BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Maxo**Mixx** Hand blender

MS8CM6..

[de]	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	3
[en]	Instruction manual	Hand blender	9
[fr]	Mode d'emploi	Mixer plongeant	15
[it]	Istruzioni per l'uso	Frullatore assiale	22
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Staafmixer	28
[da]	Brugsanvisning	Blenderstav	34
[no]	Bruksanvisning	Stavmikser	40
[sv]	Bruksanvisning	Stavmixer	46
[fi]	Käyttöohje	Sauvasekoitin	52
[es]	Instrucciones de uso	Batidora de varilla	58
[pt]	Instruções de serviço	Varinha mágica	65
[el]	Οδηγίες χρήσης	Αναδευτήρας	71
[tr]	Kullanım kılavuzu	El blenderi	79
[pl]	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	88
[uk]	Інструкція з експлуатації	Ручний блендер	95
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Погружной блендер	102
[ar]	إرشادات الاستخدام	المضرب العصا	117

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (siehe „Rezepte“) nicht überschreiten.
Das Gerät ist geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von Kartoffelpüree (oder Pürees von Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz) geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.
Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.
Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Gerätes diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!

- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Grundgerät niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Wenn Ihr Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit fällt, ist es nicht erlaubt, das Gerät weiter zu benutzen.
- Mixfuß maximal bis zur Markierung max ▶| in das Mixgut eintauchen, sonst besteht Stromschlaggefahr!
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

⚠ Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Niemals in das Mixfußmesser greifen. Das Mixfußmesser niemals mit bloßen Händen reinigen.

⚠ Verbrühungsgefahr

- Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen.

⚠ Erstickungsgefahr!

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ Achtung!

- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.
- Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Kochendes Mixgut vor der Verarbeitung auf 80°C oder weniger abkühlen lassen. Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

⚠ Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 7*

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....3
Wichtige Sicherheitshinweise.....3
Auf einen Blick.....5
Vor dem ersten Gebrauch.....5
Symbole und Markierungen.....5
Teile und Bedienelemente.....5
Bedienung.....6
Pflege und tägliche Reinigung.....7
Hilfe bei Störungen.....7
Rezepte.....7
Entsorgung.....8
Garantiebedingungen.....8

Auf einen Blick

→ **Bild A**

1 Grundgerät
- **a** Geschwindigkeitseinstellung
- **b** Einschalt-Taste
- **c** Turbo-Taste Ⓣ
- **d** Entriegelungstasten
- **e** Netzkabel

2 Edelstahl Mixfuß
- **a** Markierung max▶|
- **b** Mixfuß-Messer

3 Mixbecher
- **a** Skala
- **b** Deckel

Zubehör (separate Gebrauchsanleitungen)

4 Universalzerkleinerer L*

5 Universalzerkleinerer XL*

6 Schneebesen*

* je nach Modell

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!
Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 7*

Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.
max▶|	Markierung am Mixfuß: Mixfuß maximal bis zur Markierung max▶| in das Mixgut eintauchen, sonst besteht Stromschlaggefahr!

Teile und Bedienelemente

Geschwindigkeitseinstellung

Zur stufenlosen Einstellung der Drehzahl. Den Drehwähler zwischen ● (niedrigste Drehzahl) und **12** (höchste Drehzahl) einstellen.

Einschalt-Taste ⏻

Zur Verwendung des Gerätes mit der voreingestellten Drehzahl. Das Gerät läuft, solange die Taste gedrückt wird.

Turbo-Taste Ⓣ

Zur Verwendung des Gerätes mit maximaler Drehzahl. Das Gerät läuft, solange die Taste gedrückt wird.

Hinweis: Die Geschwindigkeitseinstellung hat keinen Einfluß bei Verwendung der Turbo-Taste Ⓣ.

Achtung!
Einschalt-Taste Ⓘ und Turbo-Taste Ⓣ nie gleichzeitig drücken.

Geschwindigkeits-Empfehlungen	
●-8	Zum Mixen von Flüssigkeiten, heißem Mixgut und zum Untermischen
8-12	Zum Mixen und Pürieren von Früchten oder gekochtem Gemüse
Ⓣ	Zur Herstellung von Mayonnaise Zur Verwendung von: Universalzerkleinerer (L / XL), Schneebesen

Zubehör

Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieses über den Kundendienst bestellt werden:

Zubehör	Bestell-Nr.
Universalzerkleinerer L	00753480
Universalzerkleinerer XL	12027396
Schneebesen	00753124

Bedienung

Der Mixfuß ist geeignet zum Zerkleinern und Vermischen von Mayonnaise, Saucen, Mix-Getränken, Baby-Nahrung, gekochten Früchten und gekochtem Gemüse sowie zum Pürieren von Suppen.
Feste Lebensmittel, wie Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch vor der Verarbeitung unbedingt zerkleinern und weich kochen.
Zum Zerkleinern / Hacken von rohen Lebensmitteln (Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, ...) den Universalzerkleinerer benutzen.

⚠ Verbrühungsgefahr!
Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen. Kochendes Mixgut vor der Verarbeitung auf 80°C oder weniger abkühlen lassen.

⚠ Verletzungsgefahr!
Nach dem Ausschalten des Gerätes den Stillstand des Mixfußmessers abwarten. Niemals in das Mixfußmesser greifen.

Achtung!
– Der Mixfuß muss fest mit dem Grundgerät verbunden sein. Der Mixfuß darf nicht wackeln oder herunterfallen.
– Niemals mit dem Stabmixer (Mixfuß) im Zerkleinerer-Behälter arbeiten.

➞ Bildfolge B

1. Die vorbereiteten Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes geeignetes Gefäß füllen oder im Kochtopf verarbeiten.
2. Das Netzkabel vollständig abwickeln.
3. Das Grundgerät festhalten, den Mixfuß auf das Grundgerät stecken und drücken, bis er hörbar einrastet.
4. Gewünschte Drehzahl mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Netzstecker einstecken.
5. Das Gefäß mit einer Hand festhalten und den Mixfuß eintauchen.

⚠ Stromschlaggefahr!
Mixfuß maximal bis zur Markierung max ▶| in das Mixgut eintauchen, sonst besteht Stromschlaggefahr!

6. Zur Verarbeitung mit der voreingestellten Drehzahl die Einschalt-Taste Ⓘ drücken.
7. Zur Verarbeitung mit der höchsten Drehzahl die Turbo-Taste Ⓣ drücken.

Achtung!
Einschalt-Taste Ⓘ und Turbo-Taste Ⓣ nie gleichzeitig drücken.

8. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird. Mit dem Mixfuß die Lebensmittel verarbeiten.
9. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
10. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und den Mixfuß abnehmen.
11. Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen.
➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 7*

Hinweise:
– Um Spritzer zu vermeiden, das Mixfußmesser vollständig in das Mixgut eintauchen und erst dann das Gerät einschalten.
– Bei flüssigen Lebensmitteln den Mixfuß eintauchen und leicht schräg halten, um eine bessere Durchmengung zu erreichen und ein „Festsaugen“ am Boden des Gefäßes zu vermeiden.
– Der Stabmixer funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.

Pflege und tägliche Reinigung

Das Gerät und die verwendeten Werkzeuge müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

⚠ **Stromschlaggefahr!**
– Vor dem Reinigen den Netzstecker ausstecken.
– Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
– Keinen Dampfreiniger benutzen.

Achtung!
– Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
– Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
– Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
– Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

Hinweise:
– Um die Reinigung zu erleichtern, nach der Benutzung den Mixfuß in ein Gefäß mit klarem Wasser halten und mehrmals kurz die Turbo-Taste Ⓣ drücken.
– Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl oder Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

Im **Bild C** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.
- Das Grundgerät und die Zubehörteile voneinander trennen.
- Das Grundgerät mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Die Zubehörteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in den Geschirrspüler geben.
- Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, damit eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

Hinweis:
Bei Geräten mit Spiralkabel:
Kabel niemals um das Gerät wickeln!

Hilfe bei Störungen

Störung
Gerät schaltet während der Benutzung ab.

Abhilfe
Die Überlastsicherung wurde aktiviert.
- Netzstecker ausstecken.
- Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
- Netzstecker einstecken. Gerät wieder einschalten.

Wichtig: Sollte sich eine Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Rezepte

Mayonnaise

– 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
– 1 EL Senf
– 1 EL Zitronensaft oder Essig
– 200-250 ml Öl
– Salz und Pfeffer nach Belieben

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!
- Alle Zutaten in einen Becher geben.

- Mixfuß auf den Boden des Bechers aufsetzen und mixen, bis die Mischung emulgiert.
- Den eingeschalteten Mixer langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Tipp: Sie können nach diesem Rezept auch Mayonnaise nur mit Eigelb herstellen. Dann aber nur die halbe Menge Öl verwenden.

Gemüsesuppe

– 300 g Kartoffeln
– 200 g Möhren
– 1 kleines Stück Sellerie
– 2 Tomaten
– 1 Zwiebel
– 50 g Butter
– 2 l Wasser
– Salz und Pfeffer nach Belieben

- Tomaten häuten und entkernen.
- Geputztes und geschältes Gemüse in Stücke schneiden und in heißer Butter dünsten.
- Wasser zugeben und salzen.
- 20-25 Minuten kochen lassen.
- Topf vom Herd nehmen.
- Die Suppe im Topf bis zur gewünschten Konsistenz mixen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crêpes-Teig

– 250 ml Milch
– 1 Ei
– 100 g Mehl
– 25 g zerlassene, abgekühlte Butter

- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen Becher geben.
- Zu einem glatten Teig mixen.

Milchmixgetränke

– 1 Glas Milch
– 6 große Erdbeeren, oder
  10 Himbeeren, oder
  1 Banane (in Scheiben geschnitten)

- Alle Zutaten in einen Becher geben.
- Bis zur gewünschten Konsistenz mixen.
- Nach Belieben Zucker zugeben.

Tipp: Geben Sie eine Kugel Eis dazu oder nehmen Sie sehr kalte Milch.

Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (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 bitte beim Fachhändler informieren.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, 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 den letzten vier Seiten dieses Heftes. 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.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see *“Recipes”*). The appliance is only suitable for cutting or mixing/blending food. The appliance is not suitable for preparing mashed potatoes (or purées of foods with a similar consistency). The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.
Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the operating instructions carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

⚠ Danger of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Use only if power cord and appliance show no signs of damage. To avoid potential hazards, repairs such as replacing a damaged cable must only be carried out by our customer service personnel.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

- If your appliance falls in water or some other liquid, then it is not allowed to use the appliance anymore.
- Only immerse the blender foot into the food as far as the marking max ▶| or there will be a risk of electric shock!
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- After switching off, the drive continues running for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blade in the blender foot with bare hands.

⚠ Risk of scalding!

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing.

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Attention!

- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.
- The blender jug is not suitable for use in the microwave.
- Never place blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave boiling food to cool down to at least 80°C before processing. Before using the hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. ➞ *“Care and daily cleaning” see page 13*

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.

Contents

Intended use....9
Important safety information....9
Overview....11
Before using the appliance for the first time....11
Symbols and markings....11
Parts and operating controls....11
Operation....12
Care and daily cleaning....13
Troubleshooting....13
Recipes....13
Disposal....14
Guarantee....14

Overview

→ **Fig. A**

1 Base unit
- **a** Speed setting
- **b** On button ⏻
- **c** Turbo button Ⓣ
- **d** Release buttons
- **e** Power cord

2 Stainless steel blender foot
- **a** Marking max▶|
- **b** Blender blade

3 Blender jug
- **a** Scale
- **b** Lid

Accessories (separate instruction manuals)

4 Universal cutter L*

5 Universal cutter XL*

6 Whisk*

* Depending on the model

Before using the appliance for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage. → **Fig. A**
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → *"Care and daily cleaning" see page 13*

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Follow the instructions in the operating instructions.
max▶|	Marking on blender foot: Only immerse the blender foot into the food as far as the marking max▶| or there will be a risk of electric shock!

Parts and operating controls

Speed setting

For continuous speed adjustment. Set the rotary selector between ● (lowest speed) and **12** (highest speed).

On button ⏻

For using the appliance at the preselected speed. The appliance will continue to run as long as the button is pressed.

Turbo button Ⓣ

For using the appliance at the maximum speed. The appliance will continue to run as long as the button is pressed.

Note: The speed setting has no influence on use of the Turbo button Ⓣ.

Caution!
Never press the On button ⏻ and the Turbo button Ⓣ at the same time.

Recommended speeds	
●-8	For mixing liquids and hot food and for mixing in
8-12	For mixing and pureeing fruit or cooked vegetables
Ⓣ	For making mayonnaise Use with: universal cutter (L / XL), whisk

Accessories

If an accessory is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service:

Accessories	Order no.
Universal cutter L	00753480
Universal cutter XL	12027396
Whisk	00753124

Operation

The blender foot is suitable for cutting and mixing mayonnaise, sauces, blended drinks, baby food, cooked fruit and cooked vegetables, and for pureeing soups.
Solid foods such as apples, potatoes and meat always must be cut up and cooked until soft before processing. Use the universal cutter for cutting/chopping raw food (onions, garlic, herbs, etc.).

⚠ Risk of scalding!
Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing. Leave boiling food to cool down to 80 °C or less before processing.

⚠ Risk of injury!
After switching off the appliance, wait for the blade in the blender foot to come to a standstill. Never grip the blade in the blender foot.

Caution!
– The blender foot must be securely connected to the base unit. The blender foot must not wobble or fall off.
– Never use the hand blender (blender foot) in the universal cutter container.

➞ Image sequence B
1. Place the prepared food in the blender jug or another suitable receptacle or process in the pan used for cooking.
2. Completely unwind the power cord.
3. Hold the base unit securely, fit the blender foot onto the base unit and press until it clicks into position.
4. Set the desired speed with the speed control dial. Plug the mains plug into the mains.
5. Hold the receptacle with one hand and immerse the blender foot.

⚠ Risk of electric shock!
Only immerse the blender foot into the food as far as the marking max▶| or there will be a risk of electric shock!
6. To start processing with the preselected speed, press the On button ⏻.
7. To start processing with the highest speed, press the Turbo button ⏻.

Caution!
Never press the On button ⏻ and the Turbo button Ⓣ at the same time.
8. The appliance remains switched on as long as the button is pressed. Process the food with the blender foot.
9. Release the button when the desired consistency is reached. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
10. Hold down both release buttons and remove the blender foot.
11. Clean all parts immediately after use.
➞ *“Care and daily cleaning” see page 13*

Notes:
– To prevent splashing, fully immerse the blender blade in the ingredients before switching on the appliance.
– With liquid foodstuffs, immerse the blender foot and hold it at a slight angle for better blending results and to prevent the ingredients from sticking to the bottom of the receptacle.
– The appliance works better if there is some liquid in the ingredients.

Care and daily cleaning

The appliance and the tools used must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ **Risk of electric shock!**
– Unplug the appliance before cleaning it.
– Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.
– Do not steam-clean the appliance.

Caution!
– Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
– Do not use any sharp, pointed or metal objects.
– Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
– Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

Please note:
– To make it easier to clean the blender foot, after use place it in a receptacle containing clean water and briefly press the Turbo button Ⓣ several times.
– When processing food such as red cabbage or carrots, plastic parts may become discoloured. This can be removed with a few drops of cooking oil.

In **Fig. C** you will find a summary of how to clean the individual parts.
- Disconnect the base unit and the accessory parts from one another.
- Wipe the outside of the base unit with a soft, damp cloth and dry off.
- Clean the accessory parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge or place them in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

Note:
Appliances with a spiral cable:
Never wind the cable round the appliance!

Troubleshooting

Problem
Appliance switches off during use.

Remedy
The overload protection device has been activated.
- Disconnect the mains plug.
- Leave the appliance to cool down for approx. 1 hour in order to deactivate the overload protection device.
- Plug the mains plug into the mains. Switch the appliance on again.

Important: If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Recipes

Mayonnaise

– 1 egg (egg yolk and egg white)
– 1 tbs. mustard
– 1 tbs. lemon juice or vinegar
– 200-250 ml oil
– Salt and pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!
- Put all ingredients in a jug.
- Place the blender foot on the base of the jug and blend until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

Tip: According to this recipe you can also make mayonnaise with egg yolk only. However, use only half the amount of oil.

Vegetable soup

– 300 g potatoes
– 200 g carrots
– 1 small stick of celery
– 2 tomatoes
– 1 onion
– 50 g butter
– 2 l water
– Salt and pepper to taste

■ Skin and seed the tomatoes.
■ Chop up cleaned and washed vegetables and sauté in hot butter.
■ Add water and salt.
■ Allow to boil for 20-25 minutes.
■ Take the pot off the cooker.
■ Blend the soup in the pot to the desired consistency.
■ Season with salt and pepper.

Crêpes dough

– 250 ml milk
– 1 egg
– 100 g flour
– 25 g melted, cooled butter

■ Put all ingredients in a jug in the indicated sequence.
■ Blend to a smooth dough.

Blended milk drinks

– 1 glass of milk
– 6 large strawberries or
  10 raspberries or
  1 banana (sliced)

■ Put all ingredients in a jug.
■ Blend to the desired consistency.
■ Sugar according to taste.

Tip: Add a scoop of ice cream or use very cold milk.

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

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.

Changes reserved.

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles (voir *«Recettes»*)! L'appareil convient pour broyer et / ou mélanger des produits alimentaires. L'appareil n'est pas adapté pour la préparation de purée de pommes de terre (ou de purées d'aliments de consistance similaire). L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.
N'utilisez l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement! Veuillez joindre ce mode d'emploi si vous passez l'appareil à quelqu'un d'autre. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.
Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie!

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser la machine que lorsque le cordon électrique et l'appareil ne présentent aucun dommage. Les réparations sur l'appareil telles que le remplacement d'un cordon endommagé ne doivent être effectuées que par notre SAV afin d'éliminer tout danger.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!

- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- Il est interdit de continuer d'utiliser l'appareil si celui-ci tombe dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne pas plonger le pied mixeur au delà du repère max▶| dans les aliments à mixer, sous risque d'électrocution !
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

⚠ Risque de blessure !

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.
- Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Ne jamais toucher la lame du mixeur plongeant. Ne jamais nettoyer à mains nues la lame du pied mixeur.

⚠ Risque de brûlures !

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage.

⚠ Risque d'étouffement !

Ne pas laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ Attention !

- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.
- Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.
- Ne jamais poser le pied mixeur sur des surfaces très chaudes, ne jamais l'utiliser dans des aliments à mélanger très chauds. Laisser refroidir à 80°C ou moins les aliments bouillis avant de les mixer. Avant d'utiliser le mixeur plongeant dans une casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

⚠ Important !

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 19*

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site web, vous trouverez plus informations sur nos produits.

Sommaire

Utilisation conforme 15
Consignes de sécurité importantes 15
Vue d'ensemble 17
Avant la première utilisation 17
Symboles et repères 17
Pièces et éléments de commande 17
Utilisation 18
Entretien et nettoyage quotidiens 19
Dérangements et solutions 20
Recettes 20
Mise au rebut 21
Garantie 21

Vue d'ensemble

➞ **Figure A**

1 Appareil de base
- **a** Réglage de la vitesse
- **b** Touche d'allumage ⏻
- **c** Touche Turbo Ⓣ
- **d** Touches de déverrouillage
- **e** Cordon d'alimentation

2 Pied mixeur en acier inoxydable
- **a** Repère max▶|
- **b** Lame du pied mixeur

3 Bol mixeur
- **a** Échelle
- **b** Couvercle

Accessoires
(notices d'utilisation spécifiques)

4 Broyeur universel L*
5 Broyeur universel XL*
6 Fouet*

* selon le modèle

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel appareil, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !
Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. ➞ **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 19*

Symboles et repères

Symbole	Signification
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
max▶|	Repère sur le pied mixeur : Ne pas plonger le pied mixeur au delà du repère max▶| dans les aliments à mixer, sous risque d'électrocution !

Pièces et éléments de commande

Réglage de la vitesse

Pour le réglage progressif de la vitesse de rotation. Régler le sélecteur rotatif entre ● (vitesse de rotation inférieure) et **12** (vitesse de rotation supérieure).

Touche d'allumage ⏻

Pour l'utilisation de l'appareil à la vitesse de rotation préréglée. L'appareil fonctionne tant que la touche est actionnée.

Touche Turbo Ⓣ

Pour l'utilisation de l'appareil à la vitesse de rotation maximale. L'appareil fonctionne tant que la touche est actionnée.
Remarque : le réglage de la vitesse n'a aucune influence sur l'utilisation de la touche Turbo Ⓣ.

Attention !
Ne jamais utiliser simultanément la touche d'allumage ⏻ et la touche Turbo Ⓣ.

Recommandations concernant la vitesse	
●-8	Pour le mixage de liquides et d'ingrédients chauds ainsi que pour le mélange des ingrédients
8-12	Pour le mixage de fruits et légumes cuits
Ⓣ	Pour la préparation de mayonnaise Pour l'utilisation des broyeurs universels (L / XL) et des fouets

Accessoires

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, il peut être commandé auprès du service après-vente.

Accessoires	N° de réf.
Broyeur universel L	00753480
Broyeur universel XL	12027396
Fouet	00753124

Utilisation

Le pied mixeur est adapté pour broyer et mixer de la mayonnaise, des sauces, des préparations pour boissons, de l'alimentation pour bébés, des fruits et légumes cuits ainsi que pour de la soupe. Couper en petits morceaux les aliments durs tels que les pommes, les pommes de terre ou la viande et les cuire à l'eau avant de les mixer. Utiliser le broyeur universel pour couper/hacher des aliments crus (oignons, ail, herbes, ...).

⚠ Risque de brûlures !
Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage. Laisser refroidir à 80 °C ou moins les aliments bouillis avant de les mixer.

⚠ Risque de blessures !
Une fois l'appareil éteint, attendre l'arrêt de la lame du pied mixeur. Ne jamais toucher la lame du pied mixeur.

Attention !
– Le pied mixeur doit tout d'abord être solidement attaché à l'appareil de base. Le pied mixeur ne doit pas vaciller ou tomber.
– Ne jamais travailler avec le mixeur plongeant (pied mixeur) dans le récipient du broyeur.

→ Suite de la figure B

1. Verser les ingrédients préparés dans le bol mixeur ou dans un autre récipient adapté ou les traiter directement dans une casserole.
2. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
3. Tenir fermement l'appareil de base, insérer le pied mixeur dans l'appareil de base et l'appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Régler l'appareil sur la vitesse de rotation voulue avec le régulateur de vitesse. Brancher la fiche dans la prise de courant.
5. Maintenir fermement le récipient d'une main et plonger le pied mixeur.

⚠ Risque d'électrocution !
Ne pas plonger le pied mixeur au delà du repère max ▶| dans les aliments à mixer, sous risque d'électrocution !

6. Appuyer sur la touche d'allumage ⏻ pour traiter les aliments à la vitesse de rotation voulue.
7. Appuyer sur la touche Turbo Ⓣ pour traiter les aliments à la vitesse de rotation maximale.

Attention !
Ne jamais utiliser simultanément la touche d'allumage ⏻ et la touche Turbo Ⓣ.

8. L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée. Traiter les aliments avec le pied mixeur.
9. Lorsque la consistance souhaitée est atteinte, relâcher la touche. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
10. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer le pied mixeur.
11. Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 19*

Remarques :
– Pour éviter les éclaboussures, plonger complètement la lame du pied mixeur dans les aliments à mixer et allumer l'appareil après seulement.
– Dans le cas des aliments liquides, plonger le pied mixeur et le tenir légèrement incliné pour obtenir un meilleur mélange et éviter que le mixeur ne se « colle par aspiration » au fond du récipient.
– Le mixeur plongeant fonctionne mieux si les aliments à traiter se trouvent dans du liquide.

