



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

MSM4W...

MSM4B...

MSM6M...

[ro]	Manual de utilizare	Mixer vertical	13
[bg]	Ръководство за употреба	Пасатор	18

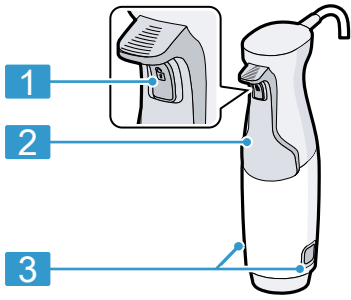


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251292>

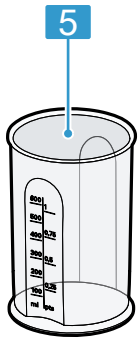
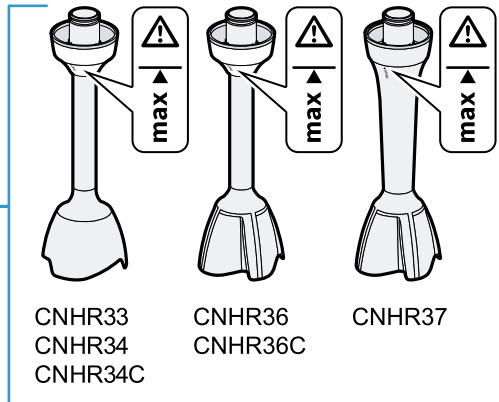


[ro] Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

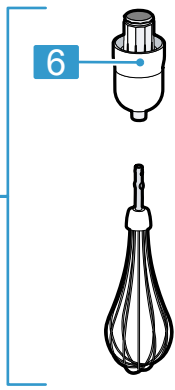
[bg] Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширените указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.



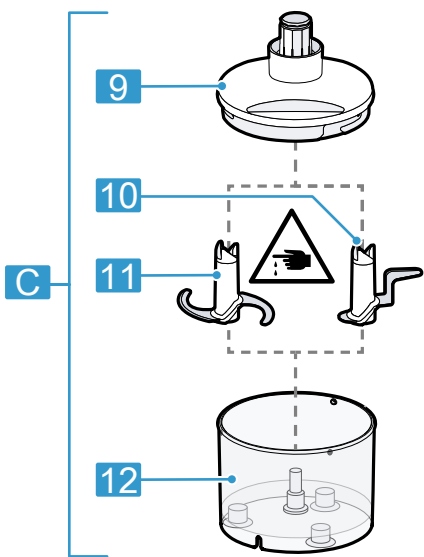
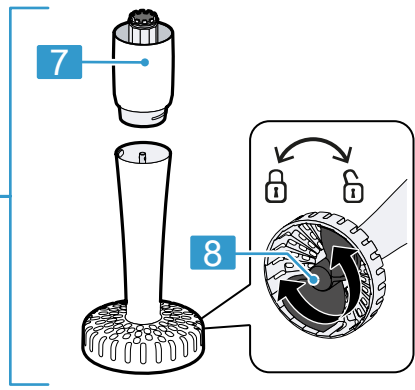
4



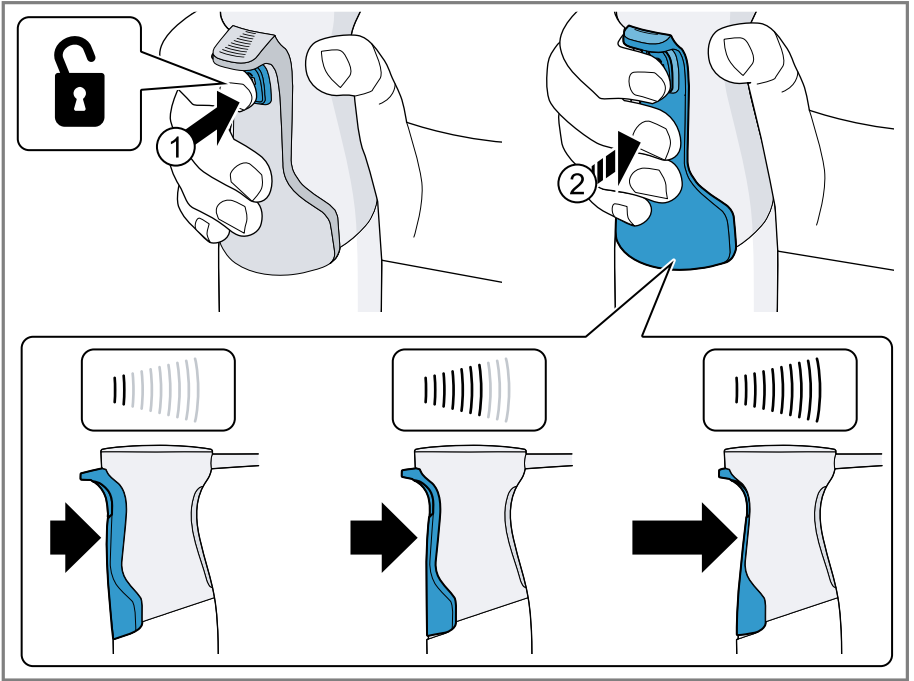
A



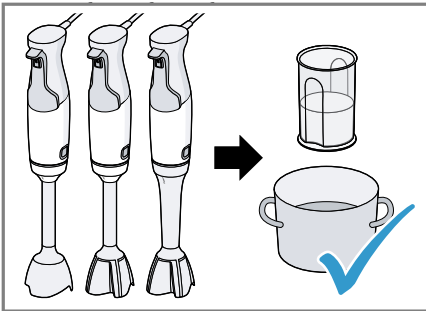
B



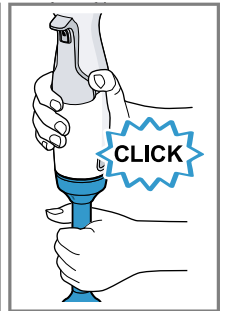
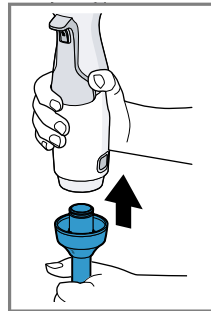
1



