

MCM5529



BOSCH

- de** Gebrauchsanleitung
- en** Operating instructions
- ru** Инструкция по эксплуатации
- uk** Інструкція з експлуатації
- ro** Instrucțiuni de utilizare

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

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

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe zusätzliches Heft „Rezepte und Tipps“. Das Gerät ist wartungsfrei.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen.

Unterschiede sind gekennzeichnet.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät

Bild A

1 Drehschalter

- 0/off = Stopp
- M = Momentschaltung
Höchste Drehzahl,
Drehschalter festhalten.

Stufen 1–2 = Arbeitsgeschwindigkeit

Stufe 1 = niedrige Drehzahl – langsam

Stufe 2 = hohe Drehzahl – schnell

2 Mixerantriebs-Schutzklappe

3 Kabelfach

Schüssel mit Zubehör

Bild A

4 Schüssel

5 Deckel

5a Stopfer

5b Stopfereinsatz

Werkzeuge

Bild B

6a Werkzeugträger

6b Multifunktionsmesser

6c Schlagscheibe

6d Scheibenträger

6e Raspel-Wendescheibe – grob/fein

6f Schneid-Wendescheibe – dick/dünn

6g Reibscheibe – mittelfein

6h Zitruspresse

6i Passiereinsatz

6j Würfelschneider

Mixer

Bild C

7 Mixbecher

8a Deckel

8b Nachfüllöffnung

8c Trichter

Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

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

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

Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen und Zusammenbauen, vor dem Verlassen des Raumes und beim Auftreten einer Störung. Die Zuleitung darf nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heißen Flächen liegen.

Reparaturen am Gerät, wie z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, weil so Gefährdungen vermieden werden können.

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) und gezogenem Netzstecker wechseln. Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Bedienen

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel aus dem Kabelschacht herausziehen.
- Netzstecker einstecken.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (5a) verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln. Arbeiten in der Schüssel dürfen nur mit geschlossener Mixerantriebs-Schutzklappe (2) und niemals mit aufgesetztem Mixbecher durchgeführt werden.

Multifunktionsmesser (6b)

Bild D

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren und Kneten.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Multifunktionsmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.

Schlagscheibe (6c)

Bild D

für Sahne, Eischnee, Mayonnaise.

- Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Nase an der Schüssel muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Werkzeug einsetzen:
 - Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
 - Multifunktionsmesser oder Schlagscheibe auf den Werkzeugträger setzen (Positionierung beachten – **Bild D5**) und loslassen.



Achtung!

- Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.
- Multifunktionsmesser (6b) vor dem Einsetzen aus dem Messerschutz nehmen.

- Zutaten einfüllen.

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



Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel, aufgesetztem und festgedrehtem Deckel sowie geschlossener Mixerantriebs-Schutzklappe eingeschaltet werden.

Zerkleinerungs-Scheiben

Bild E

Raspel-Wendescheibe (6e) – grob/fein

zum Raspeln von Obst, Gemüse und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

Schneid-Wendescheibe (6f) – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Reibscheibe (6g) – mittelfein

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.

- Scheibe auflegen. Gewünschte Schneid-/ Raspelseite nach oben wenden. Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Scheibenträger in die Öffnungen der Scheiben greifen. Scheibe muss **auf** den seitlichen Zapfen des Scheibenträgers **aufliegen**.
- Scheibenträger mit leichter Drehung auf Antriebsachse aufsetzen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.

Hinweis:

Scheiben, geeignet für weitere Zwecke, sind im Fachhandel erhältlich (siehe Sonderzubehör).

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Langes und dünnes Schneidgut durch den Stopfer nachfüllen.

Achtung!

Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut den Scheibenträger erreicht.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen:
 - Werkzeugträger gemeinsam mit Multifunktionsmesser bzw. Schlagscheibe aus der Schüssel herausnehmen. Multifunktionsmesser bzw. Schlagscheibe vom Werkzeugträger abnehmen.

Nach Reinigung des Multifunktionsmessers den Messerschutz anbringen.

- Scheibenträger an den Aussparungen aus der Schüssel herausheben. Scheiben entnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Zitruspresse (6h)**Bild F**

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

Achtung!

Arbeiten dürfen nur mit geschlossener Mixerantriebs-Schutzklappe (2) durchgeführt werden.

- Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zitruspresse aufsetzen (Pfeil an Zitruspresse auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Auspresskegel aufsetzen und andrücken.

- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf Stufe 1 stellen und Frucht auf den Auspresskegel drücken.

Achtung!

Füllstand beachten. Schüssel entleeren, bevor der Saft den Siebkorb erreicht.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Zitruspresse losdrehen und Schüssel abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Passiereinsatz**Bild G**

Passiereinsatz zum Passieren von weichem oder gekochtem Obst oder Gemüse:

- Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Passiersieb mit Passierflügel aufsetzen.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf Stufe **2** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

Achtung!

Füllstand beachten. Schüssel entleeren, bevor der Saft den Siebkorb erreicht.

Max. Füllmenge: 1000 g

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Passiereinsatz aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Würfelschneider**Bild I/J**

Würfelschneider zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.

**Verletzungsfahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Würfelschneider greifen!

Der Würfelschneider arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Würfelschneider nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen.

Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Schneidscheibe nur am Kunststoffknopf in der Mitte greifen.



Achtung!

Hinweise zur Anwendung!

Der Würfelschneider ist nur für das Schneiden von Kartoffeln (roh oder gekocht), Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bananen, Äpfeln, Birnen, Erdbeeren, Melonen, Kiwi, Eiern, Weichkäse (z. B. Feta, Mozzarella), weichem Schnittkäse (z. B. Emmentaler, Gouda), weicher Fleischwurst (z. B. Mortadella), gekochtem oder gebratenem, knochenlosem Geflügelfleisch geeignet. Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.

Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche etc.) sind die Kerne bzw. Steine zu entfernen. Vor der Verarbeitung von gekochtem oder gebratenem Fleisch sind die Knochen zu entfernen.

Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders inklusive des Schneidgitters und des rotierenden Messers führen.

Wird der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet, kann von der Robert Bosch Hausgeräte GmbH keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus (z. B. stumpfe oder deformierte Messer), die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen.

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

Stufe 1: gekochte Kartoffeln, Karotten und Eier; Weichkäse (Feta, Mozzarella); Gurken; Bananen; Erdbeeren; Melonen.

Stufe 2: rohe Kartoffeln und Karotten, weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella), weicher Schnittkäse (z. B. Emmentaler, Gouda); Paprika; Tomaten; Zwiebeln; Apfel, Kiwi.

Wichtige Hinweise:

- Lebensmittel dürfen keine Knochen, Kerne oder andere feste Bestandteile enthalten.
- Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.
- Obst/Gemüse sollte nicht zu reif sein, da sonst der Saft austreten kann.
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, da sie dann fester sind und damit das Schneidergebnis besser wird.
- Durch mehr oder weniger Druck auf den Stopfer beim nachschieben kann die Länge der Würfel beeinflusst werden.

Würfelschneider zusammenbauen Bild I

- Messereinsatz in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten!
- Schneidscheibe in den Grundträger einsetzen.
- Die 4 Verschlussklammern bis zum Einrasten hochdrücken.

Arbeiten mit dem Würfelschneider Bild J

- Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Würfelschneider einsetzen. Pfeil am Würfelschneider und Pfeil am Schüsselgriff müssen übereinstimmen!
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Arbeitsstufe (1 oder 2) stellen.
- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.

Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

- nach Verarbeiten von max. 500 Gramm,
- bevor die Würfel die Unterkante des Würfelschneiders erreicht haben.

Hinweis: Während der Verarbeitung verschiedener Lebensmittel zu einem Rezept ist es nicht notwendig, den Würfelschneider zwischendurch zu reinigen.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf 0/off stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Würfelschneider aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.

Mixer

Bild L



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!
Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.
Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.

**Verbrühungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

Mixen**Achtung!**

Zum Betrieb des Mixers müssen der Mixerdeckel und die Schüssel mit Deckel aufgesetzt und festgedreht sein. Werkzeuge aus der Schüssel nehmen!

- Mixerantriebs-Schutzklappe öffnen. Dazu hinten anheben und vorn hochklappen.
- Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge, flüssig = 1,5 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter).
Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen, oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen, oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach dem Mixen

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Mixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

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

Reinigen und Pflegen**Stromschlag-Gefahr!**

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

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel mit Zubehör reinigen**Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Multifunktionsmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.

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

Zitruspresse reinigen

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

Passiereinsatz reinigen**Bild H**

Passiereinsatz zum Reinigen auseinandernehmen. Dazu unten an den Passierflügel drücken und aus dem Passiersieb herausnehmen.

Würfelschneider reinigen**Bild K**

Zum Reinigen den Würfelschneider auseinanderbauen:

- Die 4 Verschlussklammern nach außen drücken und Schneidscheibe abnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.

- Messereinsatz aus dem Grundträger herausnehmen.
- Alle Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Zum Reinigen die Teile **nicht** in die Spülmaschine geben, Messer werden stumpf. Teile mit einer Bürste reinigen.

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen). Mixbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

Tipp: Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden auf Stufe M stellen. Wasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Mixer zerlegen

Bild M

- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen, bei Bedarf den Mixerdeckel zu Hilfe nehmen. Der Messereinsatz wird gelöst.
- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

Mixer zusammensetzen



Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Messereinsatz an den Flügeln im Uhrzeigersinn fest schrauben. Dabei mindestens so weit drehen, dass ein Flügel die Markierung auf dem Mixerbecher abdeckt (Positionierung -> **Bild M6**).

Gerät aufbewahren

- Netzstecker ziehen.
- Mixerantrieb-Schutzdeckel schließen.
- Schüssel aufsetzen.

- Zum Aufbewahren des Multifunktionsmessers immer den Messerschutz aufsetzen.
- Kabel im Kabelfach verstauen.

Hinweis:

Die Aufbewahrungsmöglichkeiten entnehmen Sie **Bild N**. Vor der Benutzung alle Zubehörteile aus der Schüssel bzw. dem Mixer nehmen. Nur die benötigten Teile einsetzen.

Sonderzubehör – Scheiben

(im Fachhandel erhältlich)

MUZ45PS1 – zum Schneiden von Pommes Frites und Obstsalatzutaten.

MUZ45AG1 – zum Schneiden von asiatischem Gemüse.

MUZ45RS1 – zum Raspeln von Kartoffeln für Kartoffelknödel und -puffer.

MUZ45KP1 – zum Schneiden und Raspeln von Obst, Gemüse und Käse.

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Schüssel mit Zubehör

Störung:

Gerät läuft nicht an.

Behebung:

- Schüssel (4) bis zum Anschlag festdrehen.
- Deckel (5) aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerantriebs-Schutzklappe (2) schließen,

Mixer

Störung:

Gerät läuft nicht an.

Behebung:

- Schüssel (4) mit Deckel (5) aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixer (7) bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel (8a) aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.



Wichtiger Hinweis

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

Hinweise zur Entsorgung



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

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

Garantiebedingungen

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

Rezepte und Tipps

Tipps

Multifunktionsmesser



Zerkleinern

Kräuter (außer Schnittlauch), 10–50 g

- In der trockenen Schüssel auf Stufe 2 zerkleinern.

Knoblauch, max. 500 g

- Auf Stufe M zerkleinern.

Zwiebeln, max. 500 g

- Zwiebeln vierteln.
- Auf Stufe M zerkleinern.

Gemüse oder Kartoffeln, roh, 100–500 g

- Gemüse/Kartoffeln in Stücke schneiden.
- Mehrmals je 2 Sekunden auf Stufe M zerkleinern.

Nüsse oder Mandeln, 100–500 g

- Auf Stufe 2 zerkleinern.

Hartkäse (z. B. Parmesan), 100–500 g

- Auf Stufe 2 zerkleinern.

Brötchen, hart, 1–6 Stück

- Brötchen vierteln.
- Auf Stufe 2 zerkleinern.

Fleisch oder Leber, 50–500 g

- Knorpel, Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch entfernen.
- Fleisch in Stücke schneiden.
- Auf Stufe 2 zerkleinern.
- Für Fleischteige, Füllungen und Pasteten Fleisch zusammen mit den Gewürzen verarbeiten.

Pürieren/Mixen



Obst oder Gemüse, max. 500 g

- Obst/Gemüse zusammen mit Gewürzen auf Stufe 2 zu Püree verarbeiten.
- Nach Bedarf Flüssigkeit hinzugeben und weiterverarbeiten.

Schlagscheibe



Schlagen

Eischnee, 2–6 Eiweiß

- Auf Stufe 2 schlagen.
- Unterheben von Eischnee auf Stufe 1.

Schlagsahne, 200–600 g

- Auf Stufe 1 schlagen.
- Unterheben von Schlagsahne auf Stufe 1.

Schneid-Wendescheibe

Schneiden

Gemüse, max. 500 g

- Gekochtes Gemüse erst abkühlen lassen.
- Auf Stufe 1 oder 2 schneiden.



Raspel-Wendescheibe

zum Raspeln von Obst, Gemüse und Käse, außer Hartkäse

(z. B. Parmesan) max. 500 g

- Auf Stufe 1 oder 2 raspeln.



Zitruspresse

Entsaften

Zitrusfrüchte, max. 1000 g

- Auf Stufe 1 oder 2 auspressen.



Passiereinsatz

Passieren

Obst oder Gemüse (Steinobst muss entsteint werden); rohe, weiche, reife Früchte (z. B. Tomaten, Trauben, Beeren); max. 1000 g

- Obst/Gemüse in Stücke schneiden.
- Bei Bedarf Obst/Gemüse weichkochen und am besten noch heiß auf Stufe 2 passieren.

Hinweis: Obst für die Herstellung von Marmeladen (Beerenobst ohne Stiele) ohne Flüssigkeit unter Rühren aufkochen, dann passieren.



Würfelschneider

Zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform zur Verwendung in Salaten, Suppen, Saucen oder als Beilage.



Rezepte

Backen

Biskuitteig

Grundrezept (z. B. Springform Ø 26 cm)

3 Eier

3–4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

- Zutaten 2 Minuten auf Stufe 1 verrühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.



- Gerät auf Stufe 1 schalten und die Mehlmischung durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Nicht länger als 1/2 bis 1 Minute verrühren.

Boden für Obstkuchen

Grundrezept

3 Eier

175 g Zucker

175 g gemahlene Haselnüsse

75 g Semmelbrösel

- Eier und Zucker 2 Minuten auf Stufe 1 schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Nur kurz verrühren.



Hefezopf

Grundrezept

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

210–220 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

80 g Zucker

60 g zerlassenes und abgekühltes Fett

Schale einer halben Zitrone, gerieben

- Zutaten kurz auf Stufe 1, dann 1 bis 2 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Höchstmenge: 1 1/2 mal Grundrezept

Tipps:

- Zutaten wie Rosinen, Zitronat, Orangeat, u.s.w., die nicht zerkleinert werden dürfen, von Hand einarbeiten.
- Schwere und mittelschwere Hefeteige: bis 750 g Mehl
- Leichte Hefeteige: bis 500 g Mehl



Pizzateig

Grundrezept

250 g Mehl

10–15 g Hefe oder 1/2 Päckchen Trockenhefe

1/2 TL Zucker

1 Prise Salz

2 EL Öl

125–150 ml warmes Wasser

- Zutaten kurz auf Stufe 1, dann 1 bis 2 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Höchstmenge: 3 mal Grundrezept



Wiener Strudelteig

Grundrezept

250 g Mehl

1 Prise Salz

3 EL Öl

1 EL Essig

125 g warmes Wasser

- Zutaten für kurze Zeit auf Stufe 1, dann 2 Minuten auf Stufe 2 kneten.
- Teigballen mit Öl bestreichen und unter einer warmen Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann wie gewohnt weiterverarbeiten.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

500 g Mehl

250 g Margarine oder Butter
(Raumtemperatur)

4 Eier

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch

- Zutaten ca. 1–3 Minute auf Stufe 2 verarbeiten.

Getränke

Orangemix Cocktail

½ l Orangensaft (6 Orangen)

2–4 EL Zitronensaft (1 Zitrone)

300 g Aprikosen aus der Dose

10 Eiswürfel

4 TL Zucker oder Honig

- Orangen und Zitrone halbieren und mit der Zitruspresse auspressen.
- Saft, Aprikosen und Eiswürfel in den Mixer geben und ca. 30 Sekunden auf Stufe 2 mischen.
- Mit Zucker und Honig abschmecken.
- Eiskalt servieren.

Schokoladen-Milch

(Höchstmenge)

100 g Schokolade

400 ml heiße Milch

- Schokolade auf Stufe 2 zerkleinern.
- Heiße Milch dazugeben und mixen.



Salate

Salat „Olivie“

(für ca. 4 Personen)

4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

2 gekochte Karotten

4 hartgekochte Eier

200 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch

1–2 Salzgurken oder marinierte Gurken

1–2 Salatgurke

300 g Erbsen, fein (1 kleine Dose)

Salz und Pfeffer

250 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Karotten und die Eier auf Stufe 1 in Würfel schneiden. Die Gurken und das Fleisch auf Stufe 2 in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise vermischen und anrichten.

Salat „Vinaigrette“

(für ca. 4 Personen)

4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

500 g gekochte rote Beete

2 gekochte Karotten

2 Salzgurken

100 g Erbsen fein

½ Bund Lauch (ca. 50 g)

Salz und Pfeffer

100 ml Speiseöl

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Karotten, die rote Beete und den Lauch auf Stufe 1 in Würfel schneiden. Die Salzgurken auf Stufe 2 in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Speiseöl anrichten.



Salat „Stolichny“

(für 2 Personen)

150 g Schinken

3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

2 Salzgurken oder marinierte Gurken

1 gekochte Karotte

Erbsen, eine halbe Dose

Salz und Pfeffer

Dressing:

¼ Becher saure Sahne

¼ Glas Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln und die Karotte auf Stufe 1 in Würfel schneiden. Den Schinken und die Gurken auf Stufe 2 in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Alle Zutaten vermischen. Mit saurer Sahne und Mayonnaise anrichten.



Joghurdressing

100 g Joghurt

100 g saure Sahne

1 Knoblauchzehe

1 EL Ketchup

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

3 EL Essig

- Karotten mit einer groben Bürste unter fließendem Wasser putzen und mit der Raspel-Wendescheibe raspeln.
- Kohlrabi schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit der Raspel-Wendescheibe raspeln.
- Apfel waschen und vierteln, mit der Raspel-Wendescheibe raspeln.
- Zucchini und Gurke waschen, der Länge nach durchschneiden und mit der Schneid-Wendescheibe schneiden.
- Blumenkohl waschen und in Röschen teilen.
- Die Zutaten für das Dressing im Mixer verarbeiten und den Salat damit marinieren.
- Salat auf Tellern anrichten und Frischkäse darüber verteilen.



Krabbensalat

(für ca. 4 Personen)

300 g gekochtes Fleisch

300 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln

200 g Salatgurke

Grüner Salat

50 g Krabbenfleisch

3 hartgekochte Eier

150 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Eier, die Gurken und das Krabbenfleisch auf Stufe 1 in Würfel schneiden. Das gekochte Fleisch auf Stufe 2 würfeln.
- Den grünen Salat kleinhacken.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise anrichten.



Rohkostsalat

(für 2–4 Personen)

4 Karotten

1 Kohlrabi

1 Apfel

1 Zucchini

1 Gurke

¼ Blumenkohl

100 g Frischkäse



Suppen & Soßen

Blumenkohl-Cremesuppe

(Vorspeise für 4 Personen)

1 großer Blumenkohl (ca. 1 kg)

2–3 EL Butter

400 ml Gemüsebrühe

400 ml Wasser

200 ml Sahne

Salz, Muskatnuss

1 Eigelb

Kerbel

- Blumenkohl waschen und knapp über den Stielen in Röschen teilen.
- Butter auf dem Herd aufschäumen, Blumenkohl darin unter Rühren anschwitzen.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen, das Wasser und die Hälfte der Sahne dazugeben.
- Suppe aufkochen und den Blumenkohl zugedeckt auf niedriger Stufe 10 Minuten weich kochen.
- Suppe passieren.
- Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und weitere 10 Minuten garen.
- Eigelb mit restlicher Sahne verrühren und unter die Suppe ziehen. Nicht mehr kochen lassen.
- Mit Kerbel garniert servieren.