Entretien et nettoyage quotidiens

L'appareil et les ustensiles utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ Risque d'électrocution !
– Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.
– Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.
– Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur.

Attention !
– Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
– Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
– Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
– Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Remarques :
– Pour faciliter le nettoyage, tenir le pied mixeur dans un récipient contenant de l'eau claire et appuyer brièvement sur la touche Turbo Ⓣ.
– Dans le cas du mixage de chou rouge ou de carottes par exemple, les aliments peuvent laisser des traces sur les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

La **figure C** montre en bref comment laver les différentes pièces.
- Séparer l'appareil de base des accessoires.
- Essuyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humidifié.
- Nettoyer les accessoires avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle.
- Nettoyer le pied mixeur au lave-vaisselle ou sous l'eau courante à l'aide d'une brosse.
- Laisser sécher le pied mixeur en position verticale (lame du mixeur dirigée vers le haut) pour que l'eau qui s'est infiltrée puisse en sortir.

Remarque :
Appareils dotés d'un câble spiralé :
Ne jamais enrouler le câble autour de l'appareil !

Dérangements et solutions

Dérangement
L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

Solution
La protection anti-surcharge s'est déclenchée pendant l'utilisation.

- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Laisser l'appareil refroidir pendant env. 1 heure, temps nécessaire à la protection anti-surcharge pour se désactiver.
- Brancher la fiche dans la prise de courant. Rallumer l'appareil.

Important : si un dérangement ne peut pas être éliminé, merci de vous adresser à notre service après-vente.

Recettes

Mayonnaise

– 1 œuf (jaune et blanc)
– 1 c. s. de moutarde
– 1 c. s. de jus de citron ou de vinaigre
– 200-250 ml d'huile
– Saler et poivrer à votre goût

Les ingrédients doivent être à la même température !

- Mettre tous les ingrédients dans un bol.
- Placer le pied mixeur au fond du bol et mixer jusqu'à l'émulsion du mélange.
- Soulever lentement le pied mixeur allumé jusqu'à la surface du mélange et le redescendre jusqu'à ce que la mayonnaise soit terminée.

Astuce : Vous pouvez aussi préparer une mayonnaise en suivant cette recette mais avec un jaune d'œuf uniquement. Utilisez alors seulement la moitié de la quantité d'huile indiquée.

Soupe de légumes

– 300 g de pommes de terre
– 200 g de carottes
– 1 petit morceau de céleri
– 2 tomates
– 1 oignon
– 50 g de beurre
– 2 l d'eau
– Saler et poivrer à votre goût

- Peler les tomates et les épépiner.
- Couper en morceaux les légumes nettoyés et épluchés et les cuire à l'étuvée dans du beurre chaud.
- Ajouter l'eau et saler.
- Laisser cuire 20-25 minutes.
- Retirer du feu.
- Mixer la soupe dans le bol jusqu'à obtenir la consistance voulue.
- Saler et poivrer.

Pâte à crêpes

– 250 ml de lait
– 1 œuf
– 100 g de farine
– 25 g de beurre fondu refroidi

- Ajouter dans la terrine tous les ingrédients dans l'ordre indiqué.
- Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Boissons à base de lait

– 1 verre de lait
– 6 grandes fraises ou
10 framboises ou
1 banane (coupée en tranches)

- Mettre tous les ingrédients dans un bol.
- Mixer jusqu'à obtenir la consistance voulue.
- Sucrer à votre goût.

Astuce : Ajoutez une boule de glace ou prenez du lait très froid.

Mise au rebut



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. Non superare le quantità massime ammesse (vedere "Ricette"). L'apparecchio è idoneo per sminuzzare o miscelare alimenti. L'apparecchio non è adatto per la preparazione di purè di patate (o purè di alimenti con simile consistenza). L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.
Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

⚠ Rischio di scossa elettrica e di incendio!

- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Utilizzare solo se il cavo e l'apparecchio non presentano danni. Al fine di evitare rischi, le riparazioni sull'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo danneggiato, sono consentite solo al nostro servizio clienti.
- Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

- Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Se l'apparecchio cade nell'acqua o in un altro liquido, è vietato continuare a utilizzarlo.
- Immergere il piede frullatore nell'alimento al massimo fino alla marcatura max▶|, altrimenti vi è il pericolo di scossa elettrica!
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla rete elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incostudito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasto.

⚠ Pericolo di lesioni!

- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.
- Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- Non inserire mai le mani nel bicchiere frullatore. Non pulire mai a mani nude la lama del piede frullatore.

⚠ Pericolo di ustioni!

Fare attenzione durante la lavorazione di alimenti da frullare bollenti. Gli alimenti da frullare bollenti possono schizzare durante la lavorazione.

⚠ Pericolo di soffocamento!

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

⚠ Attenzione!

- Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.
- Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.
- Non deporre mai il piede frullatore su superfici molto calde, né utilizzarlo in alimenti da frullare bollenti. Prima di lavorare alimenti da frullare bollenti, farli raffreddare ad almeno 80 °C. Se si usa il frullatore ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

⚠ Importante!

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➞ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 26*

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto 22
Importanti avvertenze di sicurezza 22
Panoramica 24
Prima del primo utilizzo 24
Simboli e marcature 24
Parti ed elementi di comando 24
Utilizzo 25
Pulizia e cura quotidiana 26
Rimedi in caso di guasti 26
Ricette 26
Smaltimento 27
Garanzia 27

Panoramica

➞ **Figura A**

1 Corpo motore
- **a** Regolazione della velocità
- **b** Tasto di accensione ⏻
- **c** Tasto Turbo Ⓣ
- **d** Tasti di sblocco
- **e** Cavo di alimentazione

2 Piede frullatore in acciaio inox
- **a** Marcatura max▶|
- **b** Lama piede frullatore

3 Bicchiere frullatore
- **a** Scala graduata
- **b** Coperchio

Accessori
(vedere le istruzioni per l'uso separate)

4 Mini tritatutto L*
5 Mini tritatutto XL*
6 Frusta per montare*

* a seconda del modello

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!
Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione il corpo motore e tutti gli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. ➞ **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. ➞ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 26*

Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
max▶|	Marcatura sul piede frullatore: Immergere il piede frullatore nell'alimento al massimo fino alla marcatura max▶|, altrimenti vi è il pericolo di scossa elettrica!

Parti ed elementi di comando

Regolazione della velocità

Per la regolazione continua della velocità. Regolare la velocità tra ● (velocità più bassa) e **12** (velocità massima).

Tasto di accensione ⏻

Per utilizzare l'apparecchio alla velocità preimpostata. L'apparecchio rimane in funzione finché si preme il tasto.

Tasto Turbo Ⓣ

Per utilizzare l'apparecchio alla massima velocità. L'apparecchio rimane in funzione finché si preme il tasto.
Nota: l'impostazione della velocità è irrilevante quando si preme il tasto Turbo Ⓣ.

Attenzione!
Non premere mai contemporaneamente il tasto di accensione ⏻ e il tasto Turbo Ⓣ.

Consigli sulla velocità	
●-8	Per frullare liquidi, composti caldi e per incorporare
8-12	Per frullare e passare frutta o verdura cotta
Ⓣ	Per fare la maionese Per utilizzare: mini tritatutto (L / XL), frusta per montare

Accessori

Un accessorio non compreso nella fornitura può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti:

Accessori	Codice ord.
Mini tritatutto L	00753480
Mini tritatutto XL	12027396
Frusta per montare	00753124

Utilizzo

Il piede frullatore è adatto per tritare e miscelare maionese, salse, frullati, alimenti per neonati, frutta e verdura cotta, nonché per frullare minestroni.
Prima della lavorazione tagliare in pezzi e ammorbidire tramite cottura gli alimenti solidi, come mele, patate o carne. Per sminuzzare/tritare alimenti crudi (cipolle, aglio, erbe aromatiche...) usare il mini tritatutto.

⚠ Pericolo di scottature!
Fare attenzione durante la lavorazione di alimenti bollenti. Gli alimenti da frullare bollenti possono schizzare durante la lavorazione. Prima di lavorare alimenti bollenti, farli raffreddare ad almeno 80 °C.

⚠ Pericolo di lesioni!
Dopo avere spento l'apparecchio, attendere che la lama del piede frullatore si sia fermata. Non toccare mai la lama del piede frullatore.

Attenzione!
– Il piede frullatore deve essere connesso saldamente al corpo motore. Il piede frullatore non deve traballare né cadere.
– Non lavorare mai con il frullatore ad immersione (piede frullatore) nel contenitore del tritatutto.

➙ Sequenza immagini B

1. Versare gli alimenti preparati nel bicchiere frullatore o in un altro contenitore adatto o lavorarli nella pentola.
2. Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
3. Tenendolo fermo, inserire il piede frullatore sul corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.
4. Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità. Inserire la spina nella presa di alimentazione.
5. Tenere fermo il contenitore con una mano e immergere il piede frullatore.

⚠ Pericolo di scossa elettrica!
Immergere il piede frullatore nell'alimento al massimo fino alla marcatura max▶|, altrimenti vi è il pericolo di scossa elettrica!

6. Per lavorare alla velocità preimpostata premere il tasto di accensione ⏻.
7. Per lavorare alla massima velocità premere il tasto Turbo Ⓣ.

Attenzione!
Non premere mai contemporaneamente il tasto di accensione ⏻ e il tasto Turbo Ⓣ.

8. L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto. Lavorare gli alimenti con il piede frullatore.
9. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, rilasciare il tasto. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
10. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere il piede frullatore.
11. Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
➙ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 26*

Note:
– Per evitare schizzi, immergere completamente la lama del piede frullatore nell'alimento da frullare e soltanto dopo attivare l'apparecchio.
– In caso di alimenti liquidi, immergere il piede frullatore tenendolo leggermente inclinato per ottenere un migliore mescolamento ed evitare l'effetto risucchio sul fondo del recipiente.
– Il frullatore ad immersione funziona meglio se con gli alimenti da lavorare vi è del liquido.

Pulizia e cura quotidiana

L'apparecchio e tutti gli utensili utilizzati devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo.

⚠ **Pericolo di scossa elettrica!**
– Prima della pulizia estrarre la spina di alimentazione.
– Non immergere mai il corpo motore in liquidi né lavarlo in lavastoviglie.
– Non pulire con il vapore.

Attenzione!
– Non impiegare detergenti a base di alcol.
– Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
– Non usare panni o detergenti abrasivi.
– Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

Note:
– Per facilitare la pulizia, dopo avere usato il piede frullatore, immergerlo in un recipiente con acqua pulita e premere brevemente e ripetutamente il tasto Turbo Ⓣ.
– Durante la lavorazione ad esempio di cavolo rosso o carote, sulle parti di plastica possono formarsi macchie colorate. Queste possono essere eliminate con alcune gocce di olio da cucina.

La **Figura C** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.
- Separare il corpo motore e gli accessori.
- Pulire il corpo motore con un panno umido e asciugarlo.
- Pulire gli accessori con detersivo e un panno o una spugna o metterli in lavastoviglie.
- Lavare il piede frullatore in lavastoviglie o con una spugna sotto acqua corrente.
- Fare asciugare il piede frullatore in posizione verticale (lama del piede frullatore rivolta in alto), in modo che l'acqua penetrata possa uscire.

Nota:
Per gli apparecchi con cavo a spirale: non avvolgere mai il cavo intorno all'apparecchio!

Rimedi in caso di guasti

Guasto
L'apparecchio si spegne durante l'uso.

Rimedio
La sicurezza di sovraccarico si è attivata.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 1 ora.
- Inserire la spina nella presa di alimentazione. Accendere di nuovo l'apparecchio.

Importante: se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Ricette

Maionese
– 1 uovo (tuorlo e albume)
– 1 cucchiaio di senape
– 1 cucchiaio succo di limone o aceto
– 200-250 ml olio
– Sale e pepe a piacere

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura!
- Introdurre tutti gli ingredienti in un bicchiere.

- Poggiare il piede frullatore sul fondo del bicchiere e frullare fino ad emulsionare la miscela.
- Sollevare lentamente il frullatore fino alla superficie della miscela ed immergerlo di nuovo più volte, finché la maionese non è pronta.

Consiglio: Secondo questa ricetta si può produrre anche maionese solo con rosso d'uovo. In tal caso dimezzare tuttavia la quantità di olio.

Minestrone

– 300 g di patate
– 200 g carote
– 1 gambo di sedano
– 2 pomodori
– 1 cipolla
– 50 g di burro
– 2 l di acqua
– Sale e pepe a piacere

- Spellare i pomodori ed eliminare i semi.
- Tagliare in pezzi le verdure spellate e pulite e stufarle in burro caldo.
- Aggiungere l'acqua e salare.
- Fare cuocere per 20-25 minuti.
- Togliere la pentola dal fornello.
- Frullare il minestrone nella pentola fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
- Insaporire con sale e pepe.

Pastella per crespelle

– 250 ml latte
– 1 uovo
– 100 g farina
– 25 g burro sciolto raffreddato

- Inserire in un bicchiere tutti gli ingredienti nella successione indicata.
- Frullare fino ad ottenere un impasto liscio.

Frullati misti al latte

– 1 bicchiere latte
– 6 fragole grandi, oppure
  10 lamponi, oppure
  1 banana (tagliata a fette)

- Introdurre tutti gli ingredienti in un bicchiere.
- Frullare fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Aggiungere zucchero a piacere.

Consiglio: per un frappé al latte aggiungere un cubetto di ghiaccio oppure aggiungere latte molto freddo.

Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.
Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifica.

Reglementaire toepassing

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane maximumhoeveelheden (zie *“Recepten”*) niet overschrijden. Het apparaat is alleen geschikt voor het fijnmaken en mengen van levensmiddelen. Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van aardappelpuree (of gepureerde levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie). Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed. Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.
Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Om gevaarlijke situaties te vermijden mogen reparaties aan het apparaat, zoals vervanging van een beschadigd aansluitsnoer, alleen door onze servicedienst worden uitgevoerd.
- Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!
- Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten.

- Het basisapparaat nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Als uw apparaat in water of een andere vloeistof valt, is het niet toegestaan het apparaat verder te gebruiken.
- Mixervoet maximaal tot aan de markering max▶| in het mixgoed onderdompelen, anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken!
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

⚠ Gevaar voor letsel!

- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.
- Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
- Nooit in het mixervoetmes grijpen. Het mixervoetmes nooit met blote handen reinigen.

⚠ Gevaar voor brandwonden!

Voorzichtig te werk gaan bij verwerking van heet mixgoed.
Heet mixgoed kan opspatten tijdens de verwerking.

⚠ Verstikkingsgevaar!

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ Let op!

- Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten lopen.
- De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- De mixervoet niet op hete oppervlakken plaatsen en niet in zeer heet mixgoed gebruiken. Kokend mixgoed vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80 °C laten afkoelen. Bij gebruik van de staafmixer in een pan, de pan eerst van het fornuis nemen.

⚠ Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 32*

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Reglementaire toepassing....28
Belangrijke veiligheidsinstructies....28
In één oogopslag....30
Voor het eerste gebruik....30
Symbolen en markeringen....30
Onderdelen en bedieningselementen....30
Bediening....31
Onderhoud en dagelijkse reiniging....32
Hulp bij storingen....32
Recepten....32
Afval....33
Garantie....33

In één oogopslag

→ **Afb. A**

1 Basisapparaat
- **a** Snelheidsinstelling
- **b** Inschakeltoets ⏻
- **c** Turbotoets Ⓣ
- **d** Ontgrendeltoetsen
- **e** Aansluitsnoer

2 Roestvrij stalen mixervoet
- **a** Markering max▶|
- **b** Mixervoetmes

3 Mengbeker
- **a** Schaalverdeling
- **b** Deksel

Toebehoren (aparte gebruiksaanwijzingen)

4 Universele fijnsnijder L*

5 Universele fijnsnijder XL*

6 Garde*

* afhankelijk van het model

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe apparaat kan worden gebruikt, moet dit volledig uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd worden.

Attentie!
Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

- Het basisapparaat en alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
  → **Afb. A**
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
  → *"Onderhoud en dagelijkse reiniging" zie pagina 32*

Symbolen en markeringen

Symbool	Betekenis
	Volg de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing op.
max▶|	Markering aan de mixervoet Mixervoet maximaal tot aan de markering max▶| in het mixgoed onderdompelen, anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken!

Onderdelen en bedieningselementen

Snelheidsinstelling

Voor het traploos instellen van het toerental. De draaiknop tussen ● (laagste toerental) en **12** (hoogste toerental) instellen.

Inschakeltoets ⏻

Voor het gebruik van het apparaat met het vooringestelde toerental. Het apparaat loopt zolang de toets wordt ingedrukt.

Turbotoets Ⓣ

Voor het gebruik van het apparaat met maximaal toerental. Het apparaat loopt zolang de toets wordt ingedrukt.

Aanwijzing: de snelheidsinstelling heeft geen invloed bij het gebruik van de turbotoets Ⓣ.

Attentie!
Inschakeltoets Ⓘ en turbotoets Ⓣ nooit tegelijk indrukken.

Snelheidsadviezen	
●-8	Voor het mixen van vloeistoffen, hete vloeistoffen en voor het doormengen
8-12	Voor het mixen en pureren van vruchten en of gekookte groente
Ⓣ	Voor het maken van mayonaise Voor het gebruik van: universele fijnsnijder (L / XL), garde

Toebehoren

Een accessoire dat niet is meegeleverd, kan bij de klantenservice worden besteld:

Toebehoren	Bestelnr.
Universele fijnsnijder L	00753480
Universele fijnsnijder XL	12027396
Garde	00753124

Bediening

De mixervoet is geschikt voor het verkleinen en het mengen van mayonaise, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en gekookte groente, evenals voor het pureren van soepen.
Harde levensmiddelen, zoals appels, aardappels of vlees, vóór verwerking altijd verkleinen en zacht koken. Voor het fijnsnijden/hakken van rauwe levensmiddelen (uien, knoflook, kruiden, ...) de universele fijnsnijder gebruiken.

⚠ Risico van brandwonden!
Voorzichtig te werk gaan bij verwerking van heet voedsel. Heet voedsel kan opspatten tijdens de verwerking. Kokend voedsel vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80 °C laten afkoelen.

⚠ Gevaar voor letsel!
Direct na uitschakeling van het apparaat wachten totdat het mixervoetmes stilstaat. Nooit in het mixervoetmes grijpen.

Attentie!
– De mixervoet moet stevig met het basisapparaat verbonden zijn. De mixervoet mag niet wiebelen of omlaag vallen.
– Nooit met de staafmixer (mixervoet) in het fijnsnijderreservoir werken.

→ Afbeeldingenreeks B

1. De voorbereide levensmiddelen in de mixkom of in een andere kom doen of in de kookpan verwerken.
2. Het aansluitsnoer volledig afwikkelen.
3. Het basisapparaat vasthouden, de mixervoet op het basisapparaat steken en drukken tot deze hoorbaar vastklikt.
4. Gewenst toerental met de snelheidsregelaar instellen. Stekker in het stopcontact steken.
5. Met de ene hand de kom vasthouden en de mixervoet onderdompelen.

⚠ Gevaar voor elektrische schok!
Mixervoet maximaal tot aan de markering max▶| in het mixgoed onderdompelen, anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken!

6. Voor het verwerken met het vooringestelde toerental de inschakeltoets Ⓘ indrukken.
7. Voor het verwerken met het hoogste toerental de turbotoets Ⓣ indrukken.

Attentie!
Inschakeltoets Ⓘ en turbotoets Ⓣ nooit tegelijk indrukken.

8. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt. De levensmiddelen met de mixervoet verwerken.
9. Als de gewenste consistentie is bereikt, de toets loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
10. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en de mixervoet eraf halen.
11. Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 32*

Opmerkingen:
– Het mixervoetmes volledig in het mixgoed onderdompelen om spatten te voorkomen en pas dan het apparaat inschakelen.
– Bij vloeibare levensmiddelen de mixervoet onderdompelen en enigszins scheef houden om een betere menging te verkrijgen en te voorkomen dat de voet zich aan de bodem van de kom 'vastzuigt'.
– De staafmixer werkt beter wanneer er vloeistof bij de te verwerken levensmiddelen zit.

Onderhoud en dagelijkse reiniging

Het apparaat en de gebruikte hulpstukken moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

⚠ **Gevaar voor elektrische schok!**
– Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact halen.
– Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasmachine.
– Gebruik geen stoomreiniger.

Attentie!
– Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
– Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
– Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
– Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Aanwijzingen:
– Om de reiniging te vergemakkelijken, kunt u de mixervoet na gebruik in een kom met schoon water houden en enkele malen kort op de turbotoets Ⓣ drukken.
– Bij de verwerking van bijv. rode kool of wortel kunnen verkleuringen bij de kunststof onderdelen optreden. Deze kunnen met enkele druppels spijsolie worden verwijderd.

Op **afbeelding C** vindt u een overzicht hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.
- Scheid het basisapparaat en de accessoires van elkaar.
- Veeg het basisapparaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog het af.
- Reinig de accessoires met zeepsop en een zachte doek of spons of doe deze in de vaatwasmachine.
- Mixervoet reinigen in de vaatwasmachine of met een borstel onder stromend water.
- De mixervoet rechtop (met het mixervoetmes omhoog) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

Aanwijzing:
Bij toestellen met spiraalkabel:
Kabel nooit rond het toestel wikkelen!

Hulp bij storingen

Storing
Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.

Oplossing
De overbelastingsbeveiliging werd geactiveerd.
- Stekker uit het stopcontact nemen.
- Apparaat ca. 1 uur laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.
- Stekker in het stopcontact steken. Apparaat weer inschakelen.

Belangrijk: neem contact op met de service als de storing niet kan worden verholpen.

Recepten

Mayonaise

– 1 ei (eidooier en eiwit)
– 1 el mosterd
– 1 el citroensap of azijn
– 200-250 ml olie
– zout en peper naar wens

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!
- Alle ingrediënten in een kom doen.

- De mixervoet op de bodem van de kom houden en mixen tot het mengsel emulgeert.
- De ingeschakelde mixer langzaam omhoog bewegen tot boven aan het mengsel en daarna weer omlaag bewegen tot de mayonaise klaar is.

Tip: u kunt volgens dit recept ook mayonaise met alleen eierdooiers maken. Gebruik dan echter de halve hoeveelheid olie.

Groentesoep

– 300 g aardappels
– 200 g wortels
– 1 klein stuk selderij
– 2 tomaten
– 1 ui
– 50 g boter
– 2 l water
– zout en peper naar wens

- Tomaten pellen en ontpitten.
- Schoongemaakte en geschilde groente in stukken snijden en in hete boter fruiten.
- Water en zout toevoegen.
- 20-25 minuten laten koken.
- Pan van het fornuis nemen.
- De soep in de pan tot de gewenste consistentie mixen.
- Op smaak brengen met peper en zout.

Crêpedeeg

– 250 ml melk
– 1 ei
– 100 g bloem
– 25 g gesmolten en afgekoelde boter

- Alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in een kom doen.
- Tot een glad deeg mixen.

Melkmixdranken

– 1 glas melk
– 6 grote aardbeien,
  10 frambozen of
  1 banaan (in plakjes gesneden)

- Alle ingrediënten in een kom doen.
- Tot de gewenste consistentie mixen.
- Naar wens suiker toevoegen.

Tip: voeg een bolletje ijs toe of gebruik zeer koude melk.