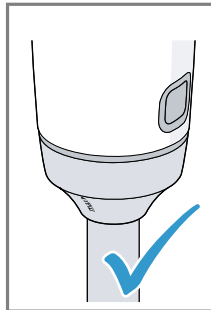
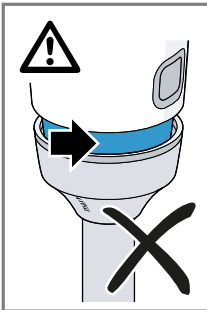
2



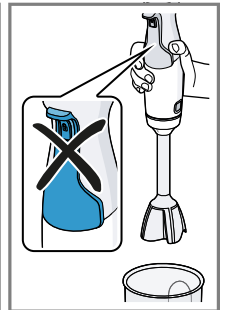
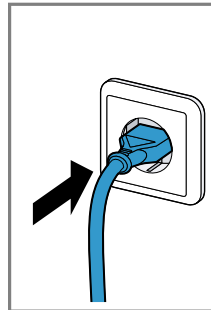
3



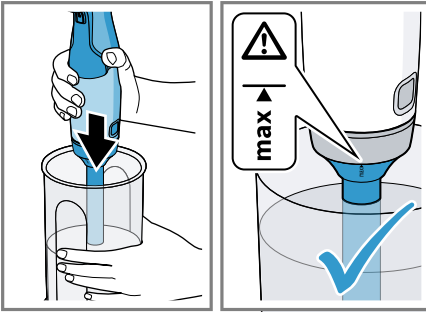
4



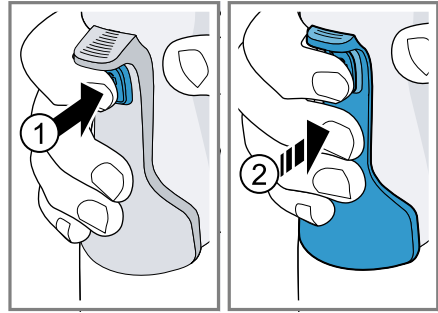
5



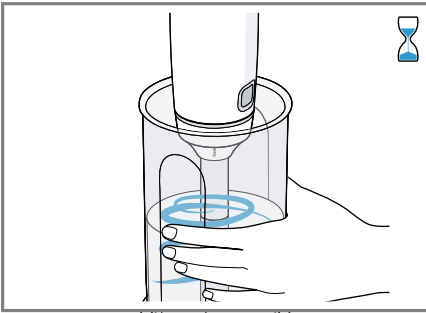
6



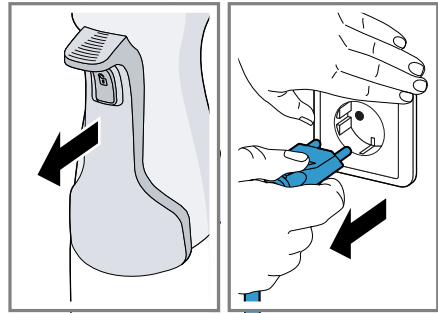
7



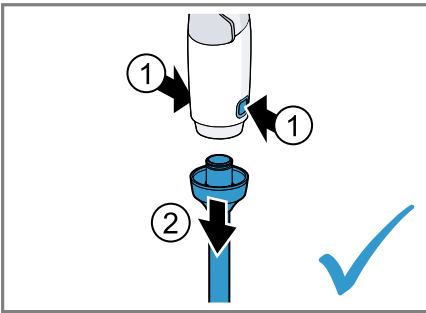
8



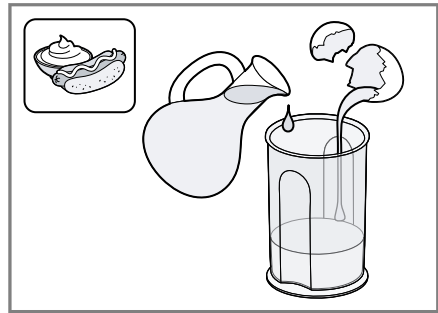
9



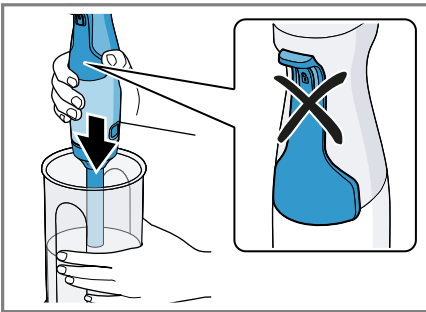
10



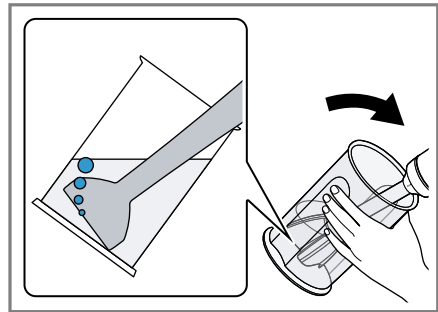
11



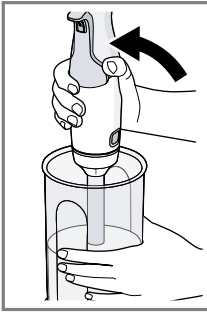
12



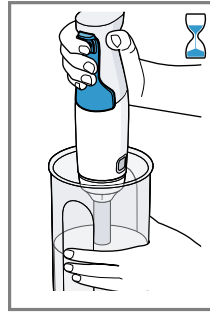
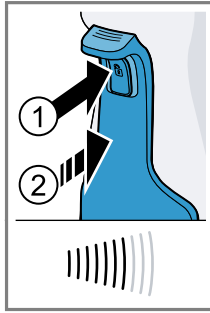
13



