



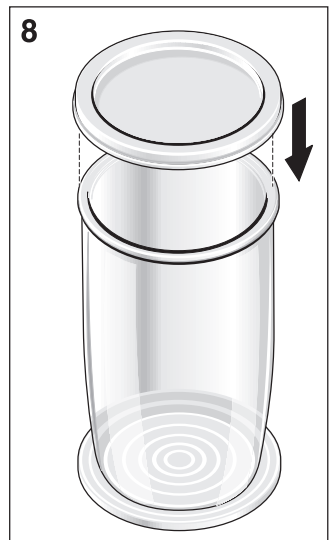
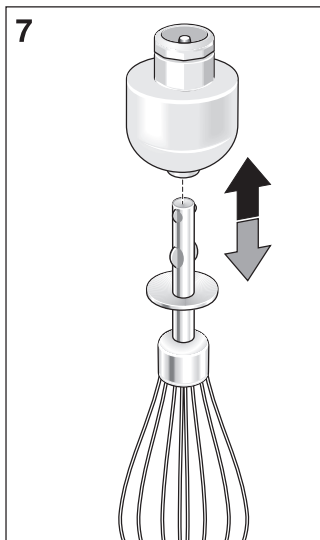
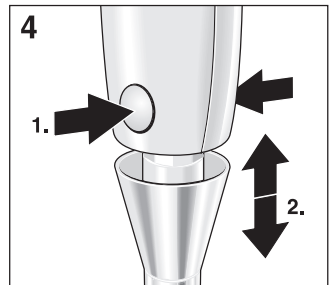
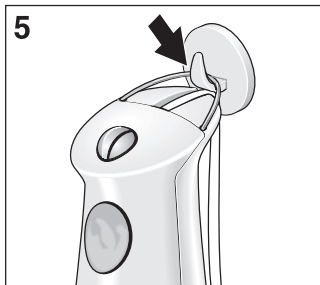
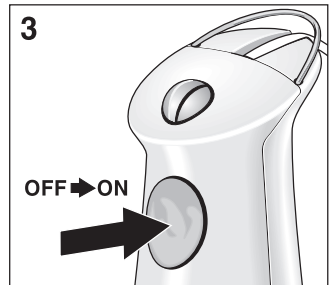
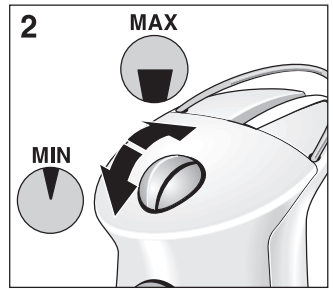
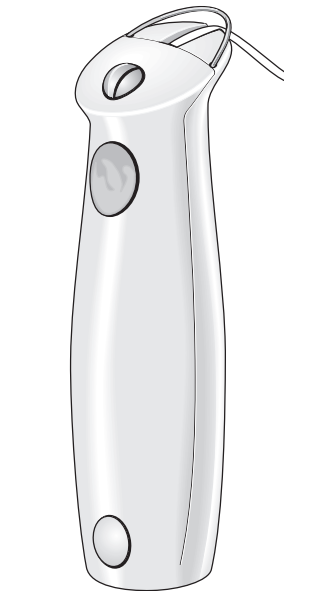
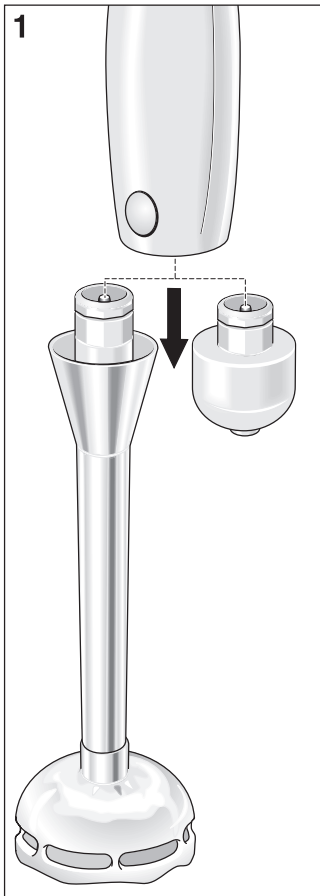
MSM 52.. / MSM 53.. / MSM 56..

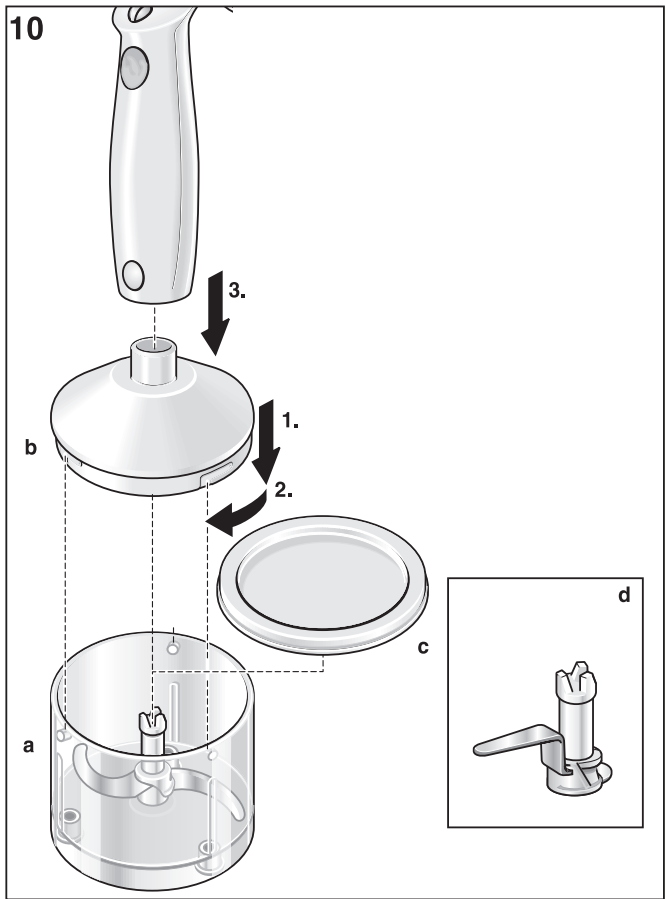
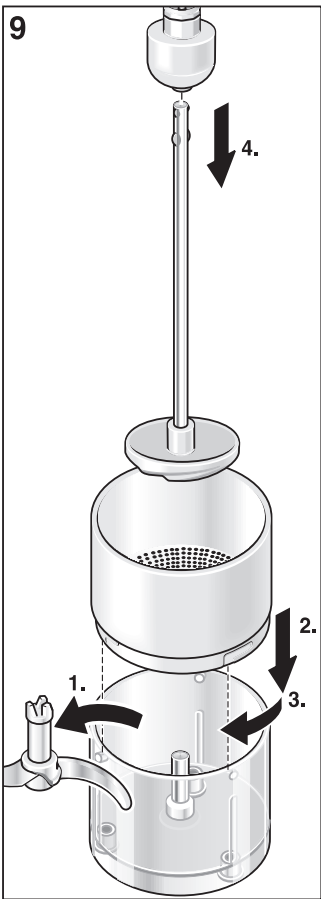


de Gebrauchsanleitung  
en Instruction for Use  
fr Mode d'emploi  
it Istruzioni per l'uso  
nl Gebruiksaanwijzing  
da Brugsanvisning  
no Bruksanvisning  
sv Bruksanvisning  
fi Käyttöohje  
es Instrucciones de uso  
pt Instruções de Serviço  
el Οδηγίες χρήσεως  
tr Kullanma talimatı  
pl Instrukcja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



Household Appliances





**11**

MSM 5220		X	X	X				X	X	
MSM 5330		X	X	X	X	X	X	2x	X	
MSM 5600	X		X	X				X	X	
MSM 5610		X						X	X	
MSM 5660		X	X	X			X	2x	X	X

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 Drehzahlregelung (max/min)

Drehzahl stufenlos einstellbar. Drehen nach oben verringert die Drehzahl.

#### 3 Einschalttaste

Stabmixer ist eingeschaltet, solange die Einschalttaste gedrückt ist.

#### 4 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Mixerfußes/Getriebevorsatzes, Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.

#### 5 Aufhängeöse

#### 6 Mixerfuß mit Mixermesser

#### 7 Schneebesens mit Getriebevorsatz

Schneebesens muss in Getriebevorsatz einrasten.

#### 8 Mixbecher mit Deckel

Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut. Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

*bei einigen Modellen (siehe Modell-Übersicht):*

#### 9 Passierstab und Passiereinsatz

Passierstab muss in Getriebevorsatz einrasten.

#### 10 Universalzerkleinerer (a) mit Aufsatz (b), Deckel (c) und Ice-Crush-Messer (d)

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; enthält kein Ice-Crush-Messer).

#### 11 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, Getriebevorsatz und 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

- Netzkabel vollständig abwickeln.

### Mixerfuß

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

### Achtung!

*Der Stabmixer ist nicht geeignet für die Zubereitung von Kartoffelpüree.*

### Bild 6

- Mixerfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Gewünschte Drehzahl einstellen. Stabmixer und Becher fest halten. Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste erst drücken, wenn der Mixerfuß in das Mixgut eingetaucht ist.

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

## Schneebeesen

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

- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Schneebeesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Gewünschte Drehzahl einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und Einschalttaste drücken.

## Passiereinsatz für Obst und Gemüse

Zum Passieren von gekochtem Obst und Gemüse.

### Bild 9

- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Passierstab in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Passiereinsatz auf den Universalzerkleinerer ohne Messer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Lebensmittel in den Passiereinsatz einfüllen.
- Gewünschte Drehzahl einstellen (Empfehlung: niedrige Drehzahl).
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Einschalttaste drücken.

## Universalzerkleinerer

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

Mit Ice-Crush-Messer (bei einigen Modellen) können Sie Eis zerkleinern. Optimale Bearbeitungsmenge: 4–6 Eiswürfel.

### Achtung!

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

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

*Den Universalzerkleinerer nur mit maximaler Drehzahl betreiben.*

### Bild 10

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.

## 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
Dörrobst (2/5 Feigen, 3/5 Pflaumen)	250 g	entkernen	10

- Grundgerät auf den Aufsatz stecken und während des Zerkleinerns fest andrücken.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Einschalttaste drücken.

## Nach der Arbeit / Reinigen

### Achtung!

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

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Mixerfuß/Getriebevorsatz vom Grundgerät nehmen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

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

## Mixerfuß reinigen

- Mixerfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixerfuß in aufrechter Position (Mixermesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

## Schneebeesen reinigen

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

## Passiereinsatz reinigen

- Passierstab vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Passiereinsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer abnehmen.
- Passierstab und Passiereinsatz können 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.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Universalzerkleinerer und Messer sind spülmaschinenfest. Aufsatz nur feucht abwischen.

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 Speed control (max/min)

Speed steplessly adjustable. Upward rotation reduces the speed.

### 3 ONbutton

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

### 4 Releasebuttons

To remove the blender foot/gear attachment, simultaneously press the release buttons.

### 5 Eyelet

### 6 Blender foot with blender blade

### 7 Whisk with gear attachment

Whisk must be locked into the gear attachment.

### 8 Blender jug with lid

Use the blender jug to prevent the food from splashing.

To store the processed food, attach the lid to the blender jug.

*some models (see model overview):*

### 9 Masher and mashing attachment

Masher must be locked into the gear attachment.

### 10 Universal cutter (a) with attachment (b), cover (c) and ice crushing blade (d)

Place the cutting attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it "clicks" into position. Place the cover on the universal cover to retain the processed food.

If the universal cutter is not a standard accessory (see overview of model), it can be ordered from customer service (order no. 48 0397; does not contain ice crushing blade).

### 11 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 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.

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 and remove the blender foot, gear attachment and 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

- Fully unwind the mains cable.

### Blender foot

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

### Warning!

*The hand blender is not suitable for mashing potatoes.*

### Fig. 6

- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Add food to the blender jug.
- Select the desired speed. Grip the hand blender and jug. To prevent the food from splashing, do not press the ON button until the blender foot is immersed in the food.

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

### 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.
- Insert whisk into the gear attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Add food to the blender jug.
- Select the desired speed (recommendation: high speed).
- Grip the hand blender and jug and press the ON button.

## Mashing attachment for fruit and vegetables

For mashing cooked fruit and vegetables.