Afval



Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier, bij wie u het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Tiltænkt anvendelse

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se ”Opskrifter”). Apparatet er kun egnet til at småhakke og blande fødevarer. Apparatet er ikke egnet til tilberedelse af kartoffelmos (eller mos af fødevarer med lignende konsistens). Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater.
Maskinen må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsigt eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke komme i kontakt med apparatet og den elektriske ledning og må ikke betjene apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

⚠ Fare for elektriske stød og brandfare!

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, når netledningen og apparatet er ubeskadigede. Reparationer på apparatet, f.eks. udskiftning af en beskadiget netledning, må kun foretages af vores kundeservice for at undgå tilskadekomst.
- Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.
- Dyp aldrig motorenheden i væske, hold den aldrig ind under rindende vand, og rengør den ikke i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
- Hvis apparatet kommer under vand eller en anden væske, er det ikke længere tilladt at anvende apparatet.

- Blenderfoden må maksimalt dyppes ned i fødevarerne indtil markeringen max▶|, da der ellers er fare for elektrisk stød!
- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

⚠ Fare for tilskadekomst!

- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.
- Drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- Grib aldrig ind i blenderfodkniven. Rengør aldrig blenderfodkniven med de bare fingre.

⚠ Fare for skoldning!

Forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer. Varme fødevarer kan sprøjte ved forarbejdningen.

⚠ Kvælningsfare!

Lad ikke børn lege med emballagen.

⚠ Bemærk!

- Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.
- Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.
- Stil aldrig blenderfoden på varme overflader eller ned i meget varme fødevarer. Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 80 °C før forarbejdning. Skal blenderen bruges i en varm gryde, skal gryden fjernes fra kogepladen, før blenderen tages i brug.

⚠ Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. ➞ *”Pleje og daglig rengøring” se side 38*

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.

Indhold

Tiltænkt anvendelse 34
Vigtige sikkerhedshenvisninger 34
Overblik 36
Før første brug 36
Symboler og markeringer 36
Dele og betjeningselementer 36
Betjening 37
Pleje og daglig rengøring 38
Hjælp i tilfælde af fejl 38
Opskrifter 38
Bortskaffelse 39
Reklamationsret 39

Overblik

→ **Billede A**

1 Motorenhed
- **a** Hastighedsindstilling
- **b** Tænd-tast ⏻
- **c** Turbo-tast Ⓣ
- **d** Sikkerhedstaster
- **e** Netkabel

2 Blenderfod i rustfrit stål
- **a** Markering max▶|
- **b** Blenderfod-kniv

3 Blenderbæger
- **a** Skala
- **b** Låg

Tilbehør (separate brugsanvisninger)

4 Minihakker L*

5 Minihakker XL*

6 Piskeris*

* afhængigt af modellen

Før første brug

Før det nye apparat kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!

Et beskadiget apparat må aldrig tages i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede A**
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *”Pleje og daglig rengøring” se side 38*

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
max▶|	Markering på blenderfoden: Blenderfoden må maksimalt dyppes ned i fødevarerne indtil markeringen max▶|, da der ellers er fare for elektrisk stød!

Dele og betjeningselementer

Hastighedsindstilling

Til trinløs indstilling af hastigheden. Indstil drejeknappen mellem ● (laveste hastighed) og **12** (højeste hastighed).

Tænd-tast ⏻

Til anvendelse af apparatet med en forudindstillet hastighed. Apparatet kører, så længe der trykkes på tasten.

Turbo-tast Ⓣ

Til anvendelse af apparatet med maksimal hastighed. Apparatet kører, så længe der trykkes på tasten.

Henvisning: Hastighedsindstillingen påvirker ikke anvendelsen af turbo-tasten Ⓣ.

OBS!

Tryk aldrig samtidigt på tænd-tasten ⏻ og turbo-tasten Ⓣ.

Hastighedsanbefalinger	
●-8	Til blanding af væsker, varme fødevarer og blanding
8-12	Til blanding og purering af frugter eller kogte grøntsager
Ⓣ	Til fremstilling af mayonnaise Til anvendelse af: Minihakker (L / XL), piskeris

Tilbehør

Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles via kundeservice:

Tilbehør	Best.-nr.
Minihakker L	00753480
Minihakker XL	12027396
Piskeris	00753124

Betjening

Blenderfoden egner sig til at hakke og blande mayonnaise, saucer, blandede drikkevarer, babymad, kogte frugter og kogte grøntsager samt til at purere supper. Faste fødevarer som æbler, kartofler eller kød skal skæres i små stykker og koges bløde før forarbejdning. Til finhakning/hakning af rå fødevarer (løg, hvidløg, krydderurter, ...) bruges minihakkeren.

⚠ Fare for skoldning!

Forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer. Varme fødevarer kan sprøjte ved forarbejdningen. Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 80 °C før forarbejdning.

⚠ Fare for at komme til skade!

Vent, indtil blenderfodkniven står helt stille efter slukning af apparatet. Grib aldrig ind i blenderfodkniven.

OBS!

– Blenderfoden skal være fast forbundet med motorenheden. Blenderfoden må ikke vippe eller falde ned.
– Arbejd aldrig med stavblenderen (blenderfod) i minihakkeren.

→ Billedrække B

1. Hæld de tilberedte fødevarer i blenderbægeret eller en anden egnet beholder, eller forarbejd dem i gryden.
2. Træk hele ledningen ud.
3. Hold fast i motorenheden, sæt blenderfoden på motorenheden, og klik den hørbart på plads.
4. Indstil den ønskede hastighed med hastighedsregulatoren. Sæt netstikket i.
5. Hold beholderen fast med en hånd, og kom blenderfoden ned i fødevarerne.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Blenderfoden må maksimalt dyppes ned i fødevarerne indtil markeringen max▶|, da der ellers er fare for elektrisk stød!

6. Tryk på tænd-tasten Ⓘ for at forarbejde fødevarerne med den forudindstillede hastighed.
7. Tryk på turbo-tasten Ⓣ for at forarbejde med den højeste hastighed.

OBS!

Tryk aldrig samtidigt på tænd-tasten Ⓘ og turbo-tasten Ⓣ.

8. Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde. Forarbejd fødevarerne med blenderfoden.
9. Slip tasten, når fødevarerne har den ønskede konsistens. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
10. Hold begge sikkerhedsknapper trykket, og tag blenderfoden af.
11. Rengør straks alle dele efter brug.
→ *”Pleje og daglig rengøring” se side 38*

Henvisninger:

– Blenderfodkniven skal være helt dækket af fødevarerne for at undgå sprøjt, og først derefter må apparatet tændes.
– Ved flydende fødevarer holdes blenderfoden lidt på skrå for at opnå en bedre sammenblanding og for at undgå ”fastsugning” til beholderens bund.
– Stavblenderen fungerer bedre, hvis de fødevarer, der skal forarbejdes, ligger i en væske.

Pleje og daglig rengøring

Apparatet og de anvendte redskaber skal rengøres grundigt efter hver brug.

⚠ Fare for elektrisk stød!
– Træk netstikket ud før rengøring.
– Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen.
– Anvend ikke nogen damprenser.

OBS!
– Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
– Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
– Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
– Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

Henvisninger:
– Hold blenderfoden ned i en beholder med rent vand, og tryk flere gange kort på turbo-tasten Ⓣ for at gøre rengøringen lettere.
– Ved forarbejdning af f.eks. rødkål eller gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastdelene. Det kan fjernes med nogle dråber madolie.

På **billede C** ses en oversigt over, hvordan enkeltdelene skal rengøres.
- Adskil motorenheden og tilbehørsdelene fra hinanden.
- Tør motorenheden af med en blød og fugtig klud, og tør den.
- Tilbehørsdelene rengøres med sæbevand og en blød klud eller svamp eller rengøres i opvaskemaskinen.
- Sæt blenderfoden i opvaskemaskinen, eller rengør den under rindende vand.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

Bemærk:
Ved apparater med spiralkabel:
Vikl aldrig kablet omkring apparatet!

Hjælp i tilfælde af fejl

Fejl
Apparatet slukker under brug.

Afhjælpning
Overbelastningssikringen blev aktiveret.
- Træk netstikket ud.
- Lad apparatet afkøle i ca. 1 time for at deaktivere overbelastningssikringen.
- Sæt netstikket i. Tænd for apparatet igen.

Vigtigt: Kan en fejl ikke afhjælpes, så kontakt kundeservice.

Opskrifter

Mayonnaise
– 1 æg (æggeblomme og æggehvide)
– 1 spsk. sennep
– 1 spsk. citronsaft eller eddike
– 200-250 ml olie
– Salt og peber efter behag

Ingredienserne skal have samme temperatur!
- Kom alle ingredienserne i et bæger.
- Stil blenderfoden på bunden af bægeret, og rør ingredienserne sammen, til blandingen begynder at samle sig.
- Løft den tændte blender langsomt op til den øverste kant af blandingen, og sænk den igen, til mayonnaisen er færdig.

Tip: Denne opskrift kan også benyttes til at fremstille mayonnaise kun med æggeblommer. Brug så kun den halve mængde olie.

Grøntsagssuppe
– 300 g kartofler
– 200 g gulerødder
– 1 lille stykke selleri
– 2 tomater
– 1 løg
– 50 g smør
– 2 l vand
– Salt og peber efter behag
- Fjern skind og kerner fra tomaterne.
- Skær rengjorte og skrællede grøntsager i små stykker, og svits dem i varm smør.

- Tilsæt vand og salt.
- Lad det koge i 20-25 minutter.
- Tag gryden af kogezonen.
- Bland suppen i gryden til den ønskede konsistens.
- Smag til med salt og peber.

Pandekagedej

– 250 ml mælk
– 1 æg
– 100 g mel
– 25 g smeltet, afkølet smør

- Kom alle ingredienserne i et bæger i den anførte rækkefølge.
- Bland dem sammen til en glat dej.

Mælkedrik med smag

– 1 glas mælk
– 6 store jordbær eller
10 hindbær eller
1 banan (skåret i skiver)

- Kom alle ingredienserne i et bæger.
- Bland dem til den ønskede konsistens.
- Tilsæt sukker efter behag.

Tip: Tilsæt en kugle is, eller brug meget koldt mælk.

Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation
Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4,
2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder (se ”Oppskrifter”) må ikke overskrides. Apparatet er kun egnet for kutting hhv. blanding av matvarer. Apparatet er ikke egnet til tilberedning av potetmos (eller mosing av andre matvarer med liknende konsistens). Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater. Apparatet skal bare brukes ved romtemperatur innendørs og opp til 2000 m høyde over havet.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Legg ved disse anvisningene når du gir dette apparatet til andre. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

⚠ Fare for elektrisk støt og brann!

- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Den må ikke benyttes dersom nettkabelen eller maskinen er skadet på noen som helst måte. For å unngå farlige situasjoner må apparatet ikke repareres av andre enn produsentens kundeservice. Dette gjelder f.eks. ved utskifting av en skadet strømkabel.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.

- Det er ikke tillatt å fortsette bruken av apparatet hvis det faller ned i vann eller annen væske.
- Mikserfoten må maks. senkes ned til markering max▶| i materialet som skal mikses, ellers er det fare for elektrisk støt!
- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

⚠ Fare for skade!

- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.
- Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Grip aldri inn i kniven på miksefoten. Rengjør aldri kniven på miksefoten med bare hender.

⚠ Fare for skolding!

Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksingen.

⚠ Kvelningsfare!

La aldri små barn leke med innpakningsmaterialet.

⚠ Obs!

- Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.
- Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Miksefoten må aldri settes på varme overflater eller brukes for miksing av svært varme ingredienser. Kokende ingredienser må kjøles ned til 80°C eller mindre før de bearbeides. Når stavmikseren skal brukes i en gryte, må gryten alltid tas bort fra kokeplaten på forhånd.

⚠ Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.
➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 44*

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside.

Innhold

Korrekt bruk 40
Viktige sikkerhetsanvisninger 40
En oversikt 42
Før første gangs bruk 42
Symboler og markeringer 42
Deler og betjeningselementer 42
Betjening 43
Stell og daglig rengjøring 44
Hjelp ved feil 44
Oppskrifter 44
Avfallshåndtering 45
Garanti 45

En oversikt

➞ **Bilde A**

1 Basisapparat
- **a** Hastighetsinnstilling
- **b** Innkoplingstast ⏻
- **c** Turbotast Ⓣ
- **d** Frigjøringstaster
- **e** Strømkabel

2 Mikserfot av rustfritt stål
- **a** Markering max▶|
- **b** Mikserfotkniv

3 Miksebeger
- **a** Skala
- **b** Lokk

Tilbehør (separate bruksanvisninger)

4 Universalkutter L*

5 Universalkutter XL*

6 Visp*

* avhengig av modell

Før første gangs bruk

Før det ny apparatet kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!
Du må aldri ta i bruk et apparat som har skader!

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakningsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. ➞ **Bilde A**
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. ➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 44*

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.
max▶|	Markering på mikserfot Mikserfoten må maks. senkes ned til markering max▶| i materialet som skal mikses, ellers er det fare for elektrisk støt!

Deler og betjeningselementer

Hastighetsinnstilling

For trinnløs innstilling av turtall. Still inn turtelleren mellom ● (laveste turtall) og **12** (høyeste turtall).

Innkoplingstast ⏻

For å bruke apparatet med forhåndsinnstilt turtall. Apparatet arbeider så lenge tasten trykkes.

Turbotast Ⓣ

For å bruke apparatet med maksimalt turtall. Apparatet arbeider så lenge tasten trykkes.

Henvisning: Hastighetsinnstillingen har ingen innvirkning ved bruk av turbotast Ⓣ.

Obs!
Innkoplingstast ⏻ og turbotast Ⓣ må aldri trykkes samtidig.

Anbefalte hastigheter	
●-8	Til blanding av væsker, varmt materiale og til å røre inn
8-12	Til miksing og mosing av frukt eller kokte grønnsaker
Ⓣ	Til produksjon av majones For bruk av: Universalkutter (L / XL), visp

Tilbehør

Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan dette bestilles via kundeservice.

Tilbehør	Best.-nr.
Universalkutter L	00753480
Universalkutter XL	12027396
Visp	00753124

Betjening

Mikserfoten er egnet til opphakking og miksing av majones, sauser, drinker, babykost, kokt frukt og kokte grønnsaker samt til å purere supper.
Faste matvarer som epler, poteter eller kjøtt må kuttes opp og kokes myke før de bearbeides. For kutting/hakking av rå matvarer (løk, hvitløk, urter, ...) brukes universalkutteren.

⚠ Fare for skolding!
Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksingen. Kokende ingredienser må kjøles ned til 80 °C eller mindre før de bearbeides.

⚠ Fare for skade!
Vent til kniven på mikserfoten har stanset rett etter at apparatet er slått av. Grip aldri inn i kniven på mikserfoten.

Obs!
– Mikserfoten må være koblet forsvarlig til basisapparatet. Mikserfoten må ikke være løs eller falle ned.
– Du må aldri arbeide med stavmikseren (mikserfoten) i kutter-beholderen.

➞ Bildesekvens B
1. Fyll de forberedte matvarene i miksebegeret eller et annet egnet apparat, eller bearbeid dem i kasserollen.
2. Vikle ut strømkabelen helt.
3. Hold basisapparatet fast, stikk mikserfoten inn på basisapparatet og trykk til den går hørbart i lås.
4. Still inn ønsket turtall med hastighetsregulatoren. Sett i støpselet.
5. Hold beholderen fast med en hånd og senk mikserfoten ned i den.

⚠ Fare for elektrisk støt!
Mikserfoten må maks. senkes ned til markering max▶| i materialet som skal mikses, ellers er det fare for elektrisk støt!
6. Trykk på innkoplingstast ⏻ for å arbeide med forhåndsinnstilt turtall.
7. Trykk på turbotast Ⓣ for å arbeide med høyeste turtall.

Obs!
Innkoplingstast ⏻ og turbotast Ⓣ må aldri trykkes samtidig.
8. Apparatet er slått på så lenge tasten er trykket. Bearbeid matvarene med mikserfoten.
9. Slipp tasten når ønsket konsistens er nådd. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
10. Hold begge frigjøringstastene inne og ta av mikserfoten.
11. Rengjør alle delene straks etter bruk.
➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 44*

Merknader:
– Senk mikserfoten helt ned i ingrediensene som mikses og start først deretter apparatet for å unngå sprut.
– Når du arbeider med flytende matvarer, må du senke ned mikserfoten og holde den litt på skrå for å oppnå bedre miksing og unngå at ingrediensene ”suger” seg fast til bunnen av beholderen.
– Stavmikseren fungerer bedre dersom det er litt væske i de matvarene som skal bearbeides.

Stell og daglig rengjøring

Apparatet og alt verktøy som brukes, må rengjøres grundig etter hver bruk.

⚠ **Fare for elektrisk støt!**
– Før rengjøring må støpselet trekkes ut.
– Basisapparatet må aldri dyppes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
– Ikke bruk damprenser.

Obs!
– Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
– Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
– Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
– Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!

Merknader:
– For å lette rengjøringen kan du etter bruk holde mikserfoten i en beholder med rent vann og trykke gjentatte ganger kort på turbotast Ⓣ.
– Når du arbeider med f.eks. rødkål eller gulrot, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Disse kan fjernes med noen dråper matolje.

På **bilde C** finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.
■ Ta fra hverandre basisapparatet og tilbehørsdelene.
■ Tørk basisapparatet rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.
■ Rengjør tilbehørsdelene med såpevann og en myk klut eller svamp, eller rengjør dem i oppvaskmaskinen.
■ Mikserfoten kan rengjøres i oppvaskmaskinen eller med en børste under rennende vann.
■ La mikserfoten tørke i loddrett posisjon (kniven på mikserfoten oppover), slik at vann som er trengt inn kan renne ut.

Henvisning:
På apparater med spiralkabel:
Vikle aldri kabelen rundt apparatet!

Hjelp ved feil

Feil
Apparatet slår seg av under bruk.

Utbedring
Overlastvernet er aktivert.
■ Trekk ut støpselet.
■ Apparatet må avkjøles i ca. 1 time for å deaktivere overlastvernet.
■ Sett i støpselet. Slå apparatet på igjen.

Viktig: Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Oppskrifter

Majones

– 1 egg (eggeplomme og eggehvite)
– 1 ss sennep
– 1 ss sitronsaft eller eddik
– 200-250 ml olje
– Smak til med salt og pepper

Ingrediensene må ha samme temperatur!
■ Alle ingrediensene fylles i et beger.
■ Miksefoten settes på bunnen av begeret. Miks til blandingen emulgerer.
■ Løft mikseren sakte opp til randen mens den går, og senk den igjen til majonesen er ferdig.

Tips: Du kan også lage majones bare av eggeplomme etter denne oppskriften. Bruk i så fall bare halvparten av oljemengden.

Grønnsaksuppe

– 300 g poteter
– 200 g gulrot
– 1 lite stykke selleri
– 2 tomater
– 1 løk
– 50 g smør
– 2 l vann
– Smak til med salt og pepper

■ Flå tomatene og ta ut kjernene.
■ Skjær de rensede og skrelte grønnsakene i stykker og damp dem i varmt smør.
■ Hell på vann og salt.
■ La det koke i 20-25 minutter.
■ Ta gryten av komfyren.
■ Miks suppen til ønsket konsistens i gryten.
■ Smak til med salt og pepper.

Deig for Crêpes (tynne pannekaker)

– 250 ml melk
– 1 egg
– 100 g mel
– 25 g smeltet, avkjølt smør

■ Alle ingrediensene fylles i et beger i angitt rekkefølge.
■ Mikses til en glatt deig.

Melkedrink

– 1 glass melk
– 6 store jordbær, eller
  10 bringebær, eller
  1 banan (skåret i skiver)

■ Alle ingrediensene fylles i et beger.
■ Miks til ønsket konsistens.
■ Tilsett sukker etter smak og behag.

Tips: Bland i en kule med is, eller bruk helt kald melk.

Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Det tas forbehold om endringer.

Ändamålsenlig användning

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte största tillåtna mängder (se ”Recept”). Apparaten lämpar sig för finfördelning resp. blandning av matvaror. Apparaten är inte avsedd för tillredning av potatismos (eller moser av matvaror med liknande konsistens). Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehörsdelar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltilbehör. Använd aldrig tillbehörsdelarna till andra apparater.
Apparaten får endast användas inomhus vid rumstemperatur och ej över 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger maskinen till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.
Denna apparat kan användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Barn får inte komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen och får inte manövrera apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

⚠ Risk för strömstöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd endast om nätkabel och maskin är helt felfri. Reparationer på maskinen, som t. ex. att byta ut en skadad kabel, får endast utföras av vår kundservice för att undvika faror.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Håll alltid apparaten under uppsikt under driften.
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor.
- Sänk aldrig ned motordelen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.
- Om apparaten skulle falla ned i vatten eller någon annan vätska får du inte fanvända den mera.

- Sänk inte ned mixerfoten längre i mixgodset än till markeringen max ▶|. Risk för elektrisk stöt!
- Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

⚠ Risk för personskador!

- Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.
- Efter avstängning fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Rör aldrig mixerfotskniven. Rengör aldrig mixerfotskniven med bara händer.

⚠ Risk för brännskador

- Var försiktig när du bearbetar varma matvaror! Varma matvaror kan stänka omkring vid bearbetningen.

⚠ Kvävningsrisk!

- Barn får inte leka med förpackningsmaterial.

⚠ Observera!

- Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång.
- Mixerbägaren är inte avsedd att användas i mikrovågsugn.
- Ställ aldrig mixerfoten på varma ytor och använd den inte till mycket varma matvaror. Låt kokande matvaror svalna till 80°C eller lägre före bearbetningen. Om du ska använda stavmixern i en kastrull måste du först ta bort kastrullen från spisplattan.

⚠ Viktigt!

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 50*

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

Ändamålsenlig användning 46
Viktiga säkerhetsanvisningar 46
Översikt 48
Före första användningen 48
Symboler och markeringar 48
Delar och manöverorgan 48
Användning 49
Skötsel och daglig rengöring 50
Råd vid fel 50
Recept 50
Avfallshantering 51
Konsumentbestämmelser 51

Översikt

→ **Figur A**

1 Motordel
- **a** Hastighetsinställning
- **b** Startknapp ⏻
- **c** Turboknapp Ⓣ
- **d** Frigöringsknappar
- **e** Nätkabel

2 Rostfri mixerfot
- **a** Markering max▶|
- **b** Mixerfotkniv

3 Mixerbägare
- **a** Gradering
- **b** Lock

Tillbehör (separata bruksanvisningar)

4 Minihackare L*

5 Minihackare XL*

6 Visp*

* beroende på modell

Före första användningen

Innan du använder den nya apparaten måste du packa upp den helt och rengöra och kontrollera den.

Varning!
Använd aldrig apparaten om den är skadad!

- Ta ut motordelen och alla tillbehören ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
  → *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 50*

Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
max▶|	Markering på mixerfoten: Sänk inte ned mixerfoten i mixgodset längre än till markeringen max▶|. Risk för elektrisk stöt!

Delar och manöverorgan

Hastighetsinställning

För steglös inställning av varvtalet. Ställ vridraglaget i läge från ● (lägsta varvtal) till **12** (högsta varvtal).

Startknapp ⏻

För att använda apparaten med det förinställda varvtalet. Apparaten är igång så länge knappen hålls intryckt.

Turboknapp Ⓣ

För att använda apparaten med maximalt varvtal. Apparaten är igång så länge knappen hålls intryckt.
Anm.: Hastighetsinställningen har ingen inverkan när turboknappen Ⓣ används.

Varning!
Tryck aldrig samtidigt på startknappen ⏻ och turboknappen Ⓣ.

