовите части, които могат да бъдат отстранени с няколко капки олио.

Почистване на наставката за разбиване на сняг

- Демонтирайте наставката за разбиване на сняг от задвижващия накрайник
- Наставката за разбиване на сняг може да се почиства в миялна машина, задвижващия накрайник само избършете с влажна кърпа.

Почистване на универсалното приспособление за надребняване

Внимание!

Никога не потапяйте наставката на универсалното приспособление за надребняване във вода и не почиствайте в миялна машина.

- Изтеглете щепсела от мрежата.
- Демонтирайте основния корпус на уреда от наставката.
- Завъртете наставката в посока, обратна на часовниковата стрелка, и я свалете от универсалното приспособление за надребняване.
- Хванете ножа за надребняване за пластмасовата дръжка и го извадете.
- Универсалното приспособление за надребняване и ножовете за надребняване са устойчиви на почистване в миялна машина. Наставката избършете само с влажна кърпа.

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробеностите ще Ви даде Вашият търговец, от където сте купили уреда по всяко време при запитване от Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупка.

Запазване правото на промени.

Идеи за надребняване с универсалното приспособление за надребняване

	Максимално количество	Подготовка	Време (в секунди)
Магданоз	1 Игтв	махнете стеблата	10–20
Лук	100 г	разделете на четири	5–10
Бebешка храна	175 г	сварете и нарежете на парчета	10–20
Средно твърди сирена (напр. «Ементал»)	200 г	охладете (в хладилник)	10
Твърди сирена (кашкавал)	100 г	нарежете на парчета с големина 1 см	20–30
Сух хляб	150 г	нарежете на парчета	15–20
Месо	200 г	нарежете на парчета с големина 1 см	15–25

ru

Данный ручной миксер не предназначен для использования на производстве, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве. С помощью данного миксера можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. В данной инструкции описываются различные модели миксеров. На страницах с рисунками Вы найдете обзор миксеров различных моделей. Пожалуйста, храните данную инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче ручного миксера другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Общие сведения

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

1 Ножка миксера/Редукторная насадка

Насадите ножку миксера/редукторную насадку на ручку и зафиксируйте ее со щелчком.

2 Кнопка включения

Ручной миксер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения.

3 Кнопки расцепления

Для того чтобы снять ножку миксера, следует одновременно нажать на кнопки расцепления.

4 Нож миксера

В некоторых моделях (смотрите обзор миксеров различных моделей):

5 Стакан для смешивания

При переработке продуктов в этом стакане удастся избежать разбрызгивания образующейся жидкости. Если переработанные продукты будут храниться в стакане для смешивания, то его следует накрыть крышкой.

6 Ушко для подвешивания миксера

7 Венчик с редукторной насадкой

Венчик следует вставить в редукторную насадку и зафиксировать со щелчком.

8 Универсальный измельчитель (а) с насадкой (b) и крышкой (c)

Для измельчения продуктов установите насадку на универсальный измельчитель и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока не услышите щелчок. Если переработанные продукты будут храниться в универсальном измельчителе, то его следует накрыть крышкой. Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки миксера (смотрите обзор миксеров различных моделей), то его можно заказать через Службу сервиса (номер для заказа: 48 0397).

9 Обзор миксеров различных моделей

Указания по обеспечению безопасности

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!

Ручной миксер следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в табличке с техническими характеристиками.

Миксером можно пользоваться только в том случае, если он сам и его сетевой шнур не имеют повреждений.

Никогда не давайте миксер детям.

Вилку следует отсоединять от розетки после каждого пользования миксером, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур об острые кромки или горячие поверхности.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт ручного миксера (например, замена поврежденного сетевого шнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

Никогда не беритесь за миксер влажными руками и не оставляйте его работать вхолостую.

Ручным миксером можно пользоваться только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Соблюдайте особую осторожность при переработке горячих жидкостей, так как не исключена возможность их разбрызгивания.