Tipp: Nach diesem Rezept kann auch Brokkoli zu einer Cremesuppe verarbeitet werden.



Suppe „Okroshka“

(für 4–6 Personen)

Kwas, 2 Liter

300g Kochwurst oder Hähnchenbrustfleisch

3–4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

3–4 hartgekochte Eier

1 Bund Radieschen (8–10 Stück)

3 Salatgurken

½ Bund Lauch (ca. 50 g)

Petersilie und Dill

3 Esslöffel saure Sahne

Senf, Zucker

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln und die Eier auf Stufe 1 in Würfel schneiden. Die Gurken, die Radieschen, die Wurst bzw. das Hähnchenbrustfleisch auf Stufe 2 in Würfel schneiden.
- Saure Sahne, gehackten Lauch und die Eier mit Senf und Zucker gut vermischen und mit Kwas verdünnen.
- Die gewürfelten Zutaten, gehackte Petersilie und Dill dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



Tomatensoße

(für 2 Personen)

500 g weiche Tomaten

1 Zwiebel

30 g Fett

2 EL Tomatenmark

2 EL Mehl

Salz

Weißer Pfeffer

1 EL Zucker

1 EL Essig

100–150 ml Wasser

- Tomaten waschen, vierteln und passieren.
- Zwiebel schälen und fein hacken.
- Gehackte Zwiebel in Fett anschwitzen, passierte Tomaten dazugeben und kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und vermischen.
- Tomatenmark und Wasser dazugeben und unter Rühren aufkochen.
- Soße würzen und 30 Minuten bei niedriger Hitze weich kochen.
- Soße abschmecken.



Mayonnaise

Grundrezept

1 Ei

1 TL Senf

1 EL Essig oder Zitronensaft

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

180 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 1 vermischen.
- Gerät auf Stufe 2 schalten, das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Tipp: Mayonnaise aus Eigelb läßt sich sehr gut mit der Schlagscheibe zubereiten. An Stelle von dem ganzen Ei wird nur das Eigelb verwendet.

Süßspeisen

Erdbeersorbet

(für 2–4 Personen)

250 g gefrorene Erdbeeren

100 g Puderzucker

150 ml Sahne

- Zutaten so lange auf Stufe 2 vermischen, bis ein cremiges Eis entsteht.

Tipp: Nach diesem Rezept können auch andere gefrorene Früchte wie Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren zu Sorbet verarbeitet werden.

Honig-Brotaufstrich

40 g Butter (aus dem Kühlschrank)

210 g Honig (aus dem Kühlschrank)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und mit dem Honig in den Mixer geben.
- Gerät auf Stufe 2 schalten und ca. 30 Sekunden mischen.



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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see also "Recipes and Tips" booklet.

The appliance is maintenance-free.

The Instructions for Use refer to several models. Differences are identified.

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

Use the appliance with original accessories only.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit

Fig. A

1 Rotary switch

0/off = Stop

M = Pulse switch
(for maximum speed hold down the rotary switch)

Settings 1-2= Operating speed

Setting 1 = Minimum speed – slow

Setting 2 = Fastest speed – fast

2 Blender drive cover

3 Cord store

Bowl with accessories

Figure A

4 Bowl

5 Lid

5a Pusher

5b Pusher insert

Tools

Figure B

6a Tool holder

6b Multi-function blade

6c Whipping (beating) disc

6d Disc holder

6e Reversible shredding disc – coarse/fine

6f Reversible slicing disc – thick/thin

6g Grating disc – medium-fine

6h Citrus press

6i Mashing attachment

6j Dicer

Blender

Figure C

7 Blender jug

8a Lid

8b Feed tube

8c Funnel

Safety Information

Risk of electric shock!

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

Do not use if the cord or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance. Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

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

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance attended or if the appliance malfunctions, always pull out the plug. Do not pull the cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by our customer service. If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch **0/off**). Never immerse the base unit in water or place under running water.

Operating the appliance

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull the cord out of the cord store.
- Insert the mains plug.

Bowl with accessories/tools



Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the bowl. Always use the pusher (5a) for adding ingredients. After switching off, the drive continues for a short time. Cage tools only when the appliance is at a standstill. Before using the bowl, always attach the blender drive cover (2) and never the blender jug.

Multi-function blade (6b) Figure D

for cutting, mincing, mixing.



Risk of injury from sharp blades!

Only grip the multi-function blade by the plastic handle.

Whipping disc (6c) Figure D

for cream, egg white, mayonnaise.

- Attach bowl and rotate as far as possible in a clockwise direction. Lug on the bowl must be located fully in the slot in the base unit.
- Inserting tools:
 - Insert tool holder into the bowl.
 - Place multi-function blade or whisking disc on the tool holder (note position – **Fig. D5**) and release.



Warning!

- Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.
- Remove blade guard from multi-function (6b) blade before inserting.
- Add ingredients.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add liquids through the pusher. Pusher insert can be used as a measuring jug.



Warning!

The appliance can only be switched on to process food in the bowl, with an attached bowl, a lid which is attached and screwed on tight as well as a blender drive cover which is closed.

Cutting discs Figure E Shredding reversible disc (6e) – coarse/fine

for shredding fruit, vegetables and cheese, except for hard cheese (e. g. Parmesan).

Slicing reversible disc (6f) – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Grating disc (6g) – medium-fine

for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

- Putting the discs on. Turn required slicing/shredding side face up. Place disc onto the disc carrier such that the drive couplings on the disc carrier grip into the disc openings. Disc must **rest on** the lateral lug of the disc carrier.
- Lightly rotating, attach disc carrier to the drive axle.



Risk of injury from sharp blades!

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

- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.

Note:

Discs suitable for further purposes are available from dealers, see “Extra accessories”.

- Set the rotary switch to the desired setting.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.

- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add long and thin contents using the pusher.

Warning!

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

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
 - Pull out the mains plug.
 - Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
 - Remove tool:
 - Take the tool holder together with multi-function blade or whisking disc out of the bowl. Remove multi-function blade or whisking disc from the tool holder.
- Apply blade guard, after cleaning multi-function blade.**
- Lift the tool holder on the recesses from the bowl. Take out discs.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
 - Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Citrus press (6h)

Figure F

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

Warning!

Before operating the appliance, close the blender drive cover (2).

- Attach bowl and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Attach the citrus press (Arrow of citrus press must be on the arrow of bowl) and rotate in a clock-wise direction. The lug on the filter basket must be located fully in the slot in the base unit.
- Attach and press on pressing cone.
- To extract juice from the fruit, set the rotary switch to setting 1 and press the fruit onto the pressing cone.

Warning!

Check the level. Empty the bowl before the juice reaches the filter basket.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Unscrew the citrus press and remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Mashing attachment

Figure G

Mashing attachment for mashing soft/cooked fruit or vegetables:

- Attach bowl and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Attach mashing sieve with mashing flanks.
- Attach the cover and as far as possible in a clockwise direction.
- Set rotary knob to setting **2**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Warning!

Check the level. Empty the bowl before the juice reaches the filter basket.

Max. quantity: 1000 g

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Take mashing attachment out of the bowl.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.

Dicer

Figure I/J

Dicer for cutting food into cube shapes.



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never reach into the attached dicer.

The dicer will not work until the lid has been screwed on.

Do not remove/attach the dicer until the drive has stopped.

When disassembling/assembling the dicer, take hold of the slicing disc by the plastic stud in the centre only.



Attention!

Application guidelines!

The dicer is suitable only for dicing potatoes (raw or boiled), carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, bananas, apples, pears, strawberries, melons, kiwis, eggs, soft cheese (e.g. Feta, Mozzarella), soft cheese slices (e.g. Emmentaler, Gouda), soft pork sausage (e.g. Mortadella), boiled or fried boneless poultry.

Food must not be frozen.

Before processing fruits which contain pips or stones (apples, peaches, etc.), always remove the pips or stones! Before processing boiled or fried meat, remove the bones.

If these guidelines are not observed, the dicer, including the cutting grid and the rotating blade, may be damaged.

If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any resulting injuries and/or damage.

Also excluded is the liability for injuries and/or damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from the processing of unauthorised food.

Select operating speed according to the food to be diced.

Setting 1: boiled potatoes, potatoes and eggs; soft cheese (feta, mozzarella); cucumbers; bananas; strawberries; melons.

Setting 2: raw potatoes and carrots; soft pork sausage (e.g. Mortadella); soft sliced cheese (e.g. Emmentaler, Gouda); peppers; tomatoes; onions; apples; kiwi fruit.

Important information:

- Food must not contain any bones, pips or other solid constituents.
- Food must not be frozen.
- Fruit/vegetables should not be too ripe, as the juice may escape.
- Leave cooked food to cool down before dicing it, as it will then be firmer and the dicing result will be better.
- The length of the cubes can be influenced by increasing or reducing the pressure on the pusher.

Assembling the dicer

Figure I

- Insert the blade insert into the base holder. Observe recesses!
- Insert the dicing disc into the base holder.
- Press up the 4 catches until they lock into position.

Working with the dicer

Figure J

- Attach bowl and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert the dicer.
The arrow on the dicer and the arrow on the bowl handle must correspond!
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.
- Insert the mains plug.
- Turn switch to required setting (1 or 2).
- Place the food to be diced in the filling shaft. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

Warning!

Empty the bowl without delay:

- after processing 500 g,
- before the cubes have reached the lower edge of the dicer.

Note: While processing different foods according to a recipe, the dicer must be cleaned occasionally.

After using the appliance

- Set the rotary switch to 0/off.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Take dicer out of the bowl.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.

Blender

Figure L



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Blender will not operate until the lid has been screwed on tight. Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill.



Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate when empty.

Blending

Warning!

To operate the blender, the blender lid and bowl must be attached and screwed on tight with the lid. Take the tools out of the bowl!

- Open blender drive cover. Additionally lift rear up and at the front fold up.
 - Attach the blender jug (match arrow on the jug to the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
 - Add ingredients.
Maximum capacity – liquid = 1.5 litres (frothing or hot liquids max. 0.5 litres).
Optimal processing capacity – solids = 100 g.
 - Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
 - Set the rotary switch to the desired setting.
 - To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
 - Remove the lid and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed tube
- or
- pour liquid through the funnel.

After blending

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

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

Cleaning and servicing



Risk of electric shock!

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

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

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

Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and accessories



Risk of injury from sharp blades!

Only grip the multi-function blade by the plastic handle.

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

Cleaning the citrus press

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

Cleaning the mashing attachment

Figure H

Take mashing attachment apart for cleaning. For this, press underneath on the mashing flanks and remove from the mashing sieve.

Cleaning the dicer

Figure K

Before cleaning the dicer, disassemble it:

- Press out the 4 catches and remove the dicing disc.
 - Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.
 - Take blade insert out of the base holder.
 - Pre-rinse all parts under running water.
- Do not** clean the parts in the dishwasher, otherwise the blades will be blunted. Clean parts with a brush.

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

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

It is recommended to clean the blender immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e. g. by essential oils in herbs). The blender jug, lid and funnel are dishwasher-safe. Do not clean the blade insert in the dishwasher, but under running water (do not soak in water).

Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on at setting M for several seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Taking the blender apart Figure M

- Upon the flanks, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction. If required, make use of the blender lid. The blade insert is released.
- Take blade insert out and remove sealing ring.

Putting the blender together



Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.

- Apply sealing ring on blade insert
- Insert blade insert from below into blender jug
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction. Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position → **Figure M6**).

Storing the appliance

- Pull out the mains plug.
- Attach the blender drive cover.
- Attach the bowl.
- Always store the multi-function blade with the blade guard attached.
- Stow the cord in the cord store.

Note:

Possibilities for storing can be found in **Figure N**. Take all accessory parts out of the bowl and/or blender before use. Only insert the parts needed.

Extra accessories – Discs

(available from dealers)

MUZ45PS1 – for slicing French fries (chips) and fruit salad ingredients.

MUZ45AG1 – for slicing Asian style vegetables.

MUZ45RS1 – for shredding potatoes for potato dumplings and fritters.

MUZ45KP1 – for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Bowl with accessories

Fault:

Appliance does not start.

Remedial action:

- Attach the bowl (4) and screw on tight as far as possible.
- Attach lid (5) and screw on tight as far as possible.
- Close the blender drive cover (2).

Blender

Fault:

Appliance does not start.

Remedial action:

- Attach the bowl (4) and lid (5) and screw on tight as far as possible.
- Screw the blender (7) on tight as far as possible.
- Attach the blender lid (8a) and screw on tight as far as possible.



Important information

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

Disposal



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

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

Dispose of old batteries at public collection centres or return to your dealer.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

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

Subject to alterations.

Recipes and tips

Tips

Multi-function blade



Cutting

Herbs (except chives), 10–50 g

- Cut up in a dry bowl at setting 2.

Garlic, max. 500 g

- Cut up at setting M.

Onions, max. 500 g

- Quarter the onions.
- Cut up at setting M.

Vegetables or potatoes, raw, 100–500 g

- Cut the vegetables into pieces.
- Cut up several times for 2 seconds each at setting M.

Nuts or almonds 100–500 g

- Cut up at setting 2.

Hard cheese (e.g. Parmesan) 100–500 g

- Cut up at setting 2.

Bread rolls, hard 1–6

- Quarter the bread rolls.
- Cut up at setting 2.

Meat or liver 50–500 g

- Remove gristle, bone, skin and sinew from the meat.
- Cut the meat into pieces.
- Cut up at setting 2.
- Process the meat with herbs for sausage meat, stuffing and pâté.



Puréeing and blending

Fruit or vegetables, max. 500 g

- Purée fruit or vegetables with spices at setting 2.
- If required, add liquid and continue processing.

Whipping (beating) disc



Beating

Beaten egg white, 2–6 egg whites

- Beat at setting 2.
- Fold in beaten egg white at setting 1.

Whipped cream, 200–600 g

- Beat at setting 1.
- Fold in whipped cream at setting 1.

Slicing reversible disc



Slicing

Vegetables, max. 500 g

- First allow boiled vegetables to cool down.
- Slice at setting 1 or setting 2.



Shredding reversible disc

for shredding fruit, vegetables and cheese, except for hard cheese (e. g. Parmesan), max. 500 g

- Slice and shred at setting 1 or setting 2.

Citrus press



Extracting juice

Citrus fruit, max. 1000 g

- Squeeze juice out at setting 1 or 2.

Mashing attachment



Mashing

Fruit or vegetables (the stones have to be taken out of stoned fruit) raw, soft, ripe fruit (e.g. tomatoes, grapes, berries); max 1000 g

- Slice fruit/vegetables into pieces.
- If required cook fruit/vegetables until tender and strain at setting 2 preferably while still hot.

Note: Whilst stirring, bring fruit for making jams (berries without stems) to the boil without fluid, then mash.

Dicer



To dice food for use in salads, soups, sauces or as a side dish.

Recipes

Baking



Sponge mixture

Basic recipe (e.g. Ø 26 cm sponge form tin)

3 eggs

3–4 tbs. hot water

150 g sugar

1 packet of vanilla sugar

150 g flour

50 g cornflour

1 tsp. baking powder

- Mix ingredients for 2 minutes at setting 1.
- Mix flour, cornflour and baking powder.
- Switch appliance to setting 1 and add the flour mixture through the feed tube.
- Do not mix for longer than 1/2–1 minute.

Base for fruit flan

Basic recipe

3 eggs

175 g sugar

175 g ground hazel nuts

75 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 2 minutes at setting 1 until a froth forms.
- Switch appliance to setting 1, add hazel nuts and breadcrumbs through the feed tube.
- Mix only briefly.



- Knead ingredients briefly at setting 1, then 2 minutes at setting 2.
- Brush dough balls with oil and leave to rest under a warm bowl for approx. 30 minutes. then, process further as usual

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

500 g flour

250 g butter or margarine (room temperature)

4 eggs

250 g sugar

1 packet of vanilla sugar

1 packet of baking powder

150 ml milk

- Process ingredients for approx. 1–3 minutes at setting 2.



Plaited bun

Basic recipe

500 g flour

25 g yeast or 1 packet dried yeast

210–220 ml warm milk

1 egg

1 pinch of salt

80 g sugar

60 g melted, cooled fat

Grated rind of half a lemon

- Knead ingredients briefly at setting 1, and then for 1–2 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 1½ x basic recipe

Tips:

- Process ingredients such as candied lemon peel, candied orange peel etc., which are not able to be cut, by hand.
- Use up to 750 g flour for heavy and medium dough.
- Use up to 500 g flour for light dough.



Beverages

Orange mix cocktail

½ l. orange juice (6 oranges)

2–4 tsb. lemon juice (1 lemon)

300 g canned apricots

10 ice cubes

4 tsp. sugar or honey

- Cut the oranges and lemon into pieces and press out juice with the citrus press.
- Add juice, apricots and ice cubes to the blender and blend for 30 minutes at setting 2.
- Add sugar and honey to taste.
- Serve ice cold



Pizza dough

Basic recipe

250 g flour

10–15 yeast or ½ packet dried yeast

½ tsp. sugar

1 pinch of salt

2 tsb. oil

125–150 ml warm water

- Knead ingredients briefly at setting 1, and then for 1–2 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 3 x basic recipe

Viennese strudel dough

Basic recipe

250 g flour

1 pinch of salt

3 tsb. oil

1 tsb. vinegar

125 g warm water



Chocolate-milk

(Maximum quantity)

100 g chocolate

400 ml hot milk

- Cut up the chocolate at setting 2.

- Add hot milk and blend



Salads

“Olivie” salad

(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes

2 boiled carrots

4 hard-boiled eggs

200 g cooked chicken breast

1–2 pickled gherkins or marinated cucumbers

1–2 cucumbers

300 g petits pois (1 small tin)

Salt and pepper

250 g Mayonnaise



- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots and the eggs on setting 1. Dice the cucumbers and the meat on setting 2.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix with mayonnaise and serve

“Vinaigrette” salad

(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes

500 g cooked beetroot

2 boiled carrots

2 pickled gherkins

100 g petits pois

½ leek (approx. 50 g)

Salt and pepper

100 ml cooking oil

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots, the beetroot and the leek on setting 1. Dice pickled gherkins on setting 2.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with edible oil.



“Stolichny” salad

(serves 2)

150 g ham

3 boiled, cooled potatoes

2 pickled gherkins or marinated cucumbers

1 boiled carrot

Peas, half a can

Salt and pepper

Dressing:

¼ carton of sour cream

¼ glass mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the carrot on setting 1. Dice the ham and the cucumbers on setting 2.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix all ingredients. Dress with sour cream and mayonnaise.



Crab salad

(for approx. 4 persons)

300 g cooked meat

300 g boiled, cooled potatoes

200 g cucumbers

Green salad

50 g crab meat

3 hard-boiled eggs

150 g Mayonnaise



- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the eggs, the cucumbers and the crab meat on setting 1. Dice the cooked meat on setting 2.
- Finely chop the green salad.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with mayonnaise.

Raw vegetable salad

(serves 2–4)

4 carrots

1 kohlrabi

1 apple

1 courgette

1 cucumber

¼ cauliflower

100 g fresh cheese



Yoghurt dressing

100 g yoghurt

100 g sour cream

1 clove of garlic

1 tsb. ketchup

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

3 tsb. vinegar

- Clean the carrots under running water with a coarse brush and shred with the shredding reversible disc.
- Peel the kohlrabi, cut into thick slices and shred with the shredding reversible disc.
- Wash and quarter the apple, shred with the shredding reversible disc.
- Wash the courgette and cucumber, cut lengthways and slice with the slicing reversible disc.
- Wash the cauliflower and divide into small florets.
- Process the ingredients for the dressing in the blender and dress the salad.
- Arrange the salad on plates and sprinkle the fresh cheese over.



Soups and Sauces

Cream of cauliflower soup

(starter, serves 4)

1 large cauliflower (approx 1 kg)

2–3 tsb. butter

400 ml vegetable stock

400 ml water

200 ml cream

Salt, nutmeg

1 egg yolk

Chervil

- Wash cauliflower and divide into florets just above the stems.



- Froth up butter on the cooker, brown cauliflower in it whilst stirring.
- Add the vegetable stock to it, add water and half of the cream.
- Bring soup to the boil and with the lid on, boil the cauliflower for 10 minutes until soft at a low setting.
- Mash the soup.
- Add salt and nutmeg to taste, simmer for another 10 minutes.
- Mix the egg yolk with the rest of the cream and fold into the soup. Do not allow to boil any longer.
- Garnish with chervil.