Hastighetsrekommendationer	
●-8	För att blanda och mixa kalla och heta vätskor
8-12	För att blanda och puréa frukt eller kokta grönsaker
Ⓣ	För att tillaga majonnäs För att använda minihackare (L / XL), visp

Tillbehör

Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan det beställas via kundtjänsten

Tillbehör	Beställningsnr.
Minihackare L	00753480
Minihackare XL	12027396
Visp	00753124

Användning

Mixerfoten lämpar sig för finfördelning och blandning av majonnäs, sås, blandade drycker, barnmat, kokt frukt, kokta grönsaker och puréer till soppor. Före bearbetningen måste du dela fasta matvaror, t.ex. äpplen, potatis och kött, i mindre bitar och koka dem mjuka. Före bearbetningen måste du ovillkorligen dela fasta matvaror, t.ex. äpplen, potatis och kött, i bitar och koka dem mjuka. Använd minihackaren för att finfördela / hacka råa matvaror (lök, vitlök, örter etc.).

⚠ Risk för skållning!

Var försiktig när du bearbetar varma matvaror. De kan stänka omkring under mixningen. Låt kokande vätskor svalna till 80 °C eller lägre före bearbetningen.

⚠ Risk för personskador!

Efter att du har stängt av apparaten måste du vänta tills mixerfotskniven står stilla. Rör aldrig mixerfotskniven.

Varning!

– Mixerfoten måste vara stadigt fastsatt på motordelen. Mixerfoten får inte kunna vicka eller välta.
– Arbeta aldrig med stavmixern (mixerfoten) i finfördelarbehållaren.

→ Bildserie B

1. Lägg de förberedda matvarorna i mixerbägaren eller i ett annat lämpligt kärl eller bearbeta dem i kastrullen.
2. Rulla ut nätkabeln helt och hållet.
3. Håll fast motordelen, sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
4. Ställ in önskat varvtal med hastighetsreglaget. Sätt in stickkontakten.
5. Håll i apparaten med ena handen och stick ned mixerfoten.

⚠ Risk för elektrisk stöt!

Sänk inte ned mixerfoten i mixgodset längre än till markeringen max▶|. Risk för elektrisk stöt!

6. Tryck på startknappen ⏻ för att bearbeta med det förinställda varvtalet.
7. Tryck på turboknappen Ⓣ för att bearbeta med maximalt varvtal.

Varning!

Tryck aldrig samtidigt på startknappen ⏻ och turboknappen Ⓣ.

8. Apparaten är igång så länge du håller knappen intryckt. Bearbeta matvarorna med mixerfoten.
9. Släpp knappen när önskad konsistens har uppnåtts. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
10. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av mixerfoten.
11. Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 50*

Anmärkningar:

– Undvik stänk genom att sticka ned mixerfotskniven helt i matvarorna innan du startar apparaten.
– Om matvarorna är flytande bör du sticka ned mixerfoten något i vinkel för att få en bättre genomblandning och undvika att mixerfoten ”sugs fast” mot kärlets botten.
– Stavmixern fungerar bättre om det finns vätska bland de matvaror som ska bearbetas.

Skötsel och daglig rengöring

Rengör apparaten och de använda verktygen noggrant efter varje användning.

⚠ Risk för elektrisk stöt!
– Ta ut stickkontakten före rengöringen.
– Sänk aldrig ned motordelen i vätska och maskindiska den inte.
– Använd aldrig ångrengöring.

Varning!
– Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
– Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
– Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
– Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.

Anmärkningar:
– Underlätta rengöringen genom att efter användningen sätta ned mixerfoten i ett kärl med rent vatten och trycka flera gånger kortvarigt på turboknappen Ⓣ.
– Vid bearbetning av t.ex. rödkål eller morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Det går att ta bort med några droppar matolja.

Bild C visar en översikt över hur delarna ska rengöras.
- Lossa motordelen och tillbehören från varandra.
- Torka av motordelen med en mjuk fuktig trasa och låt den torka.
- Rengör tillbehören i diskvatten och med en mjuk trasa eller svamp eller maskindiska dem.
- Maskindiska mixerfoten eller rengör den med borste under rinnande vatten.
- Låt mixerfoten torka i upprätt läge (mixerfotkniven uppåt) så att det vatten som har trängt in kan rinna av.

Obs.!
För apparaten med spiralkabel:
Linda aldrig kabeln kring apparaten!

Råd vid fel

Fel
Apparaten stängs av under användningen.

Åtgärd
Överlastskyddet har aktiverats.
- Ta ut stickkontakten.
- Låt apparaten svalna cirka 1 timme så att överlastskyddet avaktiveras.
- Sätt in stickkontakten. Starta om apparaten.

Viktigt: Om felet inte går att åtgärda måste du vända dig till kundtjänsten.

Recept

Majonnäs
– 1 ägg (gula och vita)
– 1 msk senap
– 1 msk citronsaft eller ättika
– 200-250 ml olja
– salt och peppar efter behag

Ingredienserna måste ha samma temperatur!
- Lägg alla ingredienserna i en bägare.
- Sätt mixerfoten på bägarens botten och mixa tills blandningen emulgerar.
- Håll mixern igång, lyft den sakta upp till blandningens yta och sänk ned den igen. Upprepa detta tills majonnäsen är färdig.

Tips: Du kan göra majonnäs efter samma recept med enbart äggula. Använd då bara halva mängden olja.

Grönsakssoppa
– 300 g potatis
– 200 g morötter
– 1 liten bit selleri
– 2 tomater
– 1 lök
– 50 g smör
– 2 l vatten
– salt och peppar efter behag
- Skala tomaterna och kärna ur dem.
- Putsa och skala grönsakerna, skär dem i bitar och fräs dem i det smälta smöret.
- Tillsätt vattnet och salta.

- Låt koka i 20-25 minuter.
- Ta av kastrullen från spisen.
- Mixa soppan i kastrullen till önskad konsistens.
- Smaka av med salt och peppar.

Crêpessmet

– 250 ml mjölk
– 1 ägg
– 100 g mjöl
– 25 g smält, svalnat smör

- Lägg alla ingredienserna i nämnd ordningsföljd i en bägare.
- Mixa dem till en jämn smet.

Mjölkdrinkar

– 1 glas mjölk
– 6 stora jordgubbar, eller
10 hallon, eller
1 banan (skivad)

- Lägg alla ingredienserna i en bägare.
- Mixa till önskad konsistens.
- Sockra efter behag.

Tips: Lägg i en kula glass eller använd mycket kall mjölk.

Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso *”Reseptit”*). Laite soveltuu elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Laite ei sovellu perunasoseen valmistukseen (tai koostumukseltaan samankaltaisten elintarvikkeiden soseuttamiseen). Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksyttyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita.
Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista. Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

⚠ Sähköisku ja palovaara!

- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun johdossa ja laitteessa ei ole mitään vikaa. Laitteen saa korjata (esim. viallisen johdon vaihtaminen) vain valtuuttamamme asiakaspalvelu, jotta vältytään mahdollisilta vaaratilanteilta.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!
- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen.
- Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.

- Jos laite putoaa veteen tai muuhun nesteeseen, sitä ei saa enää käyttää.
- Upota sekoitusvarsi sekoitettaviin aineksiin enintään merkintään max▶| saakka, muuten on vaarana sähköisku!
- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

⚠ Loukkaantumisvaara!

- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.
- Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Älä missään tapauksessa koske sauvasekoittimen terään. Älä koskaan puhdista terää paljain käsin.

⚠ Polttamisvaara!

Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana.

⚠ Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

⚠ Huomio!

- Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.
- Älä koskaan aseta sekoitusjalkaa kuumille pinnoille tai käytä sitä hyvin kuumien ainesten sekoittamiseen. Anna kiehuvien ainesten jäähtyä ennen sekoittamista 80°C:seen tai sen alapuolelle. Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

⚠ Tärkeää!

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 56*

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch. Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö 52
Tärkeitä turvallisuusohjeita 52
Yhdellä silmäyksellä 54
Ennen ensimmäistä käyttöä 54
Symbolit ja merkinnät 54
Laitteen osat 54
Käyttö 55
Hoito ja päivittäinen puhdistus 56
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle 56
Reseptit 56
Jätehuolto 57
Takuu 57

Yhdellä silmäyksellä

➞ **Kuva A**

1 Peruslaite
- **a** Nopeuden valitsin
- **b** Käynnistyskytkin ⏻
- **c** Turbopainike Ⓣ
- **d** Avaamispainikkeet
- **e** Liitäntäjohto

2 Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoitusvarsi
- **a** Merkintä max▶|
- **b** Sekoitusvarren terä

3 Kulho
- **a** Asteikko
- **b** Kansi

Varusteet (erilliset käyttöohjeet)

4 Minileikkuri L*

5 Minileikkuri XL*

6 Pallovispilä*

* mallista riippuen

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi laite on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!
Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota peruslaite ja kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.
  ➞ **Kuva A**
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
  ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 56*

Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Noudata käyttöohjeita.
max▶|	Sekoitusvarren merkintä: Upota sekoitusvarsi sekoitettaviin aineksiin enintään merkintään max▶| saakka, muuten on vaarana sähköisku!

Laitteen osat

Nopeuden valitsin

Kierrosnopeuden portaatonta säätöä varten. Säädä kiertovalitsin asentojen ● (alhaisin käyttönopeus) ja **12** (suurin käyttönopeus) välille.

Käynnistyskytkin ⏻

Laitteen käyttöön valmiiksi valitulla kierrosnopeudella. Laite käy niin kauan kuin painiketta painetaan.

Turbopainike Ⓣ

Laitteen käyttöön maksimikierrosnopeudella. Laite käy niin kauan kuin painiketta painetaan.

Huomautus: Nopeuden valitsimen säädöllä ei ole vaikutusta, kun käytetään turbopainiketta Ⓣ.

Huomio!
Älä koskaan paina käynnistyskytkintä ⏻ ja turbopainiketta Ⓣ samanaikaisesti.

Nopeussuositukset	
●-8	Nesteiden ja kuumien ainesten sekoittamiseen ja kevyeen sekoittamiseen
8-12	Marjojen ja hedelmien tai keitettyjen vihannesten sekoittamiseen ja soseuttamiseen
Ⓣ	Majoneesin valmistukseen Seuraavien varusteiden käyttöön: minileikkuri (L / XL), pallovispilä

Varusteet

Jos jokin lisävaruste ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Varusteet	Tilausnumero
Minileikkuri L	00753480
Minileikkuri XL	12027396
Pallovispilä	00753124

Käyttö

Sekoitusvarsi soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien tai marjojen ja keitettyjen vihanneksien hienontamiseen ja sekoittamiseen sekä keittojen soseuttamiseen.
Kiinteät elintarvikkeet kuten omenat, perunat tai liha on ehdottomasti pilkottava ja keitettävä pehmeäksi ennen sekoittamista.
Käytä raakojen elintarvikkeiden (sipulin, valkosipulin, yrttien, ...) pilkkomiseen ja hienontamiseen minileikkuria.

⚠ Palovammojen vaara!
Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana. Anna kiehuvien ainesten jäähtyä ennen sekoittamista vähintään 80 °C:seen.

⚠ Loukkaantumisvaara!
Laitteen poiskytkemisen jälkeen odota, kunnes sauvasekoittimen terä pysähtyy. Älä missään tapauksessa koske sauvasekoittimen terään.

Huomio!
– Sekoitusvarren on oltava tukevasti kiinni peruslaitteessa. Sekoitusvarsi ei saa heilua tai pudota.
– Älä koskaan käytä sauvasekoitinta (sekoitusvartta) minileikkurin astiassa.

➞ Kuvasarja B

1. Laite valmistelemasi elintarvikkeet kulhoon tai muuhun sopivaan astiaan tai käsittele ne kattilassa.
2. Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
3. Pidä peruslaitteesta kiinni, kiinnitä sekoitusvarsi peruslaitteeseen ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
4. Säädä haluamasi kierrosnopeus valitsimella. Liitä pistoke pistorasiaan.
5. Pidä kulhosta kiinni yhdellä kädellä ja upota sekoitusvarsi sekoitettaviin aineksiin.

⚠ Sähköiskun vaara!
Upota sekoitusvarsi sekoitettaviin aineksiin enintään merkintään max▶| saakka, muuten on vaarana sähköisku!

6. Voit käsitellä aineksia valmiiksi valitulla kierrosnopeudella painamalla käynnistyskytkintä ⏻.
7. Voit käsitellä aineksia maksimikierrosnopeudella painamalla turbopainiketta Ⓣ.

Huomio!
Älä koskaan paina käynnistyskytkintä ⏻ ja turbopainiketta Ⓣ samanaikaisesti.

8. Laite on toiminnassa niin kauan kuin painike on painettuna. Käsittele elintarvikkeet sekoitusvarrella.
9. Kun seoksen koostumus on sopiva, päästä painike irti. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
10. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota sekoitusvarsi.
11. Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 56*

Huomautuksia:
– Roiskumisen välttämiseksi upota terä kokonaan sekoitettaviin aineksiin ennen kuin kytket laitteen päälle.
– Nestemäisiä elintarvikkeita sekoittaessasi upota sekoitusvarsi nesteeseen ja pidä sitä hieman viistossa, jotta ainekset sekoittuvat paremmin eikä terä imeydy kiinni astian pohjaan.
– Sauvasekoitin toimii paremmin, kun käsittelet sekoitettavat ainekset yhdessä nesteen kanssa.

Hoito ja päivittäinen puhdistus

Laite ja käytetyt varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

⚠ Sähköiskun vaara!
– Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
– Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.
– Älä käytä höyrypuhdistinta.

Huomio!
– Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
– Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
– Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
– Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

Huomautuksia:
– Puhdistuksen helpottamiseksi voit käytön jälkeen upottaa sekoitusvarren puhdasta vettä sisältävään astiaan ja painaa turbopainiketta Ⓣ muutaman kerran lyhyesti.
– Jos sekoitat esimerkiksi punakaalia tai porkkanoita, muoviosiin voi tulla värjääntymiä. Ne voidaan poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Kuvasta C näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

■ Erota peruslaite ja lisävarusteet toisistaan.
■ Pyyhi peruslaite pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.
■ Puhdista lisävarusteet astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa.
■ Pese sekoitusvarsi astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
■ Anna sekoitusvarren kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

Huomautus:
Kierrejohdolla varustetut laitteet:
Älä koskaan kierrä johtoa laitteen ympärille!

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Häiriö
Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.

Toimenpide
Ylikuormitussuoja on aktivoitunut.
■ Irrota pistoke pistorasiasta.
■ Anna laitteen jäähtyä noin 1 tunnin ajan, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaalitilaan.
■ Liitä pistoke pistorasiaan. Kytke laite taas päälle.

Tärkeää: Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Reseptit

Majoneesi

– 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
– 1 rkl sinappia
– 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
– 200-250 ml öljyä
– Suolaa ja pippuria maun mukaan

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä!
■ Mittaa kaikki ainekset kulhoon.
■ Aseta sekoitusvarsi kulhon pohjalle ja sekoita, kunnes seos emulgoituu.
■ Nosta käynnistetty sauvasekoitin hitaasti seoksen yläreunaan ja laske taas alas, kunnes majoneesi on valmista.

Vinkki: Tällä ruokaohjeella voit valmistaa myös majoneesin, jossa käytetään vain keltuaista. Mittaa tällöin öljyä kulhoon vain puolet ohjeessa annetusta määrästä.

Kasviskeitto

– 300 g perunoita
– 200 g porkkanoita
– pieni pala selleriä
– 2 tomaattia
– 1 sipuli
– 50 g voita
– 2 l vettä
– Suolaa ja pippuria maun mukaan

■ Kalttaa tomaatit ja poista siemenet.
■ Pilko puhdistetut ja kuoritut vihannekset ja hauduta niitä voissa.
■ Lisää vesi ja suola.
■ Anna kiehua 20-25 minuuttia.
■ Nosta kattila liedeltä.
■ Sekoita keittoa kattilassa, kunnes sen koostumus on haluamasi.
■ Mausta suolalla ja pippurilla.

Crêpes-taikina

– 250 ml maitoa
– 1 kananmuna
– 100 g jauhoja
– 25 g sulatettua, jäähtynyttä voita

■ Mittaa kaikki ainekset kulhoon ilmoitetussa järjestyksessä.
■ Sekoita ne sileäksi taikinaksi.

Maitojuomat

– lasi maitoa
– 6 suurta mansikkaa tai
  10 vadelmaa tai
  1 banaani (viipaleina)

■ Mittaa kaikki ainekset kulhoon.
■ Sekoita, kunnes koostumus on haluamasi.
■ Lisää sokeria maun mukaan.

Vinkki: Lisää joukkoon jäätelöä tai käytä hyvin kylmää maitoa.

Jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. No superar las cantidades máximas admisibles (véase *«Recetas»*). Este aparato solo es adecuado para triturar o mezclar alimentos. No es adecuado para preparar puré de patatas (o purés de alimentos de consistencia similar). El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos.
Utilice la máquina sólo dentro de casa y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.
Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

⚠ ¡Peligro de electrocución y de incendio!

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. Utilizar exclusivamente cuando el cable de alimentación y el aparato no presenten daños. Las reparaciones en el aparato, como por ejemplo, el cambio de un cable de alimentación dañado, deben ser realizadas sólo por nuestro servicio al cliente para evitar peligros.
- No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. Vigilar siempre el aparato durante la operación.
- No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas.

- No sumergir nunca la unidad motriz en líquidos. No lavarla debajo del grifo de agua ni tampoco en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.
- Está prohibido continuar utilizando el aparato si se cae dentro del agua o de otro líquido.
- ¡Sumergir el pie de la batidora en los alimentos como máximo hasta la marca max▶|, de lo contrario existe peligro de descarga eléctrica!
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.
- Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- No tocar nunca la cuchilla. No limpiar nunca la cuchilla con las manos sin protección.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Tenga cuidado al trabajar con alimentos calientes. Los alimentos calientes podrían salpicar.

⚠ ¡Peligro de asfixia!

No deje que los niños jueguen con el embalaje.

⚠ ¡Atención!

- Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos.
- El vaso de la batidora no es adecuado para usarlo en el horno microondas.
- No colocar nunca el pie de la batidora sobre superficies calientes ni procesar con él tampoco alimentos muy calientes. Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 80°C antes de procesarlos. En caso de usar la batidora en el interior de una cacerola, retirar ésta primero de la zona de cocción.

⚠ ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➞ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 62*

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito....58
Indicaciones de seguridad importantes....58
Descripción del aparato....60
Antes de usar el aparato por primera vez 60
Símbolos y marcas....60
Componentes y elementos de mando....60
Manejo....61
Cuidado y limpieza diaria....62
Localización de averías....62
Recetas....63
Eliminación....63
Garantía....64

Descripción del aparato

➞ **Figura A**

1 Base motriz
- **a** Ajuste de la velocidad
- **b** Tecla de conexión ⏻
- **c** Tecla Turbo Ⓣ
- **d** Teclas de desbloqueo
- **e** Cable de conexión a la red

2 Pie de batidora de acero inoxidable
- **a** Marca max▶|
- **b** Cuchilla del pie de batidora

3 Vaso de la batidora
- **a** Escala
- **b** Tapa

Accesorios
(manual de instrucciones separado)

4 Picador universal L*
5 Picador universal XL*
6 Varilla montaclaras*

* Según modelo

Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el aparato por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!
¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Extraer la base motriz y todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. ➞ **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. ➞ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 62*

Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
	¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!
max▶|	Marca en el pie de la batidora Sumergir el pie de la batidora en los alimentos como máximo hasta la marca max▶|, de lo contrario existe peligro de descarga eléctrica.

Componentes y elementos de mando

Ajuste de la velocidad

Para la regulación continua del número de revoluciones. Ajustar el selector de revoluciones entre ● (número de revoluciones más bajo) y **12** (número de revoluciones más alto).

Tecla de conexión ⏻

Para el uso del aparato con el número de revoluciones predeterminado. El aparato está en marcha mientras la tecla esté pulsada.

Tecla Turbo Ⓣ

Para el uso del aparato con el número de revoluciones máximo. El aparato está en marcha mientras la tecla esté pulsada.
Nota: El ajuste de la velocidad no tiene ninguna influencia cuando se utiliza la tecla Turbo Ⓣ.

¡Atención!
No pulsar nunca al mismo tiempo la tecla de conexión ⏻ y la tecla Turbo Ⓣ.

Velocidades recomendadas	
●-8	Para batir líquidos, alimentos calientes y para mezclar
8-12	Para batir y hacer purés de frutas u otras verduras cocidas
Ⓣ	Para elaborar mayonesa Para el uso de: picador universal (L / XL), varilla montaclaras

Accesorios

Si su aparato no incluye alguno de los accesorios descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica:

Accesorios	N.º de pedido
Picador universal L	00753480
Picador universal XL	12027396
Varilla montaclaras	00753124

Manejo

El pie de la batidora es adecuado para triturar y mezclar mayonesa, salsas, batidos, alimentos para bebés, frutas y verduras cocidas, así como para hacer purés.
Antes de procesar alimentos sólidos como manzanas, patatas o carne, trocearlos y cocerlos hasta que estén blandos. Para triturar/picar alimentos crudos (cebolla, ajo, hierbas aromáticas,...), utilizar el picador universal.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!
Tenga cuidado al trabajar con alimentos calientes. Los alimentos calientes podrían salpicar. Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 80 °C antes de procesarlos.

⚠ ¡Peligro de lesiones!
Una vez desconectado el aparato, esperar a que la cuchilla del pie de la batidora se detenga. No tocar nunca la cuchilla.

¡Atención!
– El pie de la batidora debe estar bien unido a la base motriz. No debe tambalearse ni caerse.
– No trabajar nunca con la batidora de varilla (varilla mezcladora) en el recipiente para picar.

→ Secuencia de imágenes B

1. Poner los alimentos que se van a procesar en el vaso para mezclar, en otro recipiente adecuado o en una cacerola.
2. Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
3. Sujetar la base motriz, introducir el pie de la batidora en la base motriz y presionar hasta que encastre de forma audible.
4. Ajustar el número de revoluciones deseado con el regulador de la velocidad. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
5. Sujetar el recipiente con una mano y sumergir el pie de la batidora en los alimentos.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!
Sumergir el pie de la batidora en los alimentos como máximo hasta la marca max▶|, de lo contrario existe peligro de descarga eléctrica.

6. Para trabajar con el número de revoluciones predeterminado, pulsar la tecla de conexión ⏻.
7. Para trabajar con el número de revoluciones máximo, pulsar la tecla turbo ⏻.

¡Atención!
No pulsar nunca al mismo tiempo la tecla de conexión ⏻ y la tecla Turbo Ⓣ.

8. El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada. Procesar los alimentos con el pie de la batidora.
9. Soltar la tecla cuando se haya conseguido la consistencia deseada. Aguardar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
10. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar el pie de la batidora.
11. Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. ➔ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 62*

Notas:
– Para evitar salpicaduras, introducir el pie de la batidora completamente en la mezcla y solo entonces conectar el aparato.
– En caso de alimentos líquidos, sumergir el pie de la batidora y mantenerlo ligeramente inclinado para conseguir una mejor mezcla y evitar que se quede adherido a la base del recipiente.
– La batidora funciona mejor si los alimentos que se desean procesar incluyen un poco de líquido.

Cuidado y limpieza diaria

Limpiar bien el aparato y los accesorios utilizados después de cada uso.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!
– Extraer el cable de conexión de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
– No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.
– No utilizar limpiadoras de vapor.

