

pt

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.

Índice

Para sua segurança	68
Panorâmica do aparelho	70
Utilização	71
Limpeza	72
Ajuda em caso de anomalia	72
Receitas	72
Indicações sobre reciclagem	74
Condições de garantia	74

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

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 colaborados 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 apenas nas quantidades e frequências normais num lar.

A batedeira é apenas adequada para mexer alimentos líquidos ou pastosos e para bater natas. Com a varinha rápida, ela é adequada para triturar ou misturar alimentos.

Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

▲ Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho.

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica.

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.

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.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico

No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente. Desligar imediatamente o aparelho.

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor! Não mergulhar o aparelho em líquidos através do ponto de ligação entre a varinha de mistura rápida e o aparelho base.

Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.

Perigo de queimaduras!

Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes.

Pode haver salpicar durante a preparação.

Para utilizar a varinha rápida dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão.

Perigo de ferimentos devido a peças em rotação.

Nunca tocar na ferramenta em rotação.

Só colocar ou retirar as ferramentas depois de o aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes.

Proteger cabelos compridos ou peças de roupa soltas para não ficarem presos nas ferramentas em rotação.

pt

Importante!

Não utilizar o aparelho em vazio. O aparelho só deve funcionar com acessórios originais. Só utilizar ferramentas de um tipo (p. ex. varas para massas pesadas). Recomenda-se que o aparelho nunca deve ficar ligado mais tempo que o necessário para a preparação do batido. O copo misturador não é adequado para utilização no microondas.

Nestas Instruções de Serviço são descritos diversos modelos. Nas páginas das ilustrações existe uma panorâmica dos diversos modelos (Fig. 1).

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 1

- 1 Aparelho base
- 2 Cabo eléctrico
- 3 Abraçadeira de cabo
- 4 Pega
- 5 Selector com 5 fases + ligação momentânea

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

0/off = desligado

1 = velocidade mínima


5 = velocidade máxima

M = ligação momentânea (velocidade máxima), premir o interruptor para a esquerda e manter premido.

Ao utilizar acessórios na abertura posterior, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea.

- 6 Tecla de ejeção
- 7 Aberturas para colocação das ferramentas com tampa
- 8 Cursor de accionamento da tampa

Ao accionar o cursor, é disponibilizada ou a abertura para colocação das ferramentas (7) ou a abertura posterior (11) (Fig. 2).

 → A abertura para ferramentas (7) está aberta.

 → A abertura posterior (11) está aberta.

- 9 Teclas de destravamento

Para retirar os acessórios da abertura posterior. Premir, simultaneamente, as duas teclas.

- 10 Apoio do aparelho com enrolamento do cabo

Para pousar o aparelho nas pausas e para enrolar o cabo eléctrico.

- 11 Abertura posterior com tampa

Para colocação de acessórios, p. ex. varinha rápida

Ferramenta

- 12 Vara para massas leves
- 13 Vara para massas grossas

 Em alguns modelos

- 14 Varinha rápida
- 15 Copo misturador com tampa
- 16 Picador universal

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento do aparelho na para a confecção de preparados de mel para barrar no pão (mantendo os dados das receitas). Poderá encontrar a receita nas instruções de serviço do picador universal.

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

Varinha rápida:

Plástico n.º de encomenda 657242

Aço inox n.º de encomenda 657258

Picador

universal: n.º de encomenda 659058

Por favor, respeitar as indicações nas Instruções de serviço separadas para este acessório.

Utilização

- Limpar o aparelho base e as ferramentas antes da primeira utilização.
- Desenrolar sempre o cabo eléctrico por completo.



Indicação importante!

Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases 1–5 não funciona. Deslocar o cursor de accionamento da tampa apenas para a posição 0/off.



Perigo de ferimentos devido a peças em rotação.

Nunca tocar na ferramenta em rotação. Só colocar ou retirar as ferramentas depois de o aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes.

Proteger cabelos compridos ou peças de roupa soltas para não ficarem presos nas ferramentas em rotação.

Aparelho base com ferramentas

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

Varas para massas leves para ...


... Molhos, claras em castelo, leite em espuma, cremes, maionese, natas e massas leves como, p. ex., massa batida para bolos normais. As varas para massas leves não devem ser utilizadas para massas pesadas.

Varas para massas pesadas 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. Respeitar as indicações de quantidades máximas das receitas.

Fig.

- Colocar o cursor na posição . As aberturas para colocação das ferramentas estão livres, a abertura posterior está fechada.
- Inserir o par de ferramentas desejado nas aberturas e pressionar até encaixarem.

Ter em atenção a forma das peças de plástico nas ferramentas para não se enganar ao inseri-las no aparelho (fig. -2)!

- Ligar a ficha à tomada.
- Deitar os alimentos num recipiente apropriado.
- Introduzir a ferramenta no aparelho e ligar este para a fase pretendida. Fase 1, 2: para começar o trabalho e misturar. Fase 3, 4, 5: Para amassar e bater. Ligação momentânea M: para envolver ou bater ingredientes rapidamente.



Perigo de ferimentos

Desligar a ficha da tomada para mudar de ferramentas.

Indicação:

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

Depois do trabalho:

- Posicionar o selector em 0/off.
- Desligar a ficha da tomada.
- Soltar as ferramentas com a tecla de ejeção e removê-las.

Atenção:


Só premir a tecla de ejeção quando as ferramentas estiverem paradas. Não é possível accionar a tecla de ejeção, se o selector não estiver em 0/off.