### Fig. 9

- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the masher into the gear attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Place the mashing attachment on the universal cutter without the blade and rotate in a clockwise direction until it clicks into position.
- Add food to the mashing attachment.
- Select the desired speed (recommendation: low speed).
- Grip the base unit and universal cutter and press the ON button.

## Universal cutter

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

You can crush ice with the ice crushing blade (some models). Optimum processing quantity: 4-6 ice cubes.

### Warning!

*Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.*

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

*Operate the universal cutter at maximum speed only.*

### Fig. 10

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press into position.
- Insert 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.

## After using the appliance / Cleaning the appliance

### Warning!

*Never immerse the base unit or gear attachment in water and do not clean in the dishwasher.*

- Pull out the mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot/gear attachment 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.

**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 blender foot

## 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
Dried fruit ( <sup>2</sup> / <sub>5</sub> figs, <sup>3</sup> / <sub>5</sub> plums)	250 g / 9 oz	Remove stones	10

- 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.

## 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 mashing attachment

- Remove the masher from the gear attachment.
- Rotate the mashing attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Masher and mashing attachment 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 blade by the plastic handle and remove.
- Universal cutter and 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.

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.

## Vued'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 enclantrer.

### 2 Réglage de la vitesse (max/min)

La vitesse se règle en continu. Pour la réduire, tournez vers le haut.

### 3 Touche de mise en marche

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

### 4 Touches de déverrouillage

Pour enlever le pied mixeur/l'embout à engrenage, appuyez simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

### 5 Cœillet de suspension

### 6 Pied mixeur avec lame du mixeur

### 7 Fouets avec embout à engrenage

Les fouets doivent enclantrer dans l'embout à engrenage.

### 8 Bol mixeur avec couvercle

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

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

### 9 Tige moulin et moulin

La tige moulin doit enclantrer dans l'embout à engrenage.

### 10 Broyeur universel (a) avec élément superposé (b), couvercle (c) et lame à broyer la glace (d)

Mettez l'élément (b) sur le broyeur universel puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il enclantré audiblement.

Sur le broyeur universel, posez le couvercle servant à garder les aliments travaillés.

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine (voir le récapitulatif des modèles), vous pouvez vous le procurer auprès du service après-vente (n° de référence : 48 0397, ne comprend toutefois pas la lame à broyer la glace).

### 11 Vued'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, l'embout à engrenage et le 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

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.

### Pied mixeur

Mixe la mayonnaise, les sauces, les boissons, les aliments pour bébé; hache les oignons, les fruits et les légumes cuits; pile la glace.

### Attention!

*Le mixeur plongeant ne convient pas pour presser la purée de pomme de terre.*

### Figure 6

- Placez le pied mixeur sur l'appareil de base puis faites-le enclantrer.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les ingrédients dans le bol mixeur.
- Réglez la vitesse désirée. Tenez le mixeur plongeant et le bol. Pour éviter les projections d'aliments, appuyez sur la touche de mise en marche seulement après avoir plongé le pied mixeur dans les aliments.

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

### 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 enclantrer.
- Enfoncez les fouets dans l'embout à engrenage puis faites-les enclantrer.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les ingrédients dans le bol mixeur.
- Réglez la vitesse désirée (nous vous recommandons de choisir une vitesse élevée).
- Tenez l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur la touche de mise en marche.



## Moulin à fruits et légumes

Pour mouliner les fruits et légumes cuits.

### Figure 9

- Placez l'embout à engrenage sur l'appareil de base puis faites-le encranter.
- Enfoncez la tige moulin dans l'embout à engrenage puis faites-la encranter.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Montez le moulin sur le hachoir universel sans la lame, puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante (un clic se fait entendre).
- Versez les ingrédients dans le moulin.
- Réglez la vitesse désirée (nous vous recommandons de choisir une vitesse basse).
- Tenez l'appareil de base et le hachoir, puis appuyez sur la touche de mise en marche.

## Hachoir universel

Cet appareil sert à broyer les herbes culinaires, les oignons, les fruits et légumes, la glace, le fromage dur et la viande (voir aussi les «Conseils d'utilisation du hachoir universel»). La lame à glace (selon le modèle) vous permet de hachoir cette dernière. Quantité optimale de glace à traiter : 4 à 6 glaçons.

### Attention!

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

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

*Utilisez le hachoir à viande uniquement à la vitesse maximale.*

### Figure 10

- Posez le hachoir universel sur une surface lisse et propre, puis appuyez.
- Insérez la lame en place.
- 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.

## Fin de travail / Nettoyage

### Attention!

*Ne plongez jamais l'appareil de base et l'embout à engrenage dans l'eau. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.*

- Retirez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage puis détachez le pied mixeur/l'embout à engrenage 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.

**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 du pied mixeur

- 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.

## Nettoyage des fouets

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

## Nettoyage du moulin

- Retirez la tige moulin de l'embout à engrenage.
- Faites tourner le moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis détachez-le du hachoir universel.
- La tige moulin et le moulin peuvent se nettoyer au lave-vaisselle. Essayez 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.
- Saisissez la lame par sa poignée en plastique puis extrayez-la.
- Le hachoir universel et la lame vont au lave-vaisselle. Ce n'est pas le cas de l'élément superposé : essuyez-le 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.

## 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
Fruits déshydratés (2/5 de figues, 3/5 de prunes)	250 g	Dénoyautez-les.	10

## it

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 Regolazione del numero di giri (max/min)

Regolazione continua del numero di giri. La rotazione verso l'alto riduce il numero di giri.

### 3 Pulsante di accensione

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

### 4 Pulsanti di sblocco

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

### 5 Gancio

### 6 Gambo con lame del frullatore

### 7 Frusta per montare con adattatore ingranaggio

La frusta per montare deve innestarsi nell'adattatore ingranaggio.

### 8 Bicchiere frullatore con coperchio

Lavorando nel bicchiere si evitano spruzzi.

Per conservare alimenti frullati applicare il coperchio sul bicchiere.

In alcuni modelli (vedi rassegna dei modelli):

### 9 Accessorio passatutto

L'accessorio passatutto deve innestarsi nell'adattatore ingranaggio.

### 10 Mini tritatutto (a) con adattatore (b), coperchio (c) e lama tritagliaccio (d)

Mettere l'adattatore per tritare sul mini tritatutto e ruotarlo in senso orario, finché non si sente lo scatto d'arresto. Mettere sul mini tritatutto il coperchio per conservare alimenti lavorati.

Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura (vedi figura d'insieme del modello), può essere ordinato presso il servizio assistenza clienti (Codice d'ord. N° 48 0397; non contiene la lama tritagliaccio).

### 11 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 schizzi durante la lavorazione di liquidi molto caldi.

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 smi-nuzzatrici. Usare una spazzola, afferrare le lame sminuzzatrici solo sull'impugnatura di plastica.

### **Importante!**

Applicare e staccare il gambo del frullatore, l'adattatore ingranaggio e l'adattatore del mini tritattutto solo quando l'apparecchio è fermo.

## **Avvertenze per la rottamazione**

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

## **Uso**

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

## **Gambo del frullatore**

Per preparare maionese, salse, bevande varie, alimenti per bambini e per tritare cipolle, ghiaccio, frutta e verdura cotte.

### **Attenzione!**

*Il frullatore non è idoneo per preparare purè di patate.*

### **Figura 6**

- Applicare ed innestare il gambo del frullatore sull'apparecchio base.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre gli alimenti nel bicchiere frullatore.
- Regolare la velocità di rotazione desiderata. Mantenere ben fermi il frullatore ed il bicchiere. Per evitare schizzi, premere il pulsante di accensione solo dopo avere introdotto il gambo del frullatore nell'alimento da frullare.

**Avvertenza:** spegnere sempre il frullatore prima di estrarlo dal bicchiere frullatore/alimento frullato.

## **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.
- Regolare la velocità di rotazione desiderata (consiglio: alta velocità).
- Mantenendo ben fermi l'apparecchio base ed il bicchiere frullatore, premere il pulsante di accensione.

## **Accessorio passatutto per frutta e verdura**

Per passare frutta e verdura cotte.

### **Figura 9**

- Applicare ed innestare l'adattatore ingranaggio sull'apparecchio base.
- Introdurre ed innestare il gambo per passare nell'adattatore ingranaggio.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Mettere l'accessorio passatutto sul mini tritattutto senza lame e ruotarlo in senso orario fino ad udire lo scatto d'innesto.
- Introdurre gli alimenti nell'accessorio passatutto.
- Regolare la velocità di rotazione desiderata (consiglio: bassa velocità).
- Mantenendo ben fermi l'apparecchio base e il mini tritattutto, 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»).

Con la lama tritaggiaccio (in alcuni modelli) si può frantumare il ghiaccio. Quantità di lavorazione ottimale: 4–6 cubetti di ghiaccio.

### **Attenzione!**

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

*Usare il mini tritattutto solo alla massima velocità.*

### **Figura 10**

- Disporre il mini tritattutto su una superficie liscia e pulita e premerlo.
- Inserire la lama.
- 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 premerlo con forza durante il funzionamento.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Mantenendo ben fermi l'apparecchio base ed il mini tritattutto, premere il pulsante di accensione.

## **Dopo l'uso / Pulizia**

### **Attenzione!**

*Non immergere mai l'apparecchio base e l'adattatore ingranaggio nell'acqua e non lavarli in lavastoviglie.*

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare dall'apparecchio base il gambo del frullatore/l'adattatore ingranaggio.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido ed infine asciugarlo con un panno asciutto.
- Il bicchiere del frullatore può essere lavato in lavastoviglie.

**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 il gambo del frullatore**

- 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 penetrata nel suo interno possa scorrere fuori.

## **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 l'accessorio passatutto

- Staccare il gambo per passare dall'adattatore ingranaggio.
- Ruotare l'accessorio passatutto in senso antiorario e staccarlo dal mini tritatutto.
- L'accessorio passatutto ed il contenitore possono essere lavati in lavastoviglie, strofinare l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

## Pulire il mini tritatutto

### Attenzione!

*Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto nell'acqua, né 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 la lama per l'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Mini tritatutto e lama sono lavabili in lavastoviglie. Pulire l'adattatore solo 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
Frutta secca (2/5 fichi, 3/5 prugne)	250 g	snocciolare	10

## nl

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

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende 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 Toerentalregeling (max/min)

Traploos instelbaar toerental. Naar boven draaien verlaagt het toerental.

### 3 Inschakeltoets

De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets is ingedrukt.

### 4 Ontgrendeltoetsen

Om mixervoet/aandrijfhelpstuk te verwijderen, de ontgrendeltoetsen gelijktijdig indrukken.

### 5 Ophangoog

### 6 Mixervoet met mixermer

### 7 Eiwitklopper met aandrijfhelpstuk

De eiwitklopper moet in het aandrijfhelpstuk worden vastgeklit.

### 8 Mixkom met deksel

Gebruik van de mixkom voorkomt spatten.

Deksel op de mixkom doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

*bij sommige modellen (zie het modeloverzicht):*

### 9 Zeefstaaf en zeefinzetstuk

De zeefstaaf moet in het aandrijfhelpstuk worden vastgeklit.

### 10 Allesnijder (a) met opzetstuk (b), deksel (c) en ijscrushermes (d).

Het opzetstuk voor fijnsnijden op de allesnijder plaatsen en met de klok meedraaien tot hij vastklikt.

Voor het bewaren van toebeide levensmiddelen het deksel op de allesnijder plaatsen.

Als de allesnijder niet tot de levering behoort (zie het modeloverzicht), kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 48 0397; omvat geen ijscrushermes).

### 11 Modeloverzicht

## Veiligheidsvoorschriften

### ⚠ **Gevaar van elektrische schokken!**

Het apparaat mag uitsluitend volgens de gegevens op het typeplaatje worden aangesloten en gebruikt. Niet gebruiken als het aansluitnoer 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 aansluitnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitnoer – 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.

Mixer messen/fijnsnijmessen niet met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Fijnsnijmessen alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

### **Belangrijk!**

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

## Opmerkingover het afvoeren van afval

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

## Bedienen

- Aansluitnoer volledig afwikkelen.

### **Mixervoet**

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

#### **Attentie!**

*De staafmixer is niet geschikt voor het bereiden van aardappelpuree.*

### **Afbeelding 6**

- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Gewenste toerental instellen. Staafmixer en kom vasthouden. Om spatten te voorkomen, de inschakeltoets pas indrukken wanneer de mixervoet in de kom is gestoken.

