



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MSM87...
MSM88...



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	9
fr	Français	14
it	Italiano	20
nl	Nederlands	26
da	Dansk	31
no	Norsk	36
sv	Svenska	41
fi	Suomi	46
es	Español	51
pt	Português	57
el	Ελληνικά	63
tr	Türkçe	70
pl	Polski	78
uk	Українська	84
ru	Русский	90
ar	العربية	103



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. Dazu den ProPuree Stampferaufsatz verwenden. 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. → „Reinigen“ siehe Seite 6

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
Symbole und Markierungen.....	5
Bedienen	5
Reinigen	6
Hilfe bei Störungen	7
Rezepte	7
Entsorgung	8
Garantiebedingungen	8

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ Bild

1 Grundgerät

2 Netzkabel

3 Drehzahlregelung

Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar zwischen niedrigster (●) und höchster (12) Drehzahl (nur in Verbindung mit Taste **4a**).

4 Einschalttaste

Stabmixer ist eingeschaltet, solange eine Einschalttaste (**a** oder **b**) gedrückt ist.

a Regelbare Geschwindigkeit (mit Drehzahlregelung **3**)

b Turbo-Geschwindigkeit

Die Turbo-Geschwindigkeit wird für den Universalzerkleinerer verwendet (wenn im Lieferumfang enthalten).

5 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Mixfußes beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.

6 Mixfuß

Mixfuß aufsetzen und einrasten lassen.

a Markierung max▶|

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

7 Mixfußmesser

8 Mixbecher

Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut.

9 Deckel

Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

Zubehör*

(separate Gebrauchsanleitungen)

10 Schneebesen mit Getriebe

11 Stampferaufsatz mit Getriebe

12 Universalzerkleinerer XL mit Deckel

13 Universalzerkleinerer L mit Deckel und Ice-Crush-Messer


14 Multifunktions-Zubehör mit Werkzeugen

15 Multifunktions-Zubehör mit Werkzeugen und Würfelschneider

* je nach Modell

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes. Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 753122).

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!

Bedienen

Das Gerät ist geeignet zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse. Zum Pürieren von Suppen.

Zum Zerkleinern / Hacken von rohen Lebensmitteln (Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, ...) den Universalzerkleinerer benutzen!

Zum Arbeiten wird die Verwendung des mitgelieferten Mixbechers empfohlen. Es können aber auch andere geeignete Gefäße verwendet werden.

Achtung!

Der Boden des verwendeten Gefäßes darf keine Erhebungen oder Absätze aufweisen.

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.


→ Bild

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Mixfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes hohes Gefäß einfüllen.

Der Stabmixer funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.

Stromschlaggefahr!

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

- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (**Bild -5**). Bei Flüssigkeiten, heißem Mixgut und zum Untermischen (z. B. Müsli in Joghurt) wird empfohlen, eine niedrige Drehzahlstufe zu verwenden. Die hohen Drehzahlstufen sind für die Verarbeitung von festeren Lebensmitteln zu empfehlen.
- Stabmixer und Becher fest halten.
- Stabmixer durch Druck auf die gewünschte Einschalttaste einschalten.

Beim Einschalten den Stabmixer leicht schräg halten, um ein „Festsaugen“ am Boden des Mixbechers zu vermeiden. Der Stabmixer ist so lange eingeschaltet, wie die Einschalttaste gedrückt wird.

Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste erst drücken, wenn der Mixfuß in das Mixgut eingetaucht ist. Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Mixfuß vom Grundgerät nehmen.

Reinigen

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Wichtiger Hinweis

Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit.

Stromschlaggefahr

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Vor Beginn der Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen! Keinen Dampfreiniger benutzen!

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

- Netzstecker ziehen!
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Mixbecher und Deckel kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass 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 ist aktiviert.

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
- Gerät wieder einschalten.

Sollte sich die 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, Pfeffer nach Geschmack
- Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!
- Zutaten in den Becher geben.
 - Stabmixer auf dem Boden des Bechers aufsetzen und die Zutaten mixen (Turbo-Geschwindigkeit), 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, Pfeffer nach Geschmack
- Tomaten häuten und entkernen.
- Geputztes und gewaschenes Gemüse in Stücke schneiden und in der heißen Butter dünsten.
- Wasser zugeben und salzen.
- Alles 20-25 Min. kochen lassen.
- Topf vom Herd nehmen.
- Mit dem Mixer die Suppe im Topf pürieren.
- 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 den Becher geben und zu einem glatten Teig mixen.

Milchmixgetränke

- 1 Glas Milch
- 6 große Erdbeeren oder 10 Himbeeren oder 1 Banane (in Scheiben schneiden)
- Zutaten in den Becher geben und mixen.
- Nach Belieben zuckern.

Tipp: Für einen Milch-Shake 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 ProPuree masher attachment should be used for this purpose. 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. → “Cleaning” see page 12

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
Symbols and markings.....	11
Operation.....	11
Cleaning.....	12
Troubleshooting.....	12
Recipes.....	13
Disposal.....	13
Guarantee.....	13

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

1 Base unit

2 Power cord

3 Speed control

Operating speed can be adjusted continuously between the lowest (●) and highest (12) speed (only in conjunction with button 4a).

4 On button

The hand blender remains switched on as long as an On button (a or b) is pressed.

a Controllable speed

(with speed control 3)

b Turbo speed

The turbo speed is used for the universal cutter (if included in delivery).

5 Release buttons

To remove the blender foot, press both release buttons at the same time.

6 Blender foot

Attach the blender foot and lock into position.

a Marking max▶|

Only immerse the blender foot into the food as far as the marking max▶| or there will be a risk of electric shock!

7 Blender blade

8 Blender jug

Using the blender jug will prevent the ingredients from splashing.

9 Lid

Place the lid on the blender jug to keep processed ingredients in it.

Accessories*

(separate instruction manuals)

10 Whisk with gears

11 Masher attachment with gears

12 Universal cutter XL with lid

13 Universal cutter L with lid and ice crusher blade



14 Multifunction accessory with tools

15 Multifunction accessory with tools and dicer

* Depending on the model

With the universal cutter, you can use the appliance at full power. If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 753122).

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Follow the instructions in the operating instructions.
	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!

Operation

The appliance is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables. For puréeing soups.

Use the universal cutter for cutting / chopping raw food (onions, garlic, herbs, etc.)!

We recommend you use the blender jug provided. However, other suitable receptacles can also be used.

Caution!

The bottom of the receptacle you use must not have any bumps or steps in it.

- Clean all parts before using for the first time.

→ **Fig. B**

- Completely unwind the mains cable.
- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Plug the mains plug into the mains.
- Place the food in the blender jug or another tall receptacle.

The appliance works better if there is some liquid in the ingredients.

⚠ 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!

- Set the required speed with the speed control (**Fig. B-5**). It is recommended using a low speed setting for liquids, hot food and for mixing (e.g. muesli into yoghurt). The high speed settings are recommended for processing more solid foods.
- Firmly hold the hand blender and jug.
- Switch on the hand blender by pressing the required On button.

When switching on the hand blender, hold it at a slight angle to prevent it from „sticking“ to the bottom of the blender jug. The hand blender remains switched on as long as the On button is pressed.

To prevent the ingredients from splashing, do not press the On button until the blender foot has been immersed in the ingredients. Always switch off the hand blender before taking it out of the ingredients.

- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Pull out the mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot from the base unit.

Cleaning

The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

Important information

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

⚠ Risk of electric shock

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Before cleaning the appliance, pull out the mains plug! Do not steam-clean the appliance!

Caution!

Surfaces may be damaged. Do not use abrasive cleaning products.

Note: The plastic parts may become discoloured when processing certain ingredients such as red cabbage or carrots, however this can be removed with a few drops of cooking oil.

- Pull out the mains plug!
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- The blender jug and lid can be cleaned 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 is activated.

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Leave the appliance to cool down for approx. 1 hour in order to deactivate the overload protection device.
- Switch the appliance on again.

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

Recipes

Mayonnaise

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

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place the hand blender on the base of the jug and blend the ingredients (turbo speed) 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, then 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 de-seed the tomatoes.
- Chop cleaned and washed vegetables and sauté in the hot butter.
- Add water and salt.
- Leave to cook for 20-25 min.
- Take the pot off the cooker.
- Purée the soup in the pot with the blender.
- Season with salt and pepper.

Crêpes dough

- 250 ml milk
- 1 egg
- 100 g flour
- 25 g melted, cooled butter
- Put all ingredients in the jug in the indicated sequence and blend into a smooth dough.

Blended milk drinks

- 1 glass of milk
- 6 large strawberries or 10 raspberries or 1 banana (cut up into slices)
- Put the ingredients in the jug and blend.
- Add sugar to taste.

Tip: For a milkshake, 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). Pour cela, utiliser l'accessoire presse-purée ProPuree. 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 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Veillez 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. ➔ « *Nettoyage* » voir page 17

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

Sommaire

Utilisation conforme.....	14
Consignes de sécurité importantes	14
Vue d'ensemble.....	16
Symboles et repères.....	17
Utilisation	17
Nettoyage	17
Dérangements et remèdes	18
Recettes	18
Mise au rebut.....	19
Garantie.....	19

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

➔ Figure

- 1 Appareil de base**
- 2 Cordon d'alimentation**
- 3 Régulateur de la vitesse de rotation**
Vitesse de travail réglable en continu entre la vitesse inférieure (●) et supérieure (12), seulement en association avec la touche **4a**.
- 4 Touche d'allumage**
Le mixeur plongeant fonctionne tant que la touche d'allumage (**a** ou **b**) est actionnée.
 - a Vitesse réglable**
(par le régulateur **3**)
 - b Vitesse turbo**
La vitesse turbo s'utilise avec le broyeur universel (si livré d'origine).

5 Touches de déverrouillage

Pour retirer le pied mixeur, appuyer simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

6 Pied mixeur

Mettre le pied mixeur en place, puis l'enclencher.

a Repère max▶

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

7 lame du pied mixeur

8 Bol mixeur

Le bol mixeur est utilisé pour éviter la projection d'aliments.

9 Couvercle

Couvercle pour conserver les aliments traités dans le bol mixeur.

Accessoires*

(notices d'utilisation spécifiques)

10 Fouet avec entraînement

11 Accessoire presse-purée avec entraînement

12 Broyeur universel XL avec couvercle

13 Broyeur universel L avec couvercle et lame à broyer les glaçons


14 Accessoire multifonctions avec outils

15 Accessoire multifonctions incluant divers outils et un accessoire à découper en dés

* selon le modèle

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil. Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, il peut être commandé auprès du service après-vente (n° de réf. 753122).

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 !

Utilisation

L'appareil convient pour monter la mayonnaise, mélanger des sauces, des cocktails, les aliments pour bébé, les fruits et des légumes cuits. Pour passer les soupes.

Utiliser le broyeur universel pour couper / hacher des aliments crus (oignons, ail, herbes,...).

Pour travailler, nous recommandons d'utiliser le bol mixeur livré d'origine. Toutefois, il est également possible d'utiliser d'autres récipients appropriés.

Attention !

Le fond du récipient utilisé ne doit comporter ni protubérance ni de creux.

- Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation.

→ Figure 3

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Poser le pied mixeur sur l'appareil de base, puis l'enclencher.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Verser les aliments dans le bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.

⚠ Risque d'électrocution !

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

- Le mixeur plongeant fonctionne mieux si les aliments à traiter se trouvent dans du liquide. Régler la vitesse de rotation au moyen du régulateur de vitesse (**figure 3-5**). Avec les liquides, les aliments très chauds et pour incorporer, p. ex. du muesli dans du yaourt, il est recommandé d'utiliser un niveau de vitesse faible. Les vitesses de rotation élevées sont recommandés pour préparer les aliments plutôt fermes.
- Tenir fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.
- Allumer le mixeur plongeant en appuyant sur la touche d'allumage souhaitée.

Au moment d'allumer le mixeur plongeant, le maintenir légèrement en biais pour empêcher un « effet ventouse » au fond du bol mixeur. Le mixeur plongeant fonctionne tant que la touche d'allumage est actionnée.

Pour éviter les projections d'aliments traités, n'appuyer sur la touche d'allumage qu'une fois le pied mixeur plongé dans le bol.

Toujours éteindre le mixeur plongeant avant de le sortir des aliments mixés.

- Une fois le mixage effectué, relâcher la touche d'allumage.