Никогда нельзя погружать миксер в жидкость выше того места, где ножка миксера соединяется с ручкой.

Никогда не погружайте в жидкость приводную приставку.

⚠ Существует опасность травмирования об острый нож или вращающийся привод!

Никогда не беритесь за нож, установленный в ножке миксера/ универсальном измельчителе.

Нож миксера/измельчителя никогда нельзя чистить рукой, всегда используйте для этой цели щетку. Беритесь только за пластмассовый держатель ножа измельчителя.

Это важно!

Ножку миксера/насадку универсального измельчителя следует устанавливать и снимать только после полной остановки двигателя миксера.

Указания по утилизации

Информацию о том, как правильно проводить утилизацию, Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам этот миксер, или в административных органах по месту Вашего проживания.

Обслуживание

Для приготовления различных сортов майонеза, соусов, напитков, детского питания, а также для измельчения репчатого лука, льда, вареных фруктов и овощей поступайте так, как описано ниже.

Миксер предназначен также для приготовления супов-пюре.

Внимание!

Ручной миксер не предназначен для приготовления картофельного пюре.

- Полностью размотайте сетевой шнур миксера.
- Вставьте ножку миксера в ручку и зафиксируйте ее со щелчком (1).
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан для смешивания (если он имеется) или в какую-либо другую высокую емкость.
- Ручной миксер и стакан следует крепко держать в руках. Во избежание разбрызгивания образующейся жидкости на кнопку включения (2) следует нажимать только после того, как ножка миксера будет погружена в перерабатываемые продукты.

Примечание: Ручной миксер следует выключать прежде, чем он будет извлечен из стакана с перерабатываемыми продуктами.

Рекомендация: Для измельчения пищевого льда положите в стакан для смешивания или в какую-либо другую пластмассовую емкость 2–3 кубика льда, опустите миксер в емкость, включите его и затем надавите им на кубики льда.

Венчик

Для приготовления взбитых сливок и белков, а также молочной пены (молоко должно быть очень холодным, макс. 8 °C) поступайте так, как описано ниже.

- Вставьте в ручку миксера редукторную насадку и зафиксируйте ее со щелчком.
- Вставьте в редукторную насадку венчик и зафиксируйте его со щелчком.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан для смешивания.
- Прочно удерживая в руках ручку миксера и стакан для смешивания, нажмите на кнопку включения.

Универсальный измельчитель

Для измельчения праной зелени, репчатого лука, фруктов, овощей, пищевого льда, сыра твердых сортов и мяса поступайте так, как описано ниже (учитывайте также указания из таблицы «Рекомендации по измельчению продуктов в универсальном измельчителе»).

Внимание!

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия. Универсальный измельчитель не предназначен для измельчения кофейных зерен и редьки.

- Установите универсальный измельчитель (8) на гладкую и чистую рабочую поверхность и нажмите на него.
- Вставьте в измельчитель нож.
- Загрузите продукты.
- Установите на измельчитель насадку и поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока не послышится щелчок.
- Вставьте в насадку ручку миксера и с силой надавливайте на нее во время всего процесса измельчения.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Прочно удерживая в руках ручку миксера и универсальный измельчитель, нажмите на кнопку включения (2).

После работы / Чистка

Внимание!

Ручку миксера никогда нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

- Отсоедините штепсельную вилку от розетки.
- Нажмите на кнопки расцепления (3) и отсоедините ножку миксера от ручки.
- Ручку миксера протрите влажной тряпкой и затем вытрите насухо.
- Стакан для смешивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Ножку миксера можно мыть в посудомоечной машине или в проточной воде с помощью щетки.
- Сушить ножку миксера следует, установив ее в вертикальное положение ножом вверх, чтобы, чтобы проникая в нее вода могла стечь.

Примечание: При переработке, например, краснокочанной капусты пластмассовые детали миксера могут окраситься ее соком. Образовавшийся налет можно легко снять с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка венчика

- Снимите венчик с редукторной насадки.
- Венчик можно мыть в посудомоечной машине, а редукторную насадку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Чистка универсального измельчителя

Внимание!