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

### **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.
- Gewenste toerental instellen (een hoog toerental wordt aanbevolen).
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.

### **Zeefinzetstuk voor groente en fruit**

Voor het zeven van gekookte groente en fruit.

### **Afbeelding 9**

- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Zeefstaaf in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Zeefinzetstuk op de universele fijnsnijder zonder mes plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Levensmiddel in het zeefinzetstuk doen.
- Gewenste toerental instellen (een laag toerental wordt aanbevolen).
- Basisapparaat en universele fijnsnijder 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“).

Met het ijscrushermes (bij sommige modellen) kunt u ijs kleinmaken. Optimale hoeveelheid: 4–6 ijsblokjes.

#### **Attentie!**

*Kraakbeent, botten en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.*

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

*De universele fijnsnijder uitsluitend gebruiken op het hoogste toerental.*

### **Afbeelding 10**

- Universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Mes 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 indrukken.

## Na het gebruik / reinigen

### Attentie!

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

- Stekker uit het stopcontact trekken.
  - Ontgrendeltoetsen indrukken en mixervoet/aandrijfhelpstuk uit het basisapparaat nemen.
  - Basisapparaat afvegen met een vochtige doek en daarna droogwrijven.
  - De mixkom kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- 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.

### Mixervoet reinigen

- 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.

### Eiwitklopper reinigen

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

## Zeeffinsetstuk reinigen

- Zeeffinsetstuk van het aandrijfhelpstuk nemen.
- Zeeffinsetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Zeeffinsetstuk en zeeffinsetstuk kunnen in de afwasmachine worden gereinigd. Het aandrijfhelpstuk alleen afvegen met een vochtige doek.

## Universele fijnsnijder reinigen

### Attentie!

Het opzetstuk van de universele fijnsnijder 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.
- Het mes vastpakken bij de kunststof handgreep en verwijderen.
- De allesnijder en het mes kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Het opzetstuk slechts afvegen met een vochtige doek.

## Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantiev voorwaarden 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. emmenthaier)	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
Gedroogde vruchten (2/5 vijgen, 3/5 pruimen)	250 g	ontpitten	10

Maskinen er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervs-mæssig 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 Hastighedsregulering (maks./min.)

Hastigheden kan indstilles trinløst. Hastigheden reduceres ved at dreje knappen opad.

#### 3 Starttaste

Stavblenderen er tændt, så længe starttasten holdes inde.

#### 4 Sikkerhedstaster

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

#### 5 Ringtil ophængning

#### 6 Blenderfod med blenderkniv

#### 7 Piskeris med motorenhed

Piskeriset skal falde rigtigt i hak i motorenheden.

#### 8 Mixerbæger med låg

Blending i mixerbæger forhindrer stænk. Sæt låget på mixerbægeret, hvis de blendede fødevarer skal opbevares i bægeret.

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

#### 9 Blenderstav og passersats

Blenderstaven skal falde i hak i motorenheden.

#### 10 Minihakker (a) med påsats (b), låg (c) og ice-crush-kniv (d)

Anbring påsatsen 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 den bestilles hos kundeservice (bestill.nr. 48 0397; indeholder ingen ice-crush-kniv).

#### 11 Oversigt over de forskellige modeller

## Sikkerhedsanvisninger

### ⚠ Fare for stød!

Apparatet skal tilsluttes og bruges iht. angivelserne på type-skiltet.

Skal ekstrabeskyttes jf. stærkstrømsregl.

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

Hold børn væk fra apparatet.

Efter brug, for rengøring, for 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 beskadedet elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader.

Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med stav-blenderen. 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!

Blenderfod, motorenhed og opsats til minihakkeren 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

- Træk hele ledningen ud.

## Blenderfod

Apparatet er beregnet til at fremstille mayonnaise, sovs, blandede drinks, babymad og småhakning af løg, æg, kogt frugt og grønt.

### Pas på!

*Blenderstaven er ikke beregnet til at lave kartoffelmos.*

### Fig. 6

- Stil blenderfoden på motorenheden og tryk den rigtigt fast.
- Sæt stikket i.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret.
- Indstil den ønskede hastighed. Hold fast i blenderstav og bæger. For at undgå stænk og sprøjt: Tryk først på starttasten, når blenderfoden er dykket ned i fødevarerne.

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

## Piskeris

Benyttes til at lave flødeskum, piske æggehvinder 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.
- Indstil den ønskede hastighed (anbefaling: høj hastighed).

- Hold fast i motorenheden og bæger. Tryk på starttasten.

## Passersats til frugt og grønt

Til passering af kogt frugt og grønt.

### Fig. 9

- Sæt gearenheden fast på motorenheden og tryk den fast.

- Stik passerstaven ind i gearenheden og tryk den fast.
- Sæt stikket i.
- Sæt passersatsen oven på minihakkeren uden kniv og drej den mod højre indtil stop.
- Kom de ønskede fødevarer i passersatsen.
- Indstil den ønskede hastighed (anbefaling: lav hastighed).
- Hold fast i motorenhed og minihakker. Tryk på starttasten.

## Minihakker

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

Ice-crush-kniven (ikke alle modeller) benyttes til at småhakke is. Optimal bearbejdningsmængde: 4-6 isterninger.

### Pas på!

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

*Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.*

*Minihakkeren skal altid køre med maks. hastighed.*

### Fig. 10

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Isætning af kniv.
- 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.

## Efter arbejdet / rengøring

### Pas på!

*Dyp aldrig motorenheden og gearenheden i vand og sæt dem aldrig i opvaskemaskinen.*

- Træk stikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag blenderfoden/gearenheden af motorenheden.
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Bægeret kan tåle opvaskemaskine.

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

## Rengøring af blenderfod

- 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.

## Tip til hakning med minihakker

	Maks. mængde	Forberedelse	Tid (sekunder)
Persille	1 bundt	Fjern stilke	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
Tørret frugt (2/5 figner, 3/5 blommer)	250 g	Kernerne fjernes	10

## Rengøring af piskeris

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

## Rengøring af passersats

- Tag passerstaven af gearenheden.
- Drej passersatsen mod venstre og tag den af minihakkeren.
- Passerstav og passersats 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 kniven til minihakkeren og tag den ud.
- Minihakker og kniv til minihakker kan tåle opvaskemaskine. Påsatsen 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 Turtallsregulering (max/min)

Turtallet kan innstilles trinnløst. Når det dreies oppover, blir turtallet lavere.

#### 3 Innkoplingstast

Stavmikseren er slått på så lenge innkoplingstasten blir holdt inne.

#### 4 Utløsertast

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

#### 5 Krok for oppheng

#### 6 Mikserfot med mikserkniv

#### 7 Visp med drivforsats

Vispen må klikkes fast i drivforsatsen.

#### 8 Miksebeger med lokk

Arbeid med miksebeger forhindrer at ingrediensene spruter ut.

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

(ved noen modeller (se modell-oversikt):

#### 9 Passeringsstav og passeringsinnsats (for mosing)

Passeringsstaven må klikkes fast i drevet.

#### 10 Universalkutter (a) med påsats (b), lokk (c) og Ice Crush kniv (d).

Påsatsen settes på universalkutteren og dreies i klokken retning inntil du hører at den smekker på.

Lokket for oppbevaring av de kuttete tingene settes på universalkutteren.

Dersom ikke universalkutteren er med i leveringsomfanget (se modelloverikt), kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 48 0397; denne inneholder ikke noen Ice Crush kniv).

#### 11 Modelloverikt

## 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 stikkkontakten 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 dyppes ned i vann til over forbindelsesstedet mellom mikserfot og basisapparat. Drivforsatsen må ikke dyppes 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, drivforsats og påsatsen til universalkutteren må kun settes på og tas av når den står stille.

## Anvisninger for kasting av gammel maskin

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

## Betjening

- Rull kabelen helt ut.

### Mikserfot

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

### Obs!

Stavmikseren er ikke egnet for tilberedning av potetmos.

### Bilde 6

- Sett mikserfoten i basismaskinen og la den klikkes fast.
- Stikk inn støpselet.
- Fyll ingrediensene i miksebegeret.
- Still inn ønsket turtall. Hold fast stavmikseren og begeret. For å unngå at det spruter, må innkoplingstasten 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.

### 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.
- Still inn ønsket turtall. (Anbefaling: høyt turtall).
- Hold fast basismaskinen og miksebegeret og trykk på innkoplingstasten.

## Påsats for passering (mosing) av frukt og grønnsaker

For mosing av kokt frukt og grønnsaker

### Bilde 9

- Drivforsatsen settes på basismaskinen og smekkes på.
- Passeringsstaven settes inn i drivforsatsen til den smekker på.
- Stikk så inn støpselet.
- Sett passeringspåsatsen oppå universalkutteren uten kniven og drei i klokken retning inntil den klikkes fast slik at det høres.
- Fyll på ingredienser i passeringspåsatsen.
- Innstill ønsket turtall (her anbefales lavt turtall).
- Hold fast basismaskinen og universalkutteren og trykk på innkoplingstasten.

## Universalkutter

Universalkutter for hakking av urter, løk, frukt, grønnsaker, is, hard ost og kjøtt (se også "Tips for kutting i universalkutteren"). Med Ice Crush kniven (ved noen modeller) kan du knuse is. Optimal arbeidsmengde er 4-8 isbiter.

**Obs!** For kutting av kjøtt, må brus, ben og sener fjernes. Universalkutteren er ikke egnet for maling av kaffebønner eller kutting av nepe.

Universalkutteren må kun drives med maksimalt turtall.

### Bilde 10

- Sett universalkutteren på et glatt og rent underlag som arbeidsflate og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen på universalkutteren og dreid den i klokken retning inntil den klikkes fast slik at det høres.
- Sett basismaskinen oppå påsatsen og trykk fast under kuttingen.
- Stikk inn støpselet.
- Hold fast basismaskinen og universalkutteren og trykk på innkoplingstasten.

## Etter arbeidet / rengjøring

### Obs!

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

- Trekk ut støpselet.
- Trykk utløserknappen og ta mikserfoten/ drivforsatsen av basismaskinen.
- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut og tørk den etterpå.
- Miksebegeret kan rengjøres i oppvask-maskinen.

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

## Tips for kutting i universalkutteren

	Største mengde	Forberedelse	Tid (sekunder)
Persille	1 bunt	fjern stilken	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
Tørket frukt ( $\frac{2}{5}$ fiken, $\frac{3}{5}$ svsker)	250 g	ta ut kjernene	10

## Rengjøring av mikserfoten

- 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.

## Rengjøring av vispen

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

## Rengjøring av passeringspåsatsen

- Ta passeringsstaven av drivforsatsen.
- Drei passeringspåsatsen imot klokken retning og ta den av universalkutteren.
- Passeringsstaven og -påsatsen kan vaskes i oppvask-maskinen, drivforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

## Rengjøring av universalkutteren

### Obs!

Påsatsen på 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 kniven ved kunststoffhåndtaket og trekk den ut.
- Universalkutteren og kniven er beregnet for oppvask-maskin. Påsatsen må kun tørkes fuktig av.

## 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.

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

### Vikut uppslaget med bilder

#### 1 Motordel och mixerfot/drivaxel

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

#### 2 Varvtalsreglering(max/min)

Steglös inställning. Vrid uppåt för lägre varvtal.

#### 3 Strömbrytare

Stavmixern är påslagen så länge strömbrytaren hålls intryckt.

#### 4 Knappar med vilka tillbehöret lossas

Tryck samtidigt på båda knapparna för att lossa mixerfoten.

#### 5 Upphängningsögla

#### 6 Mixerfot med kniv

#### 7 Visp med drivaxel (växelhus)

Vispen måste rasta in i axeln.

#### 8 Mixerbägare med lock

Använd bägaren för att förhindra stänk. Bearbetade livsmedel kan förvaras i bägaren med locket på.

*På vissa varianter (se modellöversikten):*

#### 9 Passerstav och passerinsats

Passerstaven ska sitta fast i drivaxeln.

#### 10 Minihackare (a) med överdel (b), lock (c) och ice crush-kniv (d)

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

Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på.

Om minihackaren inte ingår (se modellöversikten) kan den beställas via service (Best.nr. 48 0297; ice crush-kniv ingår inte).

#### 11 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 rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel.

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

Skador på 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!

Mixerfot, axel och minihackarens överdel får endast lossas resp. sättas fast när stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.