Tip: Following this recipe, broccoli can also be made into a soup.

“Okroshka” soup

(serves 4–6)

Kvass, 2 litres

300 g cooked sausage or chicken breast

3–4 boiled, cooled potatoes

3–4 hard-boiled eggs

1 bunch of radishes (8–10)

3 cucumbers

½ leek (approx. 50 g)

Parsley and dill

3 tbsp. sour cream

mustard, sugar

- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the eggs on setting 1. Dice the cucumbers, the radishes, the sausage or the chicken breast on setting 2.
- Thoroughly mix sour cream, chopped leek and the eggs with mustard and sugar and dilute with a little kvass.
- Add the diced ingredients, chopped parsley and dill.
- Season to taste with salt and pepper.

Tomato sauce

(serves 2)

500 g soft tomatoes

1 onion

30 g fat

2 tbsp. tomato pulp

2 tsb. flour

salt

white pepper

1 tsb. sugar

1 tsb. vinegar

100–150 ml warm water



- Wash tomatoes, cut into quarters and mash.
- Peel onion and chop into small pieces.
- Brown chopped onion in fat, add mashed tomato and sear for a short period of time, dust with flour and mix.
- Add tomato pulp and water and bring to the boil whilst stirring.
- Season sauce and boil for 30 minutes at a low heat.
- Season to taste.

Mayonnaise

Basic recipe

1 egg

1 tsp. mustard

1 tsb. vinegar or lemon juice

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

180 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting 1.
- Switch appliance to setting 2, slowly pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Tip: Egg yolk mayonnaise can be prepared easily with the whipping (beating) disc.

Only the egg yolk is used instead of the whole egg.

Desserts

Strawberry sorbet

(serves 2–4)

250 g frozen strawberries

100 g icing sugar

150 ml cream

- Mix ingredients at setting 2 until a creamy ice forms.

Tip: This recipe can be used to make sorbet from other fruits, e.g. raspberries, bilberries and blackcurrants.

Honey bread spread

40 g butter (from refrigerator)

210 g honey (from refrigerator)

- Divide up butter into small pieces and with the honey add to the blender.
- Switch appliance to setting 2 for approx. 30 seconds.



От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

Этот электроприбор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства (смотрите дополнительную брошюру «Рецепты и рекомендации»).

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. в инструкции по эксплуатации приводится описание различных исполнений бытового прибора. Отличия обозначены соответствующим образом. Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию. Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Основной блок электроприбора
Рисунок А

- | | | |
|---|------------------------|---|
| 1 | Поворотный выключатель | |
| | 0/off | = остановка |
| | M | = моментальное включение на наивысшую скорость, поворотный выключатель не отпускать |
| | Скорости 1–2 | = рабочие скорости |
| | Скорость 1 | = самое низкое число оборотов – медленное вращение |
| | Скорость 2 | = наивысшее число оборотов – быстрое вращение |

2 Защитная крышка для привода миксера

3 Отделение для электрошнура

Смесительная чаша с принадлежностями **Рисунок А**

4 Смесительная чаша

5 Крышка

5a Толкатель

5b Вставка в толкатель

Насадки **Рисунок В**

6a Держатель для насадок

6b Многофункциональный нож

6c Диск-сбивалка

6d Держатель дисков

6e Двусторонний терочный диск – крупно/мелко

6f Двусторонний режущий диск – толстые/тонкие ломтики

6g Терочный диск – натирание средней крупности

6h Соковыжималка для цитрусовых

6i Вставка-терка

6j Приспособление для нарезания кубиками

Миксер **Рисунок С**

7 Стакан миксера

8a Крышка

8b Отверстие для добавления продуктов

8c Воронка

Указания по безопасности

⚠ Опасность электрического удара!

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору. Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный

инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность. Вилку из розетки следует извлекать после каждого использования электроприбора, перед его чисткой и сборкой, если вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности. Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт бытового электроприбора (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы. При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать. Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки электроприбора (поворотный выключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки. Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Эксплуатация

Перед использованием кухонного комбайна и принадлежностей в первый раз их следует тщательно почистить (см. раздел «Чистка и уход»).

Подготовка

- Поставьте основной блок электроприбора на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур из отделения для его хранения.
- Вставьте вилку в розетку.

Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда пользуйтесь толкателем (5a). После выключения привод работает еще некоторое время по инерции.



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Насадки можно заменять только после полной остановки привода.

При выполнении работ с использованием смесительной чаши привод миксера всегда должен быть закрыт защитной крышкой (2), ни в коем случае на нем не должен находиться стакан миксера.

Многофункциональный нож (6b)

Рисунок D

для измельчения, перемешивания и замешивания.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.

Диск-сбивалка (6c)

Рисунок D

для приготовления взбитых сливок, белков и майонеза.

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора. Выступ на смесительной чаше должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите насадку:
 - Вставьте в смесительную чашу держатель для насадок.
 - Установите на держателе для насадок многофункциональный нож или диск-сбивалку (насадки должны находиться в правильном положении – рисунок D5) и отпустите.



Внимание!

- Предназначенные для переработки продукты всегда следует загружать после установки насадок.
- Многофункциональный нож (6b) следует извлекать из защитного чехла перед установкой.

- Загрузите продукты.

- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Жидкости можно заливать через толкатель. Вставку в толкателе можно использовать в качестве мерного стаканчика.



Внимание!

При выполнении работ с использованием смесительной чаши электроприбор можно включить только в случае, если чаша установлена и зафиксирована на основном блоке электроприбора, крышка установлена на чашу и прочно закручена, привод миксера закрыт защитной крышкой.

Диски-измельчители Рисунок E

Двусторонний терочный диск (6e) – крупно/мелко

для натирания овощей, фруктов и сыра (кроме сыра твердых сортов, например, типа «Пармезан»).

Двусторонний диск (6f) для нарезания овощей и фруктов на толстые/тонкие ломтики.

для нарезания овощей и фруктов.

Диск-терка (6g) для среднего измельчения

используется для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.

- Положите диск.

Поверните диск необходимой вам стороной (резка/терка) вверх. Диск на держателе должен располагаться таким образом, чтобы захваты держателя заходили в отверстия диска. Диск должен **лежать на боковых выступах** держателя.

- Установите держатель дисков на приводную ось, слегка повернув его.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов. Для подталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.

- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования.

Указание:

Подходящие для этих целей диски можно приобрести в специализированных магазинах (смотрите перечень специальных принадлежностей).

- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Продукты, предназначенные для нарезания или шинкования, следует лишь слегка подталкивать толкателем.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Длинные и тонкие продукты лучше загружать через толкатель.

Внимание!

Смесительную чашу следует опорожнять прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до держателя дисков.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите насадку:
 - Извлеките из смесительной чаши держатель для насадок вместе с многофункциональным ножом или диском-сбивалкой. Снимите с держателя многофункциональный нож или диск-сбивалку.

После чистки многофункционального ножа наденьте на него защитный чехол.

- Извлеките из смесительной чаши держатель дисков, взявшись за имеющиеся в нем углубления. Снимите диски.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.
- Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

Соковыжималка для цитрусовых (6h)

для получения сока из таких фруктов, как апельсины, грейпфруты, лимоны.

Внимание!

Все работы должны выполняться только при закрытом защитной крышкой (2) приводе миксера.

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте соковыжималку в смесительную чашу (стрелка на соковыжималке должна находиться напротив стрелки на смесительной чаше) и поверните ее по часовой стрелке. выступ ситечка должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите конус соковыжималки и прижмите его.
- Для получения сока из фруктов поворотный выключатель следует установить на 1-ю скорость и прижимать фрукт к конусу соковыжималки.

Внимание!

Следите за уровнем получаемого сока. Сливайте сок из чаши прежде, чем его уровень достигнет нижнего края вставки.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Открутите соковыжималку и снимите чашу.
- Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

Рисунок F

Вставка-терка

для приготовления пюре из мягких или вареных овощей и фруктов:

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Установите протирочное ситечко с лопастью.
- Закройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Переведите поворотный выключатель в положение скорости 2.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

Внимание!

Следите за уровнем получаемого пюре. Сливайте пюре из чаши прежде, чем его уровень достигнет нижнего края вставки.

Макс. количество: 1000 г

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките из смесительной чаши вставку-терку.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.

Приспособление для нарезания кубиками

Это приспособление используется для нарезания продуктов кубиками.



Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не вставляйте пальцы в установленное приспособление для нарезания продуктов кубиками!

Приспособление для нарезания кубиками функционирует лишь при плотно закрученной крышке.

Снимать/устанавливать приспособление для нарезания кубиками можно лишь после полной остановки привода.

При разборке / сборке приспособления режущий диск можно брать лишь за расположенную посередине него пластмассовую ручку.



Внимание! Важная информация по использованию приспособления!

Данное приспособление можно использовать лишь для нарезания кубиками картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, томатов, сладкого перца, репчатого лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкого сыра (например, сыра фета, моцарелла), мягкого ломтевого сыра (например, эмментальского сыра, сыра гауда), мягкой колбасы на основе говядины (например, мортаделлы), вареного или жареного, отделенного от костей мяса птицы.

Продукты не должны быть заморожены.

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) семечки и косточки из них необходимо удалить.

Перед переработкой вареного или жареного мяса из него необходимо удалить кости.

есоблюдение этих рекомендаций может привести к повреждению приспособления для нарезания продуктов кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.

Если приспособление для нарезания кубиками используется не по назначению, в измененном состоянии или неправильно, то за возможные неисправности фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет никакой ответственности.

Это исключает также ответственность за повреждения (напр., тупые или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки непредназначенных для этого продуктов.

Скорость переработки следует выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

1-я скорость: вареные картофель, морковь и яйца; мягкий сыр (фета, моцарелла); огурцы, бананы, клубника, дыни.

2-я скорость: сырые картофель и морковь; мягкая колбаса на основе говядины (например, мортаделла); мягкий ломтевый сыр (например, эмментальский, гауда); перец стручковый, томаты, репчатый лук, яблоки, киви.

Важная информация:

- В продуктах не должно быть костей, косточек или прочих твердых составных частей.
- Продукты не должны быть заморожены.
- Овощи и фрукты не должны быть слишком спелыми, иначе из них может потечь сок.
- Вареные продукты питания следует перед нарезанием остудить, так как после этого они станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее, вы можете сделать кубики длиннее или короче.

Сборка приспособления для нарезания кубиками Рисунок I

- Вставьте в основной держатель ножевую вставку. Выемки во вставке и держателе должны совпадать!
- Вставьте в основной держатель режущий диск.
- Переведите все 4 зажима в верхнее положение таким образом, чтобы они зафиксировались.

Работа с приспособлением для нарезания кубиками Рисунок J

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поверачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Насадите приспособление для нарезания продуктов кубиками на держатель. Стрелка на приспособлении должна совпадать со стрелкой на ручке чаши!
- Накройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке. выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.

- Вставьте вилку в розетку.
- Установите поворотный выключатель в необходимое рабочее положение (1 или 2).
- Положите предназначенные для нарезания продукты в загрузочный ствол. При необходимости подталкивайте продукты толкателем, прилагая небольшое усилие. Если в этом есть необходимость, то продукты предварительно можно измельчить.

Внимание!

Приемную емкость следует своевременно опорожнять:

- после переработки макс. 500 г продуктов,
- прежде чем кубики продуктов начнут доставать до нижнего края приспособления.

Информация для пользователя:

Во время переработки различных продуктов питания для приготовления блюда по рецепту нет необходимости время от времени снимать и чистить приспособление для нарезания продуктов кубиками.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/Off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките из чаши приспособление для нарезания кубиками.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.
- С помощью специального приспособления удалите из режущей решетки остатки продуктов питания.

Миксер

Рисунок L



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок! Миксер работает только с прочно закрученной крышкой. Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода.



Опасность ошпаривания!

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. в миксер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить. Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда). Миксер не должен работать вхолостую.

Смешивание

Внимание!

Чтобы миксером можно было воспользоваться, стакан миксера и смесительная чаша должны быть установлены на основной блок электроприбора и закрыты плотно закрученными крышками. Извлеките из смесительной чаши насадки!

- Снимите защитную крышку с привода миксера. Для этого приподнимите ее сзади и откиньте спереди.
 - Установите стакан миксера на основной блок (стрелка на стакане миксера должна находиться напротив точки на основном блоке) и поверните его по часовой стрелке до упора.
 - Загрузите продукты.
Максимальное количество жидкости = 1,5 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 литра).
Оптимальное для переработки количество твердых компонентов = 100 граммов.
 - Накройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.
 - Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
 - Для добавления продуктов переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
 - Снимите крышку и загрузите продукты
- или
- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки
- или
- залейте жидкость через воронку.

По окончании смешивания

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Поверните миксер против часовой стрелки и снимите его.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.

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

Чистка и уход



Опасность электрического удара!

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

К Вашему сведению: при переработке, например, моркови или краснокочанной капусты на пластмассовых деталях электроприбора появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка основного блока

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Чистка соковыжималки для цитрусовых

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего помыть со всех сторон в проточной воде сразу после использования. В этом случае остатки фруктовой мякоти не присохнут к конусу.

Чистка вставки-терки Рисунок Н

Для удобства чистки разберите вставку-терку. Для этого нажмите снизу на лопасть вставки и извлеките ее из протирочного ситечка.

Чистка приспособления для нарезания кубиками Рисунок К

Для чистки приспособление следует разобрать:

- Откиньте 4 зажима по направлению наружу и снимите режущий диск.
- С помощью специального приспособления удалите из режущей решетки остатки продуктов питания.
- Извлеките ножевую вставку из основного держателя.
- Все детали приспособления следует предварительно ополоснуть в проточной воде. Приспособление **нельзя** мыть в посудомоечной машине, иначе лезвия ножевой вставки затупятся. Проведите чистку деталей приспособления с помощью щетки.

Чистка миксера



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

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

Лучше всего чистить миксер сразу после использования. Тогда остатки перерабатываемых продуктов не присохнут к нему, и на пластмассу его корпуса не окажут вредного воздействия такие вещества, как, например, эфирные масла, содержащиеся в пряностях. Стакан миксера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Ножевую вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде (но не оставлять долго лежать в ней).

Наша рекомендация: добавьте в стакан миксера, установленный на основной блок электроприбора, немного воды со средством для мытья посуды вручную. Включите миксер на несколько секунд, установив выключатель в положение «M». Вылейте мыльную воду и ополосните миксер чистой водой.

Как разобрать миксер Рисунок M

- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и поверните ее против часовой стрелки. При необходимости воспользуйтесь в качестве вспомогательного инструмента крышкой миксера. Ножевая вставка выйдет из стакана.
- Снимите ножевую вставку и уберите кольцевое уплотнение.

Сборка миксера



Опасность травмирования!

Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке электроприбора.

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.
- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и затяните ее, вращая по часовой стрелке. При этом вставку следует поворачивать по крайней мере до тех пор, пока один из выступов не закроет маркировку на стакане миксера (правильное положение -> **рисунок M6**).

Хранение электроприбора

- Извлеките вилку из розетки.
- Закройте привод миксера защитной крышкой.
- Установите на место смесительную чашу.
- Перед тем как положить на хранение многофункциональный нож, наденьте на него защитный чехол.
- Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения.

Указание:

Различные варианты хранения бытового электроприбора изображены на **рисунке N**. Перед повторным использованием электроприбора из смесительной чаши или миксера следует извлечь все принадлежности. Крепиться к основному блоку должны только те детали, которыми вы будете пользоваться.

Специальные принадлежности – диски

(имеются в специализированных магазинах)

MUZ45PS1 – для нарезания картофеля фри и фруктов для приготовления фруктового салата.

MUZ45AG1 – для нарезания овощей для приготовления азиатских блюд.

MUZ45RS1 – для шинкования картофеля для приготовления картофельных клецек и драников.

MUZ45KP1 – для нарезания и шинкования овощей, фруктов и сыра.

Помощь при устранении неисправностей



Опасность травмирования!

Перед тем как приступить к устранению неисправности, извлеките вилку из розетки.

Смесительная чаша с принадлежностями

Неисправность:

Электроприбор не включается.

Устранение:

- Поверните смесительную чашу (4) до упора.
- Закройте ее крышкой (5) и поверните крышку до упора.
- Закройте привод миксера защитной крышкой (2).

Миксер

Неисправность:

Электроприбор не включается.

Устранение:

- Поставьте на основной блок смесительную чашу (4) с крышкой (5) и поверните чашу до упора.
- Поверните миксер (7) до упора.
- Положите на стакан миксера крышку (8а) и поверните ее до упора.



Важная информация

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Рецепты и рекомендации

Рекомендации

Многофункциональный нож



Измельчение

Пряновкусовая зелень (кроме зеленого лука), 10–50 г

- Зелень следует измельчать на 2-й скорости в сухой смесительной чаше.

Чеснок, макс. 500 г

- Для измельчения выключатель устанавливается в положение М.

Репчатый лук, макс. 500 г

- Разрежьте луковицы на четыре части.
- Для измельчения выключатель устанавливается в положение М.

Овощи или картофель, сырые, 100–500 г

- Нарезьте овощи/картофель на кусочки.
- Для измельчения выключатель несколько раз переводится на 2 секунды в положение М.

Орехи или миндаль, 100–500 г

- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

Твердый сыр (например, пармезан), 100–500 г

- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

Булочки, черствые, 1–6 штук

- Разрежьте булочки на четыре части.
- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

Мясо или печень, 50–500 г

- Очистите мясо от хрящей, костей, кожи и сухожилий.
- Нарезьте мясо на кусочки.
- Измельчение выполняется на 2-й скорости.
- Для приготовления фарша, мясной начинки и паштета мясо следует перерабатывать вместе с пряностями.

Приготовление пюре/Смешивание



Овощи или фрукты, макс. 500 г

- Перерабатывайте овощи/фрукты вместе с пряностями на 2-й скорости до пюреобразного состояния.
- При необходимости добавьте жидкости и перерабатывайте дальше.

Диск-сбивалка

Взбивание

Взбитые белки, 2–6 белков

- Взбивание выполняется на 2-й скорости.
- Добавление взбитых белков в какую-либо массу выполняется на 1-й скорости.

Взбитые сливки, 200–600 г

- Взбивание выполняется на 1-й скорости.
- Добавление взбитых сливок в какую-либо массу выполняется на 1-й скорости.



Двусторонний режущий диск

Нарезание

Овощи, макс. 500 г

- Вареные овощи следует сначала остудить.
- Нарезание выполняется на 1-й или 2-й скорости.



Двусторонний терочный диск – крупно/мелко

для натирания макс. 500 г овощей и фруктов, а также сыра (кроме твердого, например, сыра пармезан)

- Натирать продукты следует на 1-й или 2-й скорости.



Соковыжималка для цитрусовых

Получение сока

Цитрусовые плоды, макс. 1000 г

- Проводите отжимание на 1-й или 2-й скорости.



Вставка-терка

Пассерование

Овощи или фрукты (из косточковых плодов следует удалить косточки); сырые, мягкие, спелые плоды (например, томаты, виноград, ягоды); макс. 1000 г.

- Нарежьте овощи/фрукты на кусочки.
- При необходимости овощи/фрукты можно отварить до мягкости и затем, лучше всего еще горячими, пропассеровать на 2-й скорости.



Рекомендация: для приготовления повидла фрукты (ягоды без плодоножек) следует вскипятить, помешивая, без жидкости и затем пропассеровать.

Приспособление для нарезания кубиками



для нарезания продуктов питания кубиками с целью использования в салатах, супах, соусах или в качестве гарнира.

Рецепты

Выпечка

Бисквитное тесто

Основной рецепт (например, для разъемной формы Ø 26 см):

3 яйца

3–4 ст. л. горячей воды,

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара,

150 г муки

50 г крахмала

1 ч. ложки химического разрыхлителя теста,

- Перемешивайте все компоненты в течение 2 минут на 1-й скорости.
- Смешайте муку, крахмал и разрыхлитель теста.
- Включите электроприбор на 1-ю скорость и засыпьте мучную смесь через отверстие в крышке.
- Перемешивайте все не дольше полутора-одной минуты.