Насадку измельчителя никогда нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

- Отсоедините штепсельную вилку от розетки.
- Снимите ручку миксера с насадкой.
- Поверните насадку против часовой стрелки и снимите ее с универсального измельчителя.
- Возьмитесь за пластмассовый держатель измельчающего ножа и извлеките нож из измельчителя.
- Универсальный измельчитель и измельчающий нож можно мыть в посудомоечной машине. Насадку можно лишь протереть влажной тряпкой.

Рекомендации по измельчению продуктов

	Макс. кол-во	Подготовка	Продолжитель-ность (сек)
Петрушка	1 пучок	Отрежьте стебли	10–20
Репчатый лук	100 г	Разрежьте на 4 части	5–10
Детское питание	175 г	Сварите и нарежьте кубиками	10–20
Сыр средней твердости (напр., эментальский)	200 г	Охладите в холодильнике	10
Сыры твердых сортов	100 г	Нарежьте кубиками 1x1x1 см	20–30
Сухари	150 г	Нарежьте на кусочки	15–20
Мясо	200 г	Нарежьте кубиками 1x1x1 см	15–25



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:	(095) 737-2961
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:	(095) 737-2962
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Геггенау»:	(095) 737-2965
Технические консультации по телефону:	(095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций:	(095) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

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 нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении 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, четкой 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 Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товаросопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.

- يتم تركيب وصلة المحرك على الجهاز الرئيسي وضغطها فيه إلى درجة الاستقرار.
- يتم تركيب مخفف البيض في وصلة المحرك وضغطها فيه إلى درجة الاستقرار.
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.
- يتم إضافة المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- يتم إمساك كل من الخلاط اليدوي ووعاء الخلط بإحكام ثم الضغط على مفتاح التشغيل.

تجهيزه الفرم العامة

من أجل فرم الأعشاب والبصل والفاكهة والخضروات وجرش الفلج و فرم الجبن الجاف واللحم (انظر كذلك «نصائح للفرم في تجهيزه الفرم العامة»)
رجاء الانتباه!

يجب أولاً نزع الغضاريف والعظام والعروق قبل فرم اللحوم.

تجهيزه الفرم العامة لا تصلح لطحن البن أو فرم الفجل.

- يجب وضع تجهيزه الفرم العامة (8) على سطح أملس ونظيف وتثبيتها بالضغط الخفيف عليها.
- يتم تركيب سكين الفرم.
- تتم إضافة المواد الغذائية.
- يتم تركيب الوصلة العلوية على تجهيزه الفرم العامة وإدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تستقر بصوت مسموع.
- يتم تثبيت الجهاز الرئيسي على الوصلة العلوية والضغط بقوة عليها أثناء عملية الفرم.
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.
- ثم يتم إمساك الجهاز الرئيسي وتجهيزه الفرم العامة بإحكام والضغط على مفتاح التشغيل (2).

بعد الانتهاء من العمل / التنظيف

رجاء الانتباه!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء أو غسله في غسالة الأواني.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يضغط على مفتاحي الإعتاق (3) وفصل ساق الخلاط عن الجهاز الرئيسي.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة وتجفيفه بعد ذلك باستخدام فوطة جافة.
- يمكن تنظيف وعاء الخلط في غسالة الأواني.
- يتم تنظيف ساق الخلاط في غسالة الأواني أو تنظيفه تحت ماء منهرم باستخدام فرشاة.
- تترك ساق الخلاط لتجف في الوضع قائماً (سكين التقطيع إلى أعلى)، وذلك بحيث يمكن للماء المتجمع داخله من السيلولة للخارج.
- **تنبيه:** أثناء تحضير الأطعمة مثل الكرنب الأحمر تكون بعض البقع الملونة على الأجزاء البلاستيكية، ويمكن إزالة تلك البقع باستخدام بضع قطرات من زيت الطعام.