¡Atención!
– No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
– No utilizar objetos afilados, con punta o metálicos.
– No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
– Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

Notas:
– Para facilitar la limpieza después de usar el pie de la batidora, sumergirlo en un recipiente con agua limpia y pulsar varias veces brevemente la tecla Turbo Ⓣ.
– Al procesar alimentos como, por ejemplo, col lombarda o zanahorias, las piezas de plástico pueden teñirse con una capa de color rojizo. Esta capa de se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

En la **figura C** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.
- Separar la base motriz y los accesorios.
- Limpiar y secar la base motriz con un paño suave y húmedo.
- Limpiar los accesorios con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave, o introducirlos en el lavavajillas.
- Lavar el pie de la batidora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.
- Dejar secar el pie de la batidora en posición vertical (cuchilla hacia arriba), de modo que el agua que pudiera haber penetrado pueda salir con facilidad.

Nota:
En caso de aparatos con cable en espiral: ¡No enrollar nunca el cable en el aparato!

Localización de averías

Avería
El aparato se desconecta durante la marcha.

Solución
La protección contra sobrecarga se ha activado.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Dejar enfriar el aparato durante aprox. 1 una hora, a fin de desactivar el seguro contra sobrecarga.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Volver a conectar el aparato.

Importante: En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

Recetas

Mayonesa

– 1 huevo (yema y clara)
– 1 cucharada sopera de mostaza
– 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
– 200-250 ml de aceite
– Sal y pimienta al gusto

¡Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura!

- Introducir todos los ingredientes en un recipiente.
- Introducir el pie de la batidora en el recipiente hasta tocar el fondo del mismo y mezclar los ingredientes hasta conseguir una emulsión.
- Elevar la batidora en funcionamiento lentamente hasta el borde superior de la mezcla y desplazarla nuevamente hacia abajo, hasta que la mayonesa esté lista.

Sugerencia: Con esta receta la mayonesa también se puede preparar sólo con yema de huevo, empleando en tal caso la mitad del aceite de la receta normal.

Sopa de verdura

– 300 g de patatas
– 200 gramos de zanahorias
– 1 trozo pequeño de apio
– 2 tomates
– 1 cebolla
– 50 g de mantequilla
– 2 litros de agua
– Sal y pimienta al gusto

- Pelar los tomates y quitarles las pepitas.
- Cortar en trozos la verdura previamente lavada y pelada y rehogarla en mantequilla caliente.
- Agregar el agua y poner sal a gusto.
- Dejar que hierva durante 20-25 minutos.
- Retirar la cacerola del fuego.
- Mezclar la sopa en la cacerola hasta que tenga la consistencia deseada.
- Salpimentar al gusto.

Masa para crêpes

– 250 ml de leche
– 1 huevo
– 100 g de harina
– 25 gramos de mantequilla derretida y enfriada

- Introducir todos los ingredientes en un recipiente en el orden indicado.
- Mezclar hasta conseguir una masa uniforme.

Batidos

– 1 vaso de leche
– 6 fresas grandes, o
  10 frambuesas, o
  1 plátano (cortado en rodajas)

- Introducir todos los ingredientes en un recipiente.
- Mezclar hasta conseguir la consistencia deseada.
- Añadir azúcar al gusto.

Consejo: agregue una bola de helado o emplee leche muy fría.

Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Garantía

Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Utilização correcta

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver “Receitas”). O aparelho é adequado para triturar ou misturar alimentos. Não pode ser utilizado para processar puré de batata, nem purés de outros alimentos com consistência semelhante. O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. São possíveis aplicações adicionais mediante utilização de outros acessórios homologados pelo fabricante. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais autorizados. Nunca utilizar os acessórios para outros aparelhos.
Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Entregar estas instruções de serviço sempre que o aparelho for cedido a terceiros. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.
Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo eléctrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

⚠ Perigo de choque eléctrico e de incêndio!

- Ligar e utilizar o aparelho apenas em conformidade com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas se o cabo eléctrico e o aparelho não apresentarem danos. Para evitar situações de perigo, as reparações no aparelho, por ex., substituição de um cabo eléctrico danificado, apenas podem ser realizadas pelo nosso serviço de assistência técnica.
- Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Manter o aparelho sob observação durante o seu funcionamento!
- Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como por exemplo placas de fogão. Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.

- Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Se o seu aparelho cair em água ou noutro líquido, não é permitido continuar a utilizar o aparelho.
- Mergulhar o pé triturador no máximo até à marcação max▶| nos alimentos, caso contrário há perigo de choque elétrico!
- Desligue o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

⚠ Perigo de ferimentos!

- Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.
- Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes Aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- Nunca tocar na lâmina do pé triturador. Nunca limpar a lâmina do pé triturador com as mãos sem qualquer protecção.

⚠ Perigo de queimaduras!

Cuidado ao processar alimentos quentes. Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento.

⚠ Risco de sufoco!

Não permitir a crianças brincar com o material de embalagem.

⚠ Atenção!

- Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio.
- O copo misturador não é adequado para utilização no microondas.
- Nunca colocar o pé triturador sobre superfícies quentes nem utilizá-lo em alimentos muito quentes. Antes de processar, deixar arrefecer os alimentos a ferver para pelo menos 80°C. Para utilizar a varinha dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão.

⚠ Importante!

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização.

➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 69*

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correcta 65
Indicações de segurança importantes 65
Panorâmica do aparelho 67
Antes da primeira utilização 67
Símbolos e marcações 67
Componentes e comandos 67
Utilização 68
Conservação e limpeza diária 69
Ajuda em caso de anomalia 69
Receitas 69
Eliminação do aparelho 70
Garantia 70

Panorâmica do aparelho

→ **Fig. A**

1 Aparelho base
- **a** Regulação da velocidade
- **b** Tecla de ligação ⏻
- **c** Tecla Turbo Ⓣ
- **d** Teclas de destravamento
- **e** Cabo elétrico

2 Pé triturador em aço inoxidável
- **a** Marcação max▶|
- **b** Lâmina do pé triturador

3 Copo misturador
- **a** Escala
- **b** Tampa

Acessórios
(manuais de utilização em separado)

4 Picador universal L*
5 Picador universal XL*
6 Batedor*

* conforme o modelo

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o novo aparelho, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!
Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento!

- Retire o aparelho base da embalagem junto com todos os acessórios e remova o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → **Fig. A**
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças.
  → *"Conservação e limpeza diária" ver página 69*

Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Seguir as indicações das instruções de serviço.
max▶|	Marcação no pé triturador: Mergulhar o pé triturador no máximo até à marcação max▶| nos alimentos, caso contrário há perigo de choque elétrico!

Componentes e comandos

Regulação da velocidade

Para uma regulação contínua da rotação. Regular o seletor de rotações entre ● (rotação mínima) e **12** (rotação máxima).

Tecla de ligação ⏻

Para utilizar o aparelho com a rotação previamente definida. O aparelho trabalha enquanto a tecla for pressionada.

Tecla Turbo Ⓣ

Para utilizar o aparelho com a rotação máxima. O aparelho trabalha enquanto a tecla for pressionada.
Nota: a regulação da velocidade não tem qualquer influência na utilização da tecla Turbo Ⓣ.

Atenção!
Nunca premir simultaneamente a tecla de ligação ⏻ e a tecla Turbo Ⓣ.

Recomendações relativas à velocidade	
●-8	Para misturar líquidos, alimentos quentes e para incorporar
8-12	Para misturar e fazer purés de fruta ou de legumes cozidos
Ⓣ	Para fazer maionese Para a utilização de: picador universal (L / XL), batedor

Acessórios

Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço de Assistência Técnica:

Acessórios	Ref.ª
Picador universal L	00753480
Picador universal XL	12027396
Batedor	00753124

Utilização

O pé triturador destina-se a triturar e misturar maionese, molhos, batidos, comida para bebés, fruta cozida e legumes cozidos, bem como a fazer purés para sopa.
Antes de processar alimentos sólidos, como maçãs, batatas ou carne, é impreterível picá-los e cozinhá-los até ficarem moles.
Para picar alimentos crus (cebolas, alhos, ervas aromáticas, etc.), utilizar o picador universal.

⚠ Perigo de queimaduras!
Cuidado ao processar alimentos quentes. Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento. Antes de processar, deixar arrefecer os alimentos a ferver para pelo menos 80 °C.

⚠ Perigo de ferimentos!
Depois de desligar o aparelho, aguardar que a lâmina do pé triturador fique completamente imobilizada. Nunca tocar na lâmina do pé triturador.

Atenção!
– O pé triturador tem de estar bem fixado ao aparelho base. O pé triturador não deve abanar nem cair.
– Nunca trabalhar com a varinha (pé triturador) no recipiente de trituração.

→ Sequência de imagens B
1. Colocar os alimentos preparados no copo misturador ou noutro recipiente adequado ou preparar na panela.
2. Desenrolar completamente o cabo elétrico.
3. Segurar bem o aparelho base, encaixar o pé triturador no aparelho base e pressionar até que este encaixe de forma audível.
4. Regular a rotação pretendida com o regulador de velocidade. Ligar a ficha à tomada.
5. Segurar o aparelho com uma mão e inserir o pé triturador.

⚠ Perigo de choque elétrico!
Mergulhar o pé triturador no máximo até à marcação max ▶| nos alimentos, caso contrário há perigo de choque elétrico!
6. Para o processamento com a rotação predefinida, premir a tecla de ligação ⏻.
7. Para o processamento com a rotação máxima, premir a tecla Turbo Ⓣ.

Atenção!
Nunca premir simultaneamente a tecla de ligação ⏻ e a tecla Turbo Ⓣ.
8. O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada. Processar alimentos com o pé triturador.
9. Quando a consistência desejada tiver sido alcançada, soltar a tecla. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
10. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o pé triturador.
11. Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → *“Conservação e limpeza diária” ver página 69*

Notas:
– Para evitar salpicos, introduzir o pé triturador completamente na mistura de alimentos e só depois ligar o aparelho.
– No caso de alimentos líquidos, introduzir o pé triturador e manter ligeiramente inclinado para misturar melhor o conteúdo e evitar um efeito de sucção na base do recipiente.
– A varinha funciona melhor se existir um líquido misturado com os alimentos a preparar.

Conservação e limpeza diária

O aparelho e as ferramentas utilizadas têm de ser bem limpos após cada utilização.

⚠ **Perigo de choque elétrico!**
– Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.
– Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.
– Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

Atenção!
– Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
– Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
– Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
– Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois podem verificar-se ligeiras deformações!

Notas:
– Para facilitar a limpeza após a sua utilização, colocar o pé triturador num recipiente com água limpa e premir várias vezes a tecla Turbo Ⓣ.
– Ao preparar, p. ex., cenouras ou couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico. Estas manchas podem ser eliminadas facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura C**.
- Separar o aparelho base dos acessórios.
- Limpar o aparelho base com um pano macio humedecido e secar.
- Limpar os acessórios com solução à base de detergente e um pano ou uma esponja ou colocar na máquina de lavar loiça.
- Lavar o pé triturador na máquina de lavar loiça ou com uma escova, em água corrente.
- Deixar o pé triturador secar em posição vertical (lâmina do pé misturador para cima), de modo que a água infiltrada possa escorrer para fora.

Nota:
Em aparelhos com cabo em espiral:
Nunca enrolar o cabo em torno do aparelho!

Ajuda em caso de anomalia

Avaria
O aparelho desliga durante o funcionamento.

Solução
A proteção contra sobrecarga foi ativada.
- Retirar a ficha da tomada.
- Deixar o aparelho arrefecer durante cerca de 1 hora para desativar a proteção contra sobrecarga.
- Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho novamente.

Importante: Se não for possível eliminar uma anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Receitas

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 ingredientes têm que estar todos à mesma temperatura!
- Colocar todos os ingredientes num copo.
- Colocar o pé misturador no fundo do copo e bater, até ficar tudo bem misturado.

- Elevar, lentamente, a varinha mágica a funcionar, até ao bordo superior da mistura e baixá-la de novo, até a maionese estar 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.

Sopa de legumes

– 300 g de batatas
– 200 g de cenouras
– 1 pedaço pequeno de aipo
– 2 tomates
– 1 cebola
– 50 g de manteiga
– 2 l de água
– Sal e pimenta a gosto

- Tirar a pele e as grainhas aos tomates.
- Cortar em pedaços os legumes depois de limpos e lavados e estufá-los na manteiga quente.
- Juntar a água e o sal.
- Deixar cozer durante 20-25 min.
- Retirar a panela do lume.
- Passar a sopa na panela até obter a consistência pretendida.
- Tempere com sal e pimenta.

Massa para crepes

– 250 ml de leite
– 1 ovo
– 100 g de farinha
– 25 g de manteiga derretida

- Colocar todos os ingredientes no copo pela ordem indicada.
- Bater até formar uma massa uniforme.

Batido de leite

– 1 copo de leite
– 6 morangos grandes ou
10 framboesas ou
1 banana (às rodelas)

- Colocar todos os ingredientes num copo.
- Bater até obter a consistência pretendida.
- Adoçar a gosto.

Sugestão: Juntar um cubo de gelo ou utilize leite muito frio.

Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.
Contactar o revendedor especializado para mais informações.

Garantia

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

Salvo alterações técnicas.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλέπε «Συνταγές»). Η συσκευή είναι κατάλληλη για την κοπή ή την ανάμειξη τροφίμων. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για την παρασκευή πουρέ πατάτας (ή πουρέ άλλων τροφίμων παρόμοιας συνεκτικότητας). Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές.
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και πυρκαγιάς!

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Οι επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αντικατάσταση ενός χαλασμένου καλωδίου τροφοδοσίας, επιτρέπεται να γίνει μόνο από τα δικά μας κέντρα εξυπηρέτησης πελατών, για να αποφευχθούν έτσι επικίνδυνες καταστάσεις.
- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών.
- Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά ή μην την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην την καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Όταν η συσκευή σας πέσει στο νερό ή σε κάποιο άλλο υγρό, δεν επιτρέπεται, να χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκεύή.
- Βυθίζετε το πόδι του μίξερ το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα max ▶| στα αναμειγνυόμενα υλικά, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από την παροχή ρεύματος.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.
- Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Περίμενετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στο μαχαίρι του ποδιού μίξερ. Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι του ποδιού μίξερ με γυμνά χέρια.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών αναμιγνυόμενων τροφίμων. Τα καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα μπορεί κατά την επεξεργασία να πιτσιλίσουν.

⚠ Κίνδυνος ασφυξίας!

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το υλικό συσκευασίας.

⚠ Προσοχή!

- Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων.

- Μην τοποθετείτε το πόδι μίξερ ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες ή μην το χρησιμοποιείτε ποτέ σε πάρα πολύ καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα. Αφήστε τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 80 °C ή χαμηλότερα. Σε περίπτωση χρήσης του μπλέντερ χειρός στην κατσαρόλα απομακρύνετε προηγουμένως την κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.

⚠ Σημαντικό!
Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμείνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 75*

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τη Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού 71
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας....71
Με μια ματιά....73
Πριν την πρώτη χρήση 73
Σύμβολα και μαρκαρίσματα 74
Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού....74
Χειρισμός....74
Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός 75
Αντιμετώπιση βλαβών 76
Συνταγές....76
Απόσυρση 77

Με μια ματιά

➞ **Εικ. A**

1 Βασική συσκευή
- **a** Ρύθμιση ταχύτητας
- **b** Πλήκτρο ενεργοποίησης ⏻
- **c** Πλήκτρο Turbo Ⓣ
- **d** Πλήκτρα απασφάλισης
- **e** Ηλεκτρικό καλώδιο

2 Πόδι μίξερ ανοξείδωτου χάλυβα
- **a** Μαρκάρισμα max▶|
- **b** Μαχαίρι ποδιού μίξερ

3 Δοχείο ανάμειξης
- **a** Κλίμακα
- **b** Καπάκι

Εξαρτήματα (ξεχωριστές οδηγίες χρήσης)

4 Κόφτης γενικής χρήσης L*

5 Κόφτης γενικής χρήσης XL*

6 Χτυπητήρι*

* ανάλογα με το μοντέλο

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η νέα συσκευή, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί εντελώς, να καθαριστεί και να ελεγχθεί.

Προσοχή!
Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.

- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.
  → **Εικ. A**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα.
  → *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 75*

Σύμβολα και μαρκαρίσματα

Σύμβολο	Σημασία
	Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.
max ▶|	Μαρκάρισμα στο πόδι του μίξερ: Βυθίζετε το πόδι του μίξερ το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα max ▶| στα αναμειγνυόμενα υλικά, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού

Ρύθμιση ταχύτητας

Για τη συνεχή ρύθμιση του αριθμού στροφών. Ρυθμίστε τον περιστροφικό επιλογέα μεταξύ ● (χαμηλότερος αριθμός στροφών) και **12** (υψηλότερος αριθμός στροφών).

Πλήκτρο ενεργοποίησης ⏻

Για τη χρήση της συσκευής με τον προρρυθμισμένο αριθμό στροφών.
Η συσκευή λειτουργεί, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.

Πλήκτρο Turbo Ⓣ

Για τη χρήση της συσκευής με το μέγιστο αριθμό στροφών. Η συσκευή λειτουργεί, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.
Υπόδειξη: Η ρύθμιση της ταχύτητας δεν έχει καμία επιρροή στη χρήση του πλήκτρου Turbo Ⓣ.

Προσοχή!
Μην πατήσετε ποτέ ταυτόχρονα το πλήκτρο ενεργοποίησης ⏻ και το πλήκτρο Turbo Ⓣ.

Συστάσεις για την ταχύτητα	
●-**8**	Για την ανάμειξη υγρών, καυτών αναμειγνυόμενων υλικών και για το ανακάτεμα
8-12	Για την ανάμειξη και πολτοποίηση φρούτων ή μαγειρεμένων λαχανικών
Ⓣ	Για την παρασκευή μαγιονέζας Για τη χρήση: Κόφτη γενικής χρήσης (L / XL), χτυπητηριού

Εξαρτήματα

Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί αυτό να παραγγελθεί μέσω της εξυπηρέτησης πελατών:

Εξαρτήματα	Αριθ. παραγγελίας
Κόφτης γενικής χρήσης L	00753480
Κόφτης γενικής χρήσης XL	12027396
Χτυπητήρι	00753124

Χειρισμός

Η ράβδος είναι κατάλληλη για τον τεμαχισμό και την ανάμειξη μαγιονέζας, σάλτσας, ανάμεικτων ποτών, βρεφικών τροφών, βρασμένων φρούτων και βρασμένων λαχανικών καθώς και την πολτοποίηση σούπας.
Τεμαχίζετε οπωσδήποτε τα στερεά τρόφιμα, όπως μήλα, πατάτες ή κρέας, πριν από την επεξεργασία και βράζετέ τα μέχρι να μαλακώσουν. Για τον τεμαχισμό/την κοπή νωπών τροφίμων (κρεμμύδια, σκόρδο, αρωματικά φυτά, ...) χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!
Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών αναμιγνυόμενων τροφίμων. Τα καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα μπορεί κατά την επεξεργασία να πιτσιλίσουν. Αφήστε τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 80 °C ή χαμηλότερα.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Μετά την απενεργοποίηση της συσκευής περιμένετε την ακινητοποίηση του μαχαιριού του ποδιού μίξερ. Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στο μαχαίρι του ποδιού μίξερ.

Προσοχή!
– Η ράβδος μπλέντερ πρέπει να είναι σταθερά συνδεδεμένη με τη βασική συσκευή. Το πόδι μίξερ δεν επιτρέπεται να κουνιέται ή να πέσει κάτω.
– Μην εργάζεστε ποτέ με το μπλέντερ χειρός (πόδι μίξερ) μέσα στο δοχείο τεμαχισμού.

➞ Σειρά εικόνων B
1. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης ή σ' ένα άλλο κατάλληλο δοχείο ή επεξεργαστείτε τα στην κατσαρόλα.
2. Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
3. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή, τοποθετήστε το πόδι μίξερ πάνω στη βασική συσκευή και πιέστε το, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
4. Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με το ρυθμιστή ταχύτητας. Συνδέστε το φις στην πρίζα.
5. Κρατήστε το δοχείο σταθερά με το ένα χέρι και βυθίστε μέσα το πόδι μίξερ.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Βυθίζετε το πόδι του μίξερ το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα max▶| στα αναμειγνυόμενα υλικά, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
6. Για την επεξεργασία με τον προρρυθμισμένο αριθμό στροφών πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης ⏻.
7. Για την επεξεργασία με τον υψηλότερο αριθμό στροφών πατήστε το πλήκτρο Turbo Ⓣ.

Προσοχή!
Μην πατήσετε ποτέ ταυτόχρονα το πλήκτρο ενεργοποίησης ⏻ και το πλήκτρο Turbo Ⓣ.
8. Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με το πόδι μίξερ.
9. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή συνεκτικότητα, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φις.
10. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το πόδι μίξερ.
11. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 75*

Υποδείξεις:
– Για να αποφύγετε τις πιτσιλιές, βυθίστε τις λεπίδες της ράβδου εντελώς μέσα στα αναμειγνυόμενα υλικά και μετά ενεργοποιήστε τη συσκευή.
– Στα υγρά τρόφιμα, βυθίζετε τη ράβδο μέσα στα υλικά και κρατήστε τη λίγο λοξά, για να πετύχετε μια καλύτερη ανάμειξη και να αποφύγετε μια «προσρόφηση» στον πυθμένα του δοχείου.
– Το μπλέντερ χειρός λειτουργεί καλύτερα, όταν στα επεξεργαζόμενα τρόφιμα υπάρχει ένα υγρό.

Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός

Η συσκευή και τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
– Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.
– Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
– Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή.

Προσοχή!
– Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
– Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
– Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
– Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!

Υποδείξεις:
– Για τη διευκόλυνση του καθαρισμού, κρατήστε μετά τη χρήση τη ράβδο σε ένα δοχείο με καθαρό νερό και πατήστε πολλές φορές σύντομα το πλήκτρο Turbo Ⓣ.
– Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου ή καρότων μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη. Αυτές μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Στην **Εικ. C** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επιμέρους μέρη.
- Αποσυνδέστε μεταξύ τους τη βασική συσκευή και τα εξαρτήματα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και στεγνώστε την.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε το πόδι μίξερ στο πλυντήριο των πιάτων ή με μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήστε τη ράβδο να στεγνώσει σε όρθια θέση (οι λεπίδες της ράβδου προς τα επάνω), για να μπορεί να τρέξει έξω το νερό, που ενδεχομένως έχει εισχωρήσει.

Υπόδειξη:
Στις συσκευές με καλώδιο σπιράλ:
Μην τυλίγετε το καλώδιο ποτέ γύρω από τη συσκευή!

Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβη
Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη χρήση.

Αντιμετώπιση
Η ασφάλεια υπερφόρτωσης ενεργοποιήθηκε.
- Αποσυνδέστε το φις.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 1 ώρα, ώστε να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.
- Συνδέστε το φις στην πρίζα. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Σημαντικό: Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Συνταγές

Μαγιονέζα

– 1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
– 1 κουταλιά μουστάρδα
– 1 κουταλιά χυμό λεμονιού ή ξύδι
– 200-250 ml λάδι
– Αλάτι και πιπέρι κατά βούληση

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!
- Βάλτε όλα τα υλικά σε ένα δοχείο.
- Ακουμπήστε το πόδι μίξερ στον πυθμένα του δοχείου και αναμείξτε, μέχρι να γαλακτοποιηθεί το μείγμα.
- Σηκώστε το ενεργοποιημένο μπλέντερ χειρός αργά μέχρι την επάνω επιφάνεια του μείγματος και κατεβάστε το ξανά, μέχρι να ετοιμαστεί η μαγιονέζα.