Нижний пласт для пирога с фруктами

Основной рецепт

3 яйца

175 г сахара

175 г молотых лесных орехо

75 г панировочных сухарей

- Взбивайте яйца и сахар в течение 2 минут на 1-й скорости до образования пены.

- включите электроприбор на 1-ю скорость, засыпьте молотые орехи и панировочные сухари через отверстие в крышке.

- Коротко перемешайте компоненты.



Хала из дрожжевого теста



Основной рецепт

500 г муки
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей
210–220 мл теплого молока
1 яйцо,
1 щепотка соли
80 г сахара
60 г растопленного и охлажденного жира,
цедра с половины лимона.

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 1–2 минут на 2-й скорости.

Макс. количество теста: полуторное количество продуктов из основного рецепта.

Рекомендации:

- Такие компоненты как изюм, цукаты из кожуры цитрусовых и т. д., которые не должны измельчаться, добавьте в тесто вручную.
- Тяжелое дрожжевое тесто и дрожжевое тесто средней тяжести:
... до 750 г муки
- Легое дрожжевое тесто:
... до 500 г муки

Тесто на пиццу

Основной рецепт



250 г муки
10–15 г свежих дрожжей или ½ пакетика сухих дрожжей,
½ чайной ложки сахара,
1 щепотка соли
2 ст. ложки растительного масла
125–150 мл теплой воды

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 1–2 минут на 2-й скорости.

Максимальное количество майонеза:

3-кратное количество продуктов из основного рецепта

Венский штрудель

Основной рецепт



250 г муки
1 щепотка соли
3 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложки столового уксуса.
125 г теплой воды

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 2 минут на 2-й скорости.
- Скатайте тесто в шар, смажьте его маслом и дайте ему постоять под теплой крышкой в течение примерно 30 минут. Дальнейшая переработка – как обычно.

Максимальное количество:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто

Основной рецепт



500 г муки
250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
4 яйца
250 г сахара
1 пакетик ванильного сахара,
1 пакетик химического разрыхлителя теста,
150 мл молока

- Перерабатывайте компоненты в течение примерно 1–3 минут на 2-й скорости.

Напитки

Апельсиновый коктейль



½ л апельсинового сока (из 6 апельсинов)
2–4 ст. ложки лимонного сока (из 1 лимона)
300 г консервированных абрикосов
10 кубиков льда
4 ч. ложки сахара или меда

- Разрежьте апельсины и лимоны на половинки и выжмите из них сок с помощью соковыжималки для цитрусовых.
- Залейте в миксер сок, положите абрикосы и кубики льда и смешивайте все на 2-й скорости в течение примерно 30 секунд.
- Добавьте сахар или мед.
- Подайте на стол в холодном виде.

Шоколадное молоко

(макс. количество)



100 г шоколада
400 мл горячего молока

- Измельчите шоколад на 2-й скорости.
- Добавьте горячее молоко и все смешайте.

Салаты

Салат «Оливье»

(примерно на 4 человека)

4 вареные, остуженные картофелины,
2 вареные моркови,
4 сваренных вкрутую яйца,
200 г вареной куриной грудки,
1–2 соленых или маринованных огурца,
1–2 огурца салатного сорта,
300 г зеленого горошка, мелкого
(1 маленькая консервная банка),
соль и перец,
250 г майонез

- Сваренный, но уже остуженный картофель, морковь и яйца нарежьте кубиками на 1-й скорости. Огурцы и мясо следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Смешайте с майонезом и подайте на стол.



Салат «винегрет»

(примерно на 4 человека)

4 вареные, остуженные картофелины,
500 г вареной красной свеклы,
2 вареные моркови,
2 соленых огурца,
100 г зеленого горошка, мелкого,
½ пучка зеленого лука (ок. 50 г),
соль и перец,
100 мл растительного масла.

- Сваренный, но уже остуженный картофель, морковь, красную свеклу и зеленый лук нарежьте кубиками на 1-й скорости. Соленые огурцы следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Заправьте салат растительным маслом.



Салат «Столичный»

(на 2 человека)

150 г окорока,
3 вареные, остуженные картофели,
2 огурца салатного сорта или маринованные огурцы,
1 вареная морковь,
зеленый горошек, половина консервной банки.

соль и перец,

Салатный соус:

¼ стаканчика кислых сливок,

¼ банки майонеза.

- Сваренный, но уже остуженный картофель и морковь нарежьте кубиками на 1-й скорости. Окорок и огурцы следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Перемешайте продукты. Заправьте кислыми сливками и майонезом.



Салат из крабов

(примерно на 4 человека)

300 г вареного мяса,
300 г вареного, остуженного картофеля,
200 г огурцов салатного сорта,
зеленый салат,
50 г мяса крабов,
3 сваренных вкрутую яйца,
150 г майонез

- Сваренный, но уже остуженный картофель, яйца, огурцы и мясо крабов нарежьте кубиками на 1-й скорости. Вареное мясо следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Мелко измельчите зеленый салат вручную.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Заправьте салат майонезом.



Салат из сырых овощей и фруктов

(на 2–4 человека)

4 моркови
1 кольраби
1 яблоко,
1 цуккини
1 огурец
¼ кочана цветной капусты,
100 г соленого творожка с пряностями



Соус для салата с йогуртом



100 г йогурта
100 г кислых сливок
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка кетчупа
1 щепотка соли
1 щепотка сахара
3 ст. ложки столового уксуса.

- Помойте морковь в проточной воде жесткой щеткой и нашинкуйте ее с помощью диска-терки.
- Очистите кольраби от кожуры, нарежьте толстыми ломтиками и нашинкуйте с помощью диска-терки.
- Помойте яблоко, разрежьте на четыре части и нашинкуйте с помощью диска-терки.
- Помойте цуккини и огурец, разрежьте пополам и нарежьте с помощью диска-резки.
- Помойте цветную капусту и разберите ее на отдельные соцветия.
- Смешайте в миксере компоненты для соуса и готовым соусом заправьте салат.
- Разложите салат по тарелкам и положите сверху соленый творожок с пряностями

Супы и соусы

Суп-пюре из цветной капусты



(первое блюдо для 4 человек)
1 большой кочан цветной капусты (ок. 1 кг)
2–3 ст. ложки растительного сливочного масла
400 мл овощного бульона
400 мл воды
200 мл сливок
соль, мускатный орех
1 желток
кервель листовой

- Помойте цветную капусту и разделите ее на отдельные соцветия, срезая их в самом верху с плодоножек.
- Растопите и вспеньте на плите сливочное масло, поджарьте в нем, помешивая, цветную капусту.
- Залейте все овощным бульоном, добавьте воду и половину сливок.
- Дайте супу вскипеть и затем варите цветную капусту в закрытой посуде на медленном огне в течение 10 минут до мягкости.
- Пропассеруйте суп.

- Добавьте соль и мускатный орех и варите суп дальше еще 10 минут.
- Смешайте яичный желток с остатками сливок и заправьте суп этой смесью. После этого суп больше варить нельзя.
- Подайте суп на стол, посыпав его листочками кервеля.

Рекомендация: по этому рецепту можно также приготовить суп-пюре из спаржевой капусты (брокколи).

Суп «Окрошка»



(на 4–6 человека)

Квас, 2 литра,
300 г вареной колбасы или куриной грудинки,
3–4 вареные, остуженные картофели,
3–4 сваренных вкрутую яйца,
1 пучок редиски (8–10 штук),
3 огурца салатного сорта,
½ пучка зеленого лука (ок. 50 г),
петрушка и укроп,
3 ст.л. кислых сливок
горчица, сахар

- Сваренный, но уже остуженный картофель и яйца нарежьте кубиками на 1-й скорости. Огурцы, редиску, колбасу или куриную грудинку следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Хорошо перемешайте кислые сливки, нарубленный зеленый лук и яйца с горчицей и сахаром и разбавьте их квасом.
- Добавьте в эту смесь нарезанные кубиками продукты, нарубленную петрушку и укроп.
- Посолите и поперчите по вкусу.

Томатный соус

(на 2 человека)
500 г мягких томатов
1 головка репчатого лука,
30 г жира
2 ст. ложки мякоти томатов
2 ст. ложки муки,
соль
белый перец
1 ст. ложка столового сахара
1 ст. ложка столового уксуса.
100–150 г теплой воды



- Помойте томаты, разделите на четыре части и пропассеруйте.
- Почистите и мелко нарежьте репчатый лук.

- Поджарьте нарезанный лук в жиру, добавьте пассерованные томаты и коротко поджарьте вместе, затем посыпьте все мукой и перемешайте.
- Добавьте мякоть томатов и воду и вскипятите при помешивании.
- Добавьте в соус пряности и варите его на медленном огне в течение 30 минут.
- Посолите и поперчите соус по вкусу.

Майонез

Основной рецепт

1 яйцо,
1 ч. ложка горчицы
1 ст. ложка столового уксуса или лимонного сока
1 щепотка соли
1 щепотка сахара

180 мл растительного масла
все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Смешивайте компоненты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на 1-й скорости.
- Переключите электроприбор на 2-ю скорость, медленно вливайте масло через воронку и смешивайте компоненты до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Максимальное количество майонеза:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Рекомендация: майонез из яичных желтков можно очень хорошо приготовить с помощью диска-сбивалки. В этом случае вместо целого яйца берется только желток.



Сладкие блюда

Мягкое мороженое на молочной основе с добавлением клубники

(на 2–4 человека)

250 г свежемороженой клубники
100 г сахарной пудры,
150 мл сливок

- Перемешивайте все компоненты на 2-й скорости до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.

Рекомендация: по этому рецепту можно приготовить молочное мороженое с добавлением таких свежемороженых фруктов как малина, голубика и красная смородина.



Медовая бутербродная масса

40 г сливочного масла (из холодильника)
210 г меда (из холодильника)

- Нарежьте масло на мелкие кусочки и загрузите вместе с медом в миксер.
- Включите электроприбор на 2-ю скорость и смешивайте компоненты в течение примерно 30 секунд.



Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электрофены, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и аналогичные им изделия.



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция соответствует требованиям Технического Регламента о безопасности низковольтного оборудования №347-ФЗ от 27.12.2009. Соответствие регламенту подтверждается сертификатами и маркировкой продукции знаком обращения на рынке. Продукция маркируется знаком обращения на рынке на типовой табличке и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош Унд Сименс Хаусгерäte GmbH», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Фери Штрассе 34, Германия. Организация, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Капужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней, производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товара. Знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161
Адрес и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров. **Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-eshop.ru>**

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички влечет за собой ограничение прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

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.

9. Информация о сервисе

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 находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD FTMM, где FT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления.



BOSCH

Разработано для жизни

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

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання. Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам, дивіться додану книжку «Рецепти і поради».

Прилад не потребує технічного догляду. Дана інструкція з використання описує різні моделі. На відмінності вказується. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами.

Короткий огляд

Будь ласка відкрийте сторінки з зображеннями наприкінці.

Головний блок приладу **Малюнок А**

- 1** Перемикач
- | | | |
|-------------|---|---|
| O/off | = | стоп |
| M | = | імпульсний режим
найвища швидкість
обертання,
натискайте
перемикач. |
| Ступені 1–2 | = | робоча швидкість |
| Ступінь 1 | = | низька швидкість
обертання – повільно |
| Ступінь 2 | = | висока швидкість
обертання – швидко |
- 2** Захисна кришка приводу блендера
3 Відсік для кабелю

Чаша з аксесуарами **Малюнок А**

- 4** Чаша
5 Кришка
- | | |
|-----------|---------------------|
| 5a | Штовхач |
| 5b | Вставка до штовхача |

- Аксесуари **Малюнок В****
- 6a** Вал для кріплення насадок
6b Багатофункціональний ніж
6c Диск для збивання
6d Вал для кріплення різальних дисків
6e Двобічна шатківниця – крупно/дрібно
6f Двосторонній різальний диск – крупно/дрібно
6g Диск-тертка – середньо
6h Прес для цитрусових
6i Насадка-сито для приготування пюре
6j Насадка для нарізання кубиками
- Блендер **Малюнок С****
- 7** Келих блендера
8a Кришка
8b Отвір для завантажування
8c Воронка

Вказівки з безпеки

Небезпека удару струмом!

Прилад підключати та експлуатувати лише у відповідності із даними на фірмовій табличці.

Користуйтеся приладом лише, якщо провід та прилад не мають ніяких пошкоджень.

Прилад тримати поодаль від дітей. Не залишайте дітей без нагляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом. Не допускайте експлуатації приладу особами (в т.ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, а також перед чисткою та складанням, при виході із приміщення та у разі виникнення дефекту. Провід не слід розташовувати безпосередньо біля гострих країв та гарячих поверхонь.

Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого проводу, проводиться лише нашою службою сервісу, тому що це дозволяє уникнути ризиків. Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову.

Перед тим, як міняти насадки та аксесуари, слід обов'язково дочекатися повної зупинки приладу (перемикач на 0/off) та вийняти штепсельну вилку із розетки.

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Експлуатація

Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чистка і догляд».

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній, стабільній та чистій поверхні.
- Вийміть кабель із відсіку.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.

Чаша з аксесуарами/приладдям



Небезпека поранення обертливими насадками!

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди штовхачем (5a). Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.

Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу. Під час роботи з чашею привід блендера повинен бути закритим захисною кришкою (2), користуватися чашею не дозволяється при вставленому келихові блендера.

Багатофункціональний ніж (6b) Малюнок D

Для подрібнення, сичення, перемішування і вимішування.



Небезпека поранення гострими ножами!

Тримайте багатофункціональний ніж лише за пластмасову ручку.

Диск для збивання (6c) Малюнок D

вершків, білків, майонезу.

- Вставте чашу та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору. Носик кришки повинен знаходитися в прорізі головного блоку приладу.
- Вставте насадку:
 - Вставте в чашу вал для кріплення насадок.

- Установіть багатофункціональний ніж чи диск для збивання на валу для кріплення насадок (зверніть увагу на установку в визначеному положенні – **Малюнок D5**) та відпустіть.



Увага!

- Завантажуйте інгредієнти для переробки лише після установки насадок.
- Перед установкою вийміть багатофункціональний ніж (6b) із захисного кожуху.

- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Ввімкнути перемикач на бажану ступінь.
- Перед тим, як доклатати інгредієнти, установіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Додавайте рідину через штовхач. Вставку до штовхача можна використовувати в якості мірного стаканчика.



Увага!

Для роботи з чашею Ви повинні спочатку вставити чашу, закрити та міцно закрити кришку, закрити привід блендера захисною кришкою, а лише після цього вмикати прилад.

Диски для нарізання Малюнок E Двобічна шатківниця (6e) – крупно/ дрібно

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., пармезан).

Двосторонній різальний диск (6f) – крупно/дрібно

для нарізання фруктів та овочів.

Диск-тертка (6g) – середньо

для тертки сирій картоплі, твердого сиру (напр., пармезан), охолодженого шоколаду та горіхів.

- Вставте диск. Бажаною стороною для нарізання/шаткування доверху. Установіть диск на валу для дисків так, щоб зачіпні штифти вала зайшли в отвори диска. Диск повинен **лежати на бокових шипах вала**.
- Вал для дисків установіть на приводній осі, злегка повернувши його.



Небезпека поранення гострими ножами!

Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди лише штовхачем.

- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування.

Вказівка:

Диски для іншого призначення можна придбати в спеціалізованих магазинах (дивіться Спеціальні аксесуари).

- Ввімкнути перемикач на бажану ступінь.
- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, не натискаючи сильно.
- Перед тим, як докласти інгредієнти, установіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Продукти довгої тонкої форми завантажуйте через штовхач.

Увага!

Вийміть продукти із чаші перед тим, як нарізані чи нашатковані продукти наповнять її до вала для кріплення дисків.

Після роботи

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Витягнути штепсельну вилку із розетки.
- Відкрутіть кришку проти годинної стрілки та зніміть.

- Вийміть насадки:
 - Вийміть вал для кріплення насадок разом із багатофункціональним ножом чи диском для збивання із чаші. Зніміть багатофункціональний ніж чи диск для збивання з вала для кріплення насадок. **Надіньте кожух на багатофункціональний ніж після його чистки.**
 - Вийміть вал для кріплення дисків із чаші, тримаючи за виймки. Зніміть диск.
- Поверніть чашу проти годинної стрілки та зніміть.
- Почистіть всі деталі, дивіться «Чистка і догляд».

Прес для цитрусових (6h)

Малюнок F

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

Увага!

Під час роботи привід блендера повинен бути закритим захисною кришкою (2).

- Установіть чашу та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору.
- Установіть прес для цитрусових (стрілка на пресі напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик сита повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Вставте конус преса та притисніть його злегка.
- Для вичавлювання фруктів установіть перемикач головного блоку приладу на ступіні 1 і притисніть фрукт до конуса преса.

Увага!

Слідкуйте за рівнем соку. Вилийте сік із чаші перед тим, як сік досягне сита.

Після роботи

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Витягнути штепсельну вилку із розетки.
- Відкрутіть прес для цитрусових та вийміть чашу.
- Почистіть всі деталі, дивіться «Чистка і догляд».

Насадка-сито для приготування пюре **Малюнок G**

Насадка-сито для приготування пюре із м'яких чи варених фруктів та овочів:

- Установіть чашу та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору.
- Вставте насадку-сито для приготування пюре разом з крильчаткою для протирання продуктів.
- Вставте кришку та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору.
- Установіть перемикач на ступінь 2.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.

Увага!

Слідкуйте за рівнем соку. Вилийте сік із чаші перед тим, як сік досягне сита.

Макс. завантаження: 1000 г

Після роботи

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Витягнути штепсельну вилку із розетки.
- Відкрутіть кришку проти годинної стрілки та зніміть.
- Вийміть насадку-сито для приготування пюре із чаші.
- Поверніть чашу проти годинної стрілки та зніміть.

Насадка для нарізання кубиками **Малюнок I/J**

Насадка для нарізання продуктів в формі кубиків.



Небезпека поранення гострими ножами/обертотвим приводом

Не встромляйте ніколи рук до вставленої насадки для нарізання кубиками!

Насадка для нарізання кубиками працює лише з міцно закрученою кришкою.

Знімати та вставляти насадку для нарізання кубиками можна тільки при повній зупинці приводу.

При розбиранні/складанні насадки для нарізання кубиками різальний диск беріть лише за пластмасову ручку посередині.



Увага!

Вказівки для застосування!

Насадка для нарізання кубиками придатна лише для нарізання картоплі (сирої або вареної), моркви, огірків, помідорів, солодкого перцю, цибулі, бананів, яблук, груш, суниць, динь, ківі, яєць, м'якого сира (напр., бринза, мозарела), м'якого скибчатого сира (напр., ементальський, гауда), м'якої вареної ковбаси (напр., мортадела), вареного та жареного м'яса птиці без кісток.

Не дозволяється використовувати продукти в замороженому стані.

Перед переробкою насіннячових і кісточкових плодів (напр., яблука, персики тощо) слід обов'язково видалити насіння чи кісточки. Перед переробкою вареного та жареного м'яса слід обов'язково видалити кістки.

Недотримання цих вказівок може призвести до пошкодження насадки для нарізання кубиками, включаючи ріжучу решітку та обертотвий ніж.

Компанія «Роберт Бош Побутові прилади ГмбХ» не несе відповідальності у разі виникнення можливих збитків внаслідок використання насадки для нарізання кубиками не за призначенням, в змінній формі або неналежним чином.

Це виключає також відповідальність за пошкодження (напр., тупі або деформовані ножі), які виникають в результаті переробки непризначених для цього продуктів.

Робочу швидкість слід вибирати в залежності від продуктів для нарізання.

Ступінь 1: варена картопля, морква та яйця; м'який сир (бринза, мозарела); огірки; банани; суниця; дині.

Ступінь 2: сира картопля і морква; м'яка варена ковбаса (напр., мортадела); м'який скибчастий сир (напр., ементальський, гауда); болгарський перець, помідори; цибуля; яблука; ківі.

Важливі вказівки:

- Продукти звільнити від кісток, насіння чи будь-яких інших твердих часток.
- Не дозволяється використовувати продукти в замороженому стані.
- Фрукти та овочі не повинні бути переспілими, інакше сік із них витече.
- Варені продукти слід перед нарізанням охолодити, тоді вони стануть тугішими, що забезпечить кращі результати при нарізанні.
- Довжина кубиків залежить від сили натискання на штовхач під час підштовхування продуктів.