Après le travail :

- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Appuyer sur les touches de déverrouillage, puis déclencher le pied mixeur de l'appareil de base.

Nettoyage

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

Remarque importante

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dommages et le maintient fonctionnel.

⚠ Risque d'électrocution

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

Attention !

Les surfaces risquent d'être endommagées. Ne pas utiliser de détergent abrasif.

Remarque : le traitement par exemple de choux rouges et de carottes teinte les pièces en matière plastique quelques gouttes d'huile alimentaire permettent de supprimer cette coloration.

- Retirer la fiche de la prise de courant !
- Essuyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le bol mixeur et le couvercle vont au lave-vaisselle.
- Nettoyer le pied mixeur au lave-vaisselle ou sous l'eau courante à l'aide d'une brosse.
- Laisser le pied mixeur sécher à la verticale (lame orientée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

Remarque :

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

Dérangements et remèdes

Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

Solution

La protection anti-surcharge est activée.

- Éteindre l'appareil et 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.
- Rallumer l'appareil.

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. à s. de moutarde
- 1 c. à s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200-250 ml d'huile
- Sel et poivre selon les goûts

Les ingrédients doivent être à la même température !

- Verser les ingrédients dans le bol.
- Poser le mixeur plongeant dans le fond du bol et mélanger les ingrédients jusqu'à ce que le mélange prenne (vitesse turbo).
- 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. Utiliser 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
- Sel et poivre selon les goûts
- Peler les tomates et les épépiner.
- Couper en morceaux les légumes préalablement lavés, puis les faire revenir dans le beurre très chaud.
- Ajouter l'eau et saler.
- Faire cuire le tout 20 à 25 minutes.
- Retirer du feu.
- À l'aide du mixeur plongé dans la casserole, réduire les légumes en purée.
- Saler et poivrer si nécessaire.

Pâte à crêpes

- 250 ml de lait
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 25 g de beurre fondu refroidi
- Verser tous ces ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Boissons à base de lait

- 1 verre de lait
- 6 grosses fraises ou 10 framboises ou 1 banane (coupée en tranches)
- Verser les ingrédients dans le bol, puis les mixer.
- Sucrez selon vos goûts.

Astuce : pour un milk-shake, ajouter une boule de glace ou prendre du lait très froid.

Mise au rebut



Éliminez 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). A tale scopo utilizzare lo schiacciapatate ProPuree. 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" ved. pagina 23*

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

Indice

Uso corretto.....	20
Importanti avvertenze di sicurezza.....	20
Panoramica.....	22
Simboli e marcature.....	22
Uso.....	22
Pulizia.....	23
Rimedi in caso di guasti.....	24
Ricette.....	24
Smaltimento.....	25
Garanzia.....	25

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ Figura

- 1 Apparecchio base**
- 2 Cavo di alimentazione**
- 3 Regolatore di velocità**
Regolazione continua della velocità di lavoro fra minima (●) e massima (12) (solo usando il pulsante **4a**).
- 4 Pulsante d'accensione**
Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto uno dei pulsanti d'accensione (**a** oppure **b**).
 - a Velocità regolabile**
(con il regolatore di velocità **3**)
 - b Velocità Turbo**
La velocità Turbo si utilizza per il mini tritattutto (se compreso nella fornitura).
- 5 Pulsanti di sblocco**
Per rimuovere il piede frullatore premere contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
- 6 Piede frullatore**
Inserire il piede frullatore e incastrarlo.
 - a Marcatura max▶|**
Immergere il piede frullatore nell'alimento al massimo fino alla marcatura max▶|, altrimenti vi è il pericolo di scossa elettrica!
- 7 Lama del piede frullatore**

8 Bicchiere frullatore

Lavorando nel bicchiere frullatore si evitano spruzzi di alimenti frullati.

9 Coperchio

Applicare il coperchio sul bicchiere frullatore per conservare gli alimenti lavorati.

Accessori*

(vedere le istruzioni per l'uso separate)

10 Frusta per montare con ingranaggio

11 Schiacciapatate con ingranaggio

12 Mini tritattutto XL con coperchio

13 Mini tritattutto L con coperchio e lama tritaggiaccio



14 Accessorio multifunzione con attrezzi

15 Accessorio multifunzione con attrezzi e cubettatrice

* a seconda del modello

Con il mini tritattutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio. Se il mini tritattutto non è compreso nella fornitura, è possibile ordinarlo tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. 753122).

Simboli e marcature

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

Uso

L'apparecchio è idoneo per preparare maionese, salse, cocktail e alimenti per neonati e per frullare frutta cotta e verdura. Per frullare minestre.

Per tritare alimenti crudi (cipolle, aglio, erbe aromatiche...) usare il mini tritattutto!

Per la lavorazione si consiglia l'uso del bicchiere frullatore fornito in dotazione. Ma possono essere usati anche altri contenitori idonei.

Attenzione!

Il fondo del contenitore usato non deve presentare sporgenze o gradini.

- Prima del primo utilizzo pulire tutte le parti.

→ Figura 3

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Inserire il piede del frullatore nell'apparecchio base ed incastrarlo.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Versare l'alimento nel bicchiere frullatore o in un altro contenitore alto.

Il frullatore ad immersione funziona meglio se con gli alimenti da lavorare vi è del liquido.

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

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

- Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (**Figura 3-5**). Per liquidi, frullati molto caldi e per incorporare (ad es. muesli nello yogurt) si consiglia di utilizzare una velocità bassa. Le velocità elevate sono consigliate per lavorare alimenti più solidi.
- Tenere ben fermi frullatore ad immersione e contenitore.
- Accendere il frullatore ad immersione premendo il pulsante d'accensione desiderato.

All'accensione del frullatore ad immersione tenerlo leggermente inclinato per evitare l'effetto risucchio sul fondo del bicchiere frullatore. Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto il pulsante d'accensione.

Per evitare spruzzi di prodotto frullato, premere il pulsante d'accensione solo dopo avere immerso il piede frullatore nell'alimento da frullare.

Spegnere sempre il frullatore ad immersione prima di estrarlo dall'alimento frullato.

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare il piede frullatore dall'apparecchio base.

Pulizia

L'apparecchio va pulito accuratamente dopo ogni utilizzo.

Nota importante

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione. La pulizia scrupolosa protegge l'apparecchio dai danni e ne conserva l'efficienza.

⚠ Pericolo di scossa elettrica

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo in lavastoviglie. Prima di iniziare la pulizia staccare la spina di alimentazione! Non pulire con il vapore!

Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Nota: durante la lavorazione ad es. di carote e cavolo rosso, sulle parti di plastica si formano macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

- Staccare la spina di alimentazione!
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido e asciugarlo.
- Il bicchiere frullatore e il coperchio possono essere lavati 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.

- Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 1 ora.
- Accendere di nuovo l'apparecchio.

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Ricette

Maionese

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

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura!

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Mettere il frullatore ad immersione sul fondo del bicchiere e lavorare gli ingredienti (velocità Turbo) fino ad emulsionare il composto.
- Sollevare lentamente il frullatore fino alla superficie del composto e reimmergerlo più volte finché la maionese non è pronta.

Consiglio: con questa ricetta si può fare la maionese anche solo con il tuorlo. In tal caso dimezzare tuttavia la quantità di olio.

Passato di verdura

- 300 g di patate
- 200 g di carote
- 1 piccolo pezzo di 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 a pezzi la verdura pulita e lavata e stufarla nel burro ben caldo.
- Aggiungere l'acqua e salare.
- Far cuocere il tutto per 20-25 min.
- Togliere la pentola dal fornello.
- Con il frullatore, frullare le verdure nella pentola.
- Insaporire con sale e pepe.

Pastella per crespelle

- 250 ml di latte
- 1 uovo
- 100 g di farina
- 25 g di burro freddo ammorbidito
- Introdurre tutti gli ingredienti nell'ordine indicato nel bicchiere e frullarli fino ad ottenere una pastella omogenea.

Frullato al latte

- 1 bicchiere di latte
- 6 fragole grandi oppure 10 lamponi oppure 1 banana (tagliata a fette)
- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere e frullarli.
- Zuccherare a piacere.

Consiglio: per il milk shake aggiungere una pallina di gelato oppure utilizzare 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). Hiervoor het ProPuree stamperopzetstuk gebruiken. 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. → *“Reinigen” zie pagina 29*

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

Inhoud

Reglementaire toepassing.....	26
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	26
In één oogopslag.....	28
Symbolen en markeringen.....	28
Bedienen.....	28
Reinigen.....	29
Hulp bij storingen.....	29
Recepten.....	30
Afval.....	30
Garantie.....	30

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ Afb.

1 Basisapparaat

2 Aansluitsnoer

3 Toerentalregeling

De werksnelheid kan traploos worden ingesteld tussen laagste (●) en hoogste (12) toerental (alleen in combinatie met knop 4a).

4 Inschakeltoets

De staafmixer is ingeschakeld zolang een inschakelknop (a of b) is ingedrukt.

a Regelbare snelheid
(met toerentalregeling 3)

b Turbosnelheid

De turbosnelheid wordt gebruikt voor de universele fijnsnijder (indien meegeleverd).

5 Ontgrendelingstoetsen

Om de mixervoet eraf te halen: de twee ontgrendelingstoetsen tegelijkertijd indrukken.

6 Mixervoet

Mixervoet aanbrengen en vastklikken.

a Markering max▶|

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

7 Mixervoetmes

8 Mixkom

Gebruik van de mixkom voorkomt spatten.

9 Deksel

Deksel voor het bewaren van verwerkte levensmiddelen op de mixkom zetten.

Toebehoren *

(aparte gebruiksaanwijzingen)

10 Garde met aandrijving

11 Stamperopzetstuk met aandrijving

12 Universele fijnsnijder XL met deksel

13 Universele fijnsnijder met deksel en ijscrushermes


14 Multifunctioneel toebehoren met hulpstukken

15 Multifunctioneel toebehoren met hulpstukken en blokjessnijder

* afhankelijk van het model

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat. Als de universele fijnsnijder niet standaard met het apparaat wordt meegeleverd, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 753122).

Symbolen en markeringen

Symbol	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!

Bedienen

Het apparaat is geschikt voor het mixen van mayonaises, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en groente. Voor het pureren van soepen.

Voor het fijnsnijden / hakken van rauwe levensmiddelen (uien, knoflook, kruiden, ...) de universele fijnsnijder gebruiken.

Voor de verwerking wordt gebruik van de bijgevoegde mixkom aangeraden. Er kunnen echter ook andere geschikte kommen worden gebruikt.

Attentie!

De bodem van de gebruikte kom mag geen oneffenheden hebben.

- Alle onderdelen reinigen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.


→ Afb.

- Aansluitnoer volledig afwikkelen.
- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddelen in de mixkom of in een andere hoge kom doen.

De staafmixer werkt beter wanneer er vloeistof bij de te verwerken levensmiddelen zit.

Gevaar voor elektrische schok!

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

- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (**afb. -5**). Bij vloeistoffen, heet mixgoed en bij het doormengen (bijv. muesli door yoghurt) wordt een laag toerental geadviseerd. De hogere toerentallen worden aanbevolen voor de verwerking van vastere levensmiddelen.
- Staafmixer en kom vasthouden.
- De staafmixer inschakelen door op de gewenste inschakelknop te drukken.

Bij het inschakelen de staafmixer iets schuin houden om “vastzuigen” aan de bodem van de mixkom te voorkomen.

De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets is ingedrukt.

Om spatten te voorkomen, de inschakeltoets pas indrukken wanneer de mixervoet in de kom is gestoken. De staafmixer altijd uitschakelen voordat u hem uit de kom haalt.

- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit het stopcontact halen.
- Ontgrendelknoppen indrukken en de mixervoet van het basisapparaat nemen.

Reinigen

Het apparaat moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Belangrijke aanwijzing

Het apparaat behoeft geen verzorging.

Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het goed blijft werken.

Gevaar voor een elektrische schok

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasmachine. De stekker uit het stopcontact nemen voordat u begint met de reiniging! Gebruik geen stoomreiniger!

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

N.B.: Bij het verwerken van bijv. rode kool en wortels komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

- Stekker uit het stopcontact halen!
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- Mixkom en deksel kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Mixervoet reinigen in de vaatwasmachine of met een borstel onder stromend water.
- De mixervoet rechtop (mixervoet naar boven) 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 is geactiveerd.

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Apparaat ca. 1 uur laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.