Συμβουλή: Σύμφωνα με αυτή τη συνταγή μπορείτε να παρασκευάσετε επίσης μαγιονέζα μόνο με κρόκους αβγών. Σε αυτή την περίπτωση χρησιμοποιείτε όμως μόνο τη μισή ποσότητα λαδιού.

Σούπα λαχανικών

– 300 γρ. πατάτες
– 200 γρ. καρότα
– 1 μικρό κομμάτι σέλινο
– 2 ντομάτες
– 1 κρεμμύδι
– 50 γρ. βούτυρο
– 2 λίτρα νερό
– Αλάτι και πιπέρι κατά βούληση

■ Ξεφλουδίστε τις ντομάτες και αφαιρέστε τους σπόρους.
■ Κόψτε τα καθαρισμένα και αποφλοιωμένα λαχανικά σε κομμάτια και σοτάρετέ τα σε καυτό βούτυρο.
■ Προσθέστε νερό και αλατίστε.
■ Αφήστε τη σούπα να βράσει 20-25 λεπτά.
■ Απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία.
■ Αναμείξτε τη σούπα στην κατσαρόλα μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή συνεκτικότητα.
■ Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

Ζύμη για κρέπες

– 250 ml γάλα
– 1 αυγό
– 100 γρ. αλεύρι
– 25 γρ. λειωμένο κρύο βούτυρο

■ Βάλτε όλα τα υλικά με την αναφερόμενη σειρά σε ένα δοχείο.
■ Αναμείξτε τα σε μια λεία ζύμη.

Ροφήματα με γάλα (Μιλκσέικ)

– 1 ποτήρι γάλα
– 6 μεγάλες φράουλες, ή
  10 φραμπουάζ, ή
  1 μπανάνα (κομμένη σε φέτες)

■ Βάλτε όλα τα υλικά σε ένα δοχείο.
■ Αναμείξτε τα μέχρι να αποκτήσουν την επιθυμητή συνεκτικότητα.
■ Προσθέστε ζάχαρη κατά βούληση.

Συμβουλή: Προσθέστε ένα παγάκι ή χρησιμοποιήστε πολύ κρύο γάλα.

Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.

5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).

7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.

8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   – Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
   – Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
   – Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
   – Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αθήνα ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά
θεσ/νίκη ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 θέρμη
Πάτρα ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια
Ηράκλειο – Κρήτης ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο
Κύπρος..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

01/17

Amacına uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bkz. “Tarifler”) aşmayınız. Cihaz sadece besin doğramak veya karıştırmak için uygundur. Cihaz patates püresi (veya benzer içerikli sebze püreleri) hazırlamak için uygun değildir. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür. Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız.
Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinin en çok 2000 m üstünde bir rakımda kullanın.

Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başkasına verecek olursanız iş bu kılavuzu da ekleyin. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.
Bu cihaz fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

⚠ Elektrik çarpma ve yangın tehlikesi!

- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazı sadece elektrik kablosunda ve kendisinde hasar yoksa kullanın. Cihazda, hasar görmüş bir elektrik kablosunun değiştirilmesi gibi onarımlar, tehlikeleri önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutun!
- Cihazı, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

- Cihazınız suya veya başka bir sıvının içine düşerse, cihazın kullanılmaya devam edilmesine izin verilmez.
- Karıştırma ayağı, karıştırılacak malzemenin içine en fazla max▶| işaretine kadar daldırılmalıdır, aksi halde elektrik çarpma tehlikesi oluşur!
- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.
- Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz.
- Kesinlikle karıştırma ayağı bıçağına müdahalede bulunmayınız. Karıştırma ayağı bıçağını kesinlikle çıplak elle tutmayınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi var!

Karıştırılacak sıcak malzemeler ile çalışırken dikkatli olunuz. Sıcak malzemeler karıştırılmaları sırasında dışarı sıçrayabilir.

⚠ Boğulma riski!

Çocukların ambalaj malzemesiyle oynamasına izin vermeyin.

⚠ Dikkat!

- Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız.
- Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir.
- Karıştırma ayağını kesinlikle sıcak yüzeyler üzerine koymayınız veya çok sıcak karıştırma maddeleri içinde kullanmayınız. Pişme durumundaki karıştırılacak sıcak malzemeleri, işlemeden önce en az 80°C seviyesine kadar soğumaya bırakınız. El blenderini tencere içinde kullanacaksanız öncelikle tencereyi ocaktan alınız.

⚠ Önemli!

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 83*

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçindekiler

Amacına uygun kullanım 79
Önemli güvenlik uyarıları 79
Genel Bakış 81
İlk kullanımdan önce 81
Semboller ve işaretler 81
Parçalar ve kumanda elemanları 81
Kullanım 82
Bakım ve günlük temizlik 83
Arıza durumunda yardım 83
Tarifler 84
Elden çıkartılması 84
Garanti 85

Genel Bakış

➞ **Resim A**

1 Ana cihaz
- **a** Hız ayarı
- **b** Açma tuşu ⏻
- **c** Turbo tuşu Ⓣ
- **d** Çözme tuşları
- **e** Fişli kablo

2 Paslanmaz çelik karıştırma ayağı
- **a** max▶| işareti
- **b** Karıştırma ayağı bıçağı

3 Karıştırma kabı
- **a** Ölçek
- **b** Kapak

Aksesuarlar
(ayrı kullanım kılavuzları mevcuttur)

4 Genel doğrayıcı L*
5 Genel doğrayıcı XL*
6 Çırpma teli*

* modele bağlı

İlk kullanımdan önce

Yeni bir cihaz ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!
Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayınız!

- Ana cihazı ve tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu ve görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. ➞ **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz.
  ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 83*

Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.
max▶|	Karıştırma ayağındaki işaret: Karıştırma ayağı, karıştırılacak malzemenin içine en fazla max▶| işaretine kadar daldırılmalıdır, aksi halde elektrik çarpma tehlikesi oluşur!

Parçalar ve kumanda elemanları

Hız ayarı

Devir sayısının kademesiz olarak ayarlanması içindir. Döner seçim düğmesi ● (en düşük devir sayısı) ile **12** (en yüksek devir sayısı) arasında bir konuma ayarlanmalıdır.

Açma tuşu ⏻

Cihazın ön ayarı yapılmış devir sayısı ile kullanılması içindir. Tuş basılı olduğu sürece cihaz çalışır.

Turbo tuşu Ⓣ

Cihazın maksimum devir sayısı ile kullanılması içindir. Tuş basılı olduğu sürece cihaz çalışır.
Bilgi: Hız ayarının Turbo tuşunun Ⓣ kullanımına bir etkisi yoktur.

Dikkat!
Açma tuşuna ⏻ ve Turbo tuşuna Ⓣ kesinlikle aynı anda basılmamalıdır.

Önerilen hız değerleri	
●-8	Sıvılardaki karıştırma işlemleri, sıcak maddelerin karıştırılması ve malzeme ekleyerek karıştırma içindir
8-12	Meyvelerin veya pişmiş sebzelerin karıştırılması veya püre yapılması içindir
Ⓣ	Mayonez yapımı içindir Kullanım alanı: Genel doğrayıcı (L / XL), çırpma teli

Aksesuar

Aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz:

Aksesuar	Sipariş no.
Genel doğrayıcı L	00753480
Genel doğrayıcı XL	12027396
Çırpma teli	00753124

Kullanım

Karıştırma ayağı; mayonez, soslar, karışım içecekleri, bebek mamaları, pişirilmiş sebze ve meyveleri parçalamak, karıştırmak ve çorbaları püre haline getirmek için uygundur.
Elma, patates veya et gibi katı besinleri, işlemeden önce mutlaka parçalarına ayırınız ve hafifçe pişiriniz. Çiğ besinleri (soğan, sarımsak, bitkiler,...) kesmek/doğramak için genel doğrayıcıyı kullanınız.

⚠ Yanma tehlikesi!
Karıştırılacak sıcak malzemeler ile çalışırken dikkatli olunuz. Sıcak malzemeler karıştırılmaları sırasında dışarı sıçrayabilir. Pişen sıcak malzemeler, işlenmeden önce en az 80°C seviyesine kadar soğutulmalıdır.

⚠ Yaralanma tehlikesi!
Cihazı kapattıktan sonra karıştırma ayağı bıçağı durana kadar bekleyiniz. Kesinlikle karıştırma ayağı bıçağına müdahalede bulunmayınız.

Dikkat!
– Karıştırma ayağı, ana cihaz ile sağlam şekilde bağlanmış olmalıdır. Karıştırma ayağı titrememeli veya düşmemelidir.
– El blenderi (karıştırma ayağı) ile kesinlikle doğrayıcı haznesinin içinde çalışmayınız.

➞ Resim sırası B

1. Hazırladığınız besinleri karıştırma kabına veya başka uygun bir kaba doldurunuz veya tencereye yerleştiriniz
2. Elektrik kablosunu tamamen açınız.
3. Ana cihazı sabit tutunuz, karıştırma ayağını ana cihaza takınız ve yerine oturduğu duyulana kadar bastırınız.
4. Hız ayar düğmesi ile istediğiniz devir sayısını ayarlayınız. Elektrik fişini prize takınız.
5. Kabı bir elinizle tutunuz ve karıştırma ayağını daldırınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!
Karıştırma ayağı, karıştırılacak malzemenin içine en fazla max▶| işaretine kadar daldırılmalıdır, aksi halde elektrik çarpma tehlikesi oluşur!

6. Önceden ayarlanan devir sayısı ile işleme yapmak için açma tuşuna ⏻ basınız.
7. En yüksek devirle işleme yapmak için Turbo tuşuna Ⓣ basınız.

Dikkat!
Açma tuşuna ⏻ ve Turbo tuşuna Ⓣ kesinlikle aynı anda basılmamalıdır.

8. Tuş basılı olduğu sürece cihaz açık kalmaya devam eder. Karıştırma ayağı ile besinleri işleyiniz.

9. İstenen kıvamı elde ettiğinizde tuşu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
10. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak karıştırma ayağını çıkartınız.
11. Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. ➔ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 83*

Bilgiler:
– Püskürmeleri önlemek için, cihazı mutlaka bıçağı karıştırılan malzemelerin içine tamamen daldırdıktan sonra çalıştırınız.
– Sıvı besinlerde, karıştırma ayağını karıştırılacak besinin içine daldırınız. Daha iyi bir karıştırma sonucu elde etmek ve kabın zeminine “yapışmasını” önlemek için cihazı hafif eğimli şekilde tutunuz.
– İşlenecek besinlerde bir sıvı mevcut olduğu zaman el blenderi daha iyi çalışır.

Bakım ve günlük temizlik

Cihazı ve kullanılan aletleri, her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!
– Temizlemeden önce elektrik fişini çekiniz.
– Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
– Buharlı temizleme aleti kullanmayınız.

Dikkat!
– Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
– Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
– Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
– Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmamalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Bilgiler:
– Temizliği kolaylaştırmak için, karıştırma ayağını kullandıktan sonra temiz su dolu bir kabın içinde tutunuz ve birkaç kez Turbo tuşuna Ⓣ basınız.
– Örneğin Kırmızı lahana veya havuç plastik parçalarda renk değişimlerine neden olabilir. Bu renklenmeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

Resim C üzerinde, münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.
■ Ana cihazı ve aksesuar parçalarını birbirinden ayırınız.
■ Ana cihazı yumuşak ve nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.
■ Aksesuar parçalarını deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger kullanarak temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız.
■ Karıştırma ayağı bulaşık makinesinde veya bir fırça ile akan suyun altında temizlenebilir.
■ Karıştırma ayağını dik pozisyonda (karıştırma ayağı bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

Uyarı:
Spiral kablolu cihazlarda:
Kabloyu kesinlikle cihazın etrafına sarmayınız!

Arıza durumunda yardım

Arıza
Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.

Çözüm
Aşırı yüklenme emniyeti devreye girmiş.
■ Elektrik fişini çekiniz.
■ Aşırı yüklenme emniyetini devreden çıkarmak için, cihazın yaklaşık 1 saat soğumasını bekleyiniz.
■ Elektrik fişini prize takınız. Cihazı tekrar açınız.

Önemli: Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Tarifler

Mayonez

– 1 yumurta
(yumurta sarısı ve yumurta akı)
– 1 çorba kaşığı hardal
– 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
– 200-250 ml sıvı yağ
– İsteğe göre tuz ve karabiber

Malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır!

■ Tüm malzemeleri bir kaba koyunuz.
■ Karıştırma ayağını kabın dibine temas ettiriniz ve karışım helmelenene kadar karıştırınız.
■ Çalışır haldeki mikseri yavaşça karışımın üst kenarına kadar kaldırınız ve tekrar indirerek mayonez hazır olana kadar çalıştırmaya devam ediniz.

Yararlı bilgi: Bu tarife göre sadece yumurta sarısı ile mayonez de yapabilirsiniz. Ancak bu durumda yağ miktarının sadece yarısını kullanınız.

Sebze çorbası

– 300 g patates
– 200 g havuç
– 1 küçük kereviz
– 2 domates
– 1 soğan
– 50 g tereyağ
– 2 l su
– İsteğe göre tuz ve karabiber

■ Domateslerin kabuğunu soyunuz ve çekirdeklerini çıkartınız.
■ Temizlediğiniz ve soyduğunuz sebzeleri kesiniz ve sıcak tereyağında soteleyiniz.
■ Su ilave ediniz ve tuz atınız.
■ 20-25 dakika pişmeye bırakınız.
■ Tencereyi ocaktan indiriniz.
■ Tenceredeki çorbayı istediğiniz kıvama gelene kadar mikserle karıştırınız.
■ Tuz ve karabiber ile tatlandırınız.

Krep hamuru

– 250 ml süt
– 1 yumurta
– 100 g un
– 25 g eritilmiş, soğutulmuş tereyağ

■ Tüm malzemeleri belirtilen sırayla bir kap içine koyunuz.
■ Pürüzsüz bir hamur olacak şekilde mikser ile karıştırınız.

Sütlü içecekler

– 1 bardak süt
– 6 büyük çilek veya
10 frambuaz veya
1 muz (dilimlenmiş)

■ Tüm malzemeleri bir kaba koyunuz.
■ İstediğiniz kıvama gelene kadar mikser ile karıştırınız.
■ İstediğiniz kadar şeker ekleyiniz.

Yararlı bilgi: İçeceğinize bir küp buz atınız veya çok soğuk süt kullanınız.

Elden çıkartılması



AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.



Bosch Çağrı Merkezi

444 6 333
7/24 hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisi kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
   a- Sözleşmeden dönme,
   b- Satış bedelinden indirim isteme,
   c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
   d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
   haklarından birini kullanabilir.
4. **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
   - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
   - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
   - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
   tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

Marka	Ürün İsmi
Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca **www.bosch-home.com/tr** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

www.bosch-home.com/tr

www.bosch-yetkiliservisi.com

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN		SATICI FİRMANIN	
Ünvanı	: BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Ünvanı	:
Adresi	: FSM Mh. Balkan Cd. No.51,	Adresi	:
	Ümraniye 34771 Istanbul	Telefonu	:
Telefonu	: 0216 528 90 00 Pbx	Faks	:
Faks	: 0216 528 91 88	E-posta	:
E-posta	: boschcagrimerkezi@bshg.com	Fatura Tarih ve sayısı	:
Yetkilinin imzası	:	Teslim Tarihi ve yeri	:
		Yetkilinin imzası	:
Firmanın Kaşesi:			
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.		Firmanın Kaşesi	:

MALIN

Cinsi	:	KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası	:	BOSCH
Modeli	:	
Garanti Süresi	:	2 YIL
Azami tamir süresi	:	20 İŞ GÜNÜ
Bandrol ve Seri No.	:	

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz *„Przepisy kulinarne”*). Urządzenie nadaje się do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. Nie używać urządzenia do przygotowywania ziemniaków puree (lub puree z produktów żywnościowych o podobnej konsystencji). Urządzenia nie wolno używać do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenia używać tylko z dopuszczonymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych do innego urządzenia. Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.
Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające. Dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia. Należy uniemożliwić im dostęp do urządzenia i przewodu podłączeniowego. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Użytkować tylko wtedy, gdy przewód zasilania oraz urządzenie są sprawne. Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzenia, takie jak np. wymiana uszkodzonego kabla sieciowego, może przeprowadzać wyłącznie nasz serwis.

- Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Nie wolno nadal używać urządzenia, jeśli wpadło do wody lub innej cieczy.
- Końcówkę miksującą zanurzać w miksowanym produkcie tylko do oznaczenia max▶|, inaczej grozi porażenie prądem!
- Urządzenie musi być zawsze odłączane od sieci po każdym użyciu, w przypadku braku nadzoru, przed złożeniem, demontażem lub czyszczeniem oraz w przypadku wystąpienia awarii.

⚠ Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.
- Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Nigdy nie chwytać za nóż końcówki miksującej. Noża końcówki miksującej w żadnym przypadku nie czyścić gołymi rękoma.

⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia!

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących produktów. Gorący produkt może się rozpryskiwać podczas miksowania.

⚠ Ryzyko uduszenia!

Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się opakowaniem.

⚠ Uwaga!

- Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia.
- Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.
- Końcówki miksującej nigdy nie stawiać na gorących powierzchniach, ani nie wkładać do bardzo gorących produktów przeznaczonych do miksowania. Zagotowane produkty przeznaczone do miksowania schłodzić najpierw co najmniej do 80°C, a dopiero potem miksować. Przy używaniu blendera w garnku, ten uprzednio zdjąć z kuchenki.

⚠ Uwaga!
Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 92*

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..88
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 88
Opis urządzenia..... 90
Przed pierwszym użyciem 90
Symbole i oznaczenia..... 91
Części i elementy obsługowe 91
Obsługa 91
Konserwacja i codzienne czyszczenie 92
Usuwanie usterek..... 93
Przepisy kulinarne 93
Ekologiczna utylizacja 94
Gwarancja 94

Opis urządzenia

➞ **Rysunek A**

1 Korpus urządzenia
- **a** Regulacja prędkości
- **b** Przycisk włącznika ⏻
- **c** Przycisk Turbo Ⓣ
- **d** Przyciski zwalniania blokady
- **e** Kabel sieciowy

2 Końcówka miksująca ze stali nierdzewnej
- **a** Oznaczenie max▶|
- **b** Nóż miksujący

3 Pojemnik miksera
- **a** Podziałka
- **b** Pokrywa

Akcesoria (osobne instrukcje obsługi)

4 Rozdrabniacz uniwersalny L*

5 Rozdrabniacz uniwersalny XL*

6 Końcówka do ubijania*

* w zależności od modelu

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy rozpakować, wyczyścić i sprawdzić urządzenie.

Uwaga!
Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń. ➞ **Rysunek A**
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części. ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 92*

Symbole i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
max▶|	Oznaczenie na końcówce miksującej: Końcówkę miksującą zanurzać w miksowanym produkcie tylko do oznaczenia max▶|, inaczej grozi porażenie prądem!

Części i elementy obsługowe

Regulacja prędkości

Do płynnej regulacji prędkości obrotowej. Przełącznik obrotowy ustawiać między ● (najniższe obroty) a **12** (najwyższe obroty).

Przycisk włącznika ⏻

Do pracy urządzenia ze wstępnie ustawioną prędkością. Urządzenie działa, gdy przycisk pozostaje wciśnięty.

Przycisk Turbo Ⓣ

Do pracy urządzenia z maksymalną prędkością. Urządzenie działa, gdy przycisk pozostaje wciśnięty.

Wskazówka: ustawienie prędkości nie ma znaczenia podczas stosowania przycisku Turbo Ⓣ.

Uwaga!

Nigdy nie wciskać jednocześnie przycisku włącznika ⏻ oraz przycisku Turbo Ⓣ.

Zalecane prędkości	
●-8	Do miksowania płynów, gorących produktów oraz do mieszania
8-12	Do miksowania i rozcierania owoców oraz gotowanych warzyw
Ⓣ	Do przygotowania majonezu Do stosowania: rozdrabniacza uniwersalnego (L / XL), końcówki do ubijania

Akcesoria

Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem naszego serwisu.

Akcesoria	Nr katalogowy
Rozdrabniacz uniwersalny L	00753480
Rozdrabniacz uniwersalny XL	12027396
Końcówka do ubijania	00753124

Obsługa

Końcówka miksująca nadaje się do rozdrabniania i mieszania majonezu, sosów, napojów miksowanych, żywności dla niemowląt, gotowanych owoców oraz gotowanych warzyw, jak również do przecierania zup.

Twarde produkty, takie jak jabłka, ziemniaki lub mięso, należy koniecznie przed miksowaniem rozdrobnić i zagotować na miękko. Do rozdrabniania/siekania surowych produktów (cebuli, czosnku, ziół, ...) używać rozdrabniacza uniwersalnego.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących produktów. Gorący produkt może się rozpryskiwać podczas miksowania. Zagotowane produkty przeznaczone do miksowania schłodzić najpierw co najmniej do 80 °C, a dopiero potem miksować.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Po wyłączenia urządzenia odczekać do zatrzymania się noża końcówki miksującej. Nigdy nie chwytać za nóż końcówki miksującej.

Uwaga!

– Końcówka miksująca musi być mocno połączona z korpusem urządzenia. Końcówka miksująca nie może chwiać lub spaść.
– Pojemnika rozdrabniacza nie wykorzystywać do miksowania blenderem (końcówką miksującą).

➞ **Cykl rysunków B**

1. Napełnić przygotowywanymi produktami pojemnik do miksowania lub inne naczynie lub miksować w garnku.
2. Całkowicie rozwinąć kabel zasilający.
3. Chwycić korpus urządzenia, wetknąć w korpus końcówkę miksującą i docisnąć, aż w sposób słyszalny zablokuje się.
4. Ustawić odpowiednią prędkość obrotową za pomocą regulatora. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
5. Trzymać naczynie jedną ręką i zanurzyć końcówkę miksującą.

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**
Końcówkę miksującą zanurzać w miksowanym produkcie tylko do oznaczenia max▶|, inaczej grozi porażenie prądem!

6. Wcisnąć przycisk włącznika ⏻, aby miksować z wstępnie ustawioną prędkością.
7. Wcisnąć przycisk Turbo Ⓣ, aby miksować z najwyższą prędkością.

Uwaga!
Nigdy nie wciskać jednocześnie przycisku włącznika ⏻ oraz przycisku Turbo Ⓣ.

8. Urządzenie pozostaje włączone dopóki jest wciśnięty przycisk. Zmiksować produkty za pomocą końcówki.
9. Gdy osiągnie się wymaganą konsystencję, zwolnić przycisk. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
10. Przytrzymać wciśnięte oba przyciski zwalniania blokady i wyjąć końcówkę miksującą.
11. Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 92*

Wskazówki:

– Aby uniknąć rozpryskiwania, zanurzyć nóż końcówki miksującej całkowicie w produktach i dopiero wówczas włączyć urządzenie.
– W przypadku produktów płynnych, zanurzyć końcówkę miksującą i lekko przechylić, aby uzyskać lepsze, jednorodne wymieszanie oraz uniknąć „przysysania” do dna naczynia.
– Blender pracuje lepiej, jeżeli wśród produktów przeznaczonych do miksowania znajdują się płynne składniki.

Konserwacja i codzienne czyszczenie

Urządzenie i wykorzystane narzędzia muszą być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

– Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
– Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w cieczach ani nie myć go w zmywarce do naczyń.
– Nie stosować myjek parowych.

Uwaga!

– Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
– Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
– Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
– Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!