Складання насадки для нарізання кубиками**Малюнок I**

- Вставте ріжучу вставку в основу.
- Зверніть увагу на виїмки!
- Вставте різальний диск в основу.
- Натисніть доверху 4 затискачі так, щоб вони зайшли в пази.

Робота з насадкою для нарізання кубиками**Малюнок J**

- Установіть чашу та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору.
- Вставте насадку для нарізання кубиками.
Стрілка на насадці повинна бути напроти стрілки на ручці чаші!
- Вставте кришку та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.
- Установіть перемикач на бажаному ступені (1 або 2).
- Завантажте продукти для нарізання в прийомний бункер. Підштовхніть продукти злегка штовхачем, якщо потрібно. За необхідності поріжте продукти меншими шматками.

Увага!

Випорожніть чашу своєчасно:

- після переробки макс. 500 г,
- перед тим, як кубики досягнуть нижнього краю насадки для нарізання.

Вказівка: Насадку для нарізання кубиками непотрібно мити між нарізанням різних продуктів для приготування однієї страви.

Після роботи

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Витягнути штепсельну вилку із розетки.

- Відкрутіть кришку проти годинної стрілки та зніміть.
- Вийміть насадку для нарізання кубиками із чаші.
- Поверніть чашу проти годинної стрілки та зніміть.
- Залишки продуктів усуньте із ріжучої решітки за допомогою пристосування для чистки ріжучої решітки.

Блендер**Малюнок L****Небезпека поранення гострими ножами/обертотвм**

Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера!

Під час роботи блендер завжди повинен бути закритий кришкою. Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приладу.

**Небезпека опіків!**

Під час переробки гарячих продуктів в міксері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Міксер може зіпсуватися.

Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не вмикайте порожнього блендера.

Переробка продуктів в міксері**Увага!**

Під час роботи блендера кришка блендера та чаша з кришкою повинні бути встановлені на своїх місцях та відповідним чином зафіксовані. Вийміть приладдя із чаші!

- Відкрийте захисну кришку приводу блендера. Для цього підніміть її ззаду та відкиньте доверху вперед.
- Вставте келих блендера (стрілка на келихові напроти точки на приладі) та поверніть за годинною стрілкою до упору.
- Завантажте інгредієнти. Максимальна кількість, рідина = 1,5 літр (пінистої або гарячої рідини максимум 0,5 літра). Оптимальна для переробки кількість твердих продуктів = 100 грам.

- Вставте кришку та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь ручки блендера.
- Ввімкнути перемикач на бажану ступінь.
- Щоб додати продукти, установіть перемикач на 0/off.
- Зніміть кришку та додайте продукти, або
- Вийміть воронку та додавайте тверді продукти поступово через отвір для завантаження,

або

- Додати рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи міксеру

- Установіть перемикач на 0/off.
- Поверніть блендер проти годинної стрілки та зніміть.
- Відкрутіть кришку проти годинної стрілки та зніміть.

Порада: Блендер найкраще помити відразу ж після використання, дивіться «Чистка і догляд».

Чистка і догляд



Небезпека удару струмом!

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чистки.

Вказівка: При шаткуванні моркви, червоної капусти та подібного на пластмасових елементах утворюється червоний наліт, який можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Чистка головного блоку приладу

- Витягнути штепсельну вилку із розетки.
- Протерти основний прилад вологою ганчіркою. За потреби можна користуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Чистка чаші з аксесуарами



Небезпека поранення гострими ножами!

Тримайте багатофункціональний ніж лише за пластмасову ручку.

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Компоненти із пластмаси в посудомийній машині за затискати, так як вони можуть деформуватися.

Чистка преса для цитрусових

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Прес для цитрусових найкраще відразу ж після використання прополоскати з усіх сторін під проточною водою. Таким чином залишки не присохнуть до преса.

Чистка насадки-сита для приготування пюре **Малюнок Н**

Для чистки насадки-сита для приготування пюре слід розібрати. Для цього натисніть знизу на крильчатку для протирання продуктів та вийміть із сита.

Чистка насадки для нарізання кубиками **Малюнок К**

Для чистки насадки для нарізання кубиками слід розібрати:

- Розкрийте 4 затискачі в сторони та вийміть різальний диск.
- Залишки продуктів усуньте із ріжучої решітки за допомогою пристосування для чистки ріжучої решітки.
- Вийміть ріжучу вставку з основи.
- Промийте всі елементи під проточною водою. **Не** кладіть їх до посудомийної машини – ножі притупляться. Прочистіть елементи щіткою.

Чистка міксеру



Небезпека поранення гострими ножами!

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

Рекомендується чистити міксер одразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігає псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах). Келих, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

Ножі не кладіть до посудомийної машини, а промийте під проточною водою (не залишайте в воді).

Порада: Додайте трохи води з миючим засобом до вставленого блендера. Ввімкніть його на декілька секунд на ступінь M. Вилийте воду та сполосніть блендер чистою водою.

Розбирання блендера **Малюнок M**

- Ріжучу вставку відкрутіть, повертаючи крильця проти годинної стрілки, за потреби скористуйтеся кришкою блендера. Ріжуча вставка відділиться.
- Вийміть ріжучу вставку та зніміть ущільнювальне кільце.

Складання блендера



Небезпека поранення!

Ніколи не складайте блендера на головному блокові приладу.

- Установіть ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставте ріжучу вставку знизу в келих блендера.
- Прикрутіть ріжучу вставку за допомогою крильця, повертаючи за годинною стрілкою. При цьому крутіть принаймні до тих пір, поки одне крильце не прикриє позначки на келиху блендера. (Установка в положенні - > **Малюнок M6**).

Зберігання приладу

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Закрийте захисну кришку приводу блендера.
- Вставте чашу.
- Зберігайте багатифункціональний ніж завжди в кожухові.
- Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.

Вказівка:

Можливості для зберігання зображені на **малюнку N**. Перед використанням вийміть всі аксесуари із чаші або блендера. Вставляйте лише необхідні аксесуари.

Спеціальні аксесуари – Диски

(можна придбати в спеціалізованій торгівлі)

MUZ45PS1 – для нарізання картоплі фри та інгредієнтів для фруктового салату

MUZ45AG1 – для нарізання овочів по-азіатськи

MUZ45RS1 – для натирання картоплі для картопляних кнедлів та дерунів

MUZ45KP1 – для нарізання та натирання фруктів, овочів та сиру

Допомога при неполадках



Небезпека поранення!

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

Чаша з аксесуарами

Неполадка:

Прилад не вмикається.

Усунення неполадки:

- Закрутіть чашу (4) до упору.
- Закрийте кришку (5) та закрутіть її до упору.
- Закрийте захисну кришку (2) приводу блендера.

Міксер

Неполадка:

Прилад не вмикається.

Усунення неполадки:

- Вставте чашу (4) з кришкою (5) та закрутіть до упору.
- Закрутіть блендер (7) до упору.
- Закрийте кришку блендера (8a) та закрутіть до упору.



Важлива вказівка

Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подобиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Рецепти та поради

Поради

Багатофункціональний ніж



Подрібнення

Зелень (за винятком цибулі шніт), 10–50 г

- Подрібніть в сухій чаші на ступені 2.

Часник, макс. 500 г

- Подрібніть на ступені M.

Цибуля, макс. 500 г

- Поріжте четвертинками.
- Подрібніть на ступені M.

Овочі та картопля, в сирому вигляді, 100–500 г

- Овочі/Картоплю поріжте кусками.
- Подрібніть на ступені M інтервалами по 2 секунди.

Горіхи та мигдаль, 100–500 г

- Подрібніть на ступені 2.

Твердий сир (напр., пармезан), 100–500 г

- Подрібніть на ступені 2.

Булочки тверді, 1–6 штук

- Поріжте булочки четвертинками.
- Подрібніть на ступені 2.

М'ясо, печінка, 50–500 г

- Видаліть із м'яса хрящі, кістки, шкіру та сухожилля.
- Наріжте м'ясо шматочками.
- Подрібніть на ступені 2.
- Для м'ясних фаршів, начинок і паштетів переробляйте м'ясо разом з приправами.

Приготування пюре/ Переробка в блендері



Фрукти та овочі, макс. 500 г

- Приготуйте пюре із фруктів/овочів з додаванням приправ на ступені 2.
- Додайте за потреби рідину та продовжуйте приготування.

Диск для збивання



Збивання

Збиті білки, 2–6 білків

- Збивайте на ступені 2.
- Змішуйте збиті білки на ступені 1

Збиті вершки, 200–600 г

- Збивайте на ступені 1.
- Змішуйте збиті вершки на ступені 1.

Внесення змін не виключається.

Двосторонній різальний диск



Різка

Овочі, макс. 500 г

- Остудіть спочатку зварені овочі.
- Ріжте на ступені 1 або 2.

Двобічна шатківниця – крупно/дрібно



для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., пармезан); макс. 500 г

- Шаткуйте на ступені 1 або 2.

Прес для цитрусових Вичавлювання соку



Цитрусові фрукти, макс. 1000 г

- Вичавлюйте на ступені 1 або 2.

Насадка-сито для приготування пюре



Приготування пюре протиранням через сито

Фрукти та овочі (із кісточкових плодів слід видалити кісточки); сирі, м'які, спілі плоди (напр., помидори, виноград, ягоди); макс. 1000 г

- Поріжте фрукти/овочі шматочками.
- За потреби зваріть фрукти/овочі, щоб вони стали м'якими, та перетріть їх в пюре найкраще ще в гарячому вигляді на ступені 2.

Вказівка: Фрукти для приготування варення (ягоди без черешків) проварити без рідини, постійно помішуючи, а після цього протерти через сито.

Насадка для нарізання кубиками



Для нарізання продуктів в формі кубиків для салатів, супів, соусів та гарніру.

Рецепти

Випічка



Бісквітне тісто

Основний рецепт (напр., для роз'ємної форми Ø 26 см)

3 яйця

3–4 ст. л. гарячої води

150 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

150 г борошна

50 г крохмалю

1 ч. л. розпушувача

- Змішуйте інгредієнти 2 хвилини на ступені 1.
- Окремо перемішайте борошно, крохмаль та розпушувач.
- Ввімкніть прилад на ступень 1 та засипте борошняну суміш через завантажувальний отвір.
- Перемішуйте максимум одну чи півхвилини.

Корж для відкритого фруктового пирога



Основний рецепт

3 яйця

175 г цукру

175 г молотих лісових горіхів

75 г молотих сухарів

- Збийте яйця з цукром в піну протягом 2 хвилини на ступені 1.
- Ввімкніть прилад на ступень 1 та засипте лісові горіхи і молоті сухарі через завантажувальний отвір.
- Перемішайте коротко.

Плетена булка із дріжджового тіста



Основний рецепт

500 г борошна

25 г дріжджів або 1 пакунок сухих дріжджів

210–220 мл теплого молока

1 яйце

1 пучка солі

80 г цукру

60 розтопленого та охолодженого жиру потерта цедра половини лимону

- Перемішайте інгредієнти коротко на ступені 1, а потім вимішайте тісто 1–2 хвилини на ступені 2.

Максимальна кількість: 1½ основного рецепту

Поради:

- Інгредиенты, які повинні залишитися цілими, такі як родзинки, цукати із лимонів та апельсинів тощо, слід змішати з тістом руками.
- Для дріжджового тіста високої і середньої тяжкості:
... макс. 750 г борошна
- Для легкого дріжджового тіста:
... макс. 500 г борошна

Тісто для піци**Основний рецепт**

250 г борошна
10–15 г дріжджів або ½ пакунок сухих дріжджів
½ ч. л. цукру
1 пучка солі
2 ст. л. олії

125–150 мл теплої води

- Перемішайте інгредиенты коротко на ступені 1, а потім вимішайте тісто 1–2 хвилини на ступені 2.

Максимальна кількість: 3 основних рецепта

Тісто для віденського струделя**Основний рецепт**

250 г борошна
1 пучка солі
3 ст. л. олії
1 ст. л. оцту
125 г теплої води

- Перемішайте інгредиенты коротко на ступені 1, а потім вимішайте тісто 2 хвилини на ступені 2.
- Змастіть шар тіста олією та дайте йому постояти прибл. 30 хвилин під теплою мискою. Потім продовжити приготування звичайним способом.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Здобне тісто**Основний рецепт**

500 г борошна
250 г маргарину або вершкового масла (кімнатної температури)
4 яйця
250 г цукру
1 пакетик ванільного цукру
1 пакетик розпушувача тіста
150 мл молока

- Вимішайте тісто прибл. 1–3 хвилини на ступені 2.

**Напої****Апельсиновий коктейль**

½ л апельсинового соку (6 апельсинів)

2–4 ст. л. лимонного соку (1 лимон)

300 г абрикосів із консервної банки

10 кубиків льоду

4 ч. л. цукру чи меду

- Розріжте апельсини та лимон навпіл та вичавте сік за допомогою пресу для цитрусових.
- Завантажте сік, абрикоси та кубики льоду в блендер та збивайте прибл. 30 секунд на ступені 2.
- Підсолодіть цукром чи медом.
- Напій подавати на стіл холодним.

Шоколадне молоко

(максимальна кількість)

100 г шоколаду

400 мл гарячого молока

- Подрібніть шоколад на ступені 2.
- Додайте гаряче молоко та коротко збийте.

**Салати****Салат «Олів'є»**

(прибл. 4 порції)

4 відварені, охолоджені картоплі

2 відварені моркви

4 відварених яйця

200 г відвареної курячої грудки

1–2 солоних або маринованих огірка

1–2 салатних огірка

300 г молодого зеленого горошку

(1 невелика консервна банка)

сіть і перець

250 г майонезу

- Відварені і вже охолоджені картоплю, моркву, яйця порізати кубиками на ступені 1. Огірки та м'ясо порізати кубиками на ступені 2.
- Всі інгредиенты, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додати солі та перцю за смаком.
- Заправити майонезом та подавати на стіл.



Салат «Вінігрет»

(прибл. 4 порції)

4 відварені, охолоджені картоплі
 500 г відвареного червоного буряка
 2 відварені моркви
 2 солоних огірка
 100 г молодого зеленого горошку
 ½ пучка зеленої цибулі (прибл. 50 г)
 сіль і перець
 100 г столової олії

- Відварені і вже охолоджені картоплю, моркву, червоний буряк, а також зелену цибулю порізати кубиками на ступені 1. Солоні огірки порізати кубиками на ступені 2.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додати солі та перецю за смаком.
- Заправити олією.

**Салат «Столичний»**

(2 порції)

150 г шинки
 3 відварені, охолоджені картоплі
 2 солоних або маринуваних огірка
 1 відварена морква
 зеленого горошку, половина консервної банки
 сіль і перець

Салатна заправка

¼ банки сметани

¼ банки майонезу

- Відварені і вже охолоджені картоплю та моркву порізати кубиками на ступені 1. Шинку, огірки порізати кубиками на ступені 2.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додати солі та перецю за смаком.
- Все перемішати. Заправити сметаною та майонезом.

**Салат із крабів**

(прибл. 4 порції)

300 г м'яса
 300 г відвареної, охолодженої картоплі
 200 г салатного огірка
 зелений салат
 50 г крабового м'яса
 3 відварених яйця
 150 г майонезу



- Відварені і вже охолоджені картоплю і яйця, а також огірки та крабове м'ясо порізати кубиками на ступені 1. Відварене м'ясо порізати кубиками на ступені 2.
- Нарізати зелений салат.
- Додати солі та перецю за смаком.
- Заправити майонезом.

Салат із сирих овочів

(2–4 порції)

4 моркви
 1 кольрабі
 1 яблуко
 1 кабачок-цукіні
 1 огірок
 ¼ цвітної капусти
 100 г свіжого сиру

**Йогуртна заправка для салату**

100 г йогурту
 100 г сметани
 1 зубчик часнику
 1 ст. л. кетчупу
 1 пучка солі
 1 пучка цукру
 3 ст. л. оцту



- Пошкрябайте моркву твердою щіткою під проточною водою та натріть за допомогою диска-шатківниці.
- Почистіть кольрабі, розріжте на великі скибки та натріть за допомогою диска-шатківниці.
- Помийте яблуко, поріжте його на четвертинки та натріть за допомогою диска-шатківниці.
- Помийте огірок та кабачок-цукіні, розріжте їх повздовж навпіл та наріжте за допомогою різального диска.
- Помийте цвітну капусту, розділіть її на окремі суцвіття.
- Всі інгредієнти салатної заправки збити в блендері та замаринувати цією заправкою салат.
- Салат подавати в окремих тарілках, посипавши зверху свіжим сиром.

Супи і соуси**Суп-пюре із цвітної капусти**

(перша страва – 4 порції)
 1 велика цвітна капуста (прибл. 1 кг)
 2–3 ст. л. вершкового масла
 400 мл овочевого бульйону
 400 мл води



200 мл вершків
сіль, мускатний горіх
1 жовток
кверель

- Помийте цвітну капусту, розділіть голівку на суцвіття.
- Нагрійте вершкове масло на плиті, підсмажте в ньому цвітну капусту з усіх боків.
- Залийте овочевий бульйон, додайте воду та половину вершків.
- Доведіть суп до кипіння та проваріть цвітну капусту 10 хвилин на слабкому вогні.
- Протріть суп через сито.
- Додайте сіль і мускатний горіх за смаком та доведіть до готовності, проваривши ще 10 хвилин.
- Змішайте жовток з рештою вершків та заправте цією сумішшю суп. Після цього зніміть суп з плити.
- Перед подачею на стіл прикрасити кверелем.

Порада: За цим же рецептом можна приготувати також суп-пюре із броколі.

Суп-окрошка

(4–6 порцій)

квас, 2 літра

300 г вареної ковбаси або курячої грудки

3–4 відварені, охолоджені картоплі

3–4 круто відварених яйця

1 пучок редиски (8–10 штук)

3 салатних огірка

½ пучка зеленої цибулі (прибл. 50 г)

зелень петрушки і кропу

3 столових ложки сметани

гірчиця, цукор

- Відварені і вже охолоджені картоплю, яйця порізати кубиками на ступені 1. Огірки, редиску, ковбасу чи курячу грудку порізати кубиками на ступені 2.
- Ретельно перемішати сметану, посічену зелену цибулю та яйця з гірчицею та цукром та залити квасом.
- Додати інгредієнти, порізані кубиками, а також посічену зелень петрушки і кропу.
- Додати солі та перцю за смаком.



Томатний соус

(2 порції)

500 г м'яких помідорів

1 цибуля

30 г жиру

2 ст. л. томатної пасти

2 ст. л. борошна

сіль

білий перець

1 ст. л. цукру

1 ст. л. оцту

100–150 мл води

- Помийте помідори, розріжте на четвертинки та протріть через сито.
- Обчистіть цибулю та дрібно посічіть її.
- Посічену цибулю обсмажте в жирі, додати протерті через сито помідори, підсмажте коротко, посипати борошном та перемішати.
- Додати томатну пасту і воду, потім довести соус до кипіння, ретельно перемішуючи.
- Соус заправити приправами та проварити 30 хвилин на низькому вогні.
- Додати в соус солі та перцю за смаком.



Майонез

Основний рецепт

1 яйце

1 ч. л. гірчиці

1 ст. л. оцту чи лимонного соку

1 пучка солі

1 пучка цукру

180 мл олії

Інгредієнти повинні бути одної температури.

- Усі інгредієнти (крім олії) перемішайте декілька секунд на ступені 1.
- Після цього перемкніть прилад на ступінь 2. Заливаючи олію повільно через воронку, збийте все до утворення однорідної маси.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Порада: Майонез можна приготувати із жовтків за допомогою диска для збивання. Замість цілого яйця береться лише жовток.



Солодкі страви

Суничний шербет

(2–4 порції)

250 г заморожених суниць

100 г цукру-пудри

150 мл вершків

- Перемішуйте всі інгредієнти на ступені 2 до тих пір, поки маса не перетвориться в морозиво кремової консистенції.

Порада: За цим же рецептом можна приготувати також шербет із інших заморожених фруктів, таких як, наприклад, малина, чорниця та смородина.