- Apparaat weer inschakelen.

Neem contact op met de servicedienst als een 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 smaak

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

- Ingrediënten in de kom doen.
- Staafmixer tot op de bodem in de kom steken en de ingrediënten mixen (turbosnelheid) 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 smaak
- Tomaten pellen en ontpitten.
- De gewassen groente in stukken snijden en smoren in de hete boter.
- Water en zout toevoegen.
- Alles 20-25 min. laten koken.
- Pan van het fornuis nemen.
- Met de mixer de soep in de pan pureren.
- 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 de kom doen en tot een glad deeg mixen.

Melkmixdranken

- 1 glas melk
- 6 grote aardbeien of 10 frambozen of 1 banaan (in plakjes gesneden)
- Ingrediënten in de kom doen en mixen.
- Suiker naar smaak toevoegen.

Tip: voor een milkshake voegt u een bolletje ijs toe of gebruikt u 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 forarbejdningmængder 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). Brug ProPuree-stamperpåsatsen til det. 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 opsyn 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 damprensere. 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. → *"Rengøring" se side 34*

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

Tiltænkt anvendelse	31
Vigtige sikkerhedshenvisninger	31
Overblik	33
Symboler og markeringer	33
Betjening.....	33
Rengøring.....	34
Hjælp i tilfælde af fejl	34
Opskrifter	34
Bortskaffelse.....	35
Reklamationsret.....	35

Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ Billede

1 Motorenhed

2 Netkabel

3 Hastighedsregulering

Arbejdshastighed kan indstilles trinløst mellem laveste (●) og højeste (12) hastighed (kun i forbindelse med tasten 4a).

4 Tænd-tast

Stavblenderen er tændt, så længe tænd-tasten (a eller b) holdes inde.

a Regulerbar hastighed

(med hastighedsreguleringen 3)

b Turbo-hastighed

Turbo-hastigheden bruges til minihakkeren (hvis den følger med leveringen).

5 Sikkerhedstaster

Tryk samtidigt på begge sikkerhedstaster for at tage blenderfoden af.

6 Blenderfod

Sæt blenderfoden på, og lad den falde i hak.

a Markering max▶|

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

7 Blenderfodkniv

8 Blenderbæger

Arbejdet i blenderbægeret forhindrer stænk og sprøjt af fødevarerne.

9 Låg

Sæt låget på blenderbægeret for opbevaring af forarbejdede fødevarer.

Tilbehør* (separate brugsanvisninger)

10 Piskeris med motor

11 Stamperpåsats med motor

12 Minihakker XL med låg

13 Minihakker L med låg og Ice-Crush-kniv


14 Multifunktionstilbehør med redskab

15 Multifunktionstilbehør med redskab og terningsnitter

* afhængigt af modellen

Med minihakkeren bruges apparatets fulde ydelse. Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 753122).

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!

Betjening

Apparatet er egnet til at mikse mayonnaise, sovse, blandede drikkevarer, babymad, kogt frugt og grønt. Til purering af supper.

Minihakkerens bruges til finhakning / hakning af rå fødevarer (løg, hvidløg, krydderurter, ...)!

Det anbefales at bruge det medleverede blenderbæger. Det er dog også muligt at bruge andre egnede beholdere.

OBS!

Bunden i den anvendte beholder må hverken have forhøjninger eller trin.

- Rengør alle dele, før de tages i brug første gang.

→ Billede

- Træk hele netkablet ud.
- Sæt blenderfoden på motorenheden og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarer i blenderbægeret eller en anden høj beholder.

Stavblenderen fungerer bedre, hvis de fødevarer, der skal forarbejdes, ligger i en væske.

Fare for elektrisk stød!

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

da Rengøring

- Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (**billede B-5**). Det anbefales at bruge en lav hastighed i forbindelse med blanding af væsker, varme fødevarer og ved iblanding (f.eks. af mysli i yoghurt). Det anbefales at anvende de høje hastigheder til forarbejdning af faste fødevarer.
- Hold fast i stavblender og bæger.
- Tænd for stavblenderen ved at trykke på den ønskede tænd-taste.

Hold stavblenderen en smule på skrå, når den tændes for at undgå, at den "suger sig fast" på bunden af blenderbægeret. Stavblenderen er tændt, så længe tænd-tasten holdes inde.

Tryk først på tænd-tasten, når blenderfoden er dykket ned i fødevarerne, så stænk og sprøjt af fødevarerne undgås. Stavblenderen skal altid slukkes, før den tages ud af de blendede fødevarer.

- Slip tændetasten efter forarbejdning.

Efter brug:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne, og tag blenderfoden af motorenheden.

Rengøring

Apparatet skal rengøres grundigt efter hver brug.

Vigtig henvisning

Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Grundig rengøring beskytter apparatet mod skader og sikrer en god funktion.

⚠ Fare for elektrisk stød

Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen. Træk netstikket ud, før rengøringsarbejdet påbegyndes! Anvend ikke nogen damprenser!

OBS!

Overfladerne kan beskadiges. Brug ikke skurende rengøringsmidler.

Bemærk: Ved forarbejdning af f.eks. rødkål og gulerødder opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber madolie.

- Træk netstikket ud!
- Tør motorenheden af med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Blenderbæger og låg kan tåle opvaskemaskine.
- 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 er aktiveret.

- Sluk for apparatet, og træk netstikket ud.
- Lad apparatet afkøle i ca. 1 time for at deaktivere overbelastningssikringen.
- Tænd for apparatet igen.

Kan en fejl ikke afhjælpes, så kontakt kundeservice.

Opskrifter

Mayonnaise

- 1 æg (æggeblomme og æggehvite)
- 1 spsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft eller eddike
- 200-250 ml olie
- Salt og peber efter smag

Ingredienserne skal have samme temperatur!

- Kom ingredienserne i bægeret.
- Stil stavblenderen på bunden af bægeret, og bland ingredienserne sammen (turbo-hastighed), indtil 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 smag
- Fjern skind og kerner fra tomaterne.
- Skær de rengjorte og vaskede grøntsager i mindre stykker, og brun dem i varmt smør.
- Tilsæt vand og salt.
- Lad det hele koge i 20-25 min.
- Tag gryden af kogezone.
- Purér suppen i gryden med stavblenderen.
- Smag til med salt og peber.

Pandekagedej

- 250 ml mælk
- 1 æg
- 100 g mel
- 25 g smeltet, afkølet smør
- Kom alle ingredienserne i bægeret i den angivne rækkefølge, og bland det hele til en glat dej.

Mælkedrik med smag

- 1 glas mælk
- 6 store jordbær eller 10 hindbær eller 1 banan (skåret i skiver)
- Kom ingredienserne i bægeret, og bland det hele sammen.
- Tilsæt sukker efter behag.

Tip: Tilsæt en kugle is eller meget kold mælk for at lave en milkshake.

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), Bruk ProPuree-stuERPåSatsen til dette. 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 miksing.

⚠ Kvelningsfare!

La aldri små barn leke med innpakkingsmaterialet.

⚠ Obs!

- Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.
- Miksebeholderen 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.

→ "Rengjøring" se side 39

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

Innhold

Korrekt bruk	36
Viktige sikkerhetsanvisninger	36
En oversikt	38
Symboler og markeringer	38
Betjening	38
Rengjøring	39
Hjelp ved feil	39
Oppskrifter	40
Avfallshåndtering	40
Garanti	40

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

→ Bilde

1 Basisapparat

2 Strømkabel

3 Turtallsregulering

Arbeidshastigheten kan stilles inn trinnløst mellom laveste (●) og høyeste (12) turtall (kun i forbindelse med tast **4a**).

4 Innkoblingstast

Stavmikseren er slått på så lenge innkoblingstasten (**a** eller **b**) er trykket.

a Regulerbar hastighet
(med turtallsregulering **3**)

b Turbohastighet

Turbohastigheten blir brukt for universalkutteren (dersom den følger med ved leveringen).

5 Frigjøringsknapper

For avtaking av mikserfoten må begge frigjøringsknappene trykkes samtidig.

6 Mikserfot

Sett mikserfoten på og la den smekke i.

a Markering max▶|

Mikserfoten må maks. senkes ned til markering **max▶|** i materialet som skal mikses, ellers er det fare for elektrisk støt!

7 Kniv på mikserfoten

8 Miksebeger

Arbeid med miksebegeret forhindrer at det spruter.

9 Lokk

For oppbevaring av bearbejdet matvarer settes lokket på miksebegeret.

Tilbehør* (separate bruksanvisninger)

10 Visp med drev

11 Stuerpåsats med drev

12 Universalkutter XL med lokk

13 Universalkutter L med lokk og "Ice Crush"-kniv


14 Multifunksjonstilbehør med verktøy

15 Multifunksjonstilbehør med verktøy og terningkutterinnsats

* avhengig av modell

Med universalkutteren utnytter du apparatets fulle ytelse. Dersom universalkutteren ikke er inkludert i leveringen, kan den bestilles via kundeservice (bestillingsnr. 753122).

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!

Betjening

Apparatet er egnet for miksing av majones, sauser, miksete drikker, barnemat, kokt frukt og kokte grønnsaker. For mosing av supper.

Bruk universalkutteren til kutting / hakking av rå matvarer (løk, hvitløk, urter, ...).

Det anbefales å bruke det inkluderte miksebegeret under arbeidet. Det kan imidlertid også brukes andre beholdere som er egnet.

Obs!

Bunnen på beholderen som anvendes må ikke ha bulker eller avsatser.

- Før første gangs bruk må alle delene rengjøres.


→ Bilde 

- Strømkabelen vikles helt ut.
- Sett mikserfoten på basisapparatet og la den gå i inngrep.
- Sett i støpselet.
- Matvarene fylles på i miksebegeret eller i en annen høy beholder.

Stavmikseren fungerer bedre dersom det er litt væske i de matvarene som skal bearbeides.

 Fare for elektrisk støt!

Mikserfoten må maks. senkes ned til markering **max▶** i materialet som skal mikses, ellers er det fare for elektrisk støt!

- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (**bilde -5**). Ved væsker, varme ting og for å blande inn (f.eks. müsli i jogurt) anbefales det å bruke et lavt turtallstrinn. Høye turtallstrinn anbefales for bearbeiding av fastere matvarer.
- Hold fast stavmikseren og begeret.
- Stavmikseren slås på ved å trykke på den ønskede innkoplingstasten.

Stavmikseren holdes litt på skrått når den slås på, for å unngå at den "suger seg fast" på bunnen av miksebegeret. Stavmikseren er slått på så lenge innkoplingstasten er trykket.

For å forhindre at det spruter, trykkes innkoplingstasten først når mikserfoten er dyppet ned i materialet.

Stavmikseren må alltid slås av før den blir tatt ut av materialet.

- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet:

- Trekk ut støpselet.
- Trykk inn frigjøringsknappene og ta mikserfoten av basisapparatet.

Rengjøring

Apparatet må rengjøres grundig etter hver bruk.

Viktig henvisning

Apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

 Fare for elektrisk støt

Basisapparatet må aldri dypes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Trekk ut støpselet før du starter rengjøringsarbeidene! Ikke bruk damprensere!

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Henvisning: Ved bearbeiding av f.eks. rødkål og gulrøt kan det oppstå misfarging på delene av kunststoff. Dette kan fjernes med et par dråper matolje.

- Trekk ut støpselet!
- Basisapparatet tørkes av med en fuktig klut og gnis deretter grundig tørr.
- Miksebegeret og lokket kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Mikserfoten kan rengjøres i oppvaskmaskinen eller med en børste under rennende vann.
- Mikserfoten må tørke i loddrett posisjon (kniven på mikserfoten vendt opp), slik at inntrengt vann 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.

- Slå av apparatet og trekk ut støpselet.
- Apparatet må avkjøles i ca. 1 time for å deaktivere overlastvernet.
- Slå apparatet på igjen.

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!

- Hell ingrediensene i begeret.
- Sett mikseren på bunnen av begeret og miks ingrediensene til blandingen emulgerer (turbohastighet).
- 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 vaskede grønnsakene i stykker og damp dem i varmt smør.
- Hell på vann og salt.
- La alt koke i 20-25 min.
- Ta gryten av komfyren.
- Mos så suppen i gryten med mikseren.
- Smak til med salt og pepper.

Deig for Crêpes

(tynne pannekaker)

- 250 ml melk
- 1 egg
- 100 g mel
- 25 g smeltet, avkjølt smør
- Hell alle ingrediensene i nevnt rekkefølge i begeret og miks dem sammen til en glatt deig.