## 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

- Rulla ut nätsladden helt och hållet.

### Mixerfoten

Lämplig för att bereda majonnäs, såser, pannkakssmet, drycker, babyamat och finfördela lök, kokt frukt och kokta grönsaker, krossa isbitar (2–3 isbitar åt gången).

#### Obs!

*Stavmixern är inte lämplig att göra potatismos med.*

#### Se bild 6

- Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Lägg livsmedlet i mixerbägaren.
- Ställ in önskat varvtal. Håll ordentligt i stavmixer och mixerbägare. Sätt ned mixerfoten i det som ska bearbetas. Tryck först därefter på strömbrytaren. Detta för att undvika stänk.

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

## Vispen

Lämplig för att vispa grädde, 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.
- Ställ in önskat varvtal (vi rekommenderar högt varvtal).
- Sätt ner vispen i livsmedlet.
- Håll ordentligt i motordel och mixerbägare och tryck på strömbrytaren.

## Passerinsatsen för frukt och grönsaker

Lämplig för att passera kokt frukt och kokta grönsaker.

### Se bild 9

- Sätt drivaxeln på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Stick in passerstaven i axeln och tryck tills den fastnar.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Sätt passerinsatsen i minihackaren (kniven får inte sitta i minihackarens bägare). Vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Lägg livsmedlet i passerinsatsen.
- Ställ in önskat varvtal (vi rekommenderar lågt varvtal).
- Håll ordentligt i motordel och bägare och tryck på strömbrytaren.

## Minihackaren

Lämplig för att finfördela kryddväxter, lök, frukt, grönsaker, hård ost och kött (se även avsnittet "Tips om vad som kan finfördelas med minihackaren"). Även lämplig att finfördela och blanda örtsåser, som t.ex. gravlax- och pestosås. Med ice crush-kniven (medföljer vissa modeller) kan isbitar finfördelas. Största antal isbitar som kan finfördelas samtidigt: 4–6 isbitar.

**Obs!** Ta först bort ben, brosk och senor från kött. Använd inte minihackaren för att finfördela kaffeböner och rättika. När minihackaren används ska alltid högsta varvtal ställas in.

### Se bild 10

- Ställ minihackaren 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.

## 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 tärmas först	10–20
mellanhård ost (t.ex. Emmentaler)	200 g	kylskåpskall	10
hård ost (t.ex. Parmesan)	100 g	skär i 1 cm stora tärningar	20–30
torkat bröd	150 g	skär i bitar	15–20
kött	200 g	skär i 1cm stora tärningar	15–25
torkad frukt (2/5 fikön, 3/5 plommon)	250 g	urkärnas först	10

## Efter arbetet / Rengöring

### Obs!

Doppa aldrig motordelen till stavmixern eller axeln i vatten.

Rengör dem aldrig i diskmaskin.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på knapparna för att lossa motordelen från mixerfot resp. minihackare eller visp.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.
- Mixerbägaren kan rengöras i diskmaskin.

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

## Rengör mixerfoten

- 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.

## Rengör vispen

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

## Rengör passerinsatsen

- Lossa passerstaven från axeln.
- Vrid passerinsats moturs och lossa den från minihackarens bägare.
- Passerstav och passerinsats kan rengöras i diskmaskin. Drivaxeln torkas endast av med fuktig duk.

## Rengör minihackaren

### Obs!

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

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa motordelen från överdelen.
- 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.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön.

Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Kuvasivuilta 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 Kierrosnopeuden valitsin (max/min)

Nopeuden voi säätää portaattomasti. Kun käännät ylöspäin, kierrosnopeus pienenee.

#### 3 Käynnistyskytkin

Sauvasekoitin on toiminnassa, niin kauan kuin käynnistyskytkin on alaspainettuna.

#### 4 Avaamispainikkeet

Irrota varsiosa/adapteri painamalla yhtäaikaan avaamispainikkeita.

#### 5 Ripustusrengas

#### 6 Varsiosaja sekoitusterää

#### 7 Vispilä ja adapteri

Vispilän pitää napsahtaa kiinni adapteriin.

#### 8 Kannellinen kulho

Käytä kulhoa, niin vältyt roiskumiselta.

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

*joissakin malleissa (katso taulukko):*

#### 9 Sosesauva ja soseutin

Sosesauvan pitää napsahtaa kiinni adapteriin.

#### 10 Pienoissilppuri (a), jossa yläosa (b), kansi (c) ja jäänmurskaintera

Aseta yläosa pienoissilppurin päälle ja käännä myötöpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen. Aseta kansi pienoissilppurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Jos pienoissilppuri ei sisälly toimitukseen, niin sen voi tilata huoltopalvelusta (tilaus-nro 48 0397; tässä lisävarusteessa ei ole jäänmurskainteraa).

#### 11 Malli-tilukko

## Turvallisuusohjeita

### ⚠ Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyypikkivässä olevien ohjeiden mukaisen 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 tyhjäkännillä.

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/pyöriviä käyttöakselia - loukkaantumisvaara!

Älä tartu varsiosaan/minileikkuriin kiinnitettyyn terään.

Älä puhdista sekoitusterää/hienonnuterää paljain käsin.

Käytä pesemiseen harjaa. Tartu hienonnuterään vain muovikahvasta.

### Tärkeää!

Kiinnitä ja irrota varsiosa, adapteri ja minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

## Hävittämisohteja

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

## Käyttö

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.

## Varsiosa

Sekoittaa majoonesin, kastikkeet, juomat ja vauvanruoan sekä hienontaa sipulit, jäätelön, keitetyt hedelmät/marjat ja kasvikset.

### Huom.!

*Sauvasekoitin ei sovellu perunamuusin valmistamiseen.*

### Kuva 6

- Aseta varsiosa peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Kiinnitä verkkopistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Valitse haluamasi kierrosnopeus. Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta. Jotta vältyt roiskeilta, paina ensin varsiosa sekoitettaviin aineisiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä.

**Ohje** Kytke sauvasekoitin aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.

## 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.
- Valitse haluamasi kierrosnopeus (suositus: maksiminopeus).
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.

## Soseutin hedelmille / marjoille ja kasviksille

Soseuttaa keitetyt hedelmät/marjat tai kasvikset.

### Kuva 9

- Aseta adapteri peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä sosesauva adapteriin ja lukitse paikoilleen.
- Kiinnitä verkkopistoke pistorasiaan.
- Aseta soseutin minileikkuriin ilman hienonnuterää ja käännä myötöpäivään, kunnes soseutin napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Täytä elintarvikkeet soseuttimeen.
- Valitse haluamasi kierrosnopeus (suositus: maksiminopeus).
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja minileikkurista ja paina käynnistyskytkintä.

## Minileikkuri

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

Jäänmurskainterällä (vain joissakin malleissa) voit hienontaa jääpaloja, optimaalinen käsittelymäärä 4–6 jääpalaa.

### Huom.!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

Minileikkuri ei sovellu kahvinpapujen ja retikan hienontamiseen.

Käytä minileikkuria vain maksimi kierrosnopeudella.

### Kuva 10

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- 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.

## Käytön / puhdistuksen jälkeen

### Huom.!

Älä upota peruslaitetta tai adapteria veteen tai pese niitä astianpesukoneessa.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota varsiosa/ adapteri peruslaitteesta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Kulhon voit pestä astianpesukoneessa.

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

## Ohjeitahienontamiseen minileikkurilla

	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 paloittele	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	paloittele	15–20
Liha	200 g	leikkaa noin sentin kokoisiksi paloiksi	15–25
Kuivatetut hedelmät (2/5 viikunoita, 3/5 luumuja)	250 g	poista siemenet	10

## Varsiosan puhdistus

- Pese varsiosa astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
- Anna varsiosan kuivua pystyasennossa (sekoitusterä ylöspäin), niin että sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

## Vispilän puhdistus

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

## Soseuttimen puhdistus

- Irrota sosesauva adapterista.
- Käännä soseutinta vastapäivään ja irrota minileikkurista.
- Sosesauvan ja soseuttimen voit pestä astianpesukoneessa; puhdisti adapteri vain kostealla liinalla pyyhkien.

## 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 terään sen muovikahvasta ja ota pois paikoiltaan.
- Minileikkurin ja terän voit pestä astianpesukoneessa. Pyyhi yläosa puhtaaksi kostealla liinalla.

## Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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.

## Vistageneral 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 Regulación de la velocidad de trabajo (máxima/mínima)

Para la regulación continua de la velocidad de trabajo Girando el mando hacia arriba se reduce la velocidad de trabajo.

### 3 Tecla de conexión

La batidora está conectada mientras se esté pulsando la tecla.

### 4 Teclas de desbloqueo

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

### 5 Colgador

### 6 Pie con cuchilla

### 7 Varilla batidora para montar claras, con mecanismo de accionamiento

La varilla tiene que encajar en el mecanismo de accionamiento.

### 8 Vaso, con tapa

Elaborando los alimentos en el vaso se evitan las salpicaduras.

Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el vaso.

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

### 9 Varilla para hacer puré

La varilla para hacer puré tiene que encajar en el mecanismo de accionamiento.

### 10 Accesorio picador universal (a) con adaptador (b), tapa (c) y cuchilla para picar hielo (d)

Montar el adaptador en el accesorio picador. Girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del 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), se puede adquirir como accesorio opcional en el Servicio de Asistencia Técnica (Referencia 48.0397; no incluye cuchilla para picar hielo).

### 11 Vistageneral 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 batidor. ¡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.

### ⚠ ¡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.

### ¡Importante!

Montar o desmontar el pie de la batidora, el mecanismo de accionamiento y 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

- Desarrollar completamente el cable de conexión del aparato.

### Pie de la batidora

Para preparar mayonesas, salsas, batidos y alimentos para bebés, así como picar cebollas, hielo, fruta cocida y verdura.

#### ¡Atención!

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

## Figura 6

- Montar y encajar el pie en el cuerpo de la unidad básica (batidora).
- 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.
- Ajustar la velocidad de trabajo deseada. Sujetar la batidora y el vaso. Para impedir que se produzcan salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, pulsar la tecla de conexión sólo una vez que se ha sumergido el pie del aparato en los alimentos que se van a elaborar en el vaso.

**Consejo práctico:** Desconectar siempre la batidora antes de extraerla del alimento elaborado.

## Varillabatorida 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.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la batidora en el vaso.
- Ajustar la velocidad de trabajo deseada. (Nuestro consejo: Seleccionar una elevada velocidad de trabajo.)
- Sujetar la batidora y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.

## Accesorio para purés (fruta y verdura)

para hacer purés de verduras o frutas cocidas.

### Figura 9

- Montar el mecanismo de accionamiento en la unidad básica (batidora); enclavarlo.
- Introducir la varilla para hacer puré en el mecanismo de accionamiento; encajarla.
- Introducir el cable de conexión del aparato en la toma de corriente.
- Colocar el accesorio para hacer puré sobre el accesorio picador, sin cuchilla; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta hacerlo encajar.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con el accesorio para hacer puré.
- Ajustar la velocidad de trabajo deseada. (Nuestro consejo: Seleccionar una baja velocidad de trabajo.)
- Sujetar la unidad básica (batidora) y el accesorio picador. 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»).

Con la cuchilla para picar hielo (disponible en algunos modelos) se pueden picar cubitos de hielo. La óptima cantidad de cubitos que se puede elaborar: 4–6 cubitos.

### ¡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.*

*Para trabajar con el accesorio picador universal, ajustar siempre la máxima velocidad de trabajo.*

## Figura 10

- Colocar el accesorio picador 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 y pulsar la tecla de conexión.

## Tras concluir el trabajo / 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 las teclas de desbloqueo. Retirar el pie de la batidora o el mecanismo de accionamiento de la unidad básica (batidora).
- Limpiar la unidad básica con un paño húmedo. Secarla con un paño.
- El vaso se puede lavar en el lavavajillas.

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

## Limpiar el pie de la batidora

- Lavar el pie de la batidora 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.

## 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.

## Limpieza del accesorio para hacer puré

- Retirar la varilla para hacer puré del mecanismo de accionamiento.
- Girar el accesorio para hacer puré hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj); retirarlo del accesorio picador universal.
- La varilla y el accesorio para hacer puré se pueden lavar 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 de reloj) y retirarlo del accesorio picador.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y extraerla.
- El accesorio picador y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas. El adaptador sólo se limpia con un paño húmedo.