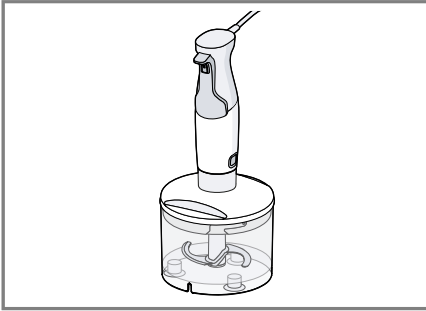
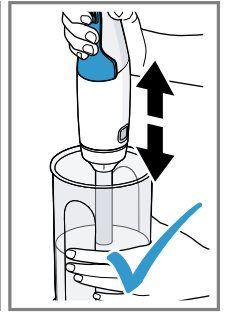
14



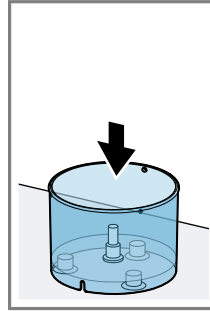
15



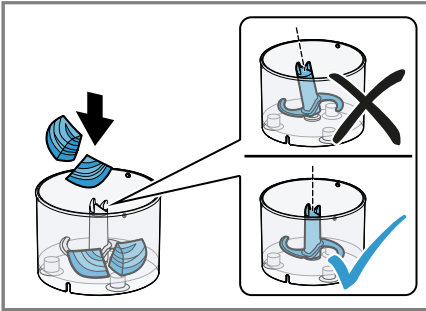
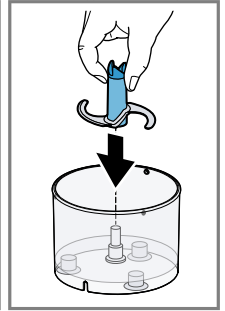
16



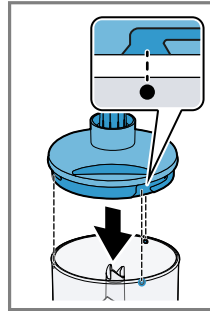
17



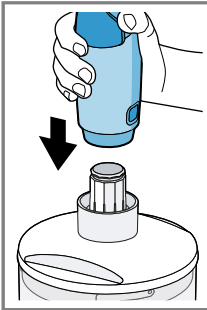
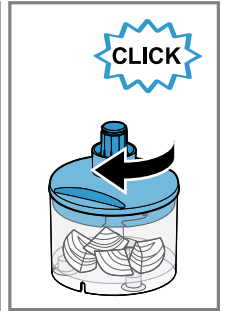
18



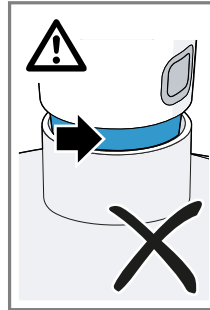
19



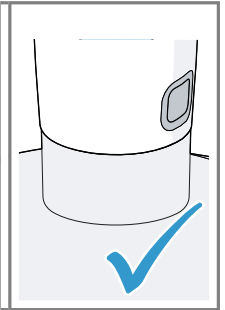
20

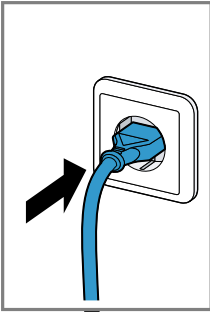


21

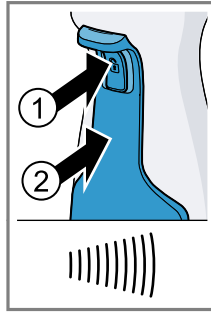
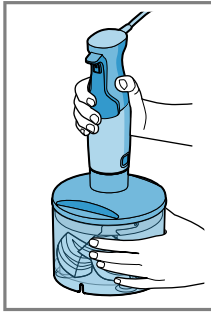


22

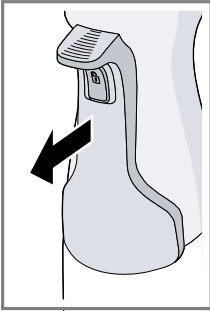




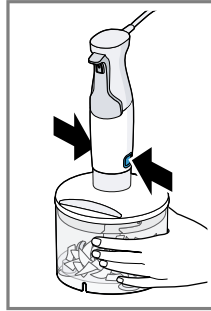
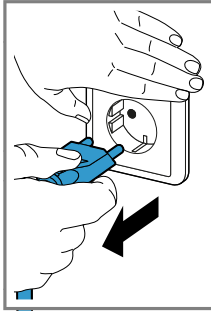
23



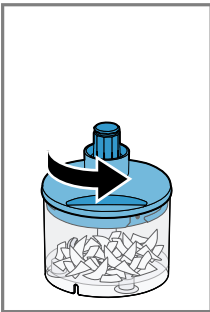
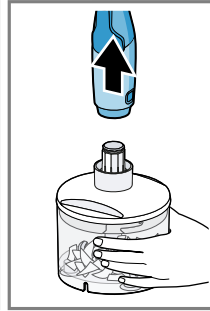
24



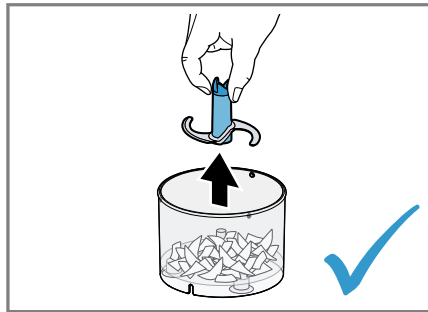
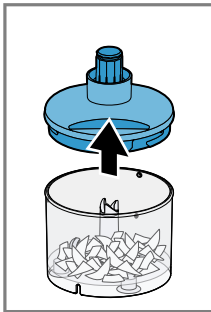
25