Melkedrink

- 1 glass melk
- 6 store jordbær, eller 10 bringebær, eller 1 banan (skåret i skiver)
- Hell ingrediensene i begeret og miks dem sammen.
- Smak til med litt sukker.

Tips: For å lage milkshake blander du i en kule med is, eller bruk helt kald melk.

Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakkingsmaterialet 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). Använd stöttillsatsen ProPuree till detta. 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 originaltillbehör. Använd aldrig tillbehörsdelarna till andra apparater.

Apparaten får endast användas inomhus vid rumstemperatur och ej över 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs genom 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.→ *”Rengöring” se sidan 44*

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	41
Viktiga säkerhetsanvisningar	41
Översikt	43
Symboler och markeringar	43
Användning	43
Rengöring	44
Hjälp vid fel	44
Recept	45
Avfallshantering	45
Konsumentbestämmelser	45

Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ Bild

- 1 Motordel**
- 2 Nätkabel**
- 3 Varvtalsreglering**
Arbets hastigheten kan ställas in steglöst från lägsta (●) till högsta (12) varvtal i kombination med knapp **4a**).
- 4 Startknapp**
Stavmixern är igång så länge en startknapp (**a** eller **b**) hålls intryckt.
 - a Reglerbar hastighet**
(med varvtalsreglering **3**)
 - b Turbohastighet**
Turbohastigheten används för minihackaren (om den ingår i leveransen).
- 5 Frigöringsknappar**
Ta av mixerfoten genom att trycka in båda frigöringsknapparna samtidigt.
- 6 Mixerfot**
Sätt på mixerfoten och snäpp fast den.
 - a Markering max▶|**
Sänk inte ned mixerfoten längre i mixgodset än till markeringen max▶|. Risk för elektrisk stöt!
- 7 Mixerfotskniv**

8 Mixerbägare

Om du använder mixerbägaren hindrar du blandningen från att stänka.

9 Lock

Sätt på locket på mixerbägaren om du ska förvara de bearbetade matvarorna.

Tillbehör* (separata bruksanvisningar)

10 Visp med drivaxel

11 Stöttillsats med drivaxel

12 Minihackare XL med lock

13 Minihackare L med lock och Ice-Crush-kniv


14 Multifunktionstillbehör med verktyg

15 Multifunktionstillbehör med verktyg och tärningsskiva

* beroende på modell

Med minihackaren kan du utnyttja apparatens hela kapacitet. Om minihackaren inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänsten (best.-nr 753122).

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!

Användning

Apparaten lämpar sig för blandning av majonnäs, såser, drinkar, barnmat och kokt frukt och grönsaker. För att purea soppor.

Använd minihackaren för att finfördela / hacka råa matvaror (lök, vitlök, örter etc.).

Vi rekommenderar dig att använda den medföljande mixerbägaren vid bearbetningen. Men också andra lämpliga kärl kan användas.

Varning!

Botten i det kärl som används får inte ha några upphöjningar eller avsatser.

- Rengör alla delar före första användningen.

→ Bild 

- Rulla ut nätkabeln helt.
- Sätt mixerfoten på motordelen och snäpp fast den.
- Sätt in stickkontakten.
- Lägg matvarorna i mixerbägaren eller i ett annat högt kärl.

Stavmixern fungerar bättre om det finns vätska bland de matvaror som ska bearbetas.

⚠ Risk för elektrisk stöt!

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

- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (**bild B-5**). När det gäller vätskor eller heta blandningar och vid nedrörning (t.ex. müsli i yoghurt) rekommenderar vi dig att använda ett lågt varvtal. Använd de höga varvtalen när fastare livsmedel ska bearbetas.
- Håll stadigt i stavmixern och mixerbägaren.
- Starta stavmixern genom att trycka på önskad startknapp.

Håll stavmixern en aningen snett när du startar den så undviker du att den "suger fast sig" i mixerbägarens botten. Stavmixern är igång så länge startknappen hålls intryckt.

Undvika stänk från blandningen genom att inte trycka på startknappen förrän mixerfoten är nedsänkt i blandningen. Stäng alltid av stavmixern innan du tar upp den ur blandningen.

- Släpp startknappen efter bearbetningen.

Efter arbetet:

- Dra ut kontakten.
- Tryck på frigöringsknapparna och ta av mixerfoten från motordelen.

Rengöring

Rengör apparaten noggrant efter varje användning.

Viktigt påpekande

Apparaten är underhållsfri. Genom grundlig rengöring skyddar du apparaten mot skador och bevarar funktionsdugligheten.

⚠ Risk för elektrisk stöt

Sänk aldrig ned motordelen i vätska och maskindiska den inte. Ta ut stickkontakten innan du påbörjar rengöringen! Använd inte ångrengöring!

Varning!

Du kan skada ytorna. Använd inga repande rengöringsmedel.

Anm.: Vid bearbetning av t.ex. morötter eller rödkål kan plastdetaljer bli missfärgade, men missfärgningen kan tas bort med några droppar matolja.

- Ta ut stickkontakten!
- Torka av motordelen med en fuktig trasa och torka den därefter torr.
- Mixerbägaren och locket kan maskindiskas.
- Maskindiska mixerfoten eller rengör den med borste under rinnande vatten.
- Låt mixerfoten torka i upprätt läge (mixerfotkniven uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

Obs.!

För apparaten med spiralkabel:
Linda aldrig kabeln kring apparaten!

Hjälp vid fel

Fel

Apparaten stängs av under användningen.

Åtgärd

Överlastskyddet har aktiverats.

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten.
- Låt apparaten svalna cirka 1 timme så att överlastskyddet avaktiveras.
- Starta om apparaten.

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!

- Häll ingredienserna i bägaren.
- Sätt stavmixern mot bägarens botten och blanda ingredienserna (med turbostighet) 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.

Grönsaksoppa

- 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 skölj grönsakerna, skär dem i bitar och bryn dem i det heta smöret.
- Tillsätt vattnet och salta.
- Låt allting koka 20-25 minuter.
- Ta av kastrullen från spisen.
- Mixa soppan i kastrullen till puré.
- Smaka av med salt och peppar.

Crêpessmet

- 250 ml mjölk
- 1 ägg
- 100 g mjöl
- 25 g smält, svalnat smör
- Häll alla ingredienserna i bägaren i angiven ordningsföljd och mixa till en slät smet.

Mjölkdirkar

- 1 glas mjölk
- 6 stora jordgubbar, eller 10 hallon, eller 1 banan (skivad)
- Häll ingredienserna i bägaren och mixa.
- Sockra efter behag.

Tips: Om du vill ha en milkshake tillsätter du en glasskula eller använder mycket kall mjölk.

Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska 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). Käytä tähän ProPuree-oseutinta. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä 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 välttytään 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 puhdistusta 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 aineiden sekoittamiseen. Anna kiehuvien aineiden 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. → ”Puhdistus” katso sivu 49

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

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	46
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	46
Yhdellä silmäyksellä.....	48
Symbolit ja merkinnät.....	48
Käyttö.....	48
Puhdistus.....	49
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	50
Reseptit.....	50
Jätehuolto.....	50
Takuu.....	50

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ Kuva

- 1 Peruslaite**
- 2 Liitäntäjohto**
- 3 Kierrosnopeuden valitsin**
 Voit säätää käyttönopeuden portaattomasti pienemmän (●) ja suurimman (12) tehon välillä (vain käytettäessä painiketta 4a).
- 4 Käynnistyskytkin**
 Sauvasekoitin on toiminnassa niin kauan kuin käynnistyskytkin (a tai b) on painettuna.
 - a Nopeus säädettävissä**
 (kierrosnopeuden valitsimella 3)
 - b Turbonopeus**
 Valitse turbonopeus käyttäessäsi minileikkuria (jos se on vakiovarusteena).
- 5 Avaamispainikkeet**
 Irrota sekoitusvarsi painamalla yhtä aikaa avaamispainikkeita.
- 6 Sekoitusvarsi**
 Aseta sekoitusvarsi paikoilleen ja lukitse.
 - a Merkintä max▶**
 Upota sekoitusvarsi sekoitettaviin aineisiin enintään merkintään max▶ saakka, muuten on vaarana sähköisku!

7 Sekoitusvarren terä

8 Kulho

Käyttämällä kulhoa vältty roiskumiselta.

9 Kanssi

Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät kulhoa valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Varusteet* (erilliset käyttöohjeet)

10 Pallovispilä ja vaihteisto-osa

11 Soseutin ja vaihteisto-osa

12 Minileikkuri XL ja kansi

13 Minileikkuri L, kansi ja jäänmurskainterä


14 Monitoimiosa ja varusteet

15 Monitoimiosa, varusteet ja kuutioleikkuri

* mallista riippuen

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon. Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilausno 753122).

Symbolit ja merkinnät

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

Käyttö

Laite soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien ja marjojen sekä vihannesten sekoittamiseen. Se soveltuu myös keittojen soseuttamiseen.

Käytä raakojen elintarvikkeiden (sipulin, valkosipulin, yrttien, ...) pilkkomiseen ja hienontamiseen minileikkuria!

Työskennellessäsi on suositeltavaa käyttää laitteen mukana tulevaa kulhoa. Voit kuitenkin käyttää myös muita tarkoitukseen sopivia astioita.

Huomio!

Astian pohjan tulee olla tasainen.

- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa.


→ Kuva

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta sekoitusvarsi peruslaitteeseen ja lukitse.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Laita elintarvikkeet kulhoon tai muuhun korkeareunaiseen astiaan.

Sauvasekoitin toimii paremmin, kun käsittelet sekoitettavat ainekset yhdessä nesteiden kanssa.

Sähköiskun vaara!

Upota sekoitusvarsi sekoitettaviin aineksiin enintään merkintään **max▶** saakka, muuten on vaarana sähköisku!

- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (**kuva -5**). Kun sekoitat nesteitä, kuumia aineksia ja lisäät joukkoon aineksia (esim. myslin jogurttiin), valitse pieni tehoalue. Suuremmat nopeudet on tarkoitettu kiinteämmille elintarvikkeille.
- Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta.
- Käynnistä sauvasekoitin painamalla haluamaasi käynnistyskytkintä.

Kun käynnistät sauvasekoittimen, pitele sitä hieman viistossa. Näin sauvasekoitin ei imeydy kiinni kulhon pohjaan.

Laitte on toiminnassa niin kauan kuin käynnistyskytkin on painettuna.

Jotta vältyt roiskeilta, paina sekoitusvarsi ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä. Kytke sauvasekoitin aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.

- Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota sekoitusvarsi peruslaitteesta.

Puhdistus

Laitte on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Tärkeä ohje

Laitte ei tarvitse huoltoa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoitu ja toimii hyvin.

Sähköiskun vaara

Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa. Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista! Älä käytä höyrypuhdistinta!

Huomio!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Huomautus: Jos esimerkiksi punakaalista tai porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

- Irrota pistoke pistorasiasta!
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Kulhon ja kannen voit pestä 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.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä noin 1 tunnin ajan, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaaliin tilaan.
- Kytke laite taas päälle.

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 sitruunamehua
- 200-250 ml öljyä
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Ainesten pitää olla huoneenlämpöistä!

- Laita ainekset kulhoon.
- Aseta sauvasekoitin kulhon pohjalle ja sekoita aineksia (turbonopeudella), 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
- 1 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 pestyt vihannekset ja hauduta niitä voissa.
- Lisää vesi ja suola.
- Keitä aineksia 20-25 minuuttia.
- Nosta kattila liedeltä.
- Soseuta keitto kattilassa sekoittimella.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

Crêpes-taikina

- 250 ml maitoa
- 1 kananmuna
- 100 g jauhoja
- 25 g sulatettua, jäähtynyttä voita
- Laita kaikki ainekset kulhoon annetussa järjestyksessä ja sekoita sileäksi taikinaksi.

Maitojuomat

- 1 lasi maitoa
- 6 suurta mansikkaa tai 10 vadelmaa tai 1 banaani (viipaleina)
- Laita ainekset kulhoon ja sekoita.
- Lisää sokeria maun mukaan.

Vinkki: Jos haluat valmistaa maitopirtelön, lisää joukkoon jäätelöä tai käytä hyvin kylmää maitoa.

