

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempo de utilização adequados ao uso doméstico.

Nestas Instruções de serviço são descritos diversos modelos.

Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser comprado nos nossos Serviços Técnicos.

Favor, guardar as Instruções de serviço.

A entrega do aparelho a terceiros deve ser acompanhada das respectivas Instruções de serviço.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Aparelho

1 Tecla de ejeção

Para retirar a ferramenta.

2 Selector + ligação momentânea

Para ligar e desligar o aparelho e adaptar a velocidade de trabalho.

0/Off = desligado

min/1 = velocidade mínima

max/4 = velocidade máxima

M = Ligação momentânea (velocidade máxima) premir para a esquerda e manter premido.

3 Aberturas para colocação da ferramenta

4 Ferramenta

a Varas para massas leves

b Varas para massas pesadas

5 Acessório especial

Picador universal

(Instruções de serviço em separado)

Se o picador universal não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da Serviços Técnicos.

Indicações de segurança



Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da placa de características.

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

Manter as crianças afastadas do aparelho.

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

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

Desligar a ficha da tomada após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha e em caso de anomalia. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.

Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo. As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas e não pôr o aparelho a trabalhar em vazio.

O aparelho só deve funcionar com acessórios originais.

Só utilizar ferramentas de um tipo (por ex. varas para massas pesadas).

Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação.

Não mergulhar o aparelho em qualquer líquido. Em caso de falta de energia, o aparelho continua ligado.

Perigo de ferimentos!

Só substituir a ferramenta depois do aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes. Nunca tocar na ferramenta em rotação.

Utilização

Aparelho base com ferramentas

Antes da primeira utilização, limpar o aparelho a as ferramentas.

É possível obter um excelente resultado com as ferramentas nas seguintes aplicações:

Varas para massas leves para...

... Molhos, claras em castelo, puré de batata, cremes, maionese, natas e massas leves, como por ex. massa batida para bolos normais.

As varas para massas leves não devem ser utilizadas para massas pesadas.

Varas para massas pesadas para ...

... para massas firmes como massa quebrada, massa levedada e massa de batatas, bem como para misturar massas com carne picada, pastas ou massa de pão.

A quantidade máxima a trabalhar é de 500 g de farinha e ingredientes.

- Desenrolar completamente o cabo eléctrico.
- Aplicar a ferramenta pretendida no aparelho base, pressionando até que ela encaixe.

Dar atenção ao formato da peça de plástico das ferramentas, para evitar enganos (ver Fig. 3)!

- Ligar a ficha à tomada.
- Deitar os alimentos num recipiente apropriado.
- Introduzir a ferramenta no aparelho e ligar este para a fase pretendida.
Fase **min/1, 2:**
para começar o trabalho e misturar.
Fase **max/3, 4:**
Para amassar e bater.
- Terminado o trabalho, posicionar o selector em **0/Off** e, com a tecla de ejeção, soltar e retirar a ferramenta.

Atenção:

*Não é possível accionar a tecla de ejeção, se o selector não estiver em **0/Off**.*

Indicação:

Desligar sempre o aparelho base, antes de retirar o preparado.

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar o aparelho em água, nem lavar na máquina de lavar loiça.

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- Lavar a ferramenta na máquina de lavar loiça ou sob água corrente, utilizando uma escova.

Nota: Na preparação, p. ex., de couve roxa, podem surgir manchas nos acessórios de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

- Para arrumar o aparelho, o cabo pode ser enrolado (**Fig. 5**).

Acessório especial

Nos nossos Serviços Técnicos poderá adquirir um picador universal com a ref.^a 642828.

Indicações sobre reciclagem



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

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

Garantia

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

Direitos reservados quanto a alterações.