## Garantía

### CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período 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

	Máx. cantidad admisible	Preparación	Duración, en segundos
Perejil	1 manojo	Cortar los tallos	10-20
Cebollas	100 gramos	Cortar las cebollas en cuatro trozos	5-10
Alimentos para bebés	175 gramos	Cocerlos y cortarlos en dados	10-20
Queso semicurado (por ejemplo de Emmental)	200 gramos	refrigerarlo (en el frigorífico)	10
Queso curado	100 gramos	Cortarlo en dados de 1 cm aprox.	20-30
Pan duro	150 gramos	Cortarlo en trozos	15-20
Carne	200 gramos	Cortarla en dados de aprox. 1 cm	15-25
Frutas secas (2/5 de higos, 3/5 de ciruelas)	250 gramos	quitar las pepitas / deshuesar	10

## 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.

### Familiarização com o aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

#### 1 Pé da varinha mágica/adaptador de engrenagem

Encaixar e fixar bem o pé com o adaptador de engrenagem.

#### 2 Regulação de rotações (máx/min)

Rotações reguláveis sem escalonamento. Rodando para cima, reduzem-se as rotações.

#### 3 Tecla de ligação

A varinha mágica mantém-se ligada, enquanto a tecla estiver premida.

#### 4 Teclas de desbloqueamento

Para desmontar o pé/adaptador de engrenagem da varinha mágica, accionar, simultaneamente, as teclas de desbloqueamento.

#### 5 Argola de pendurar

#### 6 Pé da varinha mágica com lâminas de corte

#### 7 Batedeira de claras com adaptador de engrenagem

A batedeira de claras tem que encaixar no adaptador de engrenagem.

#### 8 Copo misturador com tampa

Utilizando o copo misturador evitam-se os salpicos dos alimentos em preparação. A tampa utilizada para tapar alimentos preparados, deverá ser colocada sobre o copo misturador.

Em alguns modelos (ver descrição de modelos):

#### 9 Pé e passador de purés

O pé para purés tem que encaixar no adaptador de engrenagem.

#### 10 Picador universal (a) com adaptador (b), tampa (c) e lâmina de picar gelo (d)

Aplicar o adaptador de picar no picador universal e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe. Colocar a tampa no picador universal, para guardar alimentos já trabalhados.

Se o picador universal não fizer parte do fornecimento (ver panorâmica do modelo), ele pode ser encomendado através dos nossos Serviços Técnicos (Ref.ª 48 0397; não inclui a lâmina para picar gelo).

#### 11 Descrição de modelos

## 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 escova e pegar sempre nas lâminas pelo cabo de plástico.

#### **Importante!**

Montar e desmontar o pé, o adaptador de engrenagem e 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

- Desenrolar totalmente o cabo eléctrico.

### **Pé da varinha mágica**

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

#### **Atenção!**

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

#### **Figura 6**

- Montar o pé no aparelho base e encaixá-lo bem.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador.
- Regular as rotações desejadas. Segurar a varinha mágica e o copo. Para se evitarem os salpicos, accionar a tecla de ligação só depois do pé estar bem mergulhado nos alimentos.

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

### **Varapara 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.
- Regular as rotações desejadas (Sugestão: Rotações elevadas).
- Segurar o aparelho base e o copo misturador e premir a tecla de ligação.

## Passador para frutas e legumes

Para passar frutas e legumes cozidos.

#### **Fig. 9**

- Montar e encaixar o adaptador de engrenagem no aparelho base.
- Montar e encaixar o pé do passador no adaptador de engrenagem.
- Ligar a ficha à tomada.
- Montar o passador no picador universal sem lâminas de corte e rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até se ouvir o seu encaixe.
- Colocar os alimentos no passador.
- Regular as rotações desejadas (Recomendação: Rotações reduzidas).
- Fixar bem o aparelho base e o picador universal e accionar a tecla de ligação.

## Picador universal

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

Com a lâmina de picar gelo (em alguns modelos), poderá picar gelo. Quantidade ideal para picar: 4 a 5 cubos de gelo.

#### **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 picar rabanetes.*

*O picador universal só deve trabalhar com as rotações máximas.*

#### **Figura 10**

- Colocar e fixar bem o picador universal sobre uma superfície plana e limpa.
- Aplicar a lâmina.
- 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.

## Depois do trabalho / Limpar

### Atenção!

O aparelho base e o adaptador de engrenagem nunca podem ser mergulhados na água nem limpos na máquina de lavar loiça.

- Retirar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueamento e desmontar o pé/adaptador de engrenagem 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.

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

### Limpeza do pé

- Lavar o pé 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.

### 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 lavar loiça, mas o adaptador de engrenagem só pode ser limpo com um pano húmido.

### Limpeza do passador

### 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
Frutos secos ( $\frac{2}{5}$ de figos, $\frac{3}{5}$ de ameixas)	250 g	descaroçar	10

- Desmontar o pé do passador do adaptador de engrenagem.
- Desmontar o passador do picador universal, rodando-o em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- O pé do passador e o passador podem ser lavados na máquina de lavar 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 picador universal.
- Agarrar na lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- O picador universal e a lâmina podem ser lavados na máquina de lavar loiça. O adaptador deve ser limpo apenas 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.

Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθειες 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 παραχρησθεί 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 Ρύθμιση αριθμού στροφών (μέγ./ελάχ.)

Ο αριθμός στροφών ρυθμίζεται χωρίς διαβαθμίσεις. Περιστροφή προς τα πάνω μειώνει το αριθμό στροφών.

### 3 Πλήκτρο θέσης σε λειτουργία

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

### 4 Πλήκτρα απασφάλισης

Για την αφαίρεση της βάσης του μίξερ/προσαρτούμενη μετάδοσης κίνησης πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα απασφάλισης.

### 5 Αφτί ανάρτησης

### 6 Βάση μίξερ με μαχαίρι μίξερ

### 7 Εργαλείο ανάδευσης με προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης

Το εργαλείο ανάδευσης πρέπει να κουμπώσει στην προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης.

### 8 Ποτήρι ανάμιξης

Η εκτέλεση εργασιών με ποτήρι ανάμιξης εμποδίζει το πισσίλισμα αναμειγνυόμενων υλικών.

Καπάκι προς φύλαξη επεξεργασθέντων τροφίμων να τοποθετηθεί στο ποτήρι ανάμιξης.

σε μερικά μοντέλα (βλέπε Ανασκόπηση μοντέλων):

### 9 Ράβδος και ένθετο πολτοποίησης

Η ράβδος πολτοποίησης να κουμπώσει στην προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης.

### 10 Κόπτη γενικής χρήσης (a) με προσάρτημα (b), καπάκι (c) και μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (d)

Τοποθετήστε το προσάρτημα για το κόψιμο στον κόπτη γενικής χρήσης και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κωμτώσει ασηστά.

Τοποθετήστε το καπάκι για τη φύλαξη των επεξεργασμένων τροφίμων επάνω στο ποτήρι.

Αν ο κόπτης γενικής χρήσης δεν συνοδεύει τη συσκευή (βλ. γενική αποψη μοντέλου), μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 48 03397, δεν περιέχει μαχαίρι θρυμματισμού πάγου).

### 11 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 πισσίλισμα.

Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρό στο σημείο που συνδέεται η βασική συσκευή και η βάση που.

Ποτέ μη βυθίζετε σε υγρό το προσάρτημα δημοπρατικών.

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από κοφτερά μαχαίρια/περιστρεφόμενο σύστημα εκκίνησης

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

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

### Σημαντικό!

Τοποθέτηση και αφαίρεση της βάσης μίξερ, της προσαρτούμενης μετάδοσης κίνησης του κόπτη γενικής χρήσης μόνον όταν η κίνηση της συσκευής 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

- Ξετυλίξετε πλήρως το καλώδιο.

## Βάση μίξερ

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

### Προσοχή!

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

### Εικόνα 6

- Τοποθετήστε και κουμπώστε τη βάση του μίξερ στη βασική συσκευή.
- Βάλτε το φως στην πρίζα του ρεύματος.
- Γεμίστε το ποτήρι ανάμιξης με το/τα τρόφιμο/τρόφιμα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών. Για να αποφευχθεί το πισσίλισμα, πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία, 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.

## 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.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών (σύσταση: υψηλός αριθμός στροφών).
- Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και το ποτήρι ανάμιξης και πατάτε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

## Ένθετο πολτοποίησης για φρούτα και λαχανικά

Για την πολτοποίηση βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

### Εικόνα 9

- Τοποθετήστε και κουμπώστε την προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης στη βασική συσκευή.
- Περάστε και κουμπώστε τη ράβδο πολτοποίησης στην προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης.
- Βάλτε το φιν στην πρίζα του ρεύματος.
- Τοποθετήστε το ένθετο πολτοποίησης στον κόφτη γενικής χρήσης χωρίς μαχαίρι και περιστρέψτε το προς τα δεξιά, έως ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό "κλικ".
- Γεμίστε το ένθετο πολτοποίησης με το/τα τρόφιμο/τρόφιμα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών (σύσταση: χαμηλός αριθμός στροφών).
- Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και πατάτε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

## Κόφτης γενικής χρήσης

Για το κόψιμο αρωματικών χόρτων, κρεμμυδιών, φρούτων, λαχανικών, τη θραύση πάγου, το τρίψιμο σκληρού τυριού και το κόψιμο κρέατος σε κιμά (βλ. επίσης "Συμβουλές για την εργασία με τον κόφτη γενικής χρήσης").

Με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (σε μερικά μοντέλα) μπορείτε να θρυμματίσετε πάγο. Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας: 4–6 παγάκια.

### 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.*

*Ο κόφτης γενικής χρήσης να χρησιμοποιείται μόνο με μέγιστο αριθμό στροφών.*

### Εικόνα 10

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε επίπεδη καθαρή επιφάνεια εργασία και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε τα τρόφιμα.
- Να τοποθετηθεί το προσάρτημα στον κόφτη γενικής χρήσης και να περισταφεί 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.
- Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και πατάτε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

## Μετά την εργασία / Καθαρισμός

### Προσοχή!

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

- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βάση μίξερ/προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης 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.

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

## Καθαρισμός βάσης μίξερ

- Η βάση μίξερ μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων ή με βούρτσια 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.

## 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 ένθετου πολτοποίησης

- Αφαιρέστε τη ράβδο πολτοποίησης από την προσαρτούμενη μετάδοση κίνησης.
- Περιστρέψτε το ένθετο πολτοποίησης προς τα αριστερά και αφαιρέστε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Η ράβδος και το ένθετο πολτοποίησης πλένονται 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.*

- Τραβήξτε 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 κοπής στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Ο κόπτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι κοπής πλένονται στο πλυντήριο. Το προσάρτημα σκουπίζεται το μόνο με βρεγμένο 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. Επιφυλασσομέθα για αλλαγές.

## Συμβουλές κοψίματος στον κόφτη γενικής χρήσης

	Μέγ. ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος (δευτερόλεπτα)
Μαϊτανανός	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
Ξερά φρούτα (2/5 σύκα, 3/5 δαμάσκηνα)	250 g	χωρίς τα κουκούτσια	10

### tr

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 oturtmasını sağlayınız.

### 2 Devir sayısı ayar sistemi (azami/asgari)

Devir sayısı kademesiz olarak ayarlanabilir. Yukarıya doğru çevirince, devir sayısı düşer.

### 3 Açma düğmesi

Açma düğmesine basıldığı sürece mikser açıktır, yani çalışır.

### 4 Kilit düzenini açma düğmeleri

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

### 5 Asma halkası (deliği)

### 6 Mikser bıçaklı mikser ucu

### 7 Dişli düzenli çırpma teli

Çırpma teli dişli düzeni içine iyice oturtulmalıdır.

### 8 Kapaklı karıştırma kabı

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

Bazı modellerde (modellere genel bakış bölümüne bkz.):

### 9 Püreleme ünitesi ve püreleme kabı

Püreleme ünitesi dişli düzeni içine iyice oturtulmalıdır.

### 10 Üst parça (b), kapak (c) ve buz kırma bıçağı (d) ile donatılmış üniversal doğrayıcı

Üst parçayı doğrama veya kırma işlemi için üniversal doğrayıcının üzerine takıp, duylurul şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma istikametinde çeviriniz. İşlenmiş olan besinleri üniversal doğrayıcı içinde muhafaza etmek için, kapağını üniversal doğrayıcının üzerine kapatınız.