Jätehuolto



Hävität 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 takuehdot. Täydelliset takuehdot 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). Para ello, utilizar la varilla para puré «ProPuree». 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. ➔ «Limpieza» véase la página 54

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.....	51
Indicaciones de seguridad importantes....	51
Descripción del aparato.....	53
Símbolos y marcas.....	54
Usar el aparato.....	54
Limpieza.....	54
Localización de averías.....	55
Recetas.....	55
Eliminación.....	56
Garantía.....	56

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

➔ **Figura** 

- 1 Base motriz**
- 2 Cable de conexión a la red**
- 3 Regulación del número de revoluciones**
La velocidad de trabajo se puede ajustar en modo continuo entre el número de revoluciones más bajo (●) y el más alto (12) (solo en combinación con la tecla 4a).
- 4 Tecla de conexión**
La batidora está conectada mientras esté pulsada una tecla de conexión (a o b).
 - a Velocidad regulable**
(con número de revoluciones 3)
 - b Velocidad turbo**
La máxima velocidad de trabajo «turbo» se usa con el picador universal (si está incluido en el volumen de suministro).

5 Teclas de desbloqueo

Pulsar simultáneamente ambas teclas de desbloqueo para extraer el pie de la batidora.

6 Pie de la batidora

Montar y encajar el pie de la batidora.

a Marca max▶|

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

7 Pie con cuchilla**8 Vaso de la batidora**

Elaborando los alimentos en el vaso se evitan las salpicaduras.

9 Tapa

Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el vaso de la batidora.

Accesorios*


(manual de instrucciones separado)

- 10 Varilla montaclaras con accionamiento**
- 11 Varilla para puré con accionamiento**
- 12 Picador universal XL con tapa**
- 13 Picador universal L con tapa y cuchilla para picar hielo**
- 14 Accesorio multifunción con útiles**
- 15 Accesorio multifunción con útiles y cortadora de dados**

* Según modelo

Con el picador universal puede usted aprovechar toda la potencia del aparato. En caso de que el picador universal no esté incluido en el volumen suministrado, este puede pedirse en el servicio de asistencia técnica (n.º de pedido 753122).

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.

Usar el aparato

Este aparato es adecuado para preparar mayonesas, salsas, batidos y alimentos para bebés, así como fruta y verdura cocidas. También se pueden triturar sopas.

Para triturar / picar alimentos crudos (cebolla, ajo, hierbas aromáticas...), utilizar el picador universal.

Se aconseja emplear la batidora dentro del vaso suministrado con la misma. Aunque también se puede utilizar cualquier otro recipiente adecuado.

¡Atención!

El fondo del recipiente deberá ser plano, no presentando elevaciones ni escalones.

- Limpiar todos los elementos del aparato antes de su primer uso.

→ Figura 5

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Montar y encajar el pie de la batidora en la base motriz.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Poner los alimentos en el vaso de la batidora o en un recipiente alto.

La batidora funciona mejor si los alimentos que se desean procesar incluyen un poco de líquido.

⚠ ¡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.

- Ajustar el número de revoluciones deseado con el mando selector (figura 5-5). Para procesar líquidos o alimentos calientes, así como para mezclar diferentes alimentos (por ejemplo, cereales con yogur), deberá emplearse un número de revoluciones bajo. Los números de revoluciones más elevados se aconsejan para procesar alimentos sólidos.
- Sujetar bien la batidora y el vaso.
- Conectar la batidora presionando la tecla de conexión deseada.

Al conectar la batidora, prestar atención a que se encuentre en posición ligeramente inclinada a fin de evitar que se adhiera al fondo del vaso. La batidora está conectada mientras se esté pulsando la tecla de conexión.

Para evitar las salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, pulsar la tecla de conexión solo una vez que se ha sumergido el pie de la batidora en los alimentos.

Desconectar siempre la batidora antes de extraerla del alimento elaborado.

- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo:

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar el pie de la base motriz.

Limpieza

Limpiar bien el aparato después de cada uso.

Advertencia importante

El aparato no requiere mantenimiento. Una limpieza cuidadosa y a fondo del aparato lo protegerá de cualquier daño y conservará su capacidad de funcionamiento.

⚠ Peligro de descarga eléctrica

No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas. ¡Retirar el enchufe de la toma de corriente antes de iniciar los trabajos de limpieza! ¡No utilizar limpiadoras de vapor!

¡Atención!

Las superficies podrían dañarse. No emplear productos de limpieza abrasivos.

Nota: Al procesar, p. ej., lombardas o zanahorias, puede formarse una capa de color rojizo en las piezas de plástico. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo y secarla.
- El vaso de la batidora y la tapa se pueden lavar 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.

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Dejar enfriar el aparato durante aprox. 1 hora, a fin de desactivar el seguro contra sobrecarga.
- Volver a conectar el aparato.

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 los ingredientes en el vaso de la batidora.
- Apoyar la batidora sobre el fondo del vaso y mezclar los ingredientes hasta que emulsionen (velocidad turbo).
- 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 solo con yema de huevo. En tal caso se deberá emplear la mitad del aceite de la receta normal.

Sopa de verdura

- 300 g de patatas
- 200 g 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.
- Limpiar y lavar la verdura, cortándola a continuación en trozos. Rehogarla en la mantequilla caliente.
- Agregar el agua y poner sal a gusto.
- Cocer durante 20-25 minutos.
- Retirar la cacerola del fuego.
- Introducir la batidora en el recipiente y hacer puré la sopa.
- Salpimentar.

Masa para crêpes

- 250 ml de leche
- 1 huevo
- 100 g de harina
- 25 g de mantequilla derretida y enfriada
- Poner todos los ingredientes en el orden señalado en el vaso de la batidora y mezclarlos con la batidora hasta formar una masa homogénea y sin grumos.

Batidos

- 1 vaso de leche
- 6 fresas grandes, o 10 frambuesas, o 1 plátano (cortado en rodajas)
- Poner los ingredientes en el vaso y mezclarlos con la batidora.
- Poner azúcar al gusto.

Consejo: Para preparar un batido de helado, agregar una bola de helado o emplear 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

CONDICIONES DE GARANTIA PAE 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. Para o efeito, utilizar o acessório calcador “ProPuree”. 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 imperterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização.

→ “Limpeza” ver página 60

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

Índice

Utilização correcta	57
Indicações de segurança importantes.....	57
Panorâmica do aparelho	59
Símbolos e marcações	60
Utilização do aparelho.....	60
Limpeza	60
Ajuda em caso de anomalia	61
Receitas.....	61
Eliminação do aparelho.....	62
Garantia.....	62

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.

→ Fig. 

- 1 Aparelho base**
- 2 Cabo elétrico**
- 3 Regulador de rotações**
Velocidade de funcionamento regulável sem escalonamento entre a rotação mais baixa (●) e mais alta (12) (apenas em conjugação com a tecla 4a).
- 4 Tecla de ligação**
A varinha está ligada enquanto estiver premida uma tecla de ligação (a ou b).
 - a Velocidade regulável**
(com regulador de rotações 3)
 - b Velocidade turbo**
A velocidade turbo é utilizada com o picador universal (se incluído no material fornecido).

5 Teclas de destravamento

Para retirar o pé triturador, premir simultaneamente as duas teclas de destravamento.

6 Pé triturador

Montar e encaixar o pé triturador no aparelho base.

a Marcação max▶|

Mergulhar o pé triturador no máximo até à marcação max▶| nos alimentos, caso contrário há perigo de choque elétrico!

7 Lâmina do pé triturador

8 Copo misturador

Ao trabalhar-se com o copo misturador, evitam-se os salpicos durante a mistura dos alimentos.

9 Tampa

Colocar a tampa para conservação de alimentos processados no copo misturador.

Acessórios*

(manuais de utilização em separado)

10 Batedor com mecanismo

11 Acessório calcador com mecanismo

12 Picador universal XL com tampa

13 Picador universal L com tampa e picador de gelo


14 Acessório multifunções com ferramentas

15 Acessório multifunções com ferramentas e cortadora de cubos

* conforme o modelo

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento do aparelho. Se o picador universal não fizer parte do material fornecido, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica (ref.^a 753122).

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!

Utilização do aparelho

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

Para picar alimentos crus (cebolas, alhos, ervas aromáticas, etc.), utilizar o picador universal!

Recomenda-se a utilização do copo misturador fornecido com o aparelho. Porém, também podem ser utilizados outros recipientes adequados.

Atenção!

O fundo do recipiente utilizado não pode apresentar saliências nem irregularidades.

- Antes da primeira utilização, limpar todos os componentes.

→ Fig. B

- Desenrolar completamente o cabo elétrico.
- Montar e encaixar o pé triturador no aparelho base.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador ou em outro recipiente alto.

A varinha funciona melhor se existir um líquido misturado com os alimentos a preparar.

Perigo de choque elétrico!

Mergulhar o pé triturador no máximo até à marcação max▶| nos alimentos, caso contrário há perigo de choque elétrico!

- Regular a rotação pretendida com o regulador de rotações (**Fig. B-5**). No caso de líquidos e para passar alimentos quentes e misturar (p. ex., Muesli no iogurte), recomenda-se que seja utilizada uma velocidade mais baixa. As velocidades mais elevadas devem ser utilizadas na preparação de alimentos mais rijos.
- Segurar bem na varinha e no copo.
- Ligar a varinha mágica exercendo pressão na tecla de ligação pretendida.

Ao ligar a varinha, deve-se mantê-la ligeiramente inclinada, para evitar uma “sucção” do fundo do copo misturador. A varinha está ligada enquanto a tecla de ligação estiver premida.

Para evitar salpicos dos alimentos a preparar, ativar a tecla de ligação somente depois de a varinha estar mergulhada nos alimentos.

Desligar sempre a varinha antes de a retirar de dentro dos alimentos.

- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.

Depois da utilização:

- Retirar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de destravamento e separar o pé triturador do aparelho base.

Limpeza

O aparelho tem de ser bem limpo após cada utilização.

Indicação importante

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

Perigo de choque elétrico

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Antes de iniciar a limpeza, desligar a ficha da tomada! Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Indicação: Ao preparar, p. ex., couve roxa e cenouras, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

- Retirar a ficha da tomada!
- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- O copo misturador e a tampa podem ser lavados 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 triturador 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.

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Deixar o aparelho arrefecer durante cerca de 1 hora para desativar a proteção contra sobrecarga.
- Ligar o aparelho novamente.

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se à assistência técnica.

Receitas**Maionese**

- 1 ovo (gema e clara)
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colheres 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 os ingredientes no copo.
- Assentar a varinha mágica na base do copo e misturar os ingredientes (velocidade turbo) até a mistura emulsionar.
- 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 confeção 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 tudo com a varinha mágica, até ficar em puré.
- Temperar 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 e bater até formar uma massa uniforme.

Batido de leite

- 1 copo de leite
- 6 morangos grandes ou 10 framboesas ou 1 banana (cortar às rodelas)
- Colocar os ingredientes no copo e bater.
- Adoçar a gosto.

Sugestão: Para um batido de leite, 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, συνήθειες για την οικιακή χρήση. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλέπε «Σύνταγες»). 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). Χρησιμοποιήστε γι' αυτό το προσάρτημα πολτοποιήσης «ProPuree». 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. Μην 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 συσκευή.
- 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. Περιμένετε 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 αναμειγνυόμενων τροφίμων. Τα καυτά αναμειγνυόμενα 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 αναμειγνυόμενα τρόφιμα. Αφήστε τα αναμειγνυόμενα 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 παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. → «Καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 67

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

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	63
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας.....	63
Με μια ματιά.....	65
Σύμβολα και μαρκαρίσματα	66
Χειρισμός.....	66
Καθαρισμός	67
Αντιμετώπιση βλαβών	67
Συνταγές.....	67
Απόσυρση	68

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

→ **Εικ. ❶**

- 1 Βασική συσκευή**
- 2 Ηλεκτρικό καλώδιο**
- 3 Ρύθμιση του αριθμού στροφών**
Η ταχύτητα εργασίας μπορεί να ρυθμιστεί αδιαβάθμητα μεταξύ χαμηλότερου (●) και υψηλότερου (12) αριθμού στροφών (μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο 4a).
- 4 Πλήκτρο ενεργοποίησης**
Το μπλέντερ χειρός είναι ενεργοποιημένο, όσο ένα πλήκτρο ενεργοποίησης (a ή b) είναι πατημένο.
 - a Ρυθμιζόμενη ταχύτητα**
(με ρύθμιση του αριθμού στροφών 3)
 - b Ταχύτητα Turbo**
Η ταχύτητα Turbo χρησιμοποιείται για τον κόφτη γενικής χρήσης (όταν συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης).