26



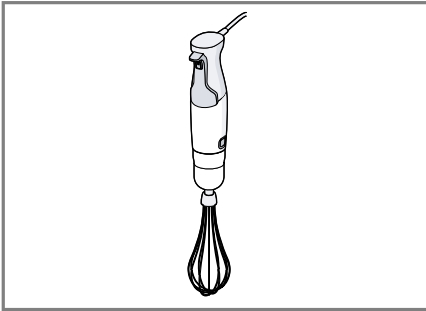
27



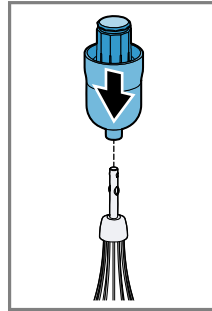
28

			
CNHR34, CNHR36	80 g	20 g	2 s
CNHR33, CNHR34C CNHR36C	100 g	20 g	2 s
CNHR37	120 g	20 g	3 s

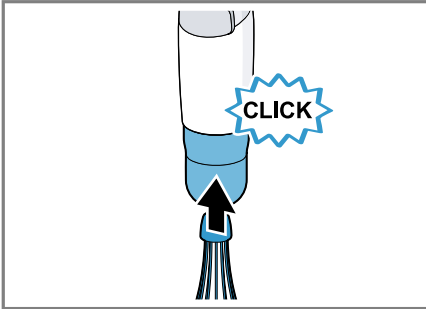
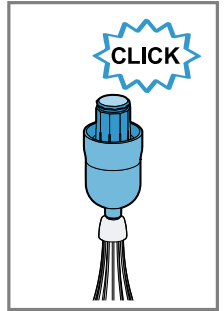
29



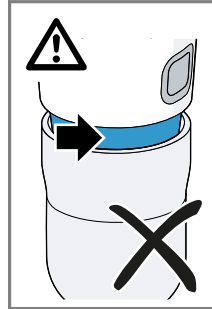
30



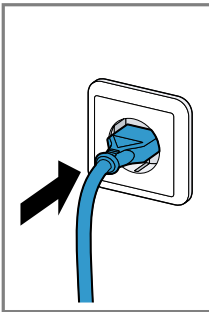
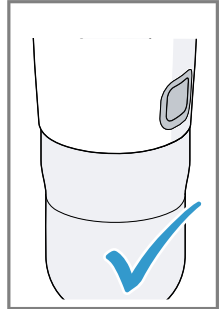
31



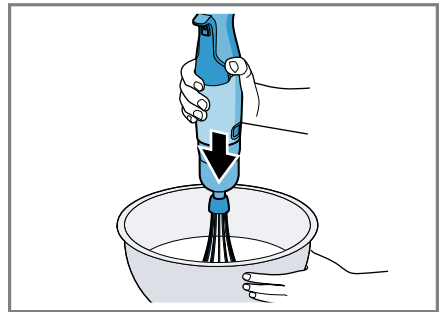
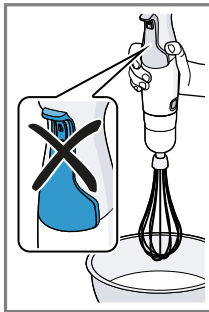
32



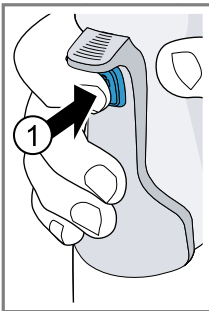
33



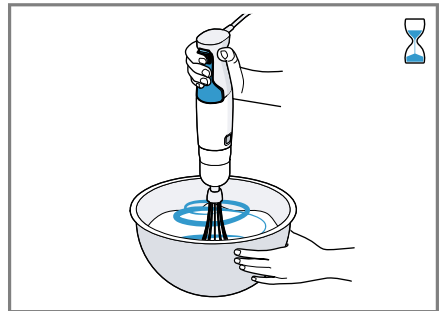
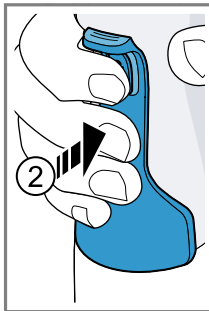
34