Eğer üniversal doğrayıcı cihazın teslimat kapsamına dahil değilse (modellerin genel donanımına bakınız), bu ünite için yetkili servis üzerinden sipariş verebilirsiniz (sipariş no. 48 0397; buz kırma bıçağı dahil değildir).

### 11 Modellere genel bakış

## Güvenlik Bilgileri

### ⚠ Ceryan çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde ceryan 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 çıkarınız. Cihazın elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin yakınından geçirmemelidir. Her hangi bir tehlikeye yer vermemek için, cihazda yapılacak tamir çalışmaları (örn. özürülü ceryan 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 ellerinizin ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için uygun bir fırça kullanınız. Doğrama bıçağını sadece plastik sapından tutunuz.

### Önemli!

Mikser ucunu, dişli düzeni ve üniversal doğrayıcının ek ünitesini sadece cihaz tamamen durduğu zaman takınız ve çıkarınız.

## Cihazın Giderilmesi

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

## Cihazın Kullanılması

- Elektrik kablosunu tamamen açınız.

### Mikser ucu

Bu cihaz, mayonez, sos, karışık içecekler, bebek maması gibi besinler karıştırmak ve soğan, buz, pişmiş meyve ve sebze gibi besinler doğramak için kullanılır.

#### **Dikkat!**

*Bu mikser, patates püresi yapmak için elverişli değildir.*

#### **Resim 6**

- Mikser ucunu ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- İşlenecek besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- İsteddiğiniz devir sayısını ayarlayınız. Mikseri ve kabı sıkı tutunuz. İşlenen malzemelerin sıçramasını önlemek için, ancak mikserin ucu işlenecek malzemenin içine daldıktan sonra açma düğmesine basınız.

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

### Çırpmalı

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

- Dişli düzeni ana cihaza takınız ve yerine iyice oturtunuz.
- Çırpmalı telini dişli düzene takınız ve yerine iyice oturtunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- İsteddiğiniz devir sayısını ayarlayınız (Öneri: yüksek bir devir sayısı ayarlayınız).
- Ana cihazı ve universal doğrayıcıyı sıkı tutunuz ve açma düğmesine basınız.

### Meyve ve sebze püreleme ünitesi

Pişirilmiş meyve ve sebze pürelemek için kullanılır.

#### **Resim 9**

- Dişli düzeni ana cihaza takınız ve yerine iyice oturtunuz.
- Püreleme ünitesini dişli düzene takınız ve yerine iyice oturtunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Püreleme kabını bıçaksız universal doğrayıcıya takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma istikametinde çeviriniz.
- Besinleri püreleme kabına doldurunuz.
- İsteddiğiniz devir sayısını ayarlayınız (Öneri: düşük bir devir sayısı ayarlayınız).
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkı tutunuz ve açma düğmesine basınız.

## Üniversal Doğrayıcı

Otsu baharatlar, soğan, meyve, sebze, buz, sert peynir ve et doğramak için kullanılır ("Üniversal doğrayıcıda doğrama işlemi için yararlı bilgiler" bölümüne de bakınız). Buz kırma bıçağı (bazı modellerde vardır) ile küp buz parçalarını kırıp küçülebilirsiniz. İşlenebilecek en uygun miktar: 4–6 adet küp buz.

#### **Dikkat!**

*Et doğrama işleminden önce, kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız. Üniversal doğrayıcıyı çekirdek halinde kuru kahve ve bayır turpu (acıkök) doğramak için elverişli değildir. Üniversal doğrayıcıyı sadece azami devir sayısı ile çalıştırınız.*

#### **Resim 10**

- Üniversal doğrayıcıyı düz ve temiz bir yüzeyin üzerine koyup, bastırarak oturtunuz.
- Bıçağı takınız.
- İşlenecek besinleri kabın içine doldurunuz.
- Ek üniteyi üniversal doğrayıcının üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar saatin 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 basınız.

## İşiniz bittikten sonra / Cihazın temizlenmesi

#### **Dikkat!**

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

- Cihazın fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Kilit düzenini açma düğmelerine basınız ve mikser ucunu/dişli düzeni ana cihazdan çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulaştırınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**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.

### Mikser ucunun temizlenmesi

- Mikser ucu bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizlenebilir.
- Mikser ucunu dik konumda kurumaya bırakınız (mikser bıçağı yokarı olmalı), böylelikle içine girmiş olan su dışarı akabilir.

### Çırpmalı telinin temizlenmesi

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

### Püreleme kabının temizlenmesi

- Püreleme ünitesini dişli düzenden çıkarınız.
- Püreleme kabını saatin çalışma istikametinin tersine çevirerek, üniversal doğrayıcıdan çıkarınız.
- Püreleme ünitesi ve püreleme kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir, dişli düzen ise sadece nemli bir bez ile silinmelidir.

## 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.
- Bıçağı plastik sapından tutup, dışarı çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcı ve bıçak bulaşık makinesinde yıkanabilir. Üst parça 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
Kurutulmuş meyve (2/5 incir, 3/5 erik)	250 g	Eriklerin çekirdeği çıkarılmalıdır	10

## Garanti

Bu cihaz için, yurtdışındaki müessilliklerimizden 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.

## 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 zatrzasnąć.

### 2 Regulacja liczby obrotów (maksimum/ minimum)

Liczba obrotów nastawialna jest bezstopniowo. Przekręcenie w górę zmniejsza liczbę obrotów.

### 3 Przycisk wyłącznika

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

### 4 Przyciski zwalniania blokady

W celu zdjęcia końcówki miksującej/przystawki przekładni nacisnąć równocześnie przyciski zwalniania blokady.

### 5 Ucho do zawieszania

### 6 Końcówka miksująca z nożem

### 7 Końcówka do ubijania z przystawką przekładni

Mieszadło do ubijania musi zatrzasnąć się w przystawce przekładni.

### 8 Pojemnik z pokrywką

Miksowanie w pojemniku zapobiega rozpryskiwaniu miksowanych produktów.

Do przechowania przygotowanych produktów nałożyć pokrywkę na pojemnik.

*W niektórych modelach (patrz przegląd modeli):*

### 9 Końcówka do przecierania z przystawką

Końcówka do przecierania musi zatrzasnąć się w przystawce przekładni.

### 10 Rozdrabniacz uniwersalny (a) z przystawką (b), pokrywą (c) i nożem Ice-Crush (d)

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

Do przechowania przygotowanych produktów pokrywkę nałożyć na rozdrabniacz uniwersalny.

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy (patrz opis urządzenia) można go zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 48 0397; bez noża Ice-Crush).

### 11 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 miksowania gorących płynów. Płyny mogą się rozpryskiwać w czasie miksowania.

Urządzenia nie wolno zanurzać w płynach ponad miejsce połączenia końcówka miksująca – blender. Przystawki przekładni nie wolno nigdy zanurzać w płynach.

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

Nie kłaść rąk w pobliżu noży mieszadła

miksującego/rozdrabniacza uniwersalnego.

Noży miksera/rozdrabniacza nie chwycić gołymi rękoma.

Do czyszczenia użyć szczotki. Noże rozdrabniacza

chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

### **Ważne!**

Końcówkę miksującą, przystawkę przekładni i 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

- Elektryczny przewód zasilający rozwinąć całkowicie.

### Końcówka miksująca

Do miksowania majonezu, sosów, napojów, potraw dla niemowląt i do rozdrabniania cebuli, lodu, gotowanych owoców i warzyw.

### **Uwaga!**

*Blender nie nadaje się do przygotowania ziemniaków pure.*

### Rysunek 6

- Końcówkę miksującą nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasać.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty włożyć do pojemnika.
- Nastawić odpowiednią liczbę obrotów. Blender i pojemnik trzymać mocno. Aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów, przycisk wyłącznika nacisnąć dopiero wtedy, jeżeli końcówka miksująca zanurzona jest w produktach przeznaczonych do miksowania.

**Wskazówka:** Mikser ręczny wyłączyć zawsze przed wyjęciem mieszadła z miksowanych produktów.

## 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 zatrzasać.
- Końcówkę do ubijania włożyć do przystawki przekładni i zatrzasać.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty włożyć do pojemnika.
- Nastawić odpowiednią liczbę obrotów (zalecenie: wysoka liczba obrotów).
- Korpus urządzenia i pojemnik trzymać mocno, i nacisnąć przycisk wyłącznika.

## Przystawka do przecierania owoców i warzyw

Do przecierania gotowanych owoców i warzyw.

### Rysunek 9

- Przystawkę przekładni nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasać.
- Końcówkę do przecierania włożyć do przystawki przekładni i zatrzasać.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Przystawkę do przecierania nałożyć na rozdrabniacz uniwersalny bez noża i przekreślić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrasku.
- Produkty włożyć do pojemnika.
- Nastawić odpowiednią liczbę obrotów (zalecenie: niska liczba obrotów).
- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny trzymać mocno i nacisnąć przycisk wyłącznika.

## Rozdrabniacz uniwersalny

Do rozdrabniania ziół, cebuli, owoców, warzyw, lodu, twardego sera i mięsa (patrz również „Wskazówki dotyczące rozdrabniania w rozdrabniaczu uniwersalnym”). Nożem Ice Crush (w niektórych modelach) można kruszyć również lód. Optymalna ilość rozdrabnianego lodu: 4-6 kostek.

### **Uwaga!**

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

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

*Rozdrabniacz uniwersalny eksploatować tylko z maksymalną liczbą obrotów.*

### Rysunek 10

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

## Po pracy / czyszczenie

### Uwaga!

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

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć równocześnie przyciski zwalniania blokady i zdjąć końcówka miksujące/ przystawkę przekładni z korpusu urządzenia.
- Korpus urządzenia wytrzeć wilgotną ścierką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Pojemnik miksera można myć w zmywarce do naczyń.

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

### Czyszczenie końcówki miksujące

- Końcówkę miksującą wymyć w zmywarce do naczyń, albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Mieszadło miksujące pozostawić do wysuszenia w pozycji pionowej (nożem do góry), aby woda mogła się wylać.

### 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 przystawki do przecierania

- Końcówkę do przecierania wyjąć z przystawki przekładni.
- Przystawkę do przecierania przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Końcówkę do przecierania można myć w zmywarce do naczyń, przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

## 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
Suszone owoce (2/5 fig, 3/5 śliwek)	250 g	wyjąć pestki	10

## 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. Przystawkę 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 o rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Ezen készülék nem szolgáltatási 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 Fordulatszám-szabályzás (max./min.)

A fordulatszám fokozatmentesen beállítható. A felfelé való forgatás csökkenti a fordulatszámot.

### 3 Bekapcsoló gomb

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

### 4 Nyitó-nyomógomb

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

### 5 Felasztó fül

### 6 Turmixgép-talp a keverőkéssel

### 7 Habverő a hajtóműegységgel

A habverőt a hajtóműegységbe kell bekattintani.

### 8 Turmixpohár fedéllel

A turmixpohár alkalmazása meggátolja a turmixolt anyag szétspriccelését.

A feldolgozott élelmiszer tárolásakor zárjuk le a turmixpoharat a fedéllel.

*egyes modelleknél (lásd készüléktípus-áttekintés):*

### 9 Passzírozó rúd és passzírozó feltét

A passzírozó rudat a hajtóműegységbe kell bekattintani.

### 10 Univerzális aprító (a) feltéttel (b), fedővel (c) és jégaprító késsel (d)

Helyezze az aprító feltétet az univerzális aprítóra, forgassa az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hallhatóan be nem kattann.

A feldolgozott élelmiszer tárolásakor zárja le az univerzális aprítót a fedéllel.

Ha az univerzális aprító nem része a szállítási terjedelemnek (lásd készüléktípus-áttekintés), megrendelheti a vevőszolgálatnál (rendelési szám: 48 0397; jégaprító kés nélkül).

### 11 Készüléktípus-áttekintés

## Biztonságtechnikai tudnivalók

### ⚠ **Áramütés veszélye!**

A készüléket csak a tipustáblán 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 dugaszolót húzza ki éppen úgy, mint tisztítás előtt, vagy mint a helyiség elhagyása előtt, valamint üzemmazavar esetén is. A vezetéket ne vezesse éles sarkok közvetlen közelébe, valamint ne fedesse forró felületre. A készülék javítását, pl. egy hibás csatlakozó vezeték kicserélését, a veszélyek elkerülése érdekében csak a vevőszolgálatunk végezheti el. A rúd-mixert ne használja nedves kézzel, és ne járassa üresen! A rúd-mixert csak eredeti alkatrészsel használja. Forró folyadék feldolgozásánál legyen elővigyázatos. Feldolgozásakor a folyadékok kispiccelhetnek. A készüléket ne merítse a turmixgép-talp és az alapgép csatlakozásán túl a folyadékba. A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékbba.