Wskazówki:

– Aby ułatwić sobie czyszczenie po użyciu, przytrzymać końcówkę miksującą w naczyniu z czystą wodą i wcisnąć kilka razy na krótko przycisk Turbo Ⓣ.
– Podczas przetwarzania np. czerwonej kapusty lub marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Na **rysunku C** pokazany jest sposób czyszczenia poszczególnych części.
- Rozłączyć korpus urządzenia od elementów wyposażenia.
- Korpus urządzenia wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i wysuszyć.
- Elementy wyposażenia oczyścić miękką szmatką lub gąbką z użyciem środka do mycia lub umyć w zmywarce.
- Końcówkę miksującą umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę miksującą suszyć w odwróconej pozycji (nożem do góry), aby woda, która dostała się do końcówki, mogła wypłynąć.

Wskazówka:
Dotyczy urządzeń ze spiralnym przewodem: nigdy nie owijać przewodu wokół urządzenia!

Usuwanie usterek

Usterka
Urządzenie wyłącza się podczas pracy.

Sposób usunięcia
Zadziałał system zabezpieczający przed przeciążeniem.
- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- Urządzenie pozostawić ok. 1 godzinę do ochłodzenia, w celu dezaktywacji systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ponownie włączyć urządzenie.

Ważna wskazówka: jeżeli nie da się usunąć występującej usterki, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przepisy kulinarne

Majonez
– 1 jajko (żółtko i białko)
– 1 łyżka musztardy
– 1 łyżka soku cytrynowego lub octu
– 200-250 ml oleju
– sól i pieprz do smaku

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę!
- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika do miksowania.
- Końcówkę ustawić na dnie pojemnika i miksować składniki, aż zacznie tworzyć się gładki krem.
- Włączony blender przesuwać powoli do górnej warstwy mieszaniny i ponownie powoli zanurzać, aż majonez będzie gotowy.

Wskazówka: Według tego przepisu można również przygotować majonez z samych żółtek. Wtedy proszę użyć tylko połowę podanej ilości oleju.

Zupa jarzynowa
– 300 g ziemniaków
– 200 g marchewki
– 1 mały kawałek selera
– 2 pomidory
– 1 cebula
– 50 g masła
– 2 l wody
– sól i pieprz do smaku
- Pomidory obrać ze skórki i usunąć pestki.
- Oczyszczone i obrane warzywa pokroić na kawałki i smażyć na rozgrzanym maśle.
- Dodać wody i posolić.
- Gotować przez 20-25 minut.
- Zdjąć garnek z kuchenki.
- Zupę zmiksować w garnku, aż do uzyskania żądanej konsystencji.
- Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Ciasto na naleśniki

– 250 ml mleka
– 1 jajko
– 100 g mąki
– 25 g roztopionego, schłodzonego masła

■ Wszystkie składniki włożyć w podanej kolejności do pojemnika.
■ Miksować do powstania gładkiego ciasta.

Miksowane napoje mleczne

– 1 szklanka mleka
– 6 dużych truskawek, albo
  10 malin lub
  1 banan (pokrojony w plasterki)

■ Wszystkie składniki włożyć do pojemnika do miksowania.
■ Miksować do uzyskania żądanej konsystencji.
■ Dodać cukier według uznania.

Wskazówka: dodać gałkę lodów lub bardzo zimne mleko.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyinych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів (див. *«Рецепти»*). Прилад призначено виключно для подрібнення або змішування продуктів. Прилад не призначено для приготування пюре з картоплі (або продуктів аналогічної консистенції). Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Використовуйте прилад лише всередині приміщень при кімнатній температурі на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте і зберігайте її надалі! Передаючи цей прилад іншій людині, дайте їй цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Цим приладом дозволяється користуватися особам з обмеженими психічними, чуттєвими або розумовими здатностями або недостатнім досвідом та/або недостатніми знаннями, якщо вони роблять це під наглядом або пройшли відповідний інструктаж стосовно безпечного використання приладу та зрозуміли небезпеку, пов'язану з приладом. Дітей віком не можна допускати близько до приладу або шнура живлення; їм забороняється користуватися приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

⚠ Небезпека враження електричним струмом і пожежі!

- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Приладом дозволяється користуватися лише за умови відсутності пошкоджень шнура і самого приладу. Щоб уникнути небезпек, ремонтувати прилад, напр., міняти пошкоджений шнур, дозволяється лише в нашій сервісній майстерні.
- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!

- Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту.
- Категорично заборонено занурювати основний блок у рідини, тримати його під проточною водою та мити в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Якщо прилад упав у воду або іншу рідину, користуватися ним більше не можна.
- Ніжка блендера має бути занурена в продукт щонайбільше до позначки max▶|, інакше існує небезпека ураження електричним струмом!
- Прилад необхідно постійно вимикати з мережі перед кожним використанням, за відсутності догляду, перед монтажем, демонтажем чи чищенням та у разі несправності.

⚠ Небезпека травмування!

- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без догляду.
- Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- Ніколи на братися руками за ніж ніжки блендера. Ніколи не чистити ніж ніжки блендера голими руками.

⚠ Небезпека отримання опіків!

Обережно при обробці гарячих продуктів. При переробці гарячі продукти можуть розбризкуватися.

⚠ Небезпека ядухи!

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами.

⚠ Увага!

- Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад вхолосту.
- Ємність блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі.
- Ніжку блендера ні в якому разі не ставити на гарячі поверхні та не використовувати для переробки дуже гарячих продуктів. Кип'ячі продукти перед переробкою охолодити до температури 80 °C або нижче! При використанні ручного блендера в каструлі її слід заздалегідь зняти з плити.

⚠ Важливо!
Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. ➞ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 99*

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

Зміст

Використання за призначенням 95
Правила техніки безпеки 95
Стислий огляд 97
Перед першим використанням 97
Символи та позначки 97
Деталі та елементи управління 97
Експлуатація 98
Догляд і щоденне очищення 99
Усунення несправностей 100
Рецепти 100
Утилізація 101
Умови гарантії 101

Стислий огляд

➞ **Малюнок A**

1 Основний блок приладу
- **a** Регулятор швидкості
- **b** Кнопка ввімкнення ⏻
- **c** Кнопка турборежиму Ⓣ
- **d** Кнопки розблокування
- **e** Кабель живлення

2 Ніжка блендера з нержавіючої сталі
- **a** Позначка max▶|
- **b** Ніж ніжки блендера

3 Чаша блендера
- **a** Шкала
- **b** Кришка

Приладдя (окремі інструкції з експлуатації)

4 Універсальний подрібнювач L*

5 Універсальний подрібнювач XL*

6 Віничок для збивання*

* Залежно від моделі

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!
У жодному разі не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок і все приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. ➞ **Малюнок A**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. ➞ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 99*

Символи та позначки

Символ	Значення
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
max▶|	Позначка на ніжці блендера: Ніжка блендера має бути занурена в продукт щонайбільше до позначки max▶|, інакше існує небезпека ураження електричним струмом!

Деталі та елементи управління

Регулятор швидкості

Для плавного регулювання частоти обертання. Регулятор можна повертати між позиціями ● (найнижча частота обертання) і **12** (найвища частота обертання).

Кнопка ввімкнення ⏻
Для використання приладу із попередньо встановленою частотою обертання. Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.

Кнопка турборежиму Ⓣ
Для використання приладу з максимальною частотою обертання. Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
Вказівка: під час використання кнопки турборежиму Ⓣ встановлена швидкість не враховується.

Увага!
У жодному разі не можна одночасно натискати кнопку ввімкнення ⏻ та кнопку турборежиму Ⓣ.

Рекомендована швидкість	
●-8	Для змішування рідин і гарячих продуктів, а також для підмішування
8-12	Для змішування фруктів, ягід або варених овочів і приготування з них пюре
Ⓣ	Для приготування майонезу Для використання універсального подрібнювача (L/XL), віничка для збивання

Приладдя
Якщо приладдя не входить до комплекту поставки, його можна замовити через сервісний центр:

Приладдя	Номер для замовлення
Універсальний подрібнювач L	00753480
Універсальний подрібнювач XL	12027396
Віничок для збивання	00753124

Експлуатація
Ніжку блендера призначено для подрібнення та змішування майонезу, соусів, коктейлів, дитячого харчування, варених фруктів, ягід і овочів, а також для приготування супів-пюре.
Тверді харчові продукти, такі як яблука, картоплю чи м'ясо, перед переробкою необхідно подрібнити та зварити до м'якого стану. Для подрібнення/січення сирих продуктів (цибулі, часнику, зелені тощо) слід використовувати універсальний подрібнювач!

⚠ Небезпека отримання опіків!
Під час переробки гарячих продуктів будьте обережні. Перероблювані гарячі продукти можуть розбризкуватися. Продукти, що киплять, перед переробкою слід охолодити до температури 80 °C або нижче.

⚠ Небезпека травмування!
Після вимкнення приладу слід дочекатися зупинки ножа ніжки блендера. Ніколи не беріться рукою за ніж ніжки блендера.

Увага!
– Ніжку блендера необхідно міцно під'єднати до основного блока приладу. Не можна допускати, щоб ніжка блендера хиталася або випадала.
– Ніколи не переробляйте продукти ручним блендером (ніжкою блендера) у посудині подрібнювача.

→ Ряд малюнків B
1. Завантажте підготовлені продукти в чашу блендера або іншу придатну для цього посудину, наприклад каструлю.
2. Повністю розмотайте кабель живлення.
3. Притримуючи основний блок приладу, під'єднайте до нього ніжку блендера та натисніть, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
4. Задайте бажану частоту обертання за допомогою регулятора швидкості. Вставте штепсельну вилку в розетку.
5. Притримуючи посудину однією рукою, занурте ніжку блендера в продукти.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Ніжка блендера має бути занурена в продукт щонайбільше до позначки max▶|, інакше існує небезпека ураження електричним струмом

6. Для переробки з попередньо встановленою частотою обертання натисніть кнопку ввімкнення ⏻.
7. Для переробки з максимальною частотою обертання натисніть кнопку турборежиму Ⓣ.

Увага!

У жодному разі не можна одночасно натискати кнопку ввімкнення ⏻ та кнопку турборежиму Ⓣ.

8. Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку. Переробіть продукти ніжкою блендера.
9. Після досягнення бажаної консистенції відпустіть кнопку. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
10. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, від'єднайте ніжку блендера.
11. Одразу після використання очистьте всі деталі. ➞ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 99*

Вказівки

– Щоб уникнути розбризкування, ніж ніжки блендера слід повністю занурити в продукт і лише тоді вмикати прилад.
– Обробляючи рідкі продукти, занурену в посудину ніжку блендера слід утримувати з невеликим нахилом, щоб досягти кращого перемішування та уникнути «присмоктування» до дна.
– Ручний блендер функціонує краще, якщо до перероблюваних продуктів долити трохи рідини.

Догляд і щоденне очищення

Прилад і використовувані насадки необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

– Перед очищенням виймайте штепсельну вилку з розетки.
– Ніколи не занурюйте основний блок приладу в рідини та не мийте в посудомийній машині.
– Не використовуйте пароочисник.

Увага!

– Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
– Не використовуйте загострені або металеві предмети.
– Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
– Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їх безповоротної деформації!

Вказівки

– Щоб полегшити чищення, після використання помістіть ніжку блендера в посудину з чистою водою та кілька разів ненадовго натисніть кнопку турборежиму Ⓣ.
– Під час переробки таких продуктів, як червона капуста або морква, на елементах із пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

На **малюнку C** показано, як чистити окремі деталі.

- Приладдя слід від'єднати від основного блока приладу.
- Протріть основний блок приладу м'якою вологою ганчіркою та залиште сохнути.
- Протріть елементи приладдя ганчіркою чи губкою, змоченою в лужному мийному розчині, або помийте в посудомийній машині.

- Ніжку блендера помийте в посудомийній машині або під проточною водою за допомогою щітки.
- Залиште ніжку блендера сохнути у вертикальному положенні (ножем догори), щоб вода, яка потрапила всередину, могла стекти.

Вказівка
Для приладів зі спіральним кабелем: у жодному разі не обмотуйте кабель навколо приладу!

Усунення несправностей

Несправність
Прилад вимикається під час використання.

Усунення
Спрацював захист від перевантаження.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути приблизно 1 годину, щоб деактивувати захист від перевантаження.
- Вставте штепсельну вилку в розетку. Знову ввімкніть прилад.

Важливо: якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Рецепти

Майонез
– 1 яйце (жовток і білок)
– 1 ст. л. гірчиці
– 1 ст. л. лимонного соку або оцту
– 200-250 мл олії
– Сіль та перець за смаком

Інгредієнти повинні мати однакову температуру!
- Усі інгредієнти покласти у ємність блендера.
- Ніжку блендера покласти на дно ємності та змішувати, поки суміш не перетвориться у емульсію.
- Увімкнутий блендер повільно піднімати до верхнього краю суміші та опускати знову донизу, допоки майонез не буде готовий.

Порада: за цим рецептом Ви можете приготувати також майонез лише з жовтком. У такому разі використовувати лише половину кількості олії.

Овочевий суп
– 300 г картоплі
– 200 г моркви
– 1 невеличкий шматок селери
– 2 помідори
– 1 цибулина
– 50 г вершкового масла
– 2 л води
– Сіль та перець за смаком
- Зняти шкірочку з помідорів та вийняти з них насіння.
- Почищені овочі нарізати невеликими шматками та тушкувати в гарячому маслі.
- Додати воду і сіль.
- Залишити варитися на 20-25 хвилин.
- Зняти каструлю з плити.
- Суп у каструлі перемішувати до бажаної консистенції.
- Приправте сіллю та перцем.

Тісто для млинців
– 250 мл молока
– 1 яйце
– 100 г борошна
– 25 г розтопленого охолодженого вершкового масла
- Усі інгредієнти у вказаній послідовності покласти у ємність блендера.
- Перемішувати до утворення однорідного тіста.

Молочні коктейлі
– 1 стакан молока
– 6 великих полуниць, або 10 ягід малини, або 1 банан (нарізаний скибками)
- Усі інгредієнти покласти у ємність блендера.
- Перемішувати до бажаної консистенції.
- Додати цукру за смаком.

Порада: додати ще одну кульку морозива або взяти дуже холодне молоко.

Утилізація



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимое количество продуктов (см. *«Рецепты»*). Прибор пригоден для измельчения или перемешивания продуктов. Прибор не годится для приготовления картофельного пюре (или пюре из продуктов аналогичной консистенции). Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов. Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другому человеку, дайте ему эту инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

⚠ Опасность поражения током и возгорания!

- Пользоваться прибором допускается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Ремонт прибора (напр., замену поврежденного сетевого кабеля) разрешается производить из соображений безопасности только нашей сервисной службе.

- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время эксплуатации!
- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них.
- Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- В случае падения прибора в воду или другую жидкость дальнейшее применение прибора запрещено.
- Погружать ножку блендера в смешиваемый продукт не глубже, чем до отметки max▶|, так как иначе возникает опасность поражения током!
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

⚠ Опасность травмирования!

- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.
- После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.
- Ни в коем случае не прикасаться к ножу на ножке блендера. Категорически запрещено очищать нож на ножке блендера голыми руками.

⚠ Опасность ошпаривания!

Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов. При переработке возможны брызги горячего продукта.

⚠ Опасность удушения!

Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом.

⚠ Внимание!

- Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую.
- Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи.

- Ни в коем случае не ставить ножку блендера на горячие поверхности и не использовать для переработки очень горячих продуктов. Перед переработкой блендером кипящих продуктов дать им остыть минимум до 80 °C. При использовании погружного блендера в кастрюле вначале снимите кастрюлю с конфорки.

⚠ Важно!
После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.
➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 106*

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Использование по назначению.....102
Важные правила техники безопасности.....102
Комплектный обзор 104
Перед первым использованием 104
Символы и метки 105
Элементы управления и аксессуары ..105
Эксплуатация 105
Уход и ежедневная очистка 106
Помощь при устранении неисправностей 107
Рецепты.....107
Утилизация.....108
Условия гарантийного обслуживания..108

Комплектный обзор

➞ **Рисунок A**

1 Основной блок
- **a** Установка скорости
- **b** Кнопка включения ⏻
- **c** Турбо-кнопка Ⓣ
- **d** Кнопки разблокировки
- **e** Сетевой кабель

2 Ножка блендера из нержавеющей стали
- **a** Метка max ▶|
- **b** Нож на ножке блендера

3 Стакан блендера
- **a** Шкала
- **b** Крышка

Принадлежности
(отдельные инструкции по эксплуатации)

4 Универсальный измельчитель L*
5 Универсальный измельчитель XL*
6 Венчик для взбивания*

* в зависимости от модели

Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!
Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- Выньте основной блок и все принадлежности из упаковки, снимите имеющийся упаковочный материал.

- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений. ➞ **Рисунок A**
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 106*

Символы и метки

Символ	Значение
	Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.
max ▶|	Метка на ножке блендера Погружать ножку блендера в смешиваемый продукт не глубже, чем до отметки max ▶|, так как иначе возникает опасность поражения током!

Элементы управления и аксессуары

Установка скорости

Для плавной установки числа оборотов. Установите поворотный переключатель в положение между ● (минимальное число оборотов) и **12** (максимальное число оборотов).

Кнопка включения ⏻

Для использования прибора с заранее установленным числом оборотов. Прибор работает, пока кнопка остается нажатой.

Турбо-кнопка Ⓣ

Для использования прибора с максимальным числом оборотов. Прибор работает, пока кнопка остается нажатой.
Указание. Установка скорости не оказывает влияние при использовании турбо-кнопки Ⓣ.

Внимание!
Ни в коем случае не нажимайте одновременно кнопку включения ⏻ и турбо-кнопку Ⓣ.

Рекомендации по установке скорости	
●-8	Для смешивания жидкостей и горячих продуктов, а также подмешивания
8-12	Для смешивания и пюрирования фруктов или вареных овощей
Ⓣ	Для приготовления майонеза Для использования универсального измельчителя (L / XL), венчика для взбивания

Принадлежность

Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

Принадлежность	№ для заказа
Универсальный измельчитель L	00753480
Универсальный измельчитель XL	12027396
Венчик для взбивания	00753124

Эксплуатация

Ножка блендера пригодна для измельчения и смешивания майонеза, соусов, коктейлей, детского питания, вареных фруктов и овощей, а также для пюрирования супов.
Твердые продукты, например, яблоки, картофель или мясо перед переработкой обязательно измельчить и сварить до мягкости. Для измельчения/рубки сырых продуктов (репчатого лука, чеснока, трав, ...) использовать универсальный измельчитель.

⚠ Опасность ошпаривания!
Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов. При переработке возможны брызги горячего продукта. Перед переработкой блендером кипящих продуктов дать им остыть минимум до 80 °C.

⚠ Не исключена опасность травмирования!
После выключения прибора подождать, пока не прекратится вращение ножа на ножке блендера. Ни в коем случае не прикасаться к ножу на ножке блендера.

Внимание!
– Ножка блендера должна быть прочно соединена с основным блоком. Ножка блендера не должна качаться или отсоединяться.
– Ни в коем случае не использовать погружной бленер (ножку блендера) в контейнере для измельчения.

➙ Ряд рисунков B
1. Загрузить подготовленные продукты в стакан блендера или другую подходящую емкость либо выполнить переработку в кастрюле.
2. Полностью размотать сетевой кабель.
3. Удерживая основной блок, вставить ножку блендера в основой блок и прижать до фиксации со щелчком.
4. Регулятором числа оборотов установить нужное число оборотов. Вставить штепсельную вилку в розетку.
5. Удерживая емкость одной рукой, погрузить в продукт ножку блендера.

⚠ Опасность поражения током!
Погружать ножку блендера в смешиваемый продукт не глубже, чем до отметки max▶|, так как иначе возникает опасность поражения током!
6. Для переработки с предварительно установленным числом оборотов нажать кнопку включения ⏻.
7. Для переработки с максимальным числом оборотов нажать турбо-кнопку Ⓣ.

Внимание!
Ни в коем случае не нажимайте одновременно кнопку включения ⏻ и турбо-кнопку Ⓣ.
8. Прибор остается включенным, пока нажата кнопка. Пользуясь ножкой блендера, переработать продукты.
9. После того, как будет достигнута нужная консистенция, отпустить кнопку. Дождаться полной остановки привода. Извлечь штепсельную вилку из розетки.
10. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снять ножку блендера.
11. Очистите все части прибора сразу после использования. ➙ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 106*

Указания.
– Чтобы предотвратить брызги, полностью погрузить нож на ножке блендера в перерабатываемый продукт и только после этого включить прибор.
– При переработке жидких продуктов питания погрузить ножку блендера и держать ее под небольшим углом наклона, чтобы улучшить перемешивание и предотвратить «присасывание» к дну емкости.
– Погружной блендер функционирует лучше, если перерабатываемые продукты находятся в жидкости.

Уход и ежедневная очистка

После каждого применения прибор и использованные насадки должны быть тщательно очищены.

⚠ Опасность поражения током!
– Перед очисткой извлеките вилку из розетки.
– Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
– Не используйте паровые очистители.

Внимание!
– Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
– Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
– Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
– Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустранимая деформация!

Указания
– Чтобы облегчить очистку, поместить после использования ножку блендера в емкость с чистой водой и несколько раз на короткое время нажать турбо-кнопку Ⓣ.
– При переработке, например, краснокочанной капусты или моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

На **рисунке C** показано, как очистить отдельные части прибора.
- Отсоединить основной блок от принадлежностей.
- Протереть основной блок корпуса мягкой влажной тканью и высушить его.
- Очистить принадлежности мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымыть их в посудомоечной машине.
- Вымыть ножку блендера в посудомоечной машине или с помощью щетки под проточной водой.
- Ножку блендера поставить сушиться в вертикальном положении (ножом вверх), чтобы проникшая внутрь вода могла вытечь.

Указание
Для приборов со спиралевидным сетевым шнуром:
Ни в коем случае не наматывать сетевой шнур вокруг прибора!

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность
Прибор выключается во время использования.

Устранение
Сработала защита от перегрузки.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть в течение примерно 1 часа.
- Вставить штепсельную вилку в розетку. Снова включите прибор.

Важно. Если устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Рецепты

Майонез
– 1 яйцо (желток и белок)
– 1 ст. л. горчицы
– 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
– 200-250 мл растительного масла
– соль и перец по вкусу

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!
- Загрузить все ингредиенты в стакан.
- Установить ножку блендера на дно стакана и смешивать до эмульгации смеси.
- Медленно поднимать включенный блендер до поверхности смеси и снова опускать его до тех пор, пока майонез не будет готов.

Совет: по этому рецепту Вы можете также приготовить майонез на одних желтках. Но в этом случае используется лишь половина указанного количества растительного масла.

Овощной суп

– 300 г картофеля
– 200 г моркови
– 1 небольшой кусок сельдерея
– 2 помидора
– 1 луковица
– 50 г сливочного масла
– 2 л воды
– соль и перец по вкусу

■ Очистить помидоры от кожуры и семян.
■ Вымытые и очищенные от кожуры овощи нарезать кусочками и тушить в горячем сливочном масле.
■ Добавить воду и посолить.
■ Варить 20-25 минут.
■ Снять кастрюлю с плиты.
■ Смешать суп в кастрюле до нужной консистенции.
■ Приправить солью и перцем.

Тесто на французские блинчики

– 250 мл молока
– 1 яйцо
– 100 г муки
– 25 г растопленного, охлажденного сливочного масла.

■ Загрузить все ингредиенты в указанной последовательности в стакан.
■ Вымесить гладкое место.