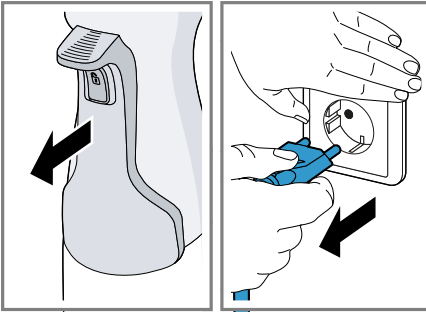
35



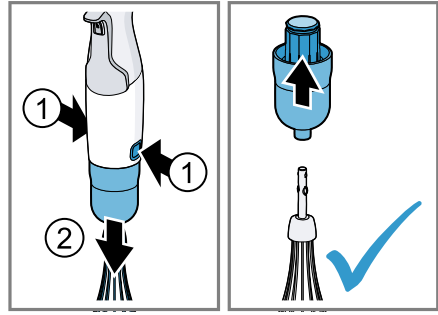
36



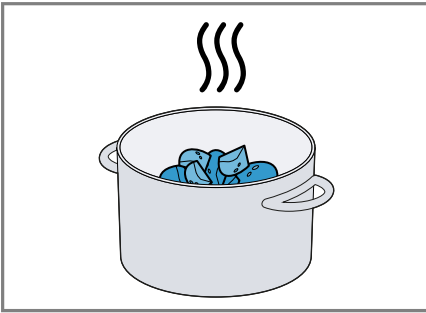
37



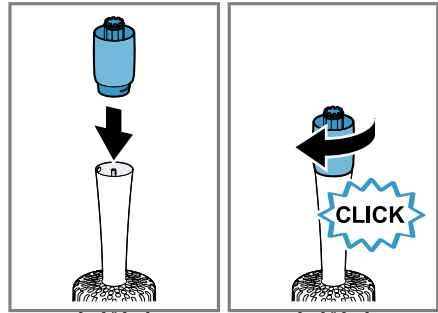
38



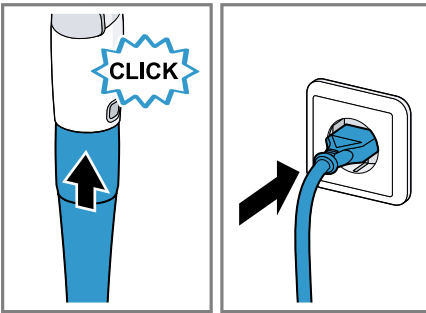
39



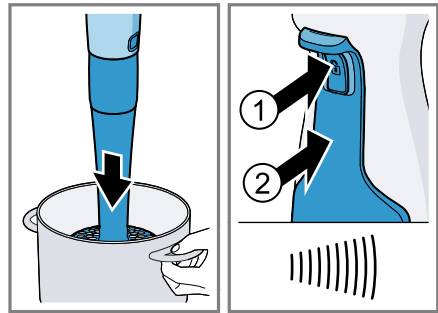
40



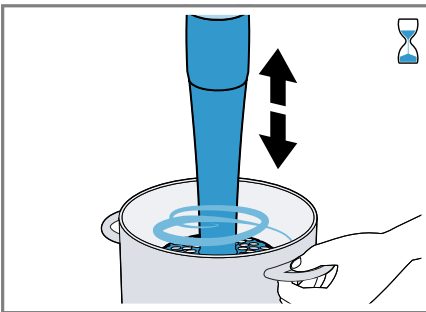
41



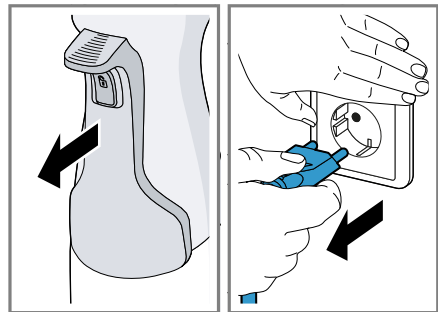
42



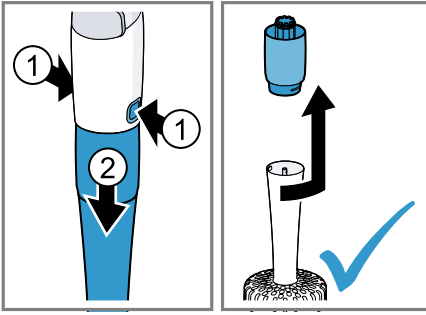
43



44



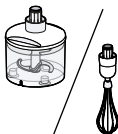
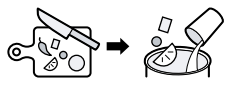


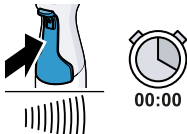



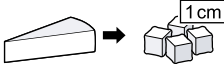

















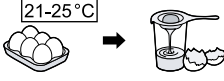
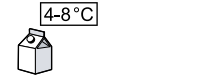
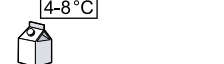
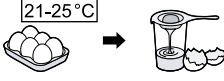




45






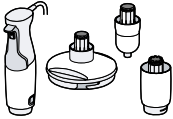


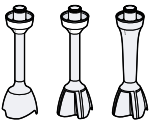
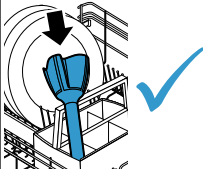


46

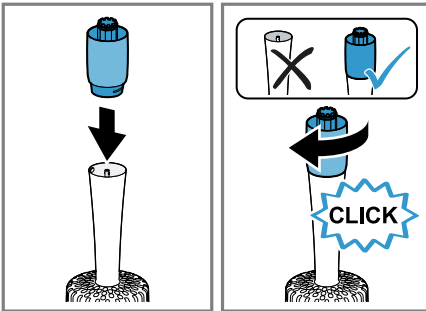
			200-600 g	40-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-600 g	60-90 s	
			1 x 0	60-90 s	
			200-600 g	40-60 s	
			200-600 g	60-90 s	

47

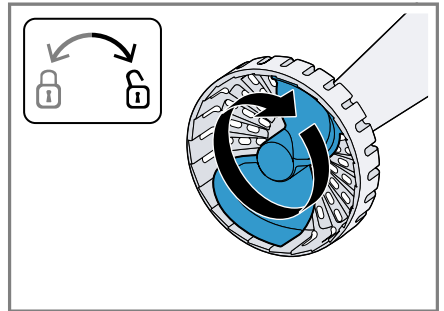
				
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
			150 g	 L 7 - 10 s
			 M 16 - 20 s  S 20 - 30 s	
			100 g	5 s
			100-300 g	20-180 s
		1-3 x 	40-120 s	
		50-150 g	60-120 s	

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	

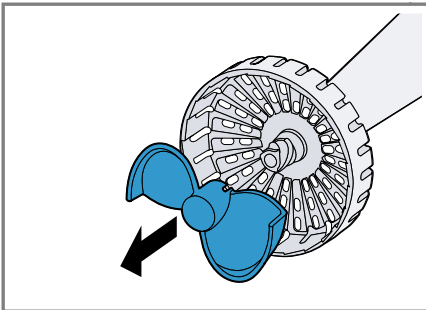
49



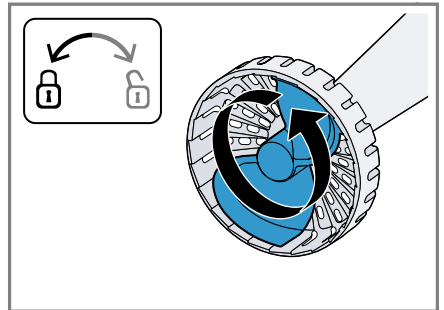
50



51



52



53



Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.

Utilizați acest aparat numai:

- împreună cu piesele și accesoriile originale.
- pentru mărunțirea, tocarea, amestecarea, pasarea și emulsionarea alimentelor lichide sau semisolide.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic, la temperatura camerei.
- pentru cantități și durate uzuale de procesare.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Înainte de orice utilizare, când nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare și în caz de defecțiune, aparatul trebuie întotdeauna deconectat de la rețeaua electrică.

Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie efectuate de copii decât sub supraveghere.

Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Copiii trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

- ▶ Aparatul se va conecta și utiliza numai conform datelor de pe plăcuța cu date tehnice.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.
- ▶ Nu cufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare de la rețea în apă sau nu le curățați în mașina de spălat vase.
- ▶ Piciorul de mixat se imersează în alimentele de mixat numai până la marcajul „max“.

ro Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu mai utilizați aparatul dacă acesta a căzut în apă sau în alte lichide.
- ▶ Nu folosiți niciodată aparatul dacă aveți mâinile ude.
- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu piese fierbinți sau muchii ascuțite.
- ▶ Nu așezați aparatul niciodată pe sau în apropiere de suprafețe fierbinți.
- ▶ După oprire așteptați ca mecanismul de acționare să se oprească complet.
- ▶ Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea și alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc.
- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Utilizați accesoriile numai în stare complet montată.
- ▶ Nu atingeți niciodată lamele cuțitului cu mâinile goale.
- ▶ Manipularea lamelor ascuțite, golirea recipientului și curățarea trebuie efectuate cu atenție.
- ▶ Procedați cu atenție atunci când prelucrați alimente fierbinți.
- ▶ Alimentele fierte se vor lăsa la răcit până ating o temperatură de 70 °C sau mică decât aceasta.
- ▶ Respectați indicațiile privind curățarea.
- ▶ Curățați înainte de fiecare utilizare suprafețele care intră în contact cu alimentele.

Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.
- ▶ Nu utilizați niciodată vasul de mixare în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu scufundați suporturile de angrenare în lichide și nu le curățați niciodată sub apă curentă sau în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu utilizați niciodată recipientul tăietorului universal în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu utilizați niciodată piciorul de mixat sau telul în recipientul tăietorului universal.

- ▶ Blocați piciorul de mixat sau accesoriul în aparatul de bază, complet, așa încât să se audă un sunet.

Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

A	Tel de bătut ¹
B	Suport pentru compactare „ProPuree” ¹
C	Tăietor universal ¹
1	Dispozitiv de blocare pornire
2	Maneta de comandă
3	Taste de deblocare

¹ În funcție de model

4	Piciorul de mixat ¹
5	Vasul mixerului din material plastic ¹
6	Suport angrenaj pentru telul de bă-tut
7	Suport angrenaj pentru suportul compactorului
8	Paletă compactor (detașabilă)
9	Suport angrenaj pentru tăietorul universal
10	Cuțit de mărunțit gheață ¹
11	Cuțit universal
12	Recipient

¹ În funcție de model

Observații

- Dacă un accesoriu nu este inclus în pachetul de livrare, îl puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.
- Numai CNHR37: Tăietoarele universale pot fi comandate prin serviciul pentru clienți, cu codul de comandă 0012042772. Cu tăietorul universal utilizați aparatul la capacitatea sa maximă, atunci când preparați amestecul de miere cu măr și respectați indicațiile rețetei din instrucțiunile de utilizare a tăietorului universal.

Elementele de comandă

Maneta de comandă cu dispozitiv de blocare a pornirii

Cu maneta de comandă puteți regla turația aparatului dvs., de manieră continuă/fără trepte.

Pentru a porni aparatul, apăsați mai întâi pe dispozitivul de blocare a pornirii și apoi apăsați maneta de comandă. Cu cât mai puternic se apasă maneta de comandă, cu atât turația motorului este mai mare.

Notă: Aparatul rămâne pornit atât timp cât maneta de comandă este apăsată.

→ Fig. 2

Picioarele de mixat

Notă: Picioarele de mixat nu sunt adecvate pentru prepararea pireurilor, care se fac doar din cartofi sau alte alimente cu aceeași consistență ca aceștia.

Picioarele de mixat sunt adecvate pentru următoarele utilizări:

- Mixarea de băuturi
- Prepararea de aluaturi pentru clătite, maioneze, sosuri și pireuri pentru bebeluși
- Pasarea alimentelor fierte, de ex. fructe, legume, supe

Procesarea alimentelor cu piciorul de mixat

Observații

- Alimentele solide, de ex merele, cartofii sau carnea se vor tăia și fierbe înainte de prelucrare.
- Pentru mărunțirea alimentelor crude fără adăugarea de lichide, cum ar fi de ex. ceapa, usturoiul sau verdețurile utilizați tăietorul universal.
- Înainte de a prelucra alimentele în oală, trageți oala de pe plita de gătit.

→ Fig. 3 - 11

Un exemplu de rețetă pentru maioneză

- 1 ou (gălbenuș și albuș)
- 1 lingură muștar
- 1 lingură suc de lămâie sau oțet
- 200-250 ml untdelemn
- Sare și piper după gust

Prepararea maionezei

Observații

- Cu piciorul de mixat maioneza se poate face numai folosind ouă întregi (albuș și gălbenuș).
- Dacă preparați maioneză aerul de sub piciorul de mixat împiedică o legare bună. Pentru a obține un rezultat optim evacuați aerul înainte de a începe mixarea.

→ Fig. 12 - 16

Tăietor universal

Tăietorul universal este adecvat pentru mărunțirea de alimente, de ex. carne, parmezan, ceapă, usturoi, fructe, legume, verdețuri nuci, sau migdale.

Observații

- Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate înainte de prelucrare, de ex. zgârciuri, oase, ligamente sau sâmburi din fructele cu sâmburi.
- Tăietorul universal nu este adecvat pentru mărunțirea alimentelor tari, de ex. boabe de cafea, nuci muscat, ridichi sau alimente înghețate.
- Prelucrați cuburile de gheață numai cu cuțitul de mărunțit gheață.

Utilizați tăietorul universal

→ Fig. 17 - 28

Turtă dulce cu mere

Amestec miere cu măr

→ Fig. 29

Prăjituri

Ingrediente

- 3 ouă
- 60 g unt
- 100 g făină albă (de tipul 405)
- 60 g nuci măcinate
- 1 linguriță de scorțișoară
- 2 linguri de zahăr vanilat
- 1 linguriță praf de copt
- 1 măr

Preparare

- Separați albușurile de gălbenușuri și bateți spumă albușurile de ou.
- Frecați spumă gălbenușurile cu zahărul. Adăugați untul moale și **amestecul de miere cu măr** preparat.
- Amestecați restul ingredientelor într-un vas separat, adăugați-le la masa de gălbenuș frecat și amestecați-le.
- Apoi adăugați albușurile bătute spumă și incorporați-le cu atenție amestecând de jos în sus cu ajutorul unei spatule.