5 Πλήκτρα απασφάλισης

Για την αφαίρεση του ποδιού μίξερ πιέστε ταυτόχρονα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.

6 Πόδι μίξερ

Τοποθετήστε το πόδι μίξερ και αφήστε το να ασφαλίσει.

a Μαρκάρισμα max▶

Βυθίζετε το πόδι του μίξερ το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα max▶ στα αναμειγνυόμενα υλικά, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

7 Μαχαίρι ποδιού ανάμειξης

8 Δοχείο ανάμειξης

Η εργασία στο δοχείο ανάμειξης εμποδίζει το πιπίλισμα των αναμειγνυόμενων υλικών.

9 Καπάκι

Τοποθετήστε το καπάκι για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων πάνω στο δοχείο ανάμειξης.


Εξαρτήματα* (ξεχωριστές οδηγίες χρήσης)

- 10 Χτυπητήρι με μηχανισμό μετάδοσης**
- 11 Προσάρτημα πολτοποιήσης με μηχανισμό μετάδοσης**
- 12 Κόφτης γενικής χρήσης XL με καπάκι**
- 13 Κόφτης γενικής χρήσης L με καπάκι και μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (ice crush)**
- 14 Πολυλειτουργικό εξάρτημα με εργαλεία**
- 15 Πολυλειτουργικό εξάρτημα με εργαλεία και κόφτη κύβων**

* ανάλογα με το μοντέλο

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύστε την πλήρη ισχύ της συσκευής. Όταν ο κόφτης γενικής χρήσης δεν συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί να παραγγελθεί μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 753122).

Σύμβολα και μαρκάρισματα

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!

Χειρισμός

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ, βρεφικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών. Για την πολτοποίηση σούπας.

Για τον τεμαχισμό / την κοπή ωμών τροφίμων (κρεμμύδια, σκόρδο, αρωματικά φυτά, ...) χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης!

Για την εργασία συνίσταται η χρήση του συμπαραδιδόμενου δοχείου ανάμιξης. Μπορεί να χρησιμοποιηθούν όμως και άλλα κατάλληλα δοχεία.

Προσοχή!

Ο πάτος του χρησιμοποιούμενου δοχείου δεν επιτρέπεται να έχει καμία προεξοχή ή εσοχή.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.

→ Εικ. 3

- Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε το πόδι μίξερ πάνω στη βασική συσκευή και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φισ στην πρίζα.
- Βάλτε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμιξης ή σ' ένα άλλο ψηλό δοχείο.

Το μπλέντερ χειρός λειτουργεί καλύτερα, όταν στα επεξεργαζόμενα τρόφιμα υπάρχει ένα υγρό.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Βυθίζετε το πόδι του μίξερ το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα max ► στα αναμειγνυόμενα υλικά, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση του αριθμού στροφών (Εικ. 3-5). Στα υγρά, στα καυτά αναμειγνυόμενα υλικά και για το ανακάτεμα (π.χ. μούσλι σε γιαούρτι) συνίσταται, να χρησιμοποιήσετε μια χαμηλή βαθμίδα αριθμού στροφών. Οι υψηλές βαθμίδες αριθμού στροφών συνίστανται για την επεξεργασία σκληρότερων τροφίμων.
- Κρατήστε το μπλέντερ χειρός και το δοχείο σταθερά.
- Ενεργοποιήστε το μπλέντερ χειρός πιέζοντας το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.

Κατά την ενεργοποίηση κρατήστε το μπλέντερ χειρός ελαφρά λοξά, για να αποφύγετε να «κολλήσει» στον πάτο του δοχείου ανάμιξης. Το μπλέντερ χειρός είναι ενεργοποιημένο, όσο το πλήκτρο ενεργοποίησης είναι πατημένο.

Για να αποφύγετε το πιτσίσισμα των αναμειγνυόμενων τροφίμων, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης, αφού πρώτα βυθιστεί το πόδι μίξερ μέσα στα αναμειγνυόμενα τρόφιμα.

Απενεργοποιείτε πάντοτε το μπλέντερ χειρός, προτού το βγάλετε από τα αναμειγνυόμενα υλικά.

- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.

Μετά την εργασία

- Τραβήξτε το φισ από την πρίζα.
- Πίστετε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το πόδι μίξερ από τη βασική συσκευή.

Καθαρισμός

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά.

Σημαντική υπόδειξη

Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση. Ο καλός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων. Πριν την έναρξη των εργασιών καθαρισμού τραβήξτε φως από την πρίζα! Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή!

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου και καρότων δημιουργούνται αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, που μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λάδι φαγητού.

- Τραβήξτε το φως από την πρίζα!
- Σκουπίστε υγρά τη βασική συσκευή και στη συνέχεια στεγνώστε την.
- Το δοχείο ανάμειξης και το καπάκι μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο των πιάτων.
- Καθαρίστε το πόδι μίξερ στο πλυντήριο των πιάτων ή με μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήστε το πόδι μίξερ να στεγνώσει σε όρθια θέση (το μαχαίρι του ποδιού μίξερ προς τα επάνω), για να μπορεί να τρέξει έξω το νερό, που ενδεχομένως έχει εισχωρήσει.

Υπόδειξη:

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

Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβη

Η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη χρήση.

Αντιμετώπιση

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης είναι ενεργοποιημένη.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 1 ώρα, ώστε να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.
- Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε τη βλάβη, απευθυνθείτε παρακαλώ στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Συνταγές

Μαγιονέζα

- 1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
- 1 κουταλιά μουστάρδα
- 1 κουταλιά χυμός λεμονιού ή ξύδι
- 200-250 ml λάδι
- Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου και αναμείξτε τα υλικά (ταχύτητα Turbo), 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 αυγών. 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, πιπέρι κατά προτίμηση
- Ξεφλουδίστε τις ντομάτες και αφαιρέστε τους σπόρους.
- Κόψτε τα καθαρισμένα και πλυμένα λαχανικά σε κομμάτια και σοτάρετέ τα στο καυτό βούτυρο.
- Προσθέστε νερό και αλατίστε.
- Αφήστε τα να βράσουν όλα μαζί για 20-25 λεπτά.
- Απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία.
- Πολτοποιήστε τη σούπα με το μπλέντερ χειρός μέσα στην κατσαρόλα.
- 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 και αναμείξτε τα σε μια λεία ζύμη.

Ροφήματα με γάλα (Μιλκσέικ)

- 1 ποτήρι γάλα
- 6 μεγάλες φράουλες, ή 10 φραμπούζ, ή 1 μπανάνα (κομμένη σε φέτες)
- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο και αναμείξτε τα.
- Προσθέστε ζάχαρη κατά βούληση.

Συμβουλή: Για ένα μιλκσέικ προσθέστε ένα μπαλάκι παγωτό 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 συσκευιών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευιών 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 υπαρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επίσκεψη 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 επίσκεψης από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επίσκεψη 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. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

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

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

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. Bunun için ProPuree püre aksesuarı kullanılmalıdır. 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, duyuşsal 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 çarpması 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. → “Temizleme” bkz. sayfa 73

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

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

İçindekiler

Amacına uygun kullanım	70
Önemli güvenlik uyarıları	70
Genel Bakış	72
Semboller ve işaretler	72
Kullanım	73
Temizleme	73
Arıza durumunda yardım	74
Tarifler	74
Elden çıkartılması	75
Garanti	75

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

→ Resim

- Ana cihaz**
- Fişli kablo**
- Devir sayısı ayarı**
Çalışma hızı en düşük (●) ve en yüksek (12) devir sayısı arasında kademesiz olarak ayarlanabilir (sadece 4a tuşu ile birlikte).
- Açma tuşu**
Açma tuşu (a veya b) basılı olduğu sürece el blenderi açıktır.
 - Ayarlanabilir hız**
(devir sayısı ayarı 3)
 - Turbo hız**
Turbo hızı genel doğrayıcı (eğer teslimat kapsamına dahilse) için kullanılır.
- Kilit açma tuşları**
Karıştırma ayağını çıkartmak için, iki kilit açma tuşuna da aynı anda basınız.
- Karıştırma ayağı**
karıştırma ayağını takınız ve yerine oturtunuz.
 - max▶| işareti**
Karıştırma ayağı, karıştırılacak malzemenin içine en fazla max▶| işaretine kadar daldırılmalıdır, aksi halde elektrik çarpma tehlikesi oluşur!

7 Karıştırma ayağı bıçağı

8 Karıştırma kabı

Karıştırma kabı içinde çalışılması, karıştırılan maddenin etrafa sıçramasını önler.

9 Kapak

Kapağı, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için karıştırma kabının üzerine kapatınız.

Aksesuarlar*

(ayrı kullanım kılavuzları mevcuttur)

10 Dişli düzenekli çarpma teli

11 Dişli düzenekli ezme başlığı

12 Kapaklı genel doğrayıcı XL

13 Kapaklı ve buz kırma bıçaklı genel doğrayıcı L


14 Çok fonksiyonlu aksesuarlar ve ilgili aletler

15 Çok fonksiyonlu aksesuarlar, ilgili aletler ve küp şeklinde kesici

* modele bağlı

Genel doğrayıcı ile cihazınızın tüm gücünü ve performansını kullanmış olursunuz. Genel doğrayıcı teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz (sipariş no. 753122).

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!

Kullanım

Bu cihaz mayonez, sos, karışık içecek, bebek maması, pişmiş meyve ve sebze karıştırmak için uygundur. Çorbaların püre haline getirilmesi için kullanılabilir.

Çiğ besinleri (soğan, sarımsak, bitkiler, ...) kesmek / doğramak için genel doğrayıcıyı kullanınız!

Cihaz ile çalışmak için, teslimat kapsamındaki karıştırma kabının kullanılması tavsiye edilir. Fakat başka uygun kaplar da kullanılabilir.

Dikkat!

Kullanılan kabın tabanı çıkıntılı veya kademeli olmamalıdır.

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce tüm parçaları temizleyiniz.

→ Resim B

- Elektrik kablosunu tamamen açınız.
- Karıştırma ayağını ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına veya başka bir yüksek kaba doldurunuz.

İşlenecek besinlerde bir sıvı mevcut olduğu zaman el blenderi daha iyi çalışır.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

- Devir sayısı ayarı ile istediğiniz devir sayısını ayarlayınız (**Resim B-5**). Sıvılarda ve karıştırılacak sıcak malzemelerde ve ek maddelerin mevcut malzemelere karıştırılmasında (örn. kahvaltılık tahıl gevreğinin yoğurda karıştırılması), düşük bir devir sayısı kademesi kullanılması tavsiye edilir. Yüksek devir sayısı kademelerinin katı besinlerin işlenmesi için kullanılması tavsiye edilir.
- El blenderini ve kabı sabit tutunuz.
- İsteddiğiniz açma tuşuna basarak el blenderini açınız.

El blenderini açarken, cihazın karıştırma kabının zeminine "emiş gücü nedeniyle tutulmasını" önlemek için cihazı hafifçe eğik tutunuz. El blenderi, açma tuşu basılı olduğu sürece açık kalmaya devam eder.

Karıştırılan besinlerin sıçramasını önlemek için, açma tuşuna ancak karıştırma ayağını karıştırılacak besinlerin içine soktuktan sonra basınız.

El blenderini daima, karıştırma ayağını karıştırdığınız besinlerin içinden çıkartmadan önce kapatınız.

- İşlemleriniz bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız.

Çalışma sona erdikten sonra:

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve karıştırma ayağını ana cihazdan çıkartınız.

Temizleme

Cihazı her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

Önemli bilgi

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Temizliğin özenli ve kapsamlı şekilde gerçekleştirilmesi, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Temizleme çalışmalarına başlamadan önce, cihazın elektrik fişini çekip çıkarınız! Buharlı temizleme aleti kullanmayınız!

Dikkat!

Yüzeyler zarar görebilir. Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

Bilgi: Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesi sırasında plastik parçalarda renklenme söz konusu olabilir. Bu renklemeler birkaç damla yemeklik yağ kullanılarak temizlenebilir.