تنظيف مخفف البيض

- يتم فصل مخفف البيض عن وصلة المحرك.
- يمكن غسل مخفف البيض في غسالة الأواني، أما وصلة المحرك فيجب مسحها فقط بواسطة فوطة مبللة.

تنظيف تجهيزه الفرم العامة

رجاء الانتباه!

لا يجب بأي حال غمر الوصلة العلوية لتجهيزه الفرم العامة في الماء أو تنظيفها في غسالة الأواني.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم فصل الجهاز الرئيسي عن الوصلة العلوية.
- يتم إدارة الوصلة العلوية في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة وفصله عن تجهيزه الفرم العامة.
- يمكن غسل كل من تجهيزه الفرم العامة وسكين الفرم في غسالة الأواني. أما الوصلة العلوية فيجب مسحها فقط بفوطة مبللة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد الشراء . لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع بالمواعيد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها

نصائح للفرم في تجهيزه الفرم العامة

الوقت (بالثواني)	طريقة التحضير	الكميات القصوى	
١٠ - ٢٠	تُقطع سيقان النبات	ربطة واحدة	البقدونس
٥ - ١٠	تقطع إلى أرباع	١٠٠ غرام	البصل
١٠ - ٢٠	تطهى وتقطع في شكل مكعبات	١٧٥ غرام	أطعمة الأطفال الرضع
١٠	يُبرّد (في الفلاحة)	٢٠٠ غرام	الجبن الجاف بدرجة متوسطة (الجبن الرومي مثلاً)
٢٠ - ٣٠	يُقطع في شكل مكعبات حجمها ١ سم	١٠٠ غرام	الجبن الجاف
١٥ - ٢٠	يُقطع إلى أجزاء صغيرة	١٥٠ غرام	خبز جاف
١٥ - ٢٥	تُقطع في شكل مكعبات حجمها ١ سم	٢٠٠ غرام	اللحوم

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

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات عادية كذلك كما هو الحال في المطابخ المنزلية. تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز. توجد بالصفحات الخاصة بالرسومات التوضيحية نظرة عامة عن الطرازات المختلفة. رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام. ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطائه إلى شخص آخر.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

1 ساق الخلاط/وصلة المحرك

يتم تركيب ساق الخلاط/وصلة المحرك وضغطها إلى درجة الاستقرار.

2 مفتاح التشغيل

يظل الخلاط اليدوي يعمل طالما كان مفتاح التشغيل مضغوطاً عليه.

3 مفتاحي إعتاق ساق الخلاط

من أجل نزع ساق الخلاط يضغط على مفتاحي إعتاق الساق معاً في نفس الوقت.

4 سكين التقطيع

في بعض الطرازات (أنظر النظرة العامة عن الطرازات):

5 وعاء الخلط

عن طريق إنجاز العمل داخل وعاء الخلط يمكن تجنب تآثر المواد المراد خلطها. يثبت الغطاء على وعاء الخلط من أجل حفظ المواد الغذائية التي تم تجهيزها.

6 عروة تعليق

7 مخفق البيض مع وصلة المحرك

يجب أن يستقر مضرب البيض في الوصلة إلى درجة الثبات.

8 تجهيزة فرم عامة (a) مزود بوصلة علوية (b) وغطاء (c)

من أجل الفرغ يتم تركيب الوصلة العلوية على تجهيزة الفرغ العامة وإدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تستقر بصوت مسموع.

يتم تثبيت الغطاء على تجهيزة الفرغ العامة لحفظ الأطعمة التي تم تجهيزها. في حالة عدم وجود تجهيزة الفرغ ضمن ملحقات الجهاز (أنظر النظرة العامة عن الطرازات) فمن الممكن طلبها منفصلة عن طريق مركز خدمة العملاء (رقم الطلب 48 0397).

9 نظرة عامة عن الطرازات

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.

يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

يجب فصل التيار الكهربائي عن الجهاز بحسب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدامه وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.