- Tapetați o formă de cozonac (35 x 11 cm) cu hârtie de copt și introduceți compoziția de prăjitură obținută în ea.
- Curățați mărul de coajă, tăiați-l felii și puneți acestea deasupra prăjiturii.
- Preîncălziți cuptorul la 180 °C și coaceți prăjitura timp de 30 minute.

Tel de bătut

Telul de bătut este adecvat pentru a prepara frișca, spumă de albuș sau spumă de lapte și pentru prepararea de sosuri sau deserturi.

Recomandări pentru rezultate optime:

- Utilizați frișcă cu conținut de grăsime de min. 30% și la 4-8 °C
- Utilizați lapte cu un conținut ridicat de proteine și la o temperatură max. de 8 °C
- Bateți frișca sau albușul de ou într-un vas cu gura largă

Notă: Pentru a evita stropirea utilizați telul de bătut în recipiente adânci.

Utilizarea telului de bătut

→ Fig. 30 - 39

Suport pentru compactare

„ProPuree“

Suportul pentru compactare este adecvat pentru prepararea pireurilor din cartofi, mazăre, fructe fierte sau alte alimente cu consistență asemănătoare.

Observații

- Nu prelucrați ingrediente tari.
- Înainte de a prelucra alimentele în oală, trageți oala de pe plita de gătit.
- Nu bateți suportul compactatorului de mușchii tari (de ex. oală, castron).

Utilizați suportul pentru compactare

→ Fig. 40 - 46

Pireu de cartofi

- 1 kg cartofi fierți
- 0,15 l lapte cald
- 50 g unt moale
- Sare, piper și nucă muscat

Preparare

- Introduceți ingredientele într-un vas adecvat și prelucrați-le cu suportul compactor cca. 1 minut.
- La urmă potriviți gustul cu sare, piper și nucă muscat.

Exemple de utilizare

Respectați cu strictețe cantitățile maxime și timpii de procesare menționate în tabele.

Exemple pentru piciorul de mixat

Lăsați după fiecare ciclu de operare aparatul să se răcească la temperatura camerei.

→ Fig. 47

Exemple pentru tăietorul universal și telul de bătut

→ Fig. 48

Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. 49

Curățarea suportului pentru compactare

Pentru o curățare cât mai temeinică scoateți paleta compactorului.

→ Fig. 50 - 53

Remediați defecțiunile

Aparatul se deconectează în timpul preparării (numai la modelele de 800-1200 W).

Este activată siguranța la suprasarcină.

- ▶ Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul cca. 1 oră să se răcească, pentru ca să se dezactiveze siguranța la suprasarcină.

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

Predarea aparatului vechi

- ▶ Eliminați în mod ecologic aparatul.

Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE 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.

Serviciul clienți

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.



Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктовата информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.

Използвайте уреда само:

- с оригинални части и принадлежности.
- за раздробяване, кълцане, миксиране, пюриране и емулгиране на течни или полутвърди хранителни продукти.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка при стайна температура.
- за домакински количества и времена на обработка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Уредът винаги трябва да се изключва от мрежата, когато не е под наблюдение, преди сглобяване, разглобяване или почистване, както и в случай на повреда.

Този уред може да се използва от лица с ограничени психически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.

Деца не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.

Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте децата далеч от уреда и захранващия кабел.

- ▶ Свързвайте и експлоатирайте уреда само в съответствие с данните на фабричната табелка.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- ▶ Никога не потапяйте уреда или кабела за свързване към мрежата във вода и не ги поставяйте в съдомиялната машина.
- ▶ Потапяйте накрайника в продуктите за миксиране максимум до маркировката „max“.

- ▶ Никога не продължавайте употребата на уреда, ако той е паднал във вода или друга течност.
- ▶ Никога не използвайте уреда с влажни ръце.
- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не допускате контакт на кабела за свързване към мрежата с горещи части и не го прокарвайте върху остри ръбове.
- ▶ Никога не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности.
- ▶ След изключването изчакайте цялостното спиране на задвижването.
- ▶ Дръжте далеч от въртящи се части ръцете, косите, облеклото и други принадлежности.
- ▶ Поставяйте и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
- ▶ Използвайте принадлежностите само в напълно сглобено състояние.
- ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
- ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
- ▶ Бъдете внимателни при обработката на горещи хранителни продукти.
- ▶ Преди обработката оставете врящите хранителни продукти да се охладят до 70 °C или по-ниска температура.
- ▶ Спазвайте указанията за почистване.
- ▶ Почиствайте преди всяка употреба повърхностите, влизащи в контакт с хранителни продукти.

Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи на празен ход.
- ▶ Никога не използвайте съда за миксиране в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Никога не потапяйте задвижващите наставки в течности и не ги почиствайте под течаща вода или в съдомиялна машина.
- ▶ Никога не използвайте съда на универсалния чопър в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Никога не използвайте крайника или телта за разбиване в съда на универсалния чопър.

bg Преглед

- ▶ Фиксирайте основния уред с щракване и докрай на крайника и на основния уред.

Преглед

→ Фиг. 1

A	Тел за разбиване ¹
B	Приставка за пюриране „ProPuree“ ¹
C	Универсален чопър ¹
1	Блокировка срещу включване
2	Лост за управление
3	Бутони за освобождаване
4	Накрайник ¹
5	Пластмасов съд за миксиране ¹
6	Задвижваща наставка за телта за разбиване
7	Задвижваща наставка за приставката за пюриране
8	Перка на приставката за пюриране (демонтираща се)
9	Задвижваща наставка за универсалния чопър
10	Нож за трошене на лед ¹
11	Универсален нож
12	Контейнер

¹ В зависимост от модела

Бележки

- Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.
- Само CNHR37: Универсалният чопър може да се поръча от отдела по обслужване на клиенти чрез каталожен номер 0012042772. С универсалния чопър можете да се възползвате от пълната мощност на уреда, когато приготвяте медената смес с ябълки и спазвате указанията в рецептите в ръководството за употреба на универсалния чопър.