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız!
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulaştırınız.
- Karıştırma kabı ve kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- Karıştırma ayağı bulaşık makinesinde veya bir fırça ile akan suyun altında temizlenebilir.
- Karıştırma ayağını dik konumda (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.

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Aşırı yüklenme emniyetini devreden çıkarmak için, cihazın yakl. 1 saat soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı tekrar açınız.

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, karabiber

Malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır!

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- El blenderini kabın zeminine temas ettiriniz ve karışım kıvam alana kadar malzemeleri (Turbo hız ile) 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.

Sebzeye çorbası

- 300 g patates
- 200 g havuç
- 1 küçük kereviz
- 2 domates
- 1 soğan
- 50 g tereyağı
- 2 l su
- İsteğe göre tuz, karabiber
- Domateslerin kabuğunu soyunuz ve çekirdeklerini çıkartınız.
- Temizlenmiş ve yıkanmış sebzeleri parçalara kesiniz ve sıcak tereyağı içinde pişiriniz.
- Su ilave ediniz ve tuz atınız.
- Hepsini 20-25 dakika pişmeye bırakınız.
- Tencereyi ocaktan indiriniz.
- El blenderi ile çorbayı tencere içinde eziniz.
- Tuz ve karabiber ile tatlandırınız.

Krep hamuru

- 250 ml süt
- 1 yumurta
- 100 g un
- 25 g eritilmiş, soğutulmuş tereyağı
- Tüm malzemeleri belirtilen sırayla bir kap içine koyunuz ve pürüzsüz bir hamur olacak şekilde karıştırınız.

Sütlü içecekler

- 1 bardak süt
- 6 büyük çilek veya 10 frambuaz veya 1 muz (dilimlenmiş)
- Malzemeleri kabın içine koyunuz ve karıştırınız.
- İsteğe göre şeker katınız.

Yararlı bilgi: Sütlü içecek (milkshake) için buna bir top da dondurma ilave ediniz 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 temsilciliklerimizden 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

BŞH 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.
- Malin 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 başkını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisini kapsamındadır.
3. Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden önce,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılının 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 edilmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malin;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicici malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malin tamamınınçaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malin garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicici, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicici Hakem Heyetine veya Tüketicici Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketicici Gümrük ve Ticaret Bakanlığının Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

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

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

BŞH 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 İstanbul 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). Do tego celu stosować końcówkę ugniatającą ProPuree. 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. → „Czyszczenie” patrz strona 81

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

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..78	
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....78	
Opis urządzenia.....80	
Symbole i oznaczenia.....81	
Obsługa81	
Czyszczenie81	
Usuwanie usterek82	
Przepisy kulinarne82	
Ekologiczna utylizacja83	
Gwarancja83	

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ Rysunek

1 Korpus urządzenia

2 Kabel sieciowy

3 Regulator liczby obrotów

Prędkość roboczą można nastawiać bezstopniowo pomiędzy najniższą (●) i najwyższą (12) liczbą obrotów (tylko przy włączeniu przycisku 4a).

4 Przycisk włącznika

Blender jest włączony tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk (a lub b).

a Prędkość regulowana

(z regulacją liczby obrotów 3)

b Prędkość Turbo

Prędkość Turbo jest stosowana dla rozdrabniacza uniwersalnego (jeśli występuje w zakresie dostawy).

5 Przyciski zwalniania blokady

W celu zdjęcia końcówki miksującej nacisnąć równocześnie oba przyciski zwalniania blokady.

6 Końcówka miksująca

Końcówkę miksującą nałożyć i zatrasnąć.

a Oznaczenie max▶|

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

7 Nóż końcówki miksującej

8 Pojemnik

Miksowanie w pojemniku zapobiega rozpryskiwaniu się produktów.

9 Pokrywka

Do przechowywania przetworzonych produktów nałożyć pokrywę na pojemnik.

Akcesoria* (osobne instrukcje obsługi)

10 Końcówka do ubijania z przekładnią

11 Końcówka ugniatająca z przekładnią

12 Rozdrabniacz uniwersalny XL z pokrywą

13 Rozdrabniacz uniwersalny L z pokrywą i nożem Ice-Crush


14 Przystawka wielofunkcyjna z narzędziami

15 Przystawka wielofunkcyjna z narzędziami i przystawka do krojenia w kostkę

* w zależności od modelu

Rozdrabniacz uniwersalny pozwala wykorzystać pełny zakres możliwości urządzenia. Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 753122).

Symbole i oznaczenia

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

Obsługa

Urządzenie nadaje się do miksowania majonezów, sosów, napojów, potraw dla niemowląt, gotowanych owoców i warzyw. Do rozcierania zup.

Do rozdrabniania / siekania surowych produktów (cebuli, czosnku, ziół, ...) używać rozdrabniacza uniwersalnego!

Do pracy zalecamy stosowanie dołączonego pojemnika do miksowania. Można jednak stosować także inne odpowiednie naczynia.

Uwaga!

Dno używanego naczynia nie może mieć żadnych nierówności lub zagłębienia.

- Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie części.


→ Rysunek

- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Końcówkę miksującą nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasknąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty do pojemnika lub innego wysokiego naczynia.

Blender pracuje lepiej, jeżeli wśród produktów przeznaczonych do miksowania znajdują się płynne składniki.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

- Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią prędkość (**rysunek -5**). Do miksowania płynów, gorących produktów i do mieszania składników (np. płatki zbożowe w jogurcie) zaleca się stosować niski zakres obrotów. Wysokie zakresy obrotów są zalecane do przetwarzania bardziej stałych produktów.
- Mocno trzymać blender i pojemnik.
- Włączyć blender poprzez naciśnięcie żądanego przycisku włącznika.

Przy włączaniu blendera trzymać go lekko ukośnie, aby uniknąć przyssania się do dna pojemnika. Blender jest włączony tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

Aby zapobiec rozpryskiwaniu się produktów nacisnąć przycisk włącznika dopiero wtedy, gdy końcówka miksująca jest zanurzona w produktach.

Blender wyłączy zawsze przed wyjęciem końcówki miksującej z rozdrabnianych produktów.

- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy:

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nacisnąć przyciski zwalniania blokady i zdjąć końcówkę miksującą z korpusu urządzenia.

Czyszczenie

Urządzenie musi być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

Ważna wskazówka

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji. Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz utrzymuje w sprawności technicznej.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Uwaga!

Powierzchnie urządzenia mogą ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

Wskazówka: Przy tarciu np. czerwonej kapusty i marchwi zabarwiają się elementy z tworzywa sztucznego. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego!
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną szmatką a następnie wytrzeć do sucha.
- Pojemnik do miksowania i pokrywkę można myć w zmywarce.
- Końcówkę miksującą umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę miksującą suszyć w odwrotnej pozycji (nożem do góry), aby pozostająca woda mogła wypłynąć.

Wskazówka:

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

Usuwanie usterek

Usterka

Urządzenie wyłącza się podczas pracy.

Sposób usunięcia

System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny.

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie pozostawić ok. 1 godzinę do ochłodzenia, w celu dezaktywacji systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
- Ponownie włączyć urządzenie.

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, pieprz do smaku

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę!

- Składniki włożyć do pojemnika.
- Końcówkę miksującą włożyć na dno pojemnika i wymieszać składniki (prędkość Turbo), aż do utworzenia gładkiej konsystencji.
- 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, pieprz do smaku
- Pomidory obrać ze skórki i usunąć pestki.
- Oczyszczone i umyte warzywa pokroić na kawałki i smażyć na gorącym maśle.
- Dodać wody i posolić.
- Wszystko gotować 20-25 minut.
- Zdjąć garnek z kuchenki.
- Zupę zmiksować na purée blenderem w garnku.
- 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 i miksować, aż do powstania gładkiego ciasta.

Miksowane napoje mleczne

- 1 szklanka mleka
- 6 dużych truskawek, albo 10 malin lub 1 banan (pokrojony w plasterki)
- Składniki włożyć do pojemnika i miksować.
- Posłodzić do smaku.

Porada: aby otrzymać mleczny shake, należy 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 września 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 wydane 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 gwarancyjnych 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). Для цього використовуйте насадку-товкачку «ProPuree». 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 не 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. → «Очищення» див. стор. 88

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Використання за призначенням.....	84
Правила техніки безпеки	84
Стислий огляд	86
Символи та позначки	87
Управління.....	87
Очищення	88
Усунення несправностей	88
Рецепти.....	88
Утилізація	89
Умови гарантії	89

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

→ **Малюнок**

- 1 Основний блок приладу**
- 2 Кабель живлення**
- 3 Регулятор частоти обертання**
Робочу швидкість можна плавно регулювати від найнижчої (●) до найвищої (12) частоти обертання (лише в поєднанні з кнопкою 4а).
- 4 Кнопка ввімкнення**
Ручний блендер працює, доки ви не відпустите кнопку ввімкнення (а або b).
 - а Регульована швидкість**
(регулятор частоти обертання 3)
 - b Швидкість турборежиму**
Швидкість турборежиму використовується для універсального подрібнювача (якщо він входить до комплекту поставки).
- 5 Кнопки розблокування**
Для зняття ніжки блендера одночасно натисніть обидві кнопки розблокування.

6 Ніжка блендера

Ніжку блендера слід установити й зафіксувати.

а Позначка max▶

Ніжка блендера має бути занурена в продукт щонайбільше до позначки max▶, інакше існує небезпека ураження електричним струмом!

7 Ніж ніжки блендера

8 Чаша блендера

Переробка продуктів у чаші блендера запобігає розбризкуванню.

9 Кришка

Для зберігання перероблених продуктів накрийте чашу блендера кришкою.

Приладдя*

(окремі інструкції з експлуатації)

10 Віничок для збивання з редуктором

11 Насадка-товкачка з редуктором

12 Універсальний подрібнювач XL з кришкою

13 Універсальний подрібнювач L з кришкою та ножем для льоду


14 Багатофункціональне приладдя з насадками

15 Багатофункціональне приладдя з насадками, зокрема насадкою для нарізання кубиками

* Залежно від моделі

Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу. Якщо універсальний подрібнювач не входить до комплекту поставки, його можна замовити через сервісну службу (номер для замовлення: 753122).

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!

Управління

Прилад призначено для змішування майонезу, соусів, коктейлів, дитячого харчування, варених фруктів і овочів. Для приготування супів-пюре.

Для подрібнення / січення сирих продуктів (цибулі, часнику, зелені тощо) слід використовувати універсальний подрібнювач!

Переробляти продукти рекомендується в чаші блендера, яка входить до комплекту поставки. Але можна використовувати й інші придатні для цього посудини.

Увага!

Дно використовуваної посудини має бути без випуклостей або виступів.

- Перед першим використанням слід почистити всі деталі.

→ Малюнок 3

- Повністю розмотайте кабель живлення.
- Під'єднайте ніжку блендера до основного блока приладу так, щоб вона зафіксувалася.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Завантажте продукти в чашу блендера або іншу високу посудину.

Ручний блендер функціонує краще, якщо до перероблюваних продуктів долити трохи рідини.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Ніжка блендера має бути занурена в продукт щонайбільше до позначки **max▶**, інакше існує небезпека ураження електричним струмом

- Установіть бажану частоту обертання за допомогою регулятора частоти обертання (**малюнок 3-5**). Для перемішування рідин, гарячих продуктів і підмішування (наприклад, пластівців до йогурту) рекомендується низька частота обертання. Висока частота обертання рекомендується для переробки твердіших продуктів.
- Міцно тримайте ручний блендер і чашу.
- Увімкніть ручний блендер, натиснувши потрібну кнопку ввімкнення.

Під час увімкнення дещо нахиліть ручний блендер, щоб запобігти «присмоктуванню» до дна чаші блендера. Ручний блендер працюватиме, доки ви не відпустите кнопку ввімкнення.

Щоб запобігти розбризкуванню, натискайте кнопку ввімкнення лише тоді, коли ніжку блендера буде занурено в перероблювані продукти.

Ручний блендер слід завжди вимикати перед тим, як вийняти його з перероблених продуктів.

- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Натисніть кнопки розблокування та від'єднайте ніжку блендера від основного блока.

Очищення

Прилад необхідно ґрунтовно очистити після кожного використання.

Важлива вказівка

Прилад не потребує технічного обслуговування. Ретельне очищення запобігає пошкодженню приладу та зберігає його справність.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом

Ніколи не занурюйте основний блок приладу в рідини та не мийте в посудомийній машині. Перед початком чищення слід вийняти штепсельну вилку з розетки! Не використовуйте пароочисник.