لا يجب تواجد سلك توصيل الكهرباء مباشرة بالقرب من حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز، كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال، إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

لا يجب استخدام الخلاط الكهربائي اليدوي بأيدي مبللة وكذلك يجب عدم تركه للعمل بدون استخدام.

لا يجب استخدام الخلاط اليدوي إلا مع الملحقات الأصلية الخاصة به.

يجب الاحتراز عند تحضير سوائل ساخنة. يمكن أن تتناثر السوائل أثناء التحضير. لا تغمر الوصلة العلوية الموجود أعلى نقطة تركيب ساق الخلاط — الجهاز الرئيسي في السوائل.

وتمنوع منعاً باتاً غمر مهايئ التروس في السوائل.

⚠ خطر الإصابة بإصابات من خلال السكين الحاد!

ومن خلال أدوات العمل الدائرية!

لا يجب لمس السكين بساق الخلاط أو في تجهيزة الفرغ العامة أو إدخال الأيدي فيها.

لا يجب تنظيف السكين بساق الخلاط أو في تجهيزة الفرغ العامة بالأيدي مباشرة دون حائل. يجب استخدام فرشاة للتنظيف. يجب عدم إمساك سكين التقطيع إلا من المقبض البلاستيكي.

تنبيه هام!

لا يجب نزع ساق الخلاط أو الوصلة العلوية لتجهيزة الفرغ العامة أو تركيبها إلا عندما يكون الجهاز متوقف تماماً عن العمل.

إرشادات التخلص من الجهاز

نرجو الاستعانة من التاجر المتخصص لديك أو من إدارة الحي عن أحدث طرق التخلص من الأجهزة الكهربائية.

استخدام الجهاز

من أجل تحضير سلطة المايونيز والصلصة والمشروبات المخلوطة وأطعمة الأطفال الرضع ومن أجل فرم البصل وجرش التلج وطحن الفاكهة والخضروات. هرس مكونات الحساء.

رجاء الانتباه!

الخلاط اليدوي لا يصلح لتحضير البطاطس المهروسة.

- يجب فك السلك الكهربائي بالكامل.
- يتم تثبيت ساق الخلاط على الجهاز الرئيسي بإدخاله فيه إلى درجة الاستقرار (1).
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.
- يتم إضافة المواد الغذائية في وعاء الخلط (في حالة وجوده) أو في أي وعاء آخر ذو تجويف عميق.
- يجب إمساك كل من الخلاط اليدوي والوعاء بإحكام. لا يجب الضغط على مفتاح التشغيل (2) إلا بعد غمر ساق الخلاط في المواد المراد خلطها وذلك من أجل تجنب تناثر تلك المواد.

تنبيه: يجب دائماً إبطال عمل الخلاط اليدوي قبل سحبه من الخليط إلى الخارج. نصيحة: جرش التلج، ضع من ٢ إلى ٣ مكعبات من التلج في وعاء الخلط أو في أي وعاء مصنع من البلاستيك، اغمر الخلاط اليدوي داخل الوعاء، ثم شغل الجهاز واضغط به على مكعبات التلج.

تنبيه:

نصيحة: جرش التلج، ضع من ٢ إلى ٣ مكعبات من التلج في وعاء الخلط أو في أي وعاء مصنع من البلاستيك، اغمر الخلاط اليدوي داخل الوعاء، ثم شغل الجهاز واضغط به على مكعبات التلج.

مخفق البيض

من أجل خفق الكريمة وبيض البيض واللين الرغوي (لين بارد، درجة الحرارة القصوى ٨ درجة مئوية).