### ⚠ **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 keféit, és az aprítókést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

### Fontos!

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

## Környezetvédelmi tudnivalók

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

## Kezelés

- A hálózati vezetéket teljesen tekerje le.

### Turmixgép-talp

Majonéz, szósok, turmixok, bébiétel keveréséhez, valamint hagyma, jég, főtt gyümölcs és zöldség aprításához.

### Figyelem!

*A rúd-mixer nem alkalmas burgonyapüré készítéséhez.*

### 6. ábra

- A turmixgép-talpat helyezze az alapgépre, és kattintsa be.
- Dugja be a hálózati csatlakozót.
- Tölts be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Állítsa be a kívánt fordulatszámot, a rúd-mixert és a poharat fogja meg. Hogy a turmixolt anyag kispiccelését megakadályozza, a bekapcsoló gombot csak akkor nyomja meg, ha a turmixgép-talp a turmixolandó anyagba belemérint.

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

## Habverő

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

- A hajtóműegységet helyezze az alapgépre, és kattintsa be.
- A habverőt tegye a hajtóműegységbe, és kattintsa be.
- Dugja be a hálózati csatlakozót.
- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Állítsa be a kívánt fordulatszámot (ajánlott: magas fordulatszám).
- Az alapkészüléket és a turmixpoharat fogja erősen, és a bekapcsoló gombot nyomja meg.

## Passzírozó feltét gyümölcs és zöldség számára

A megfőzött gyümölcs és zöldség passzírozásához.

### 9. ábra

- A hajtóműegységet helyezze az alapgépre, és kattintsa be.
- A passzírozó rudat tegye a hajtóműegységbe, és kattintsa be.
- Dugja be a hálózati csatlakozót.
- Helyezze a passzírozó feltétet kés nélkül az univerzális aprítóra, forgassa az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hallhatóan be nem kattan.
- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Állítsa be a kívánt fordulatszámot (ajánlott: magas fordulatszám).
- 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).

A jégaprító késsel (egyres modelleknél) jég aprítható.

Optimális feldolgozási mennyiség: 4–6 jégkocka.

### Figyelem!

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

*Az univerzális aprítót ne használja kávészem és retek aprításához.*

*Az univerzális aprítót csak a legnagyobb fordulatszámmal használja.*

### 10. ábra

- Az univerzális aprítót sima és tiszta munkafelületre állítsa, és nyomja rá.
- Rakja be a kést.
- Az élelmiszert töltse be.
- Helyezze a feltétet az univerzális aprítóra, forgassa az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hallhatóan be nem kattan.
- 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 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.

**Megjegyzés:** Felhasználáskor, pl. vöröskáposzta feldolgozásánál a műanyagrészekben elszíneződések jelentkezhetnek, amit néhány csepp étolajjal el lehet tüntetni.

## A turmixgép-talp tisztítása

- A turmixgép-talp tisztítható mosogatógépben, vagy folyó víz alatt kefével mosható.
- A turmixgép-talpat függőleges állásban szárítsa (keverőkéssel felfelé), így a belefolyt víz eltávozhat.

## A habverő tisztítása

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

## Passzírozó feltét tisztítása

- Vegye le a passzírozó rudat a hajtóműegységről.
- Fordítsa el a passzírozó feltétet az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye le az univerzális aprítóról.
- A habverő és a passzírozó feltét mosogatógépben tisztítható, a hajtóműegység csak nedves ruhával törölhető.

## Az univerzális aprító megtisztítása

### Figyelem!

*Az univerzális aprító feltétét soha se mártsa vízbe, és ne tisztítsa mosogatógépben.*

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Vegye le az alapgépet a feltétről.
- Fordítsa el a feltétet az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye le az univerzális aprítóról.
- A kést a műanyag fogantyúnál fogja meg, és vegye ki.
- Az univerzális aprító és a kés 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-lpM 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
Középkeményiségű sajt (pl. Emmentáli)	200 gr	Hűteni (hűtőszekrényben)	10
Kemény sajt	100 gr	1 cm-es kockákra vágni	20-30
Száras kenyér	150 gr	Darabokra vágni	15-20
Hús	200 gr	1 cm-es kockákra vágni	15-25
Szárított gyümölcs (2/5 füge, 3/5 szilva)	250 g	kimagozás	10

## 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

Поставете крачето на миксера/движещия се накрайник на корпуса и напаснете, за да се застопори.

### 2 Ключ за регулиране на оборотите (максимум/минимум)

Оборотите могат да се настройват плавно. Завъртането на ключа нагоре намалява оборотите.

### 3 Бутон за включване

Докато бутонът за включване е натиснат, вертикалният миксер е включен.

### 4 Деблокиращи беуони

За да демонтирате крачето на миксера/ задвижващия накрайник, натиснете бутоните за деблокиране едновременно.

### 5 Ушички за закачане

### 6 Краче на миксера с нож за миксера

### 7 Приспособление за разбиване на сняг със задвижващ накрайник

Приспособлението за разбиване на сняг трябва да се застопори добре в задвижващия накрайник.

### 8 Съд за разбиване с капак

Работата със специален съд за разбиване предотвратява разпръскването на обработваните продукти. За съхраняване на обработени хранителни продукти, поставяйте капака върху съда за разбиване.

При някои модели (виж прегледа на моделите):

### 9 Вертикална наставка за пасиране и набор за пасиране

Вертикалната наставка за пасиране трябва да се застопори добре в задвижващия накрайник.

### 10 Универсално устройство за раздробяване (а) с наставка (b), капак (c) и нож за лед (d)

За да раздробявате, поставете наставката върху универсалното устройство за раздробяване и завъртете в посока на часовниковата стрелка, докато се застопори с щракване.

За да съхранявате обработените хранителни продукти, поставете капака върху универсалното устройство за раздробяване.

Ако в обема на доставката не е включено универсално устройство за раздробяване (виж прегледа на моделите), можете да го поръчате посредством службата за обслужване на клиенти (номер за поръчка 48 0397: без нож за лед).

## 11 Преглед на моделите

## Указания за безопасност

### ⚠ Опасност от токов удар!

Захранвайте и експлоатирайте уреда само съгласно цитираните на типова 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, изтеглете 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 изпръхат.

Не натопявайте уреда в течности над мястото за съвързване 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 демонтирайте крачето на миксера, задвижващия накрайник и наставката на универсалното приспособление за надребняване само при спрял уред.

## Указания за изхвърляне

Актуална информация относно начините на изхвърляне можете да получите от специализирания търговец или от местното ви общинско управление.

## Обслужване

- Развийте захранващия проводник напълно.

## Краче на миксера

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

### **Внимание!**

*Вертикалният миксер не е пригоден за приготвянето на картофено пюре.*

### **Схема 6**

- Поставете крачето на миксера на основния корпус на уреда и напаснете, докато се застопори.
- Включете щепсела към мрежата.
- Поставете хранителни продукти в съда за разбиване.
- Настройте на желаните обороти. Дръжте здраво вертикалния миксер и съда за разбиване, за да избегнете пръскането от разбъркваните продукти, натиснете бутона за включване едва, когато крачето на миксера е потопено в продуктите, които ще разбивате.

**Забележка:** Изключвайте винаги вертикалния миксер, преди да сте го извадили от разбиваните продукти.

## 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.
- Настройте на желаните обороти (Нашата препоръка: високи обороти).
- Дръжте основния уред и съда за разбиване здраво и натиснете бутона за включване.

## Наставка за пасиране на плодове и зеленчуци

За пасиране на сварени плодове и зеленчуци.

### **Схема 9**

- Поставете задвижващия накрайник върху основния корпус на уреда и напаснете, за да се застопори.
- Поставете вертикалното пасиращо устройство в задвижващия накрайник и напаснете, за да се застопори.
- Включете щепсела в мрежата.
- Поставете набора за пасиране без ножа върху универсалното приспособление за надребняване и завъртете в посоката на часовниковата стрелка, докато се застопори (чува се звук).
- Поставете хранителните продукти в наставката за пасиране.
- Настройте на желаните обороти (Нашата препоръка: ниски обороти).
- Дръжте здраво основния уред и универсалното приспособление за надребняване и натиснете бутона за включване.

## Универсално приспособление за надребняване

За раздробяване на подправки, лук, плодове, зеленчуци, лед, твърдо сирене и месо (виж и «Идеи за надребняване с универсалното приспособление за надребняване»).

С ножа за лед (при някои модели) можете да раздробявате лед. Оптимално количество за работа: 4–6 кубчета лед.

### **Внимание!**

*Преди надребняване отстранете от месото хрущяли, кости и сухожилия.*

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

*Експлоатирайте универсалното приспособление за надребняване само на максимални обороти.*

### **Схема 10**

- Поставете универсалното приспособление за надребняване върху гладка и чиста работна повърхност и го монтирайте с натискане.
- Поставете ножа.
- 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 натиснете здраво по време на надребняването.
- Включете щепсела в мрежата.
- Дръжте здраво основния уред и универсалното устройство за надребняване и натиснете бутона за включване.

## След работа / Почистване

### **Внимание!**

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

- Изтеглете щепсела от мрежата.
- Натиснете деблокиращите бутони и демонтирайте крачето на миксера/ задвижващия накрайник 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.

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

## Почистване на крачето на миксера

- Почистете крачето на миксера с миялна машина или с четка под течаща вода.
- Оставете крачето на миксера да изсъхне във вертикално положение (с ножовете на миксера нагоре), за да може навлязлата в него вода да изтече.

## 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 набора за пасиране

- Демонтирайте вертикалния пасатор от задвижващата наставка.
- Завъртете набора за пасиране в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го отделете от универсалното приспособление за надребняване.
- Наборът за пасиране и вертикалния пасатор могат да се почистват в съдомиялна машина, задвижващата наставка избърсвайте само 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 пластмасовата дръжка и го извадете.
- Универсалното устройство за раздробяване и нохът са устойчиви на миене в миялна машина. Наставката само избърсвайте с влажно.

## Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробно 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
Бибешка 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
Сушени плодове (2/5 смокини, 3/5 сини сливи)	250 г	Почистете от костилки	10

## 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 Регулировка числа оборотов (максимум/минимум)

Число оборотов регулируется плавно. Поворот вверх уменьшает число оборотов.

### 3 Кнопка включения

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

### 4 Кнопки расцепления

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

### 5 Ушко для подвешивания миксера

### 6 Ножка миксера с ножом

### 7 Венчик с редукторной насадкой

Венчик следует вставить в редукторную насадку и зафиксировать со щелчком.

### 8 Стакан для смешивания с крышкой

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

*В некоторых моделях (смотрите обзор миксеров различных моделей):*

### 9 Насадка и вставка для приготовления пюре

Вставку для приготовления пюре следует вставить в редукторную насадку и зафиксировать со щелчком.

### 10 Универсальный измельчитель (а) со вставкой (b), крышкой (c) и ножом для измельчения пищевого льда «Ice-Crush» (d)

Вставьте измельчающую вставку в универсальный измельчитель и поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока она не зафиксируется со щелчком. Закройте универсальный измельчитель крышкой, используемой для хранения в нем переработанных продуктов. Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки миксера (смотрите обзор различных моделей миксеров), то его можно заказать через Службу сервиса (№ для заказа: 48 0397, без ножа «Ice-Crush»).

### 11 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 таблице 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, редукторную насадку и 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

- Полностью размотайте сетевой шнур миксера.

### Ножка миксера

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

#### **Внимание!**

*Ручной миксер не предназначен для приготовления картофельного пюре.*

#### **Рисунок 6**

- Насадите ножку миксера на его ручку и зафиксируйте ее.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан для смешивания.
- Установите необходимое число оборотов. Ручной миксер и стакан для смешивания следует крепко держать в руках. Во избежание разбрызгивания образующейся при переработке продуктов жидкости, на кнопку включения 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.