Молочные коктейли

– 1 стакан молока
– 6 больших ягод клубники или
  10 ягод малины или
  1 банан (нарезать дольками)

■ Загрузить все ингредиенты в стакан.
■ Смешать до нужной консистенции.
■ Добавить сахар по вкусу.

Совет: добавить шарик мороженого или взять очень холодное молоко.

Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

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 Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*: **8 (800) 200-29-61**

Официальный сайт в Интернете: **www.bosch-home.ru**

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

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, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (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 товарного 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 или по телефону службы поддержки.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

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 ведет к обезличению 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 правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (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 32144-2013.

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 официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

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 ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017

BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

E-Nr. <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники с даты вступления его в силу

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя http://www.bosch-home.ru

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Словения
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4000	CNCJ04	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
Резки					
MAS4000W	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4104W	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS6151M	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6151R	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9454M	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS9555M	AS10EH	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ22100	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210D	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210P	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210Y	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ24200	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2420B	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3030	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300D	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300I	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40301	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40302	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40303	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MMB21P0R	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB64G3M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB65G0M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MSM14000	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14100	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14200	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410D	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410P	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410Y	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2413V	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM24500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2610B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2620B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2623G	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2650B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110D	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110I	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110Y	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67166	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры, измельчители					
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
Кухонные комбайны					
MCM3100W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3110W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3200W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3201B	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3401M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3501M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4426	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4875EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54620	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54D00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54G00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54I00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54P00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54Y00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58225	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58243	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58244	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58252RU	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58420	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58K20	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58L20	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59343	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59363	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59M55	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM9A32S00	CNUM60A	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AD1S00	CNUM61A	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AE5S00	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AX5S00	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9YT5S24	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9YX5S12	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUMXX40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
Кофемолки					
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения
Мясорубки					
MFW3520G	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3520W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3540W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630I	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3640A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3850B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай

التخلص من الجهاز



تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة
(waste electrical and electronic equipment – WEEE).
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.
يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- قم بتنظيف أجزاء الكماليات بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق.
- احرص على تنظيف ذراع الخلط في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء منساب.
- اترك ذراع الخلط تجف وهي في وضع مستقيم (تكون سكين ذراع الخلط موجهة إلى أعلى)، حتى يمكن أن ينساب الماء الذي توغل فيها للخارج.

ملاحظة:
مع الأجهزة ذات الكابل الملفوف:
لا تقم أبدًا بلف الكابل حول الجهاز!

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل
الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.

كيفية التصرف
تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.

- انزع القابس الكهربائي.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 1 ساعة تقريبًا، كي توقف عمل تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس. أعد تشغيل الجهاز.

هام: إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

وصفات

المايونيز

– 1 بيضة (صفار ومح البيض)
– 1 ملعقة كبيرة مسطردة
– 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
– 200-250 ملم زيت
– الملح والفلفل بحسب الرغبة

ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي!

- ضع كل المكونات في وعاء.
- ضع ذراع الخلط على أرضية الوعاء واستمر في الخلط إلى أن يتمازج الخليط.
- قم برفع الخلاط المشغل ببطء وصولًا إلى الحافة العلية للخليط وإنزاله مرة أخرى، إلى أن يجهز المايونيز.

نصيحة: يمكنك وفقًا لهذه الوصفة إعداد المايونيز أيضًا باستخدام صفار البيض فقط. ولا تستخدم عندئذ إلا نصف كمية الزيت.

حساء الخضروات

– 300 جم بطاطس
– 200 جم جزر
– 1 قطعة كرفس صغيرة
– 2 قطعتين طماطم
– 1 قطعة بصل
– 50 جم زبدة
– 2 لتر ماء
– الملح والفلفل بحسب الرغبة

- قم بتقشير الطماطم وإزالة قلبها.
- قك بتقطيع الخضروات بعد تنظيفها وتقشيرها على هيئة قطع وضعها في زبد ساخن.
- أضف الماء والملح.
- اترك الخليط يغلي لمدة 25-20 دقيقة.
- ارفع الوعاء من على الموقد.
- استمر في خلط الحساء في الوعاء إلى أن يصل إلى القوام المرغوب.
- يتم إضافة الملح والفلفل لإضفاء النكهة.

عجين فطائر الكريب

– 250 ملليلتر لبن
– 1 بيضة
– 100 جرام طحين
– 25 جم زبد مبرد وذائب

- ضع كل المكونات بالتتابع في وعاء.
- قم بالخلط للوصول إلى عجين ناعم.

مشروبات ميلك شيك

– 1 كوب لبن
– 6 قطع فراولة كبيرة أو
10 العليق الأحمر أو
1 موزة (مقطعة شرائح)

- ضع كل المكونات في وعاء.
- استمر في الخلط إلى أن يصل إلى القوام المرغوب.
- أضف السكر بحسب الرغبة.

نصيحة: أضف كرة ثلج إلى الخليط أو خذ لبن شديد البرودة.

تنبيه هام!
- ذراع الخلط يجب أن يتم تثبيته جيدًا بالجهاز الأساسي. لا يسمح بأن يتأرجح ذراع الخلط أو يسقط لأسفل.
- لا تستخدم أبدًا ساق الخلاط (ذراع الخلط) داخل وعاء القطاعة.

← متوالية الصورة B

1. ضع المواد الغذائية التي تم إعدادها في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مناسب أو قم بمعالجتها في قدر الطهو.
2. افرد كابل الكهرباء بالكامل.
3. ثبّت الجهاز الأساسي، وركّب ذراع الخلط على الجهاز الأساسي، واضغط عليه حتى تسمع صوت استقراره.
4. اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق منظم السرعة. أدخل قابس الجهاز في المقبس.
5. قم بتثبيت الوعاء باليد، وقم بتغطيس ذراع الخلط.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

لا تتجاوز العلامة ▶|max عند غمس ساق الخلط في المواد المطلوب خلطها، وإلا ستتعرض لخطر الصدمة الكهربائية!

6. للمعالجة باستخدام سرعة الدوران المضبوطة اضغط على زر التشغيل ⏻.
7. للمعالجة باستخدام أعلى سرعة دوران اضغط على زر تربو ⏻.

تنبيه هام!

لا تضغط أبدًا على زر التشغيل ⏻ وعلى زر تربو ⏻ في الوقت ذاته.

8. يكون الجهاز مشغلًا طالما أن الزر مضغوطًا. قم بإعداد الطعام باستخدام ذراع الخلط.
9. عند الوصول إلى الكثافة المرغوبة اترك الزر. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
10. اضغط على زري التحرير باستمرار وانزع ذراع الخلط.
11. احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-4

إرشادات:
- تجنبًا لصدور الرذاذ فقم بتغطيس سكين ذراع الخلط بالكامل في الخليط أولًا، ثم شغّل الجهاز.
- عند التعامل مع مواد غذائية سائلة فقم بتغطيس ذراع الخلط واحتفظ بها في وضع مائل قليلًا حتى يمكن الوصول إلى درجة خلط أفضل وتجنبًا «للالتصاق» بأرضية الوعاء بفعل الشفط.
- يراعى أن أداء الساق الخلاط يصبح أفضل في حالة وجود سائل في المواد الغذائية المراد تحضيرها.

العناية والتنظيف اليومي

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيدًا.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!
- قبل التنظيف افصل القابس الكهربائي.
- إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفه في ماكينة غسل الأطباق.
- لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.

تنبيه هام!
- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جلخ أو منظفات سنفرة.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرات مستديمة على هيئتها!

إرشادات:
- تيسيرًا للتنظيف قم بعد الاستعمال بوضع ذراع الخلط في أي وعاء به ماء نظيف مع الضغط المتكرر على زر تربو ⏻ لفترة قصيرة.
- عند التعامل مثلًا مع الكرنب الأحمر أو الجزر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

في **الصورة C** تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.
- افصل الجهاز الأساسي عن أجزاء الكماليات.
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازًا متضررًا!

- أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← **الصورة A**
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة.

← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-4

الرموز والعلامات

الرمز	المعنى
	يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.
max▶|	علامة على ساق الخلط: لا تتجاوز العلامة max▶| عند غمس ساق الخلط في المواد المطلوب خلطها، وإلا ستتعرض لخطر الصدمة الكهربائية!

القِطَع وعناصر الاستعمال

منظم السرعة

لضبط سرعة الدوران بدون درجات محددة. اضبط المفتاح الدوار ما بين ● (أقل سرعة دوران) و **12** (أعلى سرعة دوران).

زرار التشغيل ①

لتشغيل الجهاز مع سرعة الدوران المضبوطة مسبقًا. يدور الجهاز مادام الزر مضغوطًا.

زرار تربو Ⓣ

لتشغيل الجهاز مع أقصى سرعة دوران. يدور الجهاز مادام الزر مضغوطًا.

ملحوظة: لا تلعب السرعة المضبوطة أي تأثير عند تشغيل زرار تربو Ⓣ.

تنبيه هام!

لا تضغط أبدًا على زر التشغيل ① وعلى زر تربو Ⓣ في الوقت ذاته.

توصيات السرعة	
●-8	لخلط السوائل والخليط الساخن والخلط أثناء الصب
8-12	لخلط وهرس الفواكه أو الخضار المسلوقة
Ⓣ	لإنتاج المايونيز لتشغيل: القطاعة المتنوعة الاستخدام (L / XL) ومضرب البيض

الملحقات

إذا لم يكن أحد المكونات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء:

الملحق	رقم الطلب
القطاعة متنوعة الاستخدام L	00753480
القطاعة متنوعة الاستخدام XL	12027396
مضرب البيض	00753124

الاستعمال

ذراع الخلط مصمم لتقطيع وخلط المايونيز، والصلصة، والمشروبات المخلوطة، وطعام الأطفال، والفاكهة والخضروات المسلوقة، وكذلك لهرس الحساء.

المواد الغذائية الصلبة، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم يتعين قبل معالجتها أن يتم تفتيتها وطبخها لتصبح طرية. لغرض التفتيت/الهرس للمواد الغذائية النيئة (البصل، الثوم، الأعشاب،...) فاستعمل القطاعة متنوعة الاستخدام.

⚠ خطر الإصابة باكتواءات!

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يترذذ عند معالجته. اترك الخليط المغلي ليبرد ويصل إلى درجة حرارة 80° م أو أقل قبل معالجته.

⚠ خطر حدوث إصابات!

بعد إطفاء الجهاز انتظر إلى أن يقف سكين ذراع الخلاط. لا تمد يدك مطلقًا في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط.

- لا تمد يدك مطلقًا في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط. لا تقم مطلقًا بتنظيف سكين ذراع الخلاط بالأيدي المجردة.

⚠ خطر التعرض للحروق!
احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يترذذ عند معالجته.

⚠ خطر الاختناق!
يجب عدم السماح لأطفال باللعب بمواد التغليف.

⚠ تنبيه!
- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصُنع المواد الغذائية. يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصُنع المواد الغذائية.
- وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.
- لا تضع ذراع الخلط على أسطح ساخنة ولا تستخدمها في خليط ساخن للغاية. اترك الخليط المغلي ليبرد ويصل إلى درجة حرارة 80° م أو أقل قبل معالجته. عند استخدام الخلاط القائم في إناء الطهي فقم أولا برفع الوعاء من حيز الطهي.

⚠ هام!
يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-4

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان المهمة ar-1
نظرة عامة ar-2
قبل الاستخدام لأول مرة ar-3
الرموز والعلامات ar-3
القِطع وعناصر الاستعمال ar-3
الاستعمال ar-3
العناية والتنظيف اليومي ar-4
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-5
وصفات ar-5
التخلص من الجهاز ar-6
شروط الضمان ar-6

نظرة عامة

← **الصورة A**

1 الجهاز الرئيسي
- **a** منظم السرعة
- **b** زرار التشغيل ⏻
- **c** زرار تربو Ⓣ
- **d** أزرار التحرير
- **e** كابل الكهرباء

2 ذراع خلط من الاستانلس ستيل
- **a** العلامة max▶|
- **b** سكين ذراع الخلط

3 وعاء الخلاط
- **a** مقياس
- **b** غطاء

ملحق (أدلة تشغيل منفصلة)
4 القطاعة متنوعة الاستخدام L*
5 القطاعة متنوعة الاستخدام XL*
6 مضرب البيض*

* على حسب الطراز

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «وصفات»). الجهاز مصمم لتفتيت أو خلط المواد الغذائية. الجهاز غير مصمم لإعداد البطاطس البوريه (أو بوريه المواد الغذائية متشابهة الكثافة). لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقاتٍ أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقًا قطع الكماليات لأجهزة أخرى.
لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! في حالة قيامكم بإعطاء الجهاز لشخص آخر يرجى منكم تسليمه إرشادات الاستخدام هذه سويا مع الجهاز.
عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز.
أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠ خطر حدوث صدمة كهربائية وخطر حدوث حريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. لا يستخدم إلا إذا لم يكن في التوصيلات أو الجهاز أي أضرار. لا يسمح بإجراء أية أعمال إصلاح، مثل استبدال كبل إمداد بالكهرباء تالف، إلا من قبل خدمة العملاء التابعة لشركتنا، وذلك لتجنب تعريض أشخاص أو أشياء للخطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- يحظر مطلقًا غمر الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- عندما يسقط جهازك في الماء أو في سائل آخر، فلا يُسمح بمواصلة استعمال الجهاز.
- لا تتجاوز العلامة max▶| عند غمس ساق الخلط في المواد المطلوب خلطها، وإلا ستتعرض لخطر الصدمة الكهربائية!
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.
- بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

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.com

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae
* Sun-Thu: 8.00 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
mailto:customersupport.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
mailto:service@khalaifat.com
* Sat-Thu: 7.00 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
Fax: 022 65 8128
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CZ Česká Republika, Czech Republic
Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete na webových stránkách www.bosch-home.com/cz/ nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 043
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinate-remont.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
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.: 0344 892 8979*
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 500
Τηλέφωνο: 210 4277 701
mailto:nkf-CustomerService@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.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

IL Israel
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm (exclude public holidays)

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)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국
Dong Suh Foods Corporation
Dongsuh Bldg., 324,
Dongmak-ro, Mapo-gu
Seoul 121-730
Tel.: 080 025 9114

KZ Kazakhstan, Қазақстан
BSH Home Appliances LLP
Dostyk 117/6,
Business Center “Khan Tengri”
Almaty
Hotline: 5454*
mailto:ALA-Service@bshg.com
* Toll free from mobile only

LB Lebanon, لبنان
Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB “AG Service”
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
Fax: 052 737 368
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA “General Serviss”
Bu|lu iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVISS
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova
S.R.L. “Rialto-Studio”
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenec@yahoo.com

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments and
Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 03 010 200
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv
www.lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm
74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия
ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,
المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.,
P.O. Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999*
mailto:Khadeermj@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
* Sat-Thu: 8.00 am to 11.00 pm
(exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
Fax: 01 5830 889
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.)
nájdete na webových
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Príjem opráv
Tel.: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย
BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm
(exclude public holidays)

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme,
Cep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導,
任何咨詢或服務需求,
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

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:

Bosch-Infoteam
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

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-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14

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**

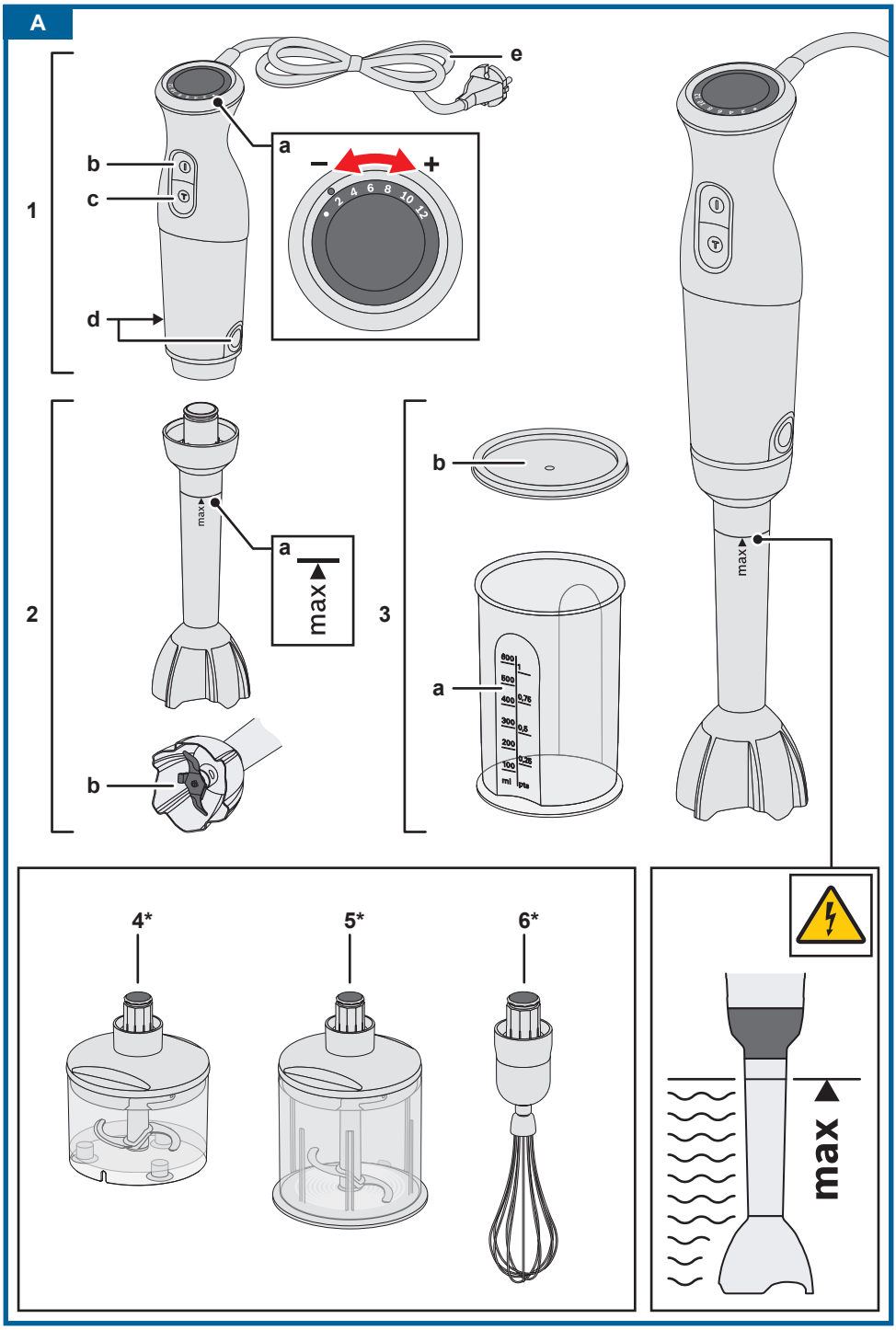
Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

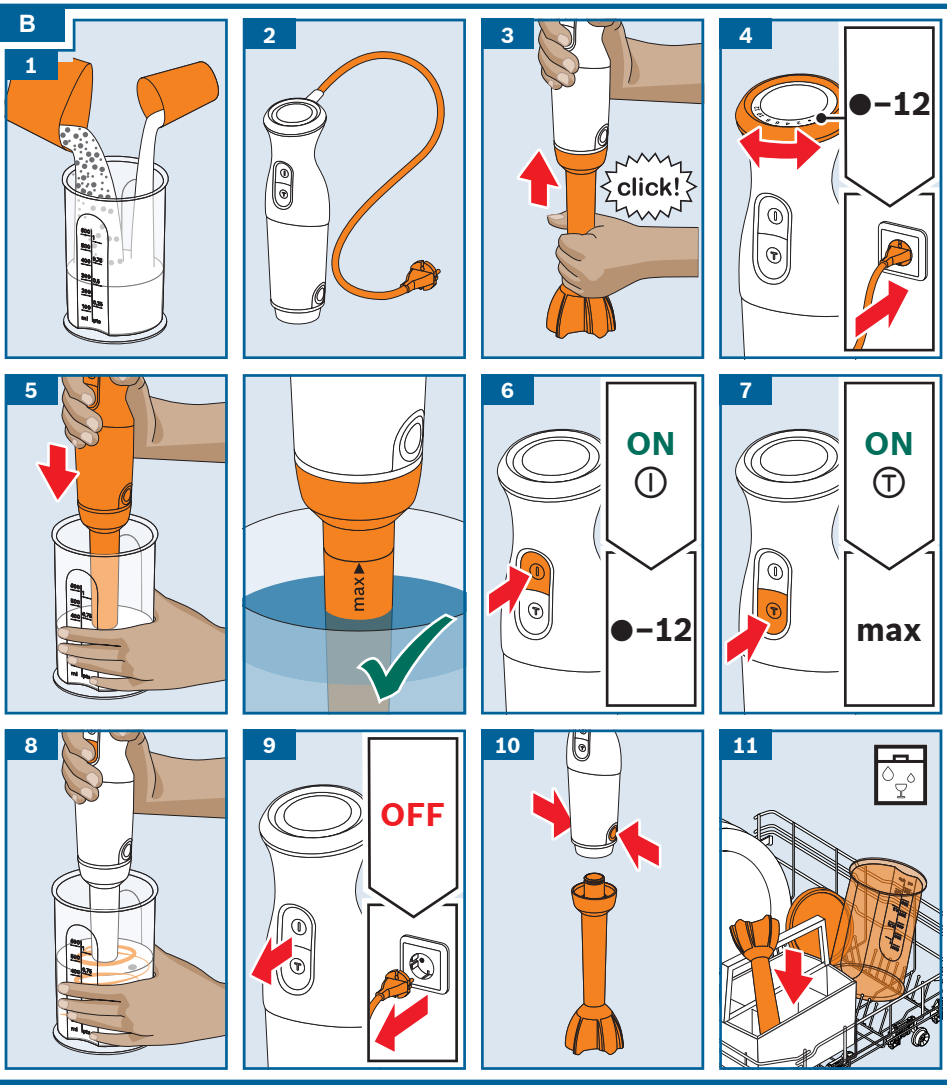
Looking for help? You´ll find it here.

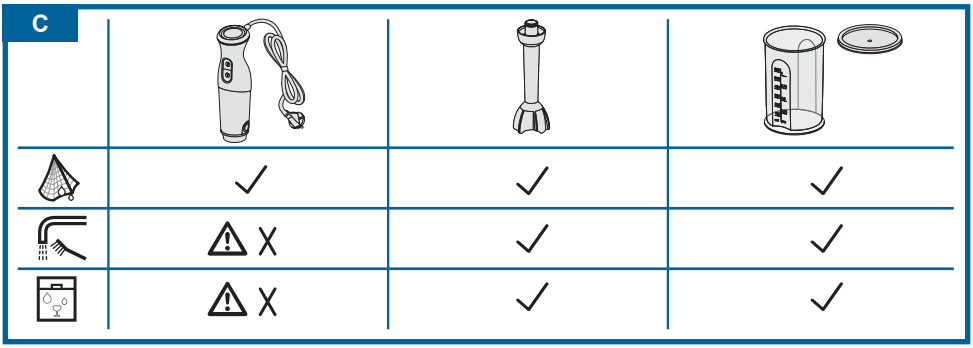
Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com

8001161623 (990708)


A
1
2
3
a
b
c
d
e
–
+
2 4 6 8 10 12
max
4*
5*
6*
600
500
400
300
200
100
ml
1
0,75
0,5
0,25
pts


B
1
2
3
click!
4
●–12
5
max
6
ON
●–12
7
ON
max
8
9
OFF
10
11


C