Kundendienst Kontakte Kleine Hausgeräte

Zentralwerkstatt

der direkte Weg, falls Ihr Gerät repariert werden muss. Senden Sie Ihr Gerät einfach an:

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Zentralwerkstatt Kleine Hausgeräte
Witschelstraße 104
90431 Nürnberg

Service-Tel. 01801 – 33 53 03

Mo-Fr von 8.00 bis 18.00 Uhr, zum Ortstarif

Service-Fax 0911/31 20-201

Service-Email CP-ServiceCenter@bshg.com

Service Shops

der persönliche Service ganz in Ihrer Nähe; mit fachkundiger Beratung und Verkauf von Zubehör und Ersatzteilen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bestellung von Zubehör und Ersatzteilen

Sie erreichen uns rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr, zum günstigen Ortstarif.

Ersatzteil-Tel. 01801 – 33 53 04

Ersatzteil-Fax 01801 – 33 53 08

Ersatzteil-Email spareparts@bshg.com

Bosch Info-Line 01805 – 26 72 42

(EUR 0,12/Min. DTAG)

für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **Kleinen Hausgeräten**;

Mo-Fr von 8.00 bis 18.00 Uhr

Internet Service

mit Informationen zu Produkten und Serviceangeboten sowie den aktuellen Anschriften und Öffnungszeiten der Service Shops. Hier können Sie auch Ersatzteile und Zubehör online bestellen. Besuchen Sie uns einfach im Internet unter:

www.bosch-hausgeraete.de

Standorte Service Shops

04159 Leipzig

Georg-Schumann-Straße 294

10587 Berlin

Salzufer 6 – 8

19053 Schwerin

Mecklenburgstraße 42,
Burgseegalerie Laden 1

22453 Hamburg

Borsteler Chaussee 51

23554 Lübeck

Josephinenstraße 27

24114 Kiel

Sophienblatt 64

26127 Oldenburg

Kreyenstraße 99

28207 Bremen

Neidenburger Straße 9

30519 Hannover

Dorfstraße 17-19

34117 Kassel

Werner-Hilpert-Straße 13

38100 Braunschweig

Fallersleber Straße 50

40227 Düsseldorf

Oberbilkler Allee 270 A

44143 Dortmund-Körne

Alte Straße 41

45141 Essen

Bamlerstraße 1 a

47805 Krefeld

Dießemer Bruch 114 G

48153 Münster

Schuckert Straße 10

50823 Köln

Vogelsanger Straße 165

60489 Frankfurt am Main

Rödelheimer Landstraße 147

63796 Kahl

Lange Hecke 8

64331 Weiterstadt bei Darmstadt

Brunnenweg 22-24

65396 Walluf bei Wiesbaden

Im Grohenstück 2

66130 Gündingen bei Saarbrücken

Daimler Straße 2

68309 Mannheim

Weinheimer Straße 58-60

71254 Ditzingen

Zeissstraße 13

76135 Karlsruhe

Im Mittelfeld 1

79111 Freiburg

Gündlinger Straße 18

80807 München

Domagkstraße 10

83301 Traunreut

Werner-von-Siemens-Straße 200

84034 Landshut

Herzog-Albrecht-Straße 4

86368 Gersthofen bei Augsburg

Welserstraße 11

87439 Kempten

Lindauer Straße 112

89075 Ulm

Eberhard-Finckh-Straße 30

90431 Nürnberg

Witschelstraße 104

91052 Erlangen

Sieboldstraße 4

93059 Regensburg

Im Gewerbeplatz B 30

95448 Bayreuth

Weiherstraße 25

97076 Würzburg

Nürnberger Straße 109

**Kundendienst-Zentren • Central-Service-Depots • Service Après Vente • Servizio Assistenza • Centrale Servicestation
• Asistencia técnica • Servicevaerkter • Apparatservice • Huolto**

Australien

Robert Bosch (Australia) Pty. Ltd
57-63 McNaughton Roads
3168 CLAYTON
+61 (3) 9541 5555
+61 (3) 9541 5595
www.bosch.com.au/sha/default.asp

BE Belgien, Belgium, Belgique

BSH Home Appliances s.a.n.v.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles - Brüssel
(070) 222 141
(02) 475 72 91
bru-repairs@bshg.com