### Венчик

Для приготовления взбитых сливок и белков, а также молочной пены (молоко должно быть очень холодным, макс. 8 °С) 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.
- Установите необходимое число оборотов (рекомендуется устанавливать высокое число оборотов).
- Прочно удерживая в руках ручку миксера и стакан для смешивания, нажмите на кнопку включения.

### Вставка для приготовления пюре из фруктов и овощей

Для приготовления пюре из вареных овощей и фруктов поступайте так, как описано ниже.

#### **Рисунок 9**

- Присоедините редукторную насадку к ручке миксера и зафиксируйте ее со щелчком.
- Вставьте насадку для приготовления пюре в редукторную насадку и зафиксируйте ее со щелчком.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Вставку для приготовления пюре установите на универсальный измельчитель без ножа и поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока не послышится щелчок (это означает, что насадка зафиксировалась).
- Загрузите продукты во вставку для приготовления пюре.
- Установите необходимое число оборотов (рекомендуется установить низкое число оборотов).
- Прочно удерживая в руках ручку миксера и универсальный измельчитель, нажмите на кнопку включения.



## Универсальный измельчитель

Данное приспособление используется для измельчения пряных трав, репчатого лука, фруктов, овощей, пищевого льда, сыра твердых сортов и мяса (смотрите также информацию, приведенную в разделе «Рекомендации по измельчению продуктов в универсальном измельчителе»).

С помощью ножа «се-Crush», который имеется не во всех моделях, Вы можете измельчать пищевой лед. Оптимальное количество измельчаемого льда: 4–6 кубиков.

### Внимание!

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

Универсальный измельчитель не предназначен для измельчения кофейных зерен и редьки.

Универсальный измельчитель следует эксплуатировать только на максимальной скорости.

### Рисунок 10

- Установите универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и нажмите на него.
- Вставьте 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 нажимайте на нее во время всего процесса измельчения продуктов.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Прочно удерживая в руках ручку миксера и универсальный измельчитель, нажмите на кнопку включения.

## После работы / Чистка

### Внимание!

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

- Отсоедините штепсельную вилку от розетки.
- Нажмите на кнопки расцепления и отсоедините ножку миксера/ редукторную насадку от ручки.
- Ручку миксера протрите влажной тряпкой и затем вытрите насухо.
- стакан для смешивания можно мыть в посудомоечной машине.

## Рекомендации по измельчению продуктов

	Макс. кол-во	Подготовка	Продолжительность (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
Сухофрукты (2/5 инжир, 3/5 сливы)	250 г	Удалите косточки	10

**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 ножки миксера

- 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 проникающая в нее вода могла стечь.

## Чистка венчика

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

## Чистка вставки для приготовления пюре

- Отсоедините насадку для приготовления пюре от редукторной насадки.
- Вставку для приготовления пюре поверните против часовой стрелки и снимите ее с универсального измельчителя.
- Вставку и насадку для приготовления пюре 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 насадки.
- Поверните насадку против часовой стрелки и снимите ее с универсального измельчителя.
- Возьмитесь за пластмассовый держатель ножа и извлеките его из измельчителя.
- Универсальный измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине. Измельчающую вставку следует лишь протереть влажной тряпкой.



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 сторонних 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, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел 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.

## تنظيف مخفّق البيض

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

## تنظيف طقم التصفية

- يتم فصل ذراع التصفية عن وصلة المحرك.
- تتم إدارة طقم التصفية في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة وفصله عن تجهيزه الفرم العامة.
- يمكن غسل ذراع التصفية وطقم التصفية 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.
- لا يجب إمساك السكين وإخراجه من الجهاز إلا عن طريق المقبض البلاستيكي.
- يمكن تنظيف المحرطة العامة والسكين في غسالة الأواني الكهربائية. بينما يجب تنظيف التجهيزه فقط بمسحها بفوطة مبللة بالماء.

## الضمان

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

يجب تقديم إيصال الشراء معها.

## نصائح للفرم في تجهيزه الفرم العامة

الوقت (بالثواني)	طريقة التحضير	الكميات القصوى	
٢٠ - ١٠	تُقَطَّع سيقان النباتات	ربطة واحدة	البقدونس
١٠ - ٥	تقَطَّع إلى أرباع	١٠٠ غرام	البصل
٢٠ - ١٠	تطهى وتقطع في شكل مكعبات	١٧٥ غرام	أطعمة الأطفال الرضع
١٠	يُيزَد (في الخلاطة)	٢٠٠ غرام	الجبن الجاف بدرجة متوسطة (الجبن الرومي مثلاً)
٣٠ - ٢٠	يُقَطَّع في شكل مكعبات حجمها ١ سم	١٠٠ غرام	الجبن الجاف
٢٠ - ١٥	يُقَطَّع إلى أجزاء صغيرة	١٥٠ غرام	خبز حاف
٢٥ - ١٥	تُقَطَّع في شكل مكعبات حجمها ١ سم	٢٠٠ غرام	اللحوم
١٠	يجب إبعاد النواة	٢٥٠ غرام	الفواكه الجافة (2/3 تين و 3/8 حوخ أو برفوق)

## ساق الخلاط

من أجل تحضير سلطة المايونيز والصلصة والمشروبات المخلوطة وأطعمة الأطفال الرضع ومن أجل فرم البصل وجرش الثلج وطحن الفاكهة والخضروات.

**رجاء الانتباه!**

الخلاط اليدوي لا يصلح لتحضير البطاطس المهروسة.

### الصورة رقم 6

- يتم تثبيت ساق الخلاط على الجهاز الرئيسي بإدخاله فيه إلى درجة الاستقرار.
- يتم توصيل الكهرياء بإدخال القابس في المقبس.
- يتم إضافة المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- يتم ضبط سرعة دوران المحرك المطلوبة. يجب إمساك كل من الخلاط اليدوي والوعاء بإحكام. لا يجب الضغط على مفتاح التشغيل إلا بعد غمر ساق الخلاط في المواد المراد خلطها وذلك من أجل تجنب نثر تلك المواد.
- تنبيه: يجب دائماً إبطال عمل الخلاط اليدوي قبل سحبه من الخليط إلى الخارج.

### مخفق البيض

- من أجل خفق الكريمة وبيض البيض واللين الرغوي (لين بارد، درجة الحرارة القصوى ٨ درجة مئوية).
- يتم تركيب وصلة المحرك على الجهاز الرئيسي وضغطها فيه إلى درجة الاستقرار.
- يتم تركيب مخفق البيض في وصلة المحرك وضغطها فيه إلى درجة الاستقرار.
- يتم إضافة المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- يتم ضبط سرعة دوران المحرك المطلوبة. (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- يتم توصيل الكهرياء بإدخال القابس في المقبس.
- يتم إمساك كل من الخلاط اليدوي ووعاء الخلط بإحكام ثم الضغط على مفتاح التشغيل.

### طقم التصفية للفاكهة والخضروات

من أجل تصفية الفواكه والخضروات المطهولة.

### الصورة رقم 9

- يتم تركيب وصلة المحرك على الجهاز الرئيسي وضغطها فيه إلى درجة الاستقرار.
- يتم تركيب ذراع التصفية في وصلة المحرك وضغطها فيه إلى درجة الاستقرار.
- يتم توصيل الكهرياء بإدخال القابس في المقبس.
- يتم تركيب طقم التصفية على تجهيز الفرم العامة بدون سكين التقطيع وإدراجها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تستقر بصوت مسموع.
- يتم إضافة المواد الغذائية في طقم التصفية.
- يتم ضبط سرعة دوران المحرك المطلوبة. (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- يتم إمساك كل من الخلاط اليدوي وتجهيز الفرم العامة بإحكام ثم الضغط على مفتاح التشغيل.

## تجهيز الفرم العامة

تستخدم لتقطيع الأعشاب والبصل والفواكه والخضروات ومكعبات الثلج والخبز الجاف واللحوم (أنظر كذلك «نصائح للفرم في تجهيز الفرم العامة») يمكنك استخدام سكين تقطيع مكعبات الثلج Ice Crush لتقطيع مكعبات الثلج. الكمية المثالية التي يمكن إعدادها تقدر ب : ٤-٦ مكعب من الثلج.

### رجاء الانتباه!

يجب أولاً نزع الغضاريف والعظام والعروق قبل فرم اللحوم.

تجهيز الفرم العامة لا تصلح لطحن النين أو فرم الفجل.

### صورة رقم 10

- يجب وضع تجهيز الفرم العامة على سطح أملس ونظيف وتثبيتها بالضغط الخفيف عليها.
- يتم تركيب السكين.
- تتم إضافة المواد الغذائية.
- يتم تركيب الوصلة العلوية على تجهيز الفرم العامة وإدراجها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تستقر بصوت مسموع.
- يتم تثبيت الجهاز الرئيسي على الوصلة العلوية والضغط بقوة عليها أثناء عملية الفرمة.
- يتم توصيل الكهرياء بإدخال القابس في المقبس.
- ثم يتم إمساك الجهاز الرئيسي وتجهيز الفرم العامة بإحكام والضغط على مفتاح التشغيل.

## 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 وفضل ساق الخلاط / وصلة المحرك عن الجهاز الرئيسي.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة وتجفيفه بعد ذلك باستخدام فوطة جافة.
- يمكن تنظيف وعاء الخلط في غسالة الأواني.

تنبيه: أثناء تحضير بعض الأطعمة مثل الكرنب الأحمر تتكون بعض البقع اللونية على الأجزاء البلاستيكية، ويمكن إزالة تلك البقع باستخدام بضع قطرات من زيت الطعام.

### تنظيف ساق الخلاط

- يتم تنظيف ساق الخلاط في غسالة الأواني أو تنظيفه تحت ماء منهمر باستخدام فرشاة.
- تترك ساق الخلاط لتجف في الوضع قائماً (سكين التقطيع إلى أسفل)، وذلك بحيث يمكن للماء المتجمع داخله من السيولة للخارج.

## إرشادات للأمان

### ⚠️ خطر التعرض للتيار 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 بسحب 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 معنا باتا غمر مهبأئ الزوس فى السوائل.

### ⚠️ خطر الإصابة بإصابات من خلال السكنين الحاد!

#### ومن خلال أدوات العمل الدائرية!

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

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

#### تنبيه هام!

لا يجب فصل أو تركيب كل من ساق الخلاط ووصلة المحرك والوصلة العلوية إلا عندما يكون الجهاز متوقف تماماً عن العمل.

## إرشادات التخلص من الجهاز

نرجو الاستعلام من التاجر المتخصص لديكم أو من إدارة الحي عن أحدث طرق التخلص من الأجهزة الكهربائية.

## استخدام الجهاز

- يجب فك السلك الكهربائي بالكامل.

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

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات عادية كذلك كما هو الحال في المطابع 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 ضبط سرعة الدوران

(الدرجة القصوى max والدرجة الدنيا min)

يمكن ضبط سرعة دوران المحرك بدون تدرج. بإدارة المفتاح إلى أعلى يتم تقليل سرعة دوران المحرك.

### 3 مفتاح التشغيل

يظل الخلاط اليدوي يعمل طالما كان مفتاح التشغيل مضغوطاً عليه.

### 4 مفتاحي إعتاق ساق الخلاط

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

### 5 عروة تعليق

### 6 ساق الخلاط مع سكنين التقطيع

### 7 مخفق البيض مع وصلة المحرك

يجب أن يستقر مضرب البيض في الوصلة إلى درجة الثبات.

### 8 وعاء الخلط مع الغطاء

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

في بعض الطرازات (أنظر النظرة العامة عن الطرازات):

### 9 ذراع تصفية مع طقم تصفية

يجب أن يستقر ذراع التصفية في الوصلة إلى درجة الثبات.

### 10 مخرطة عامة (a) ، مع تجهيزة (b) ، غطاء (c) ، وسكين تقطيع

مكعبات الثلج Ice Crush (d)

يتم تركيب التجهيزة على المخرطة العامة وتدار في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تثبت بصوت مسموع.

يستخدم الغطاء لحفظ المواد الغذائية التي تم إعدادها بالمخرطة العامة.

في حالة عدم توافر المخرطة العامة في الجهاز التي تم توريدها ( انظر وصف الطراز ( فيمين طلبها من مراكز الخدمة التابعة لنا (تحت رقم الطلب: 480397 ، لا

يحتوي على سكين تقطيع مكعبات الثلج (Ice Crush)

### 11 نظرة عامة عن الطرازات

# Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungspflichten des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.  
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.  
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.  
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.  
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

## Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

**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>**