Медова бутербродна маса

40 г вершкового масла (із холодильника)

210 г меду (із холодильника)

- Вершкове масло поділіть на маленькі шматочки та покладіть разом із медом до блендера.
- Ввімкніть прилад на ступень 2 та збивайте прибіл. 30 секунд.



Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat al firmei BOSCH.

V-ați decis pentru un aparat electrocasnic modern și de înaltă calitate.

Alte informații privind produsele noastre le găsiți pe pagina noastră de Internet.

Acest aparat este destinat pentru prelucrarea de cantități obișnuite în gospodăriile individuale sau pentru utilizări asemănătoare, neindustriale.

Utilizări asemănătoare celor gospodărești cuprind de ex. utilizarea în bucătăriile angajaților din magazine, birouri, întreprinderi agricole sau alte întreprinderi lucrative, precum și utilizarea de către locatarii pensiunilor, hotelurilor mici și unităților locative asemănătoare.

Utilizați aparatul numai pentru cantitățile și duratele de prelucrare uzuale în gospodărie, vezi caietul suplimentar „Rețete și sfaturi”.

Mașina nu necesită întreținere.

Instrucțiunile de utilizare descriu diferite execuții. Deosebirile sunt marcate.

Vă rugăm să păstrați instrucțiunile de utilizare. În cazul transferării aparatului către terți, dați și instrucțiunile de utilizare.

Folosiiți mașina numai cu accesoriile originale.

Sumar

Rugăm deschideți paginile cu imagini.

Aparatul de bază

Fig. A

- 1 Comutatorul rotativ
 - 0/off = Stop
 - M = Comutare instantanee
turație maximă, Comutatorul rotativ se ține fix.
 - Treptele 1–2 = viteza de lucru
 - Treapta 1 = turație joasă – încet
 - Treapta 2 = turație înaltă – repede
- 2 Acționare mixer – clapetă de protecție
- 3 Compartimentul cablului

Castronul cu accesorii

Fig. A

- 4 Castron
- 5 Capac
 - 5a Apăsător
 - 5b Suport apăsător

Scule

Fig. B

- 6a Suport unelte
- 6b Cuțit multifuncțional
- 6c Paletă de batere
- 6d Suport paletă

- 6e** Discul răzuitor bilateral – gros/fin
6f Disc de tăiat bilateral – gros/subțire
6g Disc de răzuit – finețe medie
6h Presă de citrice
6i Dispozitiv de pasat
6j Tăietor de cuburi

Mixer

- 7** Paharul mixerului
8a Capac
8b Orificiul de umplere
8c Pâlnie

Fig. C

Indicații de siguranță

Pericol de electrocutare!

Aparatul se va conecta și utiliza numai conform datelor de pe plăcuța de tip.

Se va folosi numai atunci când cablul de alimentare și aparatul nu prezintă defecțiuni.

Nu lăsați copii în apropierea aparatului.

Supravegheați copiii pentru a evita să se joace cu aparatul.

Persoanele (și copiii) cu percepții senzoriale sau capacități intelectuale diminuate sau cu experiență și cunoștințe insuficiente nu vor fi lăsați să folosească aparatul, doar dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la folosirea aparatului de către o persoană, care este responsabilă de siguranța lor.

După fiecare folosire se trage ștecherul de la rețea, la fel și în cazul curățirii și asamblării, la ieșirea din cameră și la apariția unei defecțiuni. Cablul de alimentare nu trebuie așezat lângă muchii ascuțite sau suprafețe fierbinți.

Lucrări de reparații la aparat, ca de ex. înlocuirea unui cablu de alimentare defect, trebuie făcute numai de către serviciul nostru pentru clienți, pentru că astfel poate fi evitată punerea în pericol. În cazul unei întreruperi de curent mașina rămâne în funcțiune și pornește din nou după întrerupere. Accesoriile și uneltele vor fi schimbate numai când aparatul stă (comutatorul rotativ pe **0/off**) și ștecherul a fost scos din priză.

În nici un caz nu introduceți aparatul de bază în apă și a nu-l țineți sub jet de apă.

Utilizare

Înainte de prima utilizare curățați bine mașina și accesoriile, vezi „Curățare și întreținere”.

Pregătire

- Aparatul de bază se așează pe un suport neted, stabil și curat.
- Se scoate cablul din locașul cablului.
- Introduceți ștecherul în priză.

Castronul cu accesorii/scule



Pericol de accidentare cu unelte în rotație

Nu introduceți niciodată mâna în castron în timpul funcționării. Pentru apăsarea ingredientelor se va folosi întotdeauna apăsătorul (5a). După oprire acționarea se mai mișcă pentru scurt timp. Scula se schimbă numai când acționarea este oprită. Lucrările în castron pot fi făcute numai când clapeta de protecție a acționării mixerului (2) este închisă și niciodată cu paharul mixerului montat.

Cuțitul multifuncțional (6b) Fig. D
 pentru mărunțit, tocat, amestecat și frământat.



Pericol de accidentare cu cuțite ascuțite!

Cuțitul multifuncțional se apucă numai de marginea mânerului din material plastic.

Discul de baterie (6c) Fig. D
 pentru frișcă, spumă din albuș de ou, maioneză.

- Se așează castronul și se rotește în sensul acelor de ceasomeric până la opritor. Ieșitura castronului trebuie să fie până la opritor în șlițul aparatului de bază.
- Montarea sculei
 - Se montează port-scula în castron
 - Se montează cuțitul multifuncțional sau paleta de baterie pe suportul sculei (atenție la poziționare – Fig. D5) și se dă drumul.



Atenție!

- Alimentele de prelucrat se pun întotdeauna abia după ce a fost montată scula.
- Cuțitul multifuncțional (6b) se scoate din protecția cuțitului înainte de montare.

- Se pun ingredientele.
- Se așează capacul cu presatorul (săgeata de pe capac pe săgeata de pe castron) și se rotește în sensul acelor de ceasomeric. Ciocul capacului trebuie să se afle până la opritor în șlițul aparatului de bază.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.
- Pentru a adăuga ingrediente se așează comutatorul rotativ pe **0/off**.
- Se scoate presatorul și se adaugă ingrediente prin orificiul de umplere.

- Lichidele vor fi turnate numai prin presator. Suportul presatorului poate fi folosit ca pahar de măsură.



Atenție!

La lucrările în castron aparatul poate fi folosit numai cu castronul montat, cu capacul fixat prin rotire precum și cu clapeta de protecție a acționării mixerului închisă.

Discuri de mărunțit Fig. E

Discul răzuitor bilateral (6e) – gros/fin

pentru răzuit legume, fructe și brânză, cu excepția brânzei fermentate (de exemplu parmezan).

Disc de tăiat bilateral (6f) – gros/subțire

pentru tăiatul fructelor și legumelor.

Disc de răzuit (6g) – finețe medie

pentru răzuirea de cartofi cruzi, brânzeturi tari (de ex. parmezan), ciocolată răcită și nuci.

- Se așează discul.
Se întoarce partea de tăiat/răzuit în sus. Discul se așează în așa fel pe suportul de disc încât graifărele de pe purtătorul discului să intre în orificiile discului. Discul trebuie să se sprijine pe cepurile laterale ale purtătorului de disc.
- Se montează purtătorul de disc pe axa de acționare cu o ușoară rotire.



Pericol de accidentare cu cuțite ascuțite!

Nu introduceți degetele în orificiul de umplere. Pentru împingere folosiți numai apăsătorul.

- Se așează capacul cu presatorul (săgeata de pe capac pe săgeata de pe castron) și se rotește în sensul acelor de ceasornic. Ciocul capacului trebuie să se afle până la opritor în șlițul aparatului de bază.
- Se adaugă alimentele de tăiat sau răzuit.

Indicație:

Discuri potrivite pentru alte scopuri se găsesc în comerțul de specialitate (vezi accesorii speciale)

- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.
- Alimentele de tăiat sau răzuit se vor împinge numai cu o apăsare ușoară cu apăsătorul.
- Pentru a adăuga ingrediente se așează comutatorul rotativ pe 0/off.
- Se scoate presatorul și se adaugă ingrediente prin orificiul de umplere.
- Alimentele de tăiat lungi și subțiri se introduc prin apăsător.

Atenție!

Goliți castronul înainte ca acesta să fie plin, înainte ca alimentele tăiate sau rase să ajungă la purtătorul discului.

După utilizare

- Se așează comutatorul rotativ pe 0/off.
 - Trageți ștecherul din priză.
 - Se rotește capacul în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.
 - Scoaterea sculei:
 - Se scoate purtătorul sculei împreună cu cuțitul multifuncțional, respectiv discul de batere din castron. Se scoate cuțitul multifuncțional respectiv discul de batere din purtătorul sculei.
- După curățirea cuțitului multifuncțional se așează protecția de cuțit.**
- Se ridică purtătorul de disc din castron apucându-se de decupaje. Se scoate discul.
 - Se rotește castronul contra acelor de ceasornic și se scoate.
 - Se curăță toate piesele, vezi „Curățire și îngrijire”.

Presa de citrice (6h) Fig. F

pentru stoarcerea de fructe citrice, de ex. portocale, grepfruit, lămâi

Atenție!

Lucrările vor fi făcute numai cu clapeta de protecție a acționării mixerului (2) închisă.

- Se așează castronul și se rotește în sensul acelor de ceasornic până la opritor.
- Se așează presa de citrice (săgeata de pe presa de citrice pe săgeata castronului) și se rotește în sensul acelor de ceasornic. Ciocul de pe coșul sitei trebuie să fie până la opritor în șlițul aparatului de bază.
- Se așează conul de presare și se apasă.
- Pentru stoarcerea fructelor se poziționează comutatorul rotativ pe treapta (1) și se apasă fructul pe conul de stoarcere.

Atenție!

Se va observa stadiul de umplere, se golește castronul înainte ca suc să ajungă la coșul cu sită.

După lucru:

- Se așează comutatorul rotativ pe 0/off.
- Trageți ștecherul din priză.
- Se slăbește presa de citrice prin rotire și se scoate castronul.
- Se curăță toate piesele, vezi „Curățire și îngrijire”.

Accesoriu pentru pasare **Fig. G**

Accesoriu de pasare pentru pasarea de fructe și legume moi sau fierte:

- Se așează castronul și se rotește în sensul acelor de ceasornic până la opritor.
- Se așează sita de pasare cu aripioarele pasatorului.
- Se așează capacul și se rotește în sensul acelor de ceasornic până la opritor.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta 2.
- Se scoate presatorul și se adaugă ingrediente prin orificiul de umplere.

Atenție!

Se va observa stadiul de umplere, se golește castronul înainte ca suc să ajungă la coșul cu sită.

Cantitate maximă de umplere: 1000 g

După lucru:

- Se așează comutatorul rotativ pe 0/off.
- Trageți ștecherul din priză.
- Rotiți capacul în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Scoateți accesoriul de pasare din castron.
- Rotiți castronul în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-l.

Tăietorul de cuburi **Fig. I/J**

tăietor de cuburi pentru tăierea alimentelor în formă de cub.



Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite/acționării rotative!

Nu introduceți niciodată mâinile, când tăietorul de cuburi este montat!

Tăietorul de cuburi lucrează numai cu capacul bine înșurubat.

Scoateți /montați tăietorul de cuburi numai când acționarea este oprită.

La demontarea/asamblarea tăietorului de cuburi apucați discul de tăiere numai de mijlocul mânerului din material plastic.



Atenție! Indicații de utilizare!

Tăietorul de cuburi este indicat numai pentru tăierea de cartofi (cruzi sau fierți), morcovi, castraveți, roșii, ardei, ceapă, banane, mere, pere, căpșuni, pepene, kiwi, ouă, brânzeturi moi (de ex. Feta, Mozzarella), cașcaval moale (de ex. Ementaler, Gouda), salamuri moi (de ex. Mortadella), carne de pui fiartă sau prăjită, fără os.



Atenție! Indicații de utilizare!

Alimentele nu trebuie să fie în stare congelată.

Înainte de prelucrarea de fructe cu sâmburi (mere, piersici etc.) trebuie scoși sâmburii.

Înainte de prelucrarea de carne fiartă sau prăjită trebuie scoase oasele.

Nerespectarea acestor indicații poate duce la defecțiuni ale tăietorului de cuburi inclusiv ale grătarului de tăiere și ale cuțitului rotativ.

Dacă tăietorul de cuburi este folosit în alte scopuri, modificat sau folosit necorespunzător, firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH nu poate prelua nicio răspundere pentru eventuale pagube.

Aceasta exclude și răspunderea pentru pagube (de ex. cuțite tocite și deformate), care apar ca urmare a prelucrării de alimente neadmise.

Viteza de lucru se va alege în funcție de alimentele de tăiat.

Treapta 1: cartofi, morcovi și ouă fierte; brânzeturi moi (feta, mozzarella); castraveți; banane; căpșuni; pepene.

Treapta 2: cartofi și morcovi cruzi, carne fiartă; salamuri moi (de ex. Mortadella); cașcaval moale (Ementaler, Gouda); ardei; roșii; ceapă; mere; kiwi.

Indicații importante:

- Alimentele nu trebuie să conțină oase, sâmburi sau alte părți componente tari.
- Alimentele nu trebuie să fie în stare congelată.
- Fructele/legumele nu trebuie să fie prea coapte, căci altfel poate ieși suc.
- Alimentele fierte se lasă să se răcească înainte de tăiere, căci atunci sunt mai tari și rezultatul tăierii va fi mai bun.
- Prin presiune mai mare sau mai mică asupra apăsătorului poate fi influențată lungimea cuburilor.

Asamblarea tăietorului de cuburi **Fig. I**

- Se așează suportul cuțitului în purtătorul de bază. Atenție la decupaj!
- Se așează discul tăietor în suportul de bază.
- Se apasă în sus cele patru clame de închidere până la opritor.

Lucrul cu tăietorul de cuburi **Fig. J**

- Se așează castronul și se rotește în sensul acelor de ceasornic până la opritor.
- Se așează tăietorul de cuburi. Săgeata de pe tăietorul de cuburi trebuie să corespundă cu săgeata de pe mânerul castronului!

- Se pune capacul și se rotește în sensul acelor de ceasornic. Ciocul capacului trebuie să se afle până la opritor în șlițul aparatului de bază.
- Introduceți ștecherul în priză.
- Se poziționează comutatorul rotativ la treapta de lucru dorită (1 sau 2).
- Alimentele de tăiat se introduc în orificiul de umplere. În caz de nevoie se împing cu apăsătorul cu presiune ușoară. Dacă este necesar, alimentele vor fi mărunțite în prealabil.

Atenție!

Castronul trebuie golit din timp:

- după prelucrarea de max. 500 grame,
- înainte ca cuburile să ajungă la marginea inferioară a tăietorului de cuburi.

Indicație: În timpul prelucrării a diferite alimente pentru o rețetă este necesar ca tăietorul de cuburi să fie curățat pe parcurs.

După lucru:

- Se poziționează comutatorul rotativ pe 0/off.
- Trageți ștecherul din priză.
- Rotiți capacul în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Se scoate tăietorul de cuburi din castron.
- Rotiți castronul în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Resturile de alimente din grătarul de tăiere se îndepărtează cu curățătorul grătarului de tăiere.

Mixerul

Fig. L



Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite/acționării rotative!

Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat!

Mixerul lucrează numai când capacul este bine înșurubat. Mixerul va fi demontat/montat numai când acționarea este oprită.



Pericol de opărire!

La prelucrarea de alimente fierbinți iese abur prin pâlnia capacului. Se introduc maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumant.

Atenție!

Mixerul se poate deteriora. Nu se vor prelucra ingrediente congelate (cu excepția cuburilor de gheață). Mixerul nu trebuie să lucreze în gol.

Mixarea

Atenție!

Pentru funcționarea mixerului trebuie să fie fixate și bine înșurubate capacul mixerului și castronul cu capac. Scoateți sculele din castron!

- Se deschide clapeta de protecție a acționării mixerului. Pentru aceasta se ridică în spate și se basculează în față.
- Se așează paharul mixerului (săgeata de pe pahar pe punctul de pe aparat) și se rotește în sensul acelor de ceasornic până la opritor.
- Se introduc ingredientele. Cantitatea maximă, lichidă = 1,5 litri (lichidele spumante sau fierbinți max. 0,5 litri). Cantitatea optimă de prelucrare, solidă = 100 grame.
- Se așează capacul și se rotește în sensul acelor de ceasornic. Ciocul capacului trebuie să se afle până la opritor în șlițul mânerului mixerului.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.
- Pentru a adăuga ingrediente se așează comutatorul rotativ pe 0/off.
- Se scoate capacul și se introduc ingredientele, sau
- Se scoate pâlnia și se introduc ingredientele solide în orificiul de umplere puțin câte puțin, sau
- Se introduc ingredientele lichide prin pâlnie.

După mixare:

- Se poziționează comutatorul rotativ pe 0/off.
- Se rotește mixerul în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.
- Se rotește capacul în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.

Sfat util: Cel mai bine este să se curețe mixerul imediat după folosire, vezi „Curățire și îngrijire”.

Curățire și îngrijire



Pericol de electrocutare!

Nu scufundați niciodată aparatul de bază în apă și nu-l țineți niciodată sub apă curentă.

Atenție!

Suprafețele pot fi deteriorate. Nu folosiți detergenți abrazivi.

Indicație: La prelucrarea de ex. de morcovi și varză roșie se produce colorarea pieselor din material plastic, care pot fi îndepărtată cu câteva picături de untdelemn.

Curățarea aparatului de bază

- Se scoate ștecherul din priză.
- Se șterge aparatul de bază umed. În caz de nevoie se folosește puțin detergent.
- Apoi se freacă aparatul până la uscare.

Curățarea castronului cu accesorii



Pericol de accidentare cu cuțite ascuțite!

Cuțitul multifuncțional se apucă numai de marginea mânerului din material plastic.

Toate piesele sunt rezistente la spălătul în mașină. Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat, este posibilă deformarea lor.

Curățarea presei de citrice

Toate piesele sunt rezistente la spălătul în mașină. Cel mai bine este ca să se spele conul de presare imediat după folosire din toate părțile sub apă curentă. Astfel nu se usucă resturile.

Curățarea accesoriului de pasare

Fig. H

Accesoriul de pasare se dezassemblează pentru curățare. Pentru aceasta se apasă jos aripioarele pasatorului și se scoate din sita de pasare.

Curățarea tăietorului de cuburi

Fig. K

Pentru curățare tăietorul de cuburi se demontează:

- Se apasă cele 4 clame de închidere spre exterior și se scoate discul tăietor.
- Resturile de alimente din grătarul de tăiere se îndepărtează cu curățătorul grătarului de tăiere.
- Se scoate suportul cuțitului din purtătorul de bază.
- Se spală toate piesele sub apă curentă. Piese nu se pun în mașina de spălat, cuțitele se tocesc. Piese se spală cu o perie.

Curățarea mixerului



Pericol de accidentare cu cuțite ascuțite!

Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale. Pentru curățire folosiți o perie.

Cel mai bine este să curățați mixerul imediat după folosire. Astfel, resturile nu se usucă și materialul plastic nu va fi atacat (de ex. de către uleiurile eterice din condimente). Paharul mixerului, capacul și pâlnia sunt rezistente la spălătul în mașină.

Supportul cuțitului nu se pune în mașina de spălat, ci se curăță sub apă curentă (nu se lasă să stea în apă).

Sfat util: Se pune puțină apă cu detergent în mixerul montat. Se poziționează pentru câteva secunde pe treapta M. Se varsă apa și se spală mixerul cu apă curată.

Dezasamblarea mixerului

Fig. M

- Se rotește suportul cuțitului apucându-se de aripioare în sens contrar acelor de ceasornic, la nevoie se ia capacul mixerului ca ajutor. Suportul cuțitului se slăbește.
- Se scoate suportul cuțitului și se îndepărtează inelul de etanșare.

Asamblarea mixerului



Pericol de accidentare!

Mixerul nu se va asambla niciodată pe aparatul de bază.

- Se fixează inelul de etanșare pe suportul cuțitului.
- Se introduce suportul cuțitului de jos în paharul mixerului.
- Se înșurubează suportul cuțitului în sensul acelor de ceasornic ținându-se de aripioare. Pentru aceasta se rotește cel puțin până când o aripioară acoperă marcajul de pe paharul mixerului (Poziționare -> **Fig. M6**).