Bahrain

Khalifa Est.
P.O.BOX 5111
Manama
+973 401400
+973 401413

Bosnien und Herzegowina

"HIGH" d.o.o.
Ramiza Jasara 5 Ildza
71210 Sarajewo
+387 (66) 100 905
+387 (33) 406 047

Brasilien

BSH Continental Electrodomésticos Ltda.
Serviços Técnicos de Fábrica
Equipamentos Domésticos
Parque Industrial
s/n Jardim S.Camilo
13184-970 Hortolandia/S.P.
+55 (19) 3897 8000
+55 (19) 3897 8287

Bulgarien

EXPO 2000 GmbH
Lulin kompl., bl. 549/B
1359 Sofia
+359 (2) 260148
+359 (2) 9250991

Dänemark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 6
2750 Ballerup
+45 (44) 89 89 85
+45 (44) 89 89 86
www.bosch-hvidevarer.com

Estland

AS Serwest
Raua 55
10152 Tallinn
+372 (627) 8733
+372 (627) 8739
serwest@online.ee

Finnland

BSK-Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8, PL 66
02631 Espoo
+358 (9) 5259510
+358 (9) 52595131
www.bosch-kodinkoneet.com

Frankreich

BSH Electroménager S.A
Service Après Vente
50, Rue Ardoin

BP 47
93401 Saint-Ouen Cedex
+33 (1) 40101100
+33 (1) 40112534
www.bosch-electromenager.com

Griechenland

Euroservice ABE
17km Ethnikis Odou Athinon-Lamias
& Potamou 20
14574 Kifissia
+30 (210) 4277-701
+30 (210) 4277-669

Großbritannien

BSH Appliance Care
Grand Union House
Old Wolverton Road
Old Wolverton (P.O.Box 118)
MK12 5ZR Milton Keynes
+44 (8705) 678910
+44 (1908) 328660

www.boschappliances.co.uk/

Hongkong

BSH Home Appliances Limited
Unit 1&2B, 7th Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui - Hongkong/Kowloon
+852 (2565) 6151
+852 (2565) 6252
www.bosch-shop.com.hk/

Irland

Appliance Care
Unit 4
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
+353 (1) 4502655
+353 (1) 4502520
Outside of 01-area: 18903 22222

Island

Smith & Norland H/F
Noatuni 4
105 Reykjavik
+354 (520) 3000
+354 (520) 3010

Israel

C/S/B Home Appliance Ltd
Ulziel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
+972 (8) 9777 222
+972 (8) 9777 245
csb-serv@zahav.net.il

Italien

BSH Elettrodomestici SpA

Via. M. Nizzoli 1
20147 MILANO MI
+39 (02) 41336 1
+39 (02) 41336 610

Jugoslawien

Specijalelektro
III Bulevar 34, Blok 23
11070 Novi Beograd
+381 (11) 147110
+381 (11) 139689
spec.el@eunet.yu

Kasachstan

Kombitechnozentr Ltd.
Shewchenko 147B
0480096 Almaty
3272 689898
3273 682652

Kroatien

Andabaka Commerce
Gunduliceva 10
21000 Split
+385 (21) 342991
+385 (21) 347400
andabaka@inet.hr

Lettland

Latintertehservice
72 Bulu street, house 2.
1067 Riga
+371 (7) 74 42 274
+371 (7) 74 73 300
latinter@latinter.lv

Libanon

Teheni, Hana & Co.
P.O.Box 11-4043
90449 JDEIDE
+961 (1) 255211
+961 (1) 257359
Info@Teheni-Hana.com

Litauen

Fa. Ogmios Pulsas Ltd.
P. Luksis Str. 23
2600 Vilnius
+370 (5) 274 1750
+370 (5) 274 1760
pulsas@ogmios.lt

Luxemburg

B/S/H Service
20, Rue des Peupliers
2328 Luxembourg-Hamm
+352 4384 3507
+352 4384 3525

Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
+356 21 442334
+356 21 488656
customercare@oxfordhouse.com.mt