Обслужващи елементи

Лост за управление с блокировка срещу включване

С помощта на лоста за управление можете да регулирате безстепенно оборотите на Вашия уред.

За да включите уреда, първо натиснете блокировката срещу включване и след това лоста за управление. Колкото по-силно натискате лоста за управление, толкова по-висока е честотата на въртене на двигателя.

Бележка: Уредът остава включен, докато лостът за управление се натиска.

→ Фиг. 2

Накрайници

Бележка: Накрайниците не са подходящи за приготвяне на пюрета, съдържащи само картофи или хранителни продукти с подобна консистенция.

Накрайниците са подходящи за следните приложения:

- миксиране на напитки
- приготвяне на тесто за палачинки, майонеза, сосове и бебешка храна
- пюриране на сварени хранителни продукти, напр. плодове, зеленчуци, супи

Обработка на хранителни продукти с крайника

Бележки

- Преди обработване раздробете и сварете до омекване твърдите хранителни продукти, напр. ябълки, картофи или месо.
- Използвайте универсалния чопър за раздробяване на сурови хранителни продукти без добавяне на течност, като напр. лук, чесън или подправки.
- Преди обработване на хранителните продукти в готварска тенджерата свалете тенджерата от котлона.

→ Фиг. 3 - 11

Примерна рецепта за майонеза

- 1 яйце (жълтък и белтък)

- 1 с.л. горчица
- 1 с.л. лимонов сок или оцет
- 200-250 ml олио
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне на майонеза

Бележки

- С накрайника може да се приготвя майонеза само от цели яйца (белтъци и жълтъци).
- Въздух под накрайника предотвратява добро втвърдяване при приготвяне на майонеза. За постигане на оптимален резултат изпуснете въздуха преди миксиране.

→ Фиг. 12 - 16

Универсален чопър

Универсалният чопър е подходящ за раздробяване на хранителни продукти, напр. месо, твърдо сирене, лук, чесън, плодове, зеленчуци, подправки, орехи или бадеми.

Бележки

- Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости, жили или костилки на костилкови плодове.
- Универсалният чопър не е подходящ за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. кафе на зърна, индийско орехче, ряпа или замразени храни.
- Обработвайте кубчета лед само с ножа за трошене на лед.

Употреба на универсалния чопър

→ Фиг. 17 - 23

Меден сладкиш с ябълки

Смес от ябълки и мед

→ Фиг. 29

Сладкиш

Съставки

- 3 яйца
- 60 g масло
- 100 g бяло брашно (тип 405)
- 60 g смлени орехи
- 1 ч.л. канела

- 2 с.л. ванилова захар
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 ябълка

Приготвяне

- Разделете белтъците и жълтъците на яйцата и разбийте на твърда пяна белтъка.
- Разбийте на пяна жълтъка със захарта. Добавете мекото масло и пригответе **смес от мед и ябълки**.
- Смесете останалите съставки в отделна купа, добавете към влажните съставки и разбъркайте.
- Добавете внимателно белтъците на сняг с шпатула.
- Застелете правоъгълна форма за печене (35 x 11 cm) с хартия за печене и сипете в нея подготвената смес за сладкиш.
- Обелете ябълката, нарежете я на шайби и разпределете върху сладкиша.
- Загрейте предварително фурната на 180 °C и печете сладкиша 30 минути.

Тел за разбиване

Телта за разбиване е подходяща за приготвяне на бита сметана, белтъци на сняг или млечна пяна, както и на сосове или десерти.

Препоръки за оптимални резултати:

- Използвайте сметана с мин. 30 % масленост и температура 4 – 8 °C
- Използвайте мляко с високо съдържание на белтъчини и макс. температура 8 °C
- Разбийте сметаната или белтъците на сняг в широк съд

Бележка: За предотвратяване на пръски използвайте телта за разбиване в дълбоки съдове.

Употреба на телта за разбиване

→ Фиг. 30 - 39

bg Приставка за пюриране „ProPuree“

Приставка за пюриране „ProPuree“

Приставката за пюриране е подходяща за приготвяне на пюре от сварени картофи, грах, плодове или хранителни продукти с подобна консистенция.

Бележки

- Не обработвайте твърди съставки.
- Преди обработване на хранителните продукти в готварска тенджера свалете тенджерата от котлона.
- Не удряйте приставката за пюриране в твърди ръбове (напр. тенджерата, купа).

Употреба на приставката за пюриране

→ Фиг. 40 - 46

Картофено пюре

- 1 kg сварени картофи
 - 0,15 l топло мляко
 - 50 g меко масло
 - сол, черен пипер и индийско орехче
- Приготвяне
- Сипете съставките в подходящ съд и обработете с приставката за пюриране около 1 минута.
 - Накрая овкусете със сол, черен пипер и индийско орехче.

Примерни приложения

Задължително спазвайте максималните количества и времената на обработка, посочени в таблиците.

Примери за накрайник

Оставете уреда да се охлади до стайна температура след всеки работен цикъл.

→ Фиг. 47

Примери за универсален чопър и тел за разбиване

→ Фиг. 48

Указания за почистване

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. 49

Почистване на приставката за пюриране

За особено щателно почистване свалете перката на приставката за пюриране.

→ Фиг. 50 - 53

Отстраняване на неизправности

Уредът се изключва по време на обработката (само модели с 800-1200 W).

Активирала се е защитата срещу претоварване.

- ▶ Изключете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади за около 1 час, за да деактивирате защитата срещу претоварване.

Бележка: Ако повредата не може да бъде отстранена, се обърнете към отдела по обслужване на клиенти.

Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

- ▶ Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/EC за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Отдел по обслужване на клиенти

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001267334 (021124)

ro, bg