Păstrarea aparatului

- Se scoate ștecherul din priză.
- Se închide capacul de protecție al acționării mixerului.
- Se așează castronul.
- Pentru păstrarea cuțitului multifuncțional se montează întotdeauna protecția cuțitului.
- Se introduce cablul în compartimentul cablului.

Indicație:

Possibilitățile de păstrare le găsiți în **Fig. N**. Înainte de folosire se scot toate accesoriile din castron respectiv din mixer. Se montează numai piesele necesare.

Accesorii speciale – discuri

(obtenabile în comerțul de specialitate)

MUZ45PS1 – pentru tăiat cartofi prăjiți

și ingrediente pentru salata de fructe

MUZ45AG1 – pentru tăiat legume asiatice

MUZ45RS1 – pentru răzuit cartofi pentru găluște și chiftele din cartofi

MUZ45KP1 – pentru tăiat și răzuit fructe, legume și brânzeturi

Ajutor în caz de defecțiune



Pericol de rănire!

Înainte de înlăturarea unei defecțiuni se scoate ștecherul din priză.

Castronul cu accesorii

Defecțiune

Aparatul nu funcționează.

Remediere:

- Se rotește castronul (4) până la opritor.
- Se așează capacul (5) și se rotește strâns până la opritor.
- Se închide clapeta de protecție a acționării mixerului (2).

Mixerul

Defecțiune

Aparatul nu pornește.

Remediere:

- Se așează castronul (4) cu capac (5) și se rotește strâns până la opritor.
- Se rotește strâns mixerul (7) până la opritor.
- Se așează capacul mixerului (8a) și se rotește până la opritor.



Informație importantă:

Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, vă rugăm să va adresați la serviciul pentru clienți.

IRECICLAREA



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2002/96/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Vă rugăm să vă informați la comercianții de specialitate referitor la indicațiile actuale de predare a deșeurilor.

Garantie

Valabile sunt condițiile de garanție stabilite de reprezentanțele noastre naționale responsabile în țările respective.

Aceste condiții pot fi solicitate la magazinul de specialitate la care ați cumpărat mașina sau direct la reprezentanța noastră națională. Pentru a beneficia de drepturile de garanție în orice caz este necesar să prezentați actele de cumpărare.

Drept rezervat pentru modificări.

Rețete și sfaturi utile

Sfaturi utile



Cuțitul multifuncțional

Mărunțire

Verdețuri (în afară de ceapă verde), 10–50 g

- Se mărunțesc în castronul uscat la treapta 2.

Usturoi, max. 500 g

- Se mărunțește la treapta M.

Ceapă, max. 500 g

- Se taie ceapa în sferturi.
- Se mărunțește la treapta M.

Legume crude sau cartofi cruzi, 100–500 g

- Legumele/cartofii se taie în bucăți.
- Se mărunțesc de mai multe ori câte două secunde la treapta M.

Nuci sau migdale, 100–500 g

- Se mărunțesc la treapta 2.

Brânză tare (de ex. parmezan), 100–500 g

- Se mărunțește la treapta 2.

Pânișoare, tari, 1–6 buc.

- Se taie pânișoarele în sferturi.
- Se mărunțește la treapta 2.

Carne sau ficat, 50–500 g

- Se îndepărtează zgârciurile, oasele, pielea și tendoanele din carne.
- Se taie carnea în bucăți.
- Se mărunțește la treapta 2.
- Pentru drob, umpluturi și pateuri se prelucrează carnea împreună cu condimentele.

Pasare/Mixare

Legume sau fructe, max. 500 g

- Fructele/legumele se prelucrează în piureuri împreună cu condimentele la treapta 2.
- Se adaugă lichide în funcție de necesar și se prelucrează mai departe.



Paleta de baterie

Baterie

Spuma de albuș, 2–6 albușuri

- Se bate la treapta 2.
- Amestecarea spumei de albuș se face la treapta 1.

Frișcă, 200–600 g

- Se bate la treapta 1.
- Amestecarea de frișcă la treapta 1.



Disc tăietor rotativ

Tăiere

Legume max. 500 g

- Legumele fierse se lasă mai întâi să se răcească.
- Se taie la treapta 1 sau 2.



Discul răzuitor bilateral

pentru răzuire legume, fructe și brânză, cu excepția brânzei fermentate (de exemplu parmezan). max. 500 g

- Se taie și se răzuiește la treapta 1 sau treapta 2.



Presa de citrice

Storcerea

Fructe de citrice, max. 1000 g

- Se storc la treapta 1 sau 2



Dispozitivul de pasare

Pasare

Fructe sau legume (la fructele cu sămburi trebuie întâi scoși sămburii); fructe crude, moi, coapte (de ex. roșii, struguri, fructe de pădure); max. 1000 g.

- Se taie fructele/legumele în bucăți.
- În caz de nevoie se fierb fructele/legumele până devin moi și se pasează cât sunt calde la treapta 2.



Indicație: Fructele pentru producerea de marmelade (fructe de pădure fără codițe) se fierb fără lichid amestecându-se, apoi se pasează.

Tăietorul de cuburi

pentru tăierea alimentelor în formă de cuburi spre a fi folosite în salate, supe, sosuri sau ca garnituri.



Rețete

Coacere

Aluat de biscuiți

Rețeta de bază (de ex. formă de tort Ø 26 cm)

3 ouă

3–4 linguri apă fierbinte

150 g zahăr

1 pliculeț zahăr vanilat

150 g făină

50 g amidon

1 linguriță praf de copt

- Se amestecă ingredientele 2 min. la treapta 1.
- Se amestecă făina, amidonul și praful de copt.



- Se poziționează aparatul la treapta 1 și se adaugă amestecul de făină prin orificiul de umplere.
- Nu se amestecă mai mult de 1/2 până la 1 minut.

Bază pentru tort de fructe

Rețeta de bază

3 ouă

175 g zahăr

175 g alune de pădure măcinate

75 g pesmet

- Se bat ouăle și zahărul 2 min. la treapta 1 până devin spumă.
- Se poziționează aparatul la treapta 1, se adaugă alunele și pesmetul prin orificiul de umplere.
- Se amestecă numai scurt.



Împletitură cu drojdie

Rețeta de bază

500 g făină

25 g drojdie sau un pachet de drojdie uscată 210–220 ml lapte cald

1 ou

1 priză de sare

80 g zahăr

60 g grăsime topită și răcită

coaja de la o jumătate de lămâie rasă

- Ingredientele se amestecă scurt la treapta 1, apoi se frământă 1 până la 2 min. la treapta 2.

Cantitatea maximă: 1 1/2 ori rețeta de bază

Sfat util:

- Ingredientele ca stafide, lămâie, portocale, etc. care nu trebuie mărunțite se adaugă de mână.
- Aluatul cu drojdie grele și semigrele: până la 750 g făină
- Aluatul cu drojdie ușoare: până la 500 g făină



Aluat de pizza

Rețeta de bază

250 g făină

10–15 g drojdie sau 1/2 pachetel de drojdie uscată 1/2 linguriță zahăr

1 priză de sare

2 linguri ulei

125–150 ml apă caldă

- Se amestecă ingredientele scurt la treapta 1, apoi se frământă 1 până la 2 minute la treapta 2.

Cantitatea max.: de 3 ori rețeta de bază



Aluat de ştrudel vienez

Rețeta de bază

250 g făină

1 priză de sare

3 linguri ulei

1 lingură oțet

125 g apă caldă

- Se amestecă ingredientele pentru scurt timp la treapta 1, apoi se frământă două minute la treapta 2.
- Se formează mingi de aluat care se ung cu ulei și se lasă să stea sub un castron cald cca. 30 minute. Apoi se prelucrează mai departe în mod obișnuit.

Cantitatea max.: de 2 ori rețeta de bază

Aluat fraged

Rețeta de bază

500 g făină

250 g margarină sau unt (temperatura camerei)

4 ouă

250 g zahăr

1 pachețel zahăr vanilat

1 pachețel praf de copt

150 ml lapte

- Ingredientele se prelucrează cca. 1–3 min. la treapta 2.

Băuturi

Cocktail de portocale

½ l suc de portocale (6 portocale)

2–4 linguri suc de lămâie (1 lămâie)

300 g caise din conservă

10 cuburi de gheață

4 lingurițe zahăr sau miere

- Se taie portocalele și lămâia în două și se storc cu presa de citrice.
- Se pune sucul, caisele și cuburile de gheață în mixer și se amestecă cca. 30 sec. la treapta 2.
- Se îndulcește cu zahăr și miere.
- Se servește rece ca gheața.

Lapte cu ciocolată

(cantitate maximă)

100 g ciocolată

400 ml lapte fierbinte

- Se mărunțește ciocolata la treapta 2.
- Se adaugă laptele fierbinte și se mixează.



Salate

Salată „Olivia”

(pentru cca. 4 persoane)

4 cartofi fierți, răciți

2 morcovi fierți

4 ouă fierte tare

200 g piept de pasăre fiert

1–2 castraveți în saramură sau oțet

1–2 castraveți de salată

300 g mazăre fină (o conservă mică)

sare și piper

250 g maioneză

- Cartofii, morcovii și ouăle fierte, dar deja răcite se taie în cuburi la treapta 1. Castraveții și carnea se taie în cuburi la treapta 2.
- Se amestecă ingredientele tăiate în cuburi cu mazărea într-un castron de salată.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.
- Se amestecă cu maioneză și se aranjează.



Salată „Vinegretă”

(pentru cca. 4 persoane)

4 cartofi fierți, răciți

500 g sfeclă fiartă

2 morcovi fierți

2 castraveți în saramură

100 g mazăre fină

½ legătură ceapă verde sau praz (cca. 50 g)

sare și piper

100 ml untdelemn

- Cartofii fierți dar deja răciți, morcovii, sfecla și ceapa verde se taie în cuburi la treapta 1. Castraveții în saramură se taie în cuburi la treapta 2.
- Toate ingredientele tăiate în cuburi se amestecă cu mazărea într-un castron de salată.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.
- Se potrivesc cu untdelemn.



Salată „Stolichny”

(pentru 2 persoane)

150 g șuncă

3 cartofi fierți, răciți

2 castraveți în saramură sau oțet

1 morcov fiert

mazăre, ½ conservă

sare și piper

dressing:

¼ pahar smântână

¼ pahar maioneză



- Cartofii fierți, dar deja răcite, și morcorii se taie în cuburi la treapta 1. Șuncă și castraveții se taie în cuburi la treapta 2.
- Toate ingredientele tăiate în cuburi se amestecă cu mazărea într-un castron de salată.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.
- Se amestecă toate ingredientele cu smântână și maioneza.

Salată de crabi

(pentru cca. 4 persoane)

300 g carne fiartă

300 g cartofi fierți, răciți,

200 g castraveți de salată
salată verde

50 g carne de crabi

3 ouă fierte tare

150 g maioneză

- Cartofii fierți și răciți, ouăle, castraveții și carnea de crabi se taie în cuburi la treapta 1. Carnea fiartă se taie în cuburi la treapta 2.
- Se taie mărunt salata verde.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.
- Se amestecă cu maioneză.



Salată de varză roșie

(pentru 2-4 persoane)

4 morcovi

1 gulie

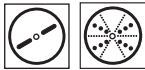
1 măr

1 dovlecel zukini

1 castravete

¼ conopidă

100 g brânză de vaci proaspătă



Dressing de iaurt

100 g iaurt

100 g smântână

1 cățel de usturoi

1 lingură ketchup

1 priză de sare

1 priză zahăr

3 linguri oțet

- Morcovii se curăță cu o perie grosieră sub apă curentă și se dau pe răzătoare.
- Gulia se curăță, se taie în felii groase și se dă pe răzătoare
- Mărul se spală și se taie în sferturi, apoi se dă pe răzătoare
- Dovlecelul și castravețele se spală, se taie în lungime și se taie cu lama de tăiat.
- Conopida se spală și se desface în buchețele.
- Ingredientele pentru dressing se prelucrează în mixer și cu ele se marinează salata.



- Salata se aranjează în farfurii și se pune deasupra brânza de vaci.

Supe & sosuri

Supă cremă de conopidă

(Aperitiv pentru 4 persoane)

1 conopidă mare (cca. 1 kg)

2-3 linguri unt

400 ml fierură de legume

400 ml apă

200 ml smântână

sare, muscat

1 gălbenuș de ou
verdeață



- Se spală conopida și se desparte în buchețele imediat deasupra coditelor.
- Se topește untul pe plită și se prăjește în el conopida, amestecându-se continuu.
- Se stinge cu fiertura de legume, apa și se adaugă ½ de smântână.
- Se fierbe supa și conopida acoperit timp de 10 min. la o treaptă joasă.
- Se pasează supa.
- Se potrivește cu sare și muscat și se lasă să mai fiarbă 10 min.
- Se amestecă gălbenușul de ou cu restul de smântână și se pune în supă. Nu se mai fierbe.
- Se servește garnisită cu verdeață

Sfat util: după această rețetă se poate pregăti și supă cremă de broccoli.

Supă „Okroshka”

(pentru 4-6 persoane)

Cvas, 2 litri

300 g cremwurst sau piept de pui

3-4 cartofi fierți, răciți

3-4 ouă fierte tare

1 legătură de ridichi (8-10 buc.)

3 castraveți de salată

½ legătură ceapă verde sau praz (cca. 50 g)

pătrunjel și mărar

3 linguri smântână

muștar, zahăr

- Cartofii fierți și răciți și ouăle se taie în cuburi la treapta 1. Castraveții, ridichile, cremwurst sau pieptul de pui se taie în cuburi la treapta 2.
- Smântâna, prazul tocat și ouăle se amestecă cu muștar și zahăr și se diluează cu cvas.
- Se adaugă ingredientele sub formă de cuburi, pătrunjelul și mărarul tocat.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.



Sos de roșii

(pentru 2 persoane)

500 g roșii moi
1 ceapă
30 g grăsime
2 linguri pastă de tomate
2 linguri făină
sare
piper alb
1 lingură zahăr
1 linguri oțet
100–150 ml apă

- Se spală roșiile, se taie în sferturi și se pasează.
- Se curăță ceapa și se toacă mărunt.
- Se prăjește ceapa tocată în grăsime, se adaugă roșiile pasate și se prăjesc ușor, se presară cu făină și se amestecă.
- Se adaugă pasta de tomate și apa și se dă în fiert amestecându-se.
- Se condimentează sosul și se fierbe timp de 30 min. la foc mic.
- Se potrivește sosul.

Maioneză

Rețeta de bază

1 ou
1 linguriță muștar
1 lingură oțet sau zeamă de lămâie
1 priză de sare
1 priză zahăr
180 ml untdelemn

Toate ingredientele trebuie să aibă aceeași temperatură.

- Se amestecă ingredientele (în afară de untdelemn) câteva secunde la treapta 1.
- Se comută aparatul la treapta 2, se toarnă încet untdelemnul în pâlnie și se mixează până când maioneza se încheagă.

Cantitatea max.: de 2 ori rețeta de bază

Sfat util: maioneza din gălbenuș de ou se poate pregăti foarte bine cu paleta de bătut. În locul oului întreg se folosește numai gălbenușul de ou



Deserturi

Sorbet de căpșuni

(pentru 2–4 persoane)
250 g căpșuni congelate
100 g zahăr pudră
150 ml frișcă

- Se amestecă ingredientele la treapta 2 până când se formează o înghețată cremoasă.

Sfat util: După această rețetă se poate pregăti sorbet și din alte fructe congelate cum ar fi zmeură, afine și coacăze.

Cremă de miere pentru uns pe pâine

40 g unt (din frigider)
210 g miere (din frigider)

- Se taie untul în bucăți mici și se pune în mixer împreună cu mierea.
- Se comută aparatul la treapta 2 și se mixează cca. 30 secunde.



Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 240 260*

Fax: 01 605 75 51 212

mailto:vie-stoerungsannahme@

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

Fax: 1300 306 818

valid only in AUS

mailto:bshau-as@bshg.com

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljulim, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalafat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

mailto:info@khalafat.com

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomésticos Ltda.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

mailto:bshconsumidor@

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

mailto:ch-info.hausgeraete@

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaanou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

mailto:bsh.service.cyprus@

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Sinimäentie 8 D, PL 66

02631 Espoo

Tel.: 020 7510700

Fax: 020 7510790

mailto:Bosch-Service-FI@

bshg.com

www.bosch-home.fi

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

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

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

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call

Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
<mailto:bshhkg.service@bshg.com>

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.eu.uk

IL Israel, ישראל

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechcenter
Seyfulina No:422
480096 Almaty
Tel.: 272 793 333
Fax: 272 798 383
mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44 192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost
Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90
7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine 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 wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

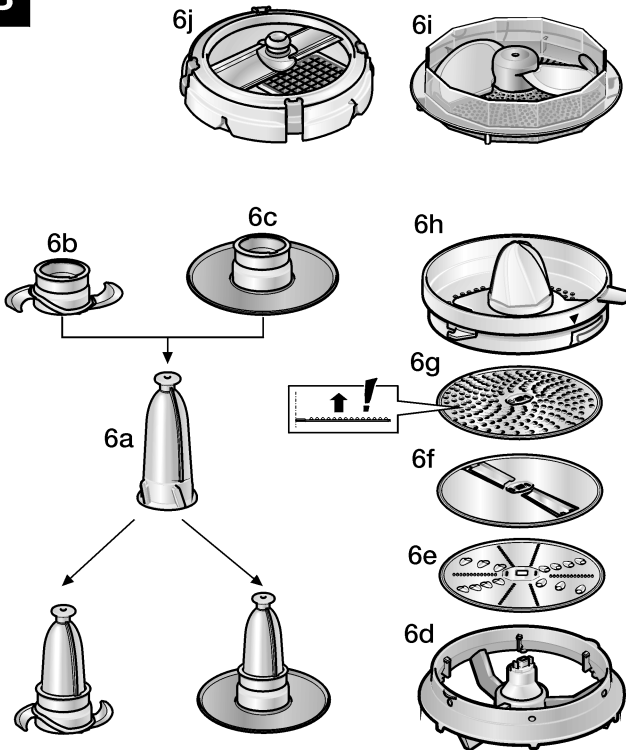
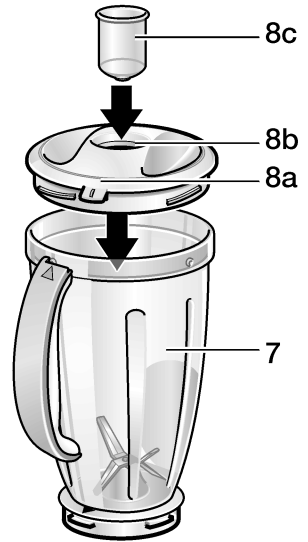
Tel.: 01805 267242* oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