Mazedonien

T. D. "Rimeko" d.o.o.e.l.
Ul."A.Mitrev"br.17
1000 Skopje
+389 42 215506

Neuseeland

Robert Bosch Australia Pty.Ltd
New Zealand Branch
14-16 Constellation Drive
1310 Mairangi Bay Auckland
+64 (9) 4786158
+64 (9) 4782914
Terry.Druce@nz.bosch.com

Niederlande

BSH Huishoud-elektro B.V
Keienbergweg 97
1101 DA Amsterdam Zuidoost
+31 (20) 430 3 444
+31 (20) 430 3 445
www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl/

Norwegen

BSH Husholdningsapparater A.S.
Grensevingen 9
0661 Oslo
+47 22 660600
+47 22 660550
deleordre@bshg.com

Österreich

Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1101 Wien
(01) 60541 4808
(01) 60541 59209
www.bosch.at/

Polen

BSH Ssrzet Gospodarstwan Domowego
Al. Jerozolimskie 183
02222 Warszawa
0801 191 534
(022) 5727729

Portugal

BSH P Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo no 15
2795-619 Carnaxide
21 4250 700
21 4250 701

Rumänien

BSH Electrocasnice srl
B-dul Ficusului nr.42,corp B, et.3, sect. 1
71544 Bucuresti, Romania
Tel: (01) 233.07.55
Fax: (01)232.21.54

Russland

OOO "BSH Bytowaja Technika"
Werkskundendienst
Malaja Kaluschskaja 19
119071 Moskau
119071 Moskau
+7 (095) 737 2965
+7 (095) 737 2982

Singapore

BSH Home Appliances (SEA) Pte. Ltd.
38C-38D Jalan Pemimpin
577180 Singapore
+65 (2) 3505 000
+65 (2) 3505 050
www.bosch-homeappliances.com

Slowakische Republik

Technoservice Bratislava, spol. s.r.o.
Bajzova, 11 / A
82108 Bratislava
+421 (7) 5568161
+421 (7) 5568161

Slowenien

BSH Hišni aparati,d.o.o.
Savinjska cesta 30
3331 Nazarje
(03) 8398 222
(03) 8398 203

Spanien

BSH Interservice S.A.
Polígono Malpica, Calle D, Parcela 96 A
50016 Zaragoza
+34 976 578301
+34 976 578425
<http://www.siemens-ed.com>

Schweden

BSH Hushallsapparater AB
Gardsvägen 10 A
16929 Solna
+46 (8) 7341300
+46 (8) 7341330

Schweiz

BSH Hausgeräte AG, BSH Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
0848 840 040
0848 840 041

Südafrika

BSH-SA
15 th Rd., Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand - Johannesburg
+27 (11) 265 7800
+27 (11) 265 7867

Taiwan

Achelis Taiwan Co., Ltd.
6th floor, No 2. Sec.3
Min Sheng E. Road
Taipei
+886 (2) 2321 6222
+886 8862 2397 1235
Bosch@achelis.com.tw

Tschechische Republik

BSH domácí spotřebice s.r.o.
Pod Visnovkou 25 / 1661
14201 Prag 4
+420 2 3403 4600
+420 2 3403 4639

Türkei

BSH PEG Beyaz Esya Servis A.S.
Cemal Sahir Sok. No. 26-28
80470 Mecidiyeköy - İstanbul
+90 212 275 47 75
+90 212 275 55 04
www.boschevaletleri.com

Ungarn

BSH Kft.
Hungaria Krt. 128
1143 Budapest
+36 (1) 4895461
+36 (1) 2018786

Vietnam

T&C Co., Ltd
34 Ngu Truong To St.
Ba Dinh District
Hanoi
+84 (4) 8230407
+84 (4) 8437873
siemens-hcm@bdvn.vnd.net

Zypern

Euroservice ABE
Arch. Makariou G'39
Egomi/Nikosia (Lefkoshia)
0035 722 658118
0035 722 658128

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 in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkkundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Bosch Info-Team:

DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)
AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.