Aparelho base com varinha rápida

O aparelho é adequado para misturar maionese, molhos, batidos, comida para bebé, fruta e legumes cozidos.

Para passar sopas.

Fig.

- Colocar o cursor na posição . A abertura posterior está livre, as aberturas para colocação das ferramentas estão fechadas.
- Colocar e encaixar a varinha rápida.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Deslocar o selector para a esquerda, na ligação momentânea e manter. A ligação por fases 1–5 não funciona!

pt

Indicação:

Para evitar que os alimentos a misturar salpiquem, o aparelho só deve ser ligado, quando a varinha estiver mergulhada nos alimentos a misturar. Desligar sempre o aparelho base, antes de retirar o preparado.

Depois do trabalho:

- Posicionar o selector em 0/off.
- Desligar a ficha da tomada.
- Remover a varinha rápida ao premir simultaneamente ambas as teclas de destravamento.

Limpeza**Indicação importante!**

O aparelho não carece de manutenção. Uma limpeza cuidadosa evita danos no aparelho e preserva a sua funcionalidade.

**Perigo de choque eléctrico!**

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

Atenção!

As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas. Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos.

- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- **Limpar bem a área do cursor, removendo quaisquer resíduos que aí se encontrem.**
- Lavar a ferramenta na máquina de lavar loiça ou com uma escova sob água corrente.
- Deixar a varinha rápida secar em posição vertical (com a lâmina de corte virada para cima), de modo que a água escorra de dentro da varinha.

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

Fig. 13

- Para guardar, enrolar o cabo à volta do aparelho, sem o apertar.
- Fixar a ficha de rede com a abraçadeira de cabo.

Ajuda em caso de anomalia**Problema:**

Não é possível deslocar o selector para as fases 1 a 5.

Ajuda:

Com a abertura posterior aberta, a ligação das fases 1 a 5 não funciona.

Problema:

O cursor está preso ou não se desloca.

Ajuda:

Premir o cursor ligeiramente para dentro e deslocá-lo.

Receitas**Natas batidas**

100 g–500 g

- Bater as natas ½ a 5 minutos na fase 5, (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para massas leves.

**Claras**

1–5 claras

- Bater claras 2 a 5 minutos na fase 5 com a vara para massas leves.

**Massa tipo biscoito****Receita base**

2 ovos

2–3 colheres de sopa de água quente

100 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

70 g de farinha

70 g de fécula

um pouco de fermento em pó

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) durante cerca de 3 a 4 minutos na fase 5 com a vara para massas leves, até fazer espuma.
- Colocar o aparelho na fase 1 e envolver a fécula e a farinha peneirada durante cerca de ½ a 1 minuto, adicionando-a aos poucos.



Quantidade máxima: 2 x a receita base

pt

Massas leves**Receita base**

- 2 ovos
 125 g de açúcar
 1 pitada de sal
 1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
 125 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
 250 g de farinha
 1 pacotinho de fermento em pó
 60 ml de leite
- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 3–4 minutos na fase 5.

Quantidade máxima: 2 x a receita base**Massa quebrada****Receita base**

- 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
 100–125 g de açúcar
 1 ovo
 1 pitada de sal
 Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
 250 g de farinha
 um pouco de fermento em pó
- Amassar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase 5.

Quantidade máxima: 2 x a receita base**Base para bolos de fruta****Receita base**

- 2 ovos
 125 g de açúcar
 125 g de avelãs moídas
 50 g de pão ralado
- Bater os ovos com o açúcar durante 3–4 minutos, na fase 5 até formar espuma.
 - Colocar o aparelho na fase 1, adicionar as avelãs e o pão ralado e mexer com a vara para massas leves durante ½ minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base**Trança de massa levedada****Receita base**

- 250 g de farinha
 1 pacotinho de fermento em pó
 110 ml de leite quente
 1 ovo
 1 pitada de sal
 40 g de açúcar
 30 g de gordura derretida, mas fria
 Casca ralada de meio limão
- Amassar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase 5.

Quantidade máxima: 2 x a receita base**Massa para piza****Receita base**

- 250 g de farinha
 1 pacotinho de fermento em pó
 1 colher de chá de açúcar
 1 pitada de sal
 3 colheres de sopa de óleo
 125 ml de água quente
- Amassar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase 5.

Quantidade máxima: 2 x a receita base**Massa para pão****Receita base**

- 500 g de farinha
 14 g de açúcar
 14 g de margarina
 7 g de sal.
 1 pacotinho de fermento em pó
 250 ml de água
- Amassar todos os ingredientes durante cerca de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase 5.

pt

Maionese

1 ovo (gema e clara)
1 colher de sopa de mostarda
1 colher de sopa de sumo de limão
ou vinagre
200–250 ml de óleo
Sal e pimenta a gosto



Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura!

- Colocar os ingredientes no copo.
- Colocar a varinha rápida no fundo do copo e ligá-la (fase M), até ficar tudo bem misturado.
- Com a varinha ligada, elevá-la lentamente até ao bordo da mistura e voltar a baixá-la até que a maionese fique pronta.

Sugestão: Segundo esta receita, poderá utilizar apenas a gema do ovo para a confecção de maioneses. Mas, neste caso, adicionar apenas metade da quantidade de óleo.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com Norma Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos eléctricos e aparelhos electrónicos de frio (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma dá o enquadramento para uma recolha e valorização de aparelhos usados, em vigor a nível da UE.

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

Condições de 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.