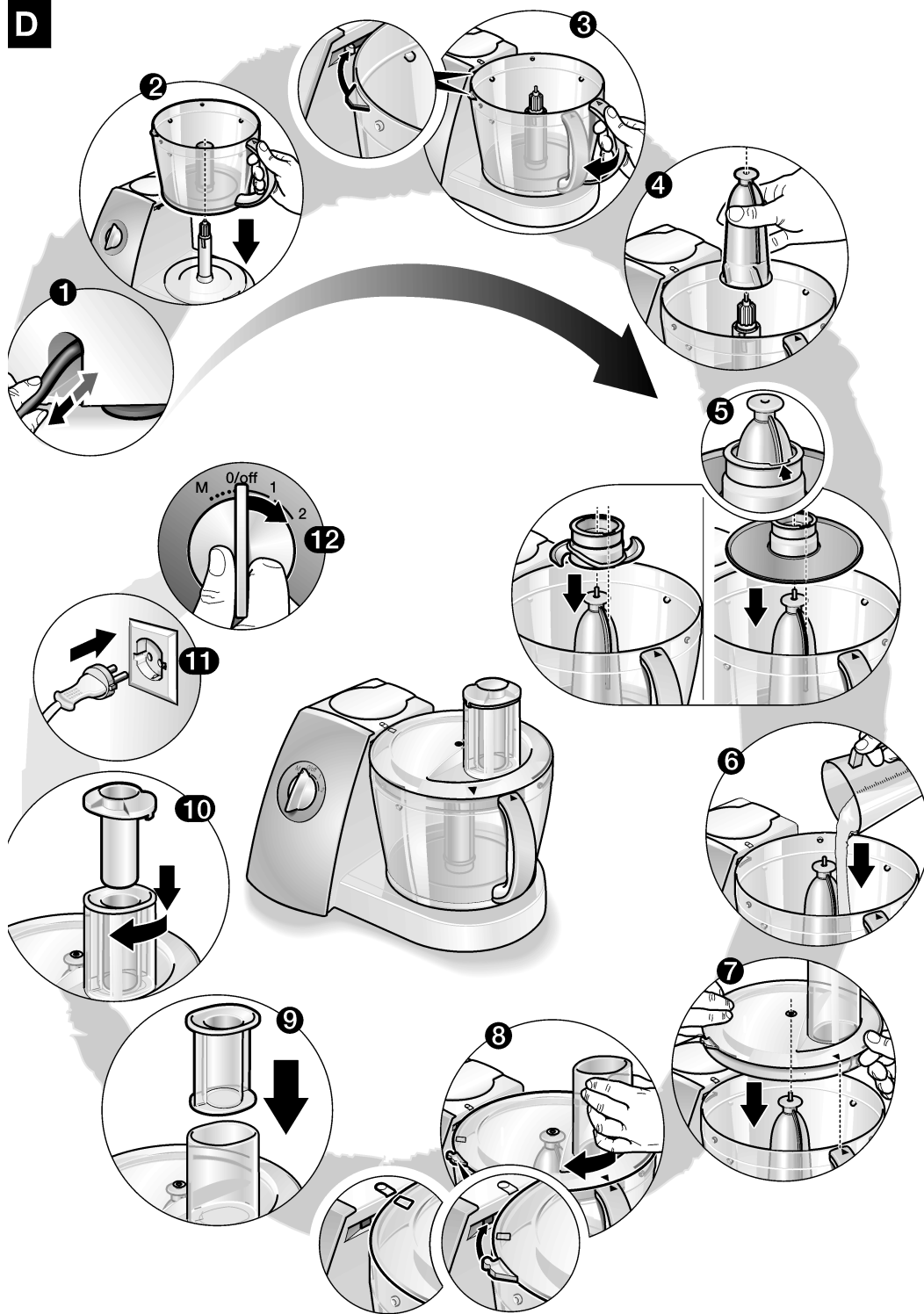
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

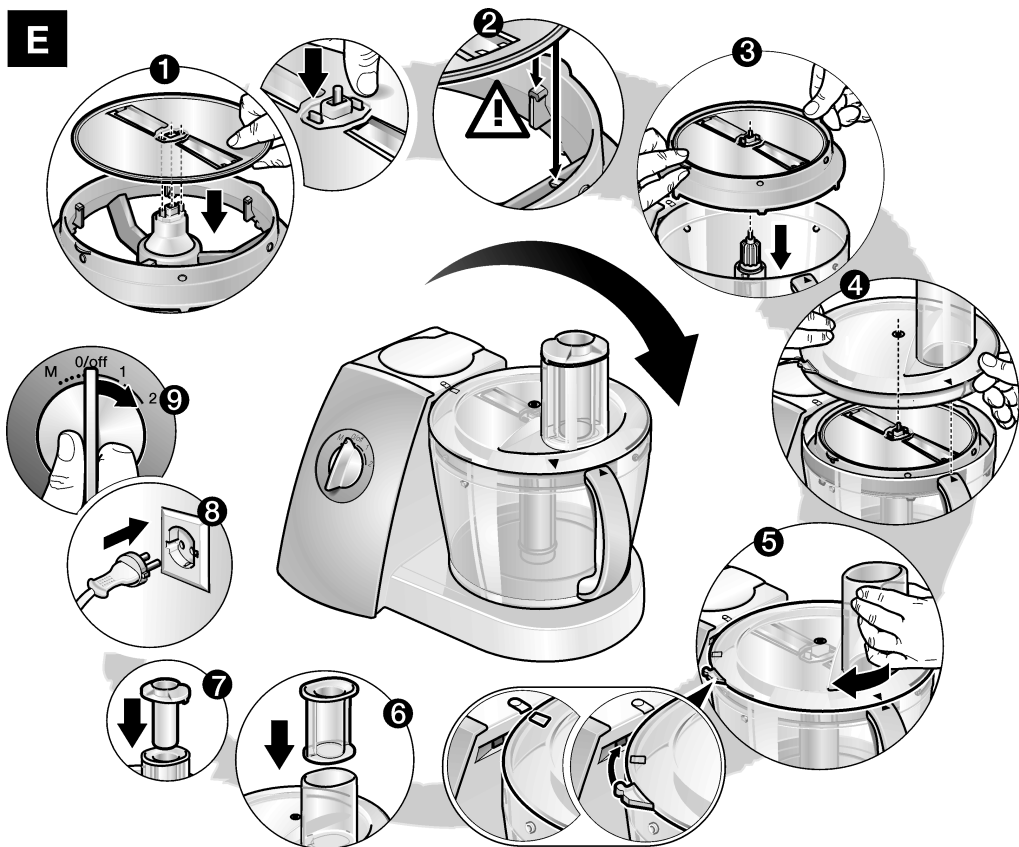
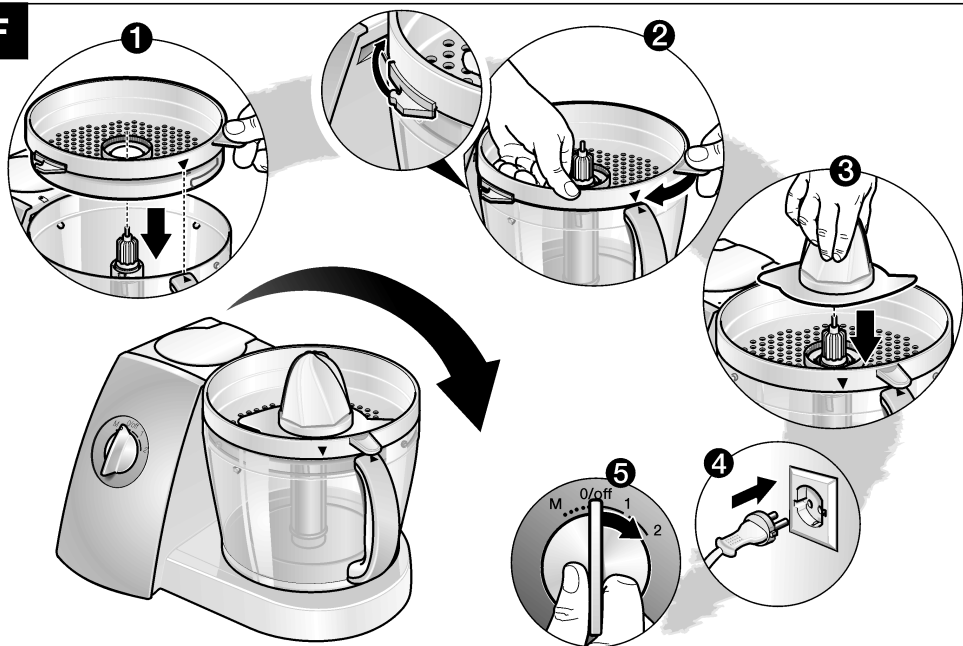
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

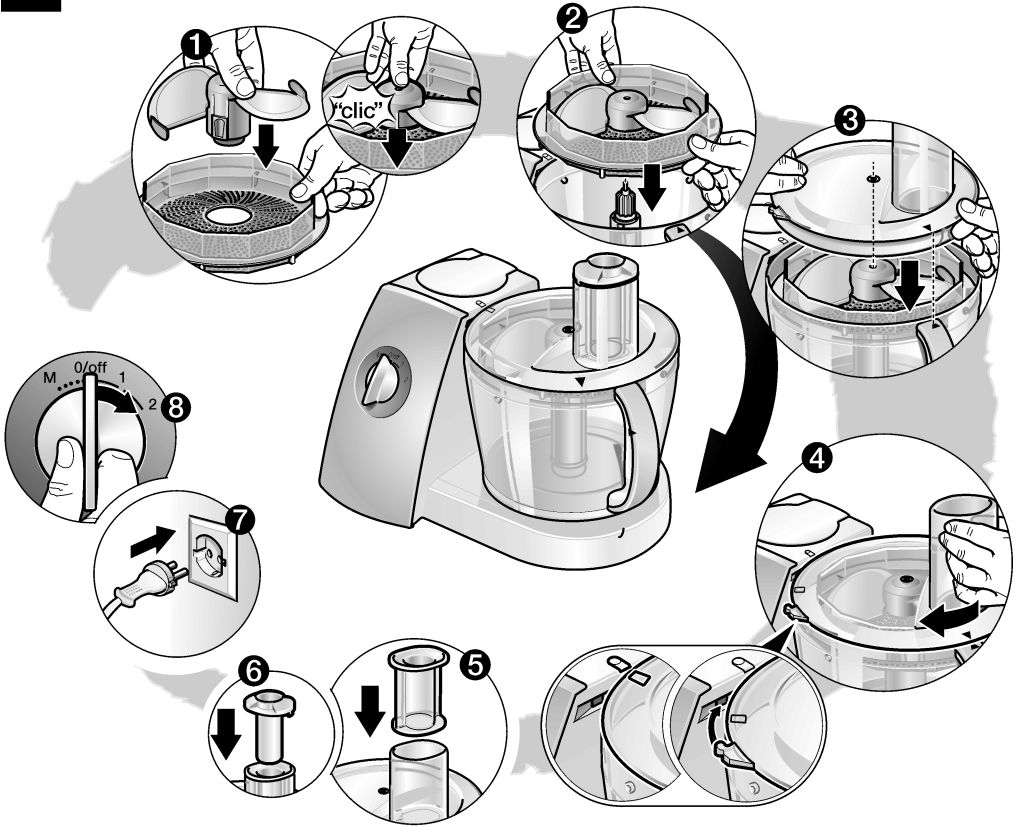
A**B****C**

D

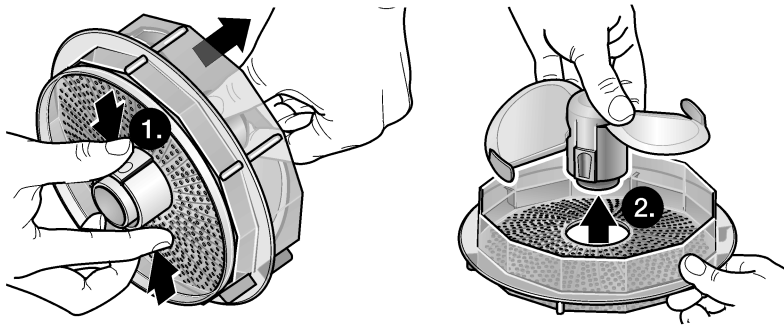


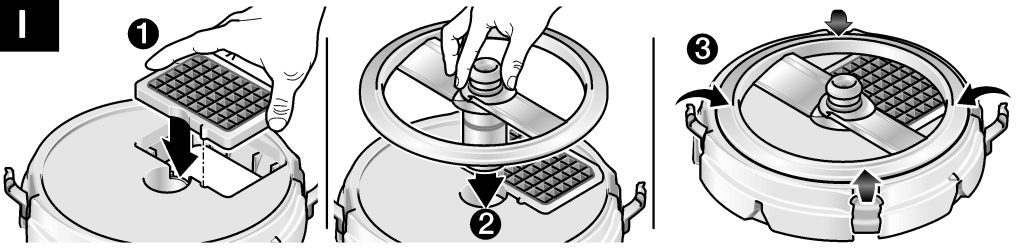
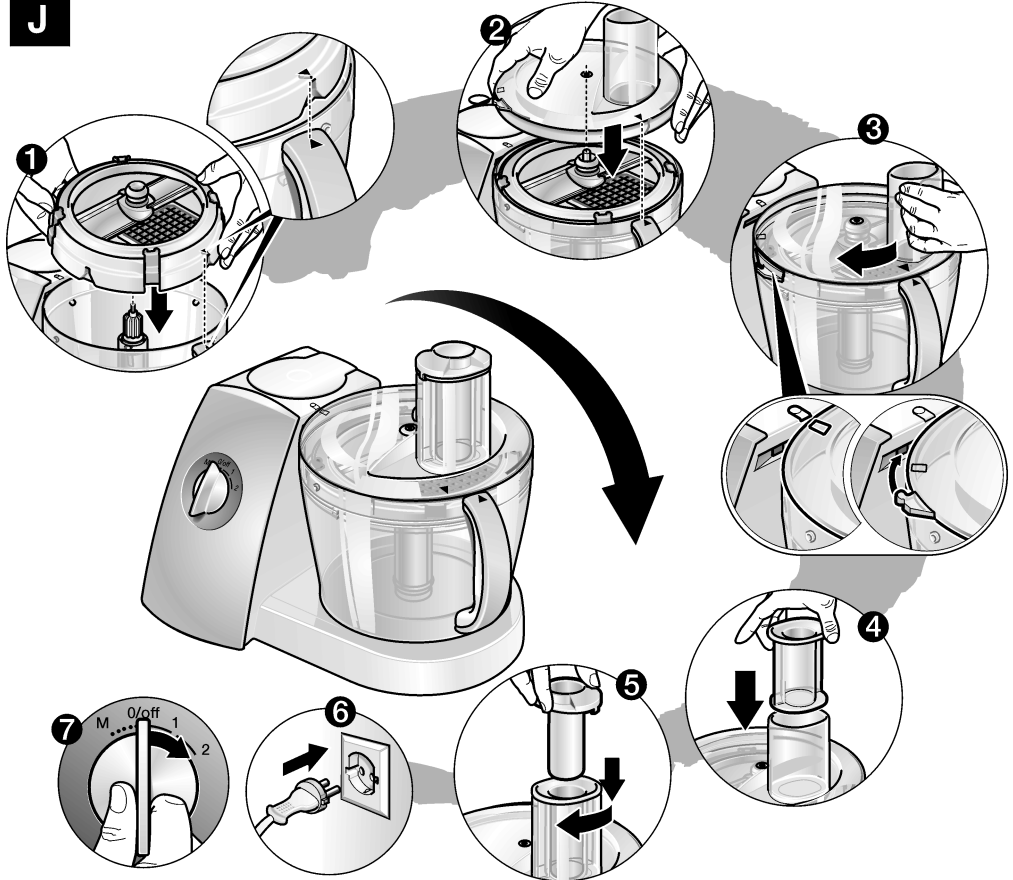
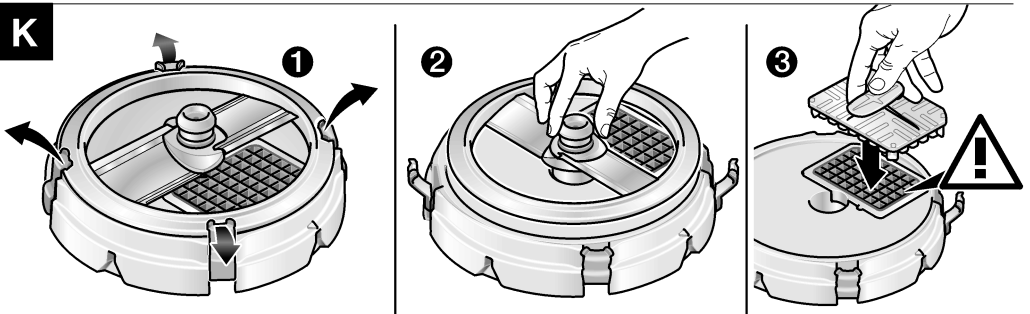
E**F**

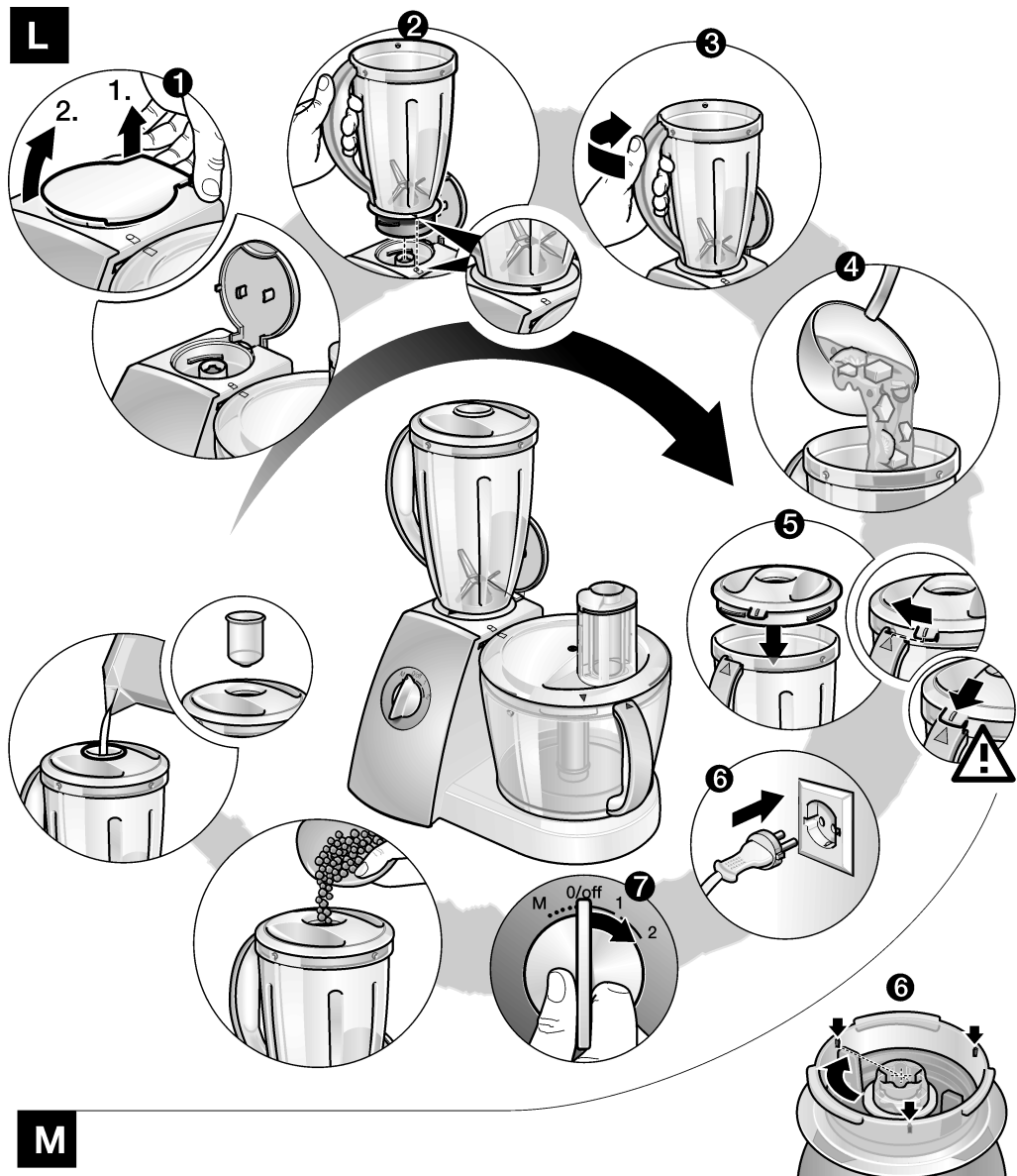
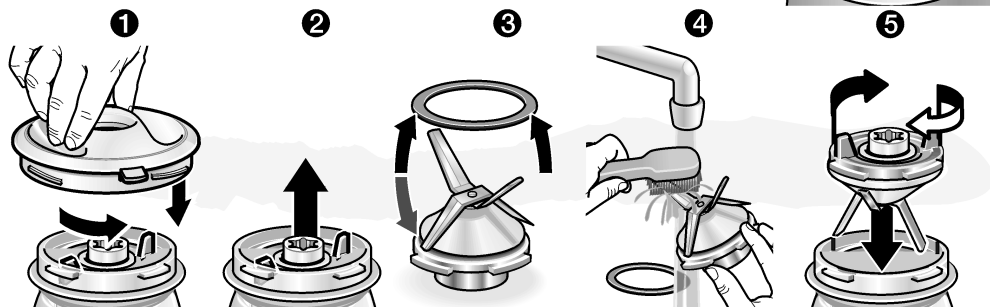
G



H



I**J****K**

L**M**

N