Увага!

Можливе пошкодження поверхонь. Не застосовуйте абразивні засоби для чищення.

Вказівка: під час переробки таких продуктів, як червона капуста й морква на елементах із пластмаси утворюються червоні плями, які можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки!
- Протріть основний блок вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Чашу блендера та кришку можна мити в посудомийній машині.
- Ніжку блендера помийте в посудомийній машині або під проточною водою за допомогою щітки.
- Залиште ніжку блендера сохнути у вертикальному положенні (ножем дотори), 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.

- Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути приблизно 1 годину, щоб деактивувати захист від перевантаження.
- Знову ввімкніть прилад.

Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Рецепти

Майонез

- 1 яйце (жовток і білок)
- 1 с. л. гірчиці
- 1 с. л. лимонного соку або оцту
- 200-250 мл олії
- Сіль, перець за смаком

Температура інгредієнтів має бути однаковою!

- Завантажте інгредієнти в чашу.
- Поставте ніжку блендера на дно чаші та перемішуйте інгредієнти (на швидкості турборежиму), доки не утвориться емульсія.
- Не вимикаючи блендер, повільно піднімайте його до поверхні суміші та знов опускайте, доки майонез не буде готовий.

Порада: за цим рецептом майонез можна приготувати також лише із жовтків. У такому разі зменште кількість олії вдвічі.

Овочевий суп

- 300 г картоплі
- 200 г моркви
- 1 невеличкий шматок селери
- 2 помідори
- 1 цибулина
- 50 г вершкового масла
- 2 л води
- Сіль, перець за смаком

- Зніміть шкірку з помідорів та вийміть із них насіння.
- Почищені й помиті овочі наріжте шматками та протушуйте в гарячому вершковому маслі.
- Додайте воду й сіль.
- Варіть усе протягом 20-25 хв.
- Зніміть каструлю з плити.
- За допомогою блендера приготуйте суп-пюре в каструлі.
- Приправте сіллю та перцем.

Тісто для млинців

- 250 мл молока
- 1 яйце
- 100 г борошна
- 25 г розтопленого охолодженого вершкового масла
- Усі інгредієнти завантажте до чаші в зазначеній послідовності та перемішайте до утворення однорідного тіста.

Молочні коктейлі

- 1 склянка молока
- 6 великих полуниць, або 10 ягід малини, або 1 банан (нарізати скибками)
- Завантажте інгредієнти в чашу та перемішайте блендером.
- Додайте за смаком цукру.

Порада: для приготування молочного шейку додайте ще кульку морозива або візьміть 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). Для этого используйте толкушку ProPuree. 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 удушья!

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 °С. При использовании погружного блендера в кастрюле вначале снимите кастрюлю с конфорки.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.

→ «Очистка» см. стр. 94

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.....	90
Важные правила техники безопасности.....	90
Комплектный обзор	92
Символы и метки	93
Эксплуатация	93
Очистка.....	94
Помощь при устранении неисправностей	94
Рецепты	94
Утилизация.....	95
Условия гарантийного обслуживания.....	95

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ Рисунок **A**

- 1 Основной блок**
- 2 Сетевой кабель**
- 3 Регулировка числа оборотов**

Рабочая скорость устанавливается бесступенчато от самого низкого (●) до самого высокого (12) числа оборотов (только вместе с кнопкой **4a**).
- 4 Кнопка включения**

Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения (**a** или **b**).

 - a Регулируемая скорость**

(с регулировкой числа оборотов **3**)
 - b Турбо-скорость**

Турбо-скорость используется для универсального измельчителя (если входит в комплект поставки).

- 5 Кнопки разблокировки**

Для снятия ножки блендера нажать на обе кнопки разблокировки одновременно.
- 6 Ножка блендераножку блендера.**
 - a Метка max▶**

Погружать ножку блендера в смешиваемый продукт не глубже, чем до отметки **max▶**, так как иначе возникает опасность поражения током!
- 7 Нож на ножке блендера**
- 8 Стакан блендера**

Использование стакана блендера препятствует разбрызгиванию перерабатываемых продуктов.
- 9 Крышка**

Для хранения переработанных продуктов установить крышку на стакан блендера.


Принадлежности*
(отдельные инструкции по эксплуатации)

- 10 Венчик для взбивания с редуктором**
- 11 Толкушка с редуктором**
- 12 Универсальный измельчитель XL с крышкой**
- 13 Универсальный измельчитель L с крышкой и ножом «Ice-Crush»**
- 14 Многофункциональные принадлежности с насадками**
- 15 Многофункциональные принадлежности с насадками и насадкой для нарезания кубиками**

* в зависимости от модели

Универсальный измельчитель обеспечит Вам использование максимальной мощности прибора. Если в комплект поставки не входит универсальный измельчитель, то его можно заказать через сервисную службу (№ для заказа 753122).

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!

Эксплуатация

Прибор пригоден для смешивания майонезов, соусов, коктейлей, детского питания, вареных фруктов и овощей. Для приготовления супов-пюре.

Для измельчения / рубки сырых продуктов (репчатого лука, чеснока, трав, ...) использовать универсальный измельчитель!

Для работы рекомендуется использовать стакан блендера, входящий в комплект поставки. Можно пользоваться, однако, и другими подходящими емкостями.

Внимание!

Дно используемой емкости должно быть без выпуклостей и выступов.

- Перед первым использованием очистить все части прибора.

→ Рисунок В

- Полностью размотать сетевой кабель.
- Установить ножку блендера на основной блок и зафиксировать ее.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в стакан блендера или другую высокую емкость.

Погружной блендер функционирует лучше, если перерабатываемые продукты находятся в жидкости.

⚠ Опасность поражения током!

Погружать ножку блендера в смешиваемый продукт не глубже, чем до отметки max ►, так как иначе возникает опасность поражения током!

- Установить регулятором числа оборотов нужное число оборотов (рисунок В-5). При переработке жидкостей, горячих продуктов и для подмешивания (например, мюсли в йогурт) рекомендуется использовать низкое число оборотов. Высокое число оборотов рекомендуется для переработки более твердых продуктов.
- Крепко удерживать погружной блендер и стакан.
- Включить погружной блендер нажатием на нужную кнопку включения.

При включении погружной блендер держать слегка наклоненным, чтобы избежать его «присасывания» ко дну стакана блендера. Погружной блендер остается включенным, пока нажата кнопка включения.

Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов кнопку включения нажимать только после того, как ножка блендера будет погружена в перерабатываемые продукты. Всегда выключать прибор перед его извлечением из переработанных продуктов.

- После переработки отпустить кнопку включения.

По окончании работы

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять ножку блендера с основного блока.

Очистка

После каждого применения прибор должен быть тщательно очищен.

Важная информация

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная очистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

⚠ Опасность поражения электрическим током

Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости и не мойте его в посудомоечной машине. Перед началом очистки извлеките штепсельную вилку из розетки! Не пользуйтесь пароочистителем!

Внимание!

Поверхность прибора может быть повреждена. Не использовать абразивные чистящие средства.

Рекомендация. При переработке, например, краснокочанной капусты и моркови на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

- Извлечь штепсельную вилку из розетки!
- Протереть основной блок влажной материей, а затем вытереть насухо.
- Стакан блендера и крышку можно мыть 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

Срабатывает защита от перегрузки.

- Отключить прибор и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть в течение примерно 1 часа.
- Снова включить прибор.

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, перец по вкусу

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

- Загрузить ингредиенты в стакан.
- Установить погружной блендер на дно стакана и перемешивать ингредиенты (на турбо-скорости), пока смесь не превратится в эмульсию.
- Медленно поднимать включенный блендер до поверхности смеси и снова опускать его до тех пор, пока майонез не будет готов.

Совет. По этому рецепту можно 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, перец по вкусу
- Очистить помидоры от кожуры и семян.
- Нарезать очищенные и вымытые овощи на кусочки и потушить в растопленном сливочном масле.
- Добавить воду и посолить.
- Варить в течение 20-25 мин.
- Снять кастрюлю с плиты.
- С помощью блендера довести суп в кастрюле до пюреобразного состояния.
- Приправить солью и перцем.

Тесто на французские блинчики

- 250 мл молока
- 1 яйцо
- 100 г муки
- 25 г растопленного и охлажденного сливочного масла
- Загрузить все ингредиенты в указанной последовательности в стакан и взбивать блендером до получения однородного теста.

Молочные коктейли

- 1 стакан молока
- 6 больших ягод клубники или 10 ягод малины или 1 банан (нарезать дольками)
- Загрузить ингредиенты в стакан и взбить с помощью блендера.
- По желанию можно добавить сахар.

Совет. Для приготовления молочного коктейля добавить шарик мороженого или использовать 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, наполные 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-Верн 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 мастера 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 ПГММ, где ПГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ПГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B3AC065N1-1M00 03/2017



BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-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 Изготовителя 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-Верн-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-Верн-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°C 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 «Туре») 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>

الوصفات

المايونيز

1 بيضة (صفار ومغ البيض)

1 ملعقة كبيرة مسطردة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

200-250 مل زيت

الملح والفلفل حسب الرغبة

ينبغي أن تنسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي!

■ ضع كل المكونات في الوعاء.

■ ضع الساق الخلاط على أرضية الوعاء واستمر

في خلط المكونات (السرعة الشديدة Turbo) إلى

أن يتمزج الخليط.

■ قم برفع الخلاط المشغل ببطء وصولاً إلى الحافة

العليا للخليط وإنزله مرة أخرى، إلى أن يجهر

المايونيز.

نصيحة: يمكنك وفقاً لهذه الوصفة إعداد المايونيز

أيضاً 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 حسب الرغبة

■ قم بتقسير الطماطم وإزالة قلبها.

■ قم بتقطيع الخضروات بعد تنظيفها وغسلها على

هيئة قطع، وضعها في الزبد الساخن.

■ أضف الماء والملح.

■ اترك كل المكونات تغلي لمدة 20-25 دقيقة.

■ ارفع الوعاء من على الموقد.

■ قم باستخدام الخلاط لهرس الحساء في الوعاء.

■ يتم إضافة الملح والفلفل لإضفاء النكهة.

عجين فطائر الكريب

250 مل لبن

1 بيضة

100 جم طحين

25 جم زبد مبرد وذائب

■ ضع كل المكونات بالتتابع الموضح في الوعاء،

واستمر في الخلط إلى أن يصبح العجين ناعماً.

مشروبات ميلك شيك

1 كوب لبن

6 قطع فراولة كبيرة أو 10 العليق الأحمر أو

1 موزة (مقطعة شرائح)

■ ضع كل المكونات في الوعاء وقم بالخلط.

■ أضف سكر كما تريد.

نصيحة: لإعداد مشروب ميلك-شيك أضف كرة ثلج

إلى الخليط أو خذ لبناً شديد البرودة.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ

على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة

الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية

الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية

والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment - WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد

تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي

بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة

استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي

لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حالياً للتخلص

من الأجهزة 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 اشتريته منه الجهاز. يرجى إحضار

فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي

طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي

إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفه في ماكينة غسل الأطباق. قبل البدء في أعمال التنظيف يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي! لا تستخدم جهاز التنظيف البخار!

تنبيه هام!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.

ملحوظة: عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الكرنب الأحمر والجزر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

■ انزع القابس الكهربائي!

■ امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة ثم اتركه يجف بعد ذلك.

■ يمكن تنظيف وعاء الخلط والغطاء بغسلهما في غسالة الأطباق.

■ احرص على تنظيف ذراع الخلط في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء مناسب.

■ اترك ذراع الخلط تجف وهي في وضع مستقيم (تكون سكين ذراع الخلط موجهة إلى أعلى)، بحيث يمكن أن ينساب الماء الذي توغل فيها للخارج.

ملاحظة:

مع الأجهزة ذات الكابل الملفوف:

لا تقم أبداً بلف الكابل حول الجهاز!

يراعى أن أداء الساق الخلاط يصبح أفضل في حالة وجود سائل في المواد الغذائية المراد تحضيرها.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

لا تتجاوز العلامة **max** عند غمس ساق الخلط في المواد المطلوب خلطها، وإلا ستعرض لخطر الصدمة الكهربائية!

■ اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق

ضبط سرعة الدوران **(الصورة 5-3B)**. في حالة

السوائل والخليط الساخن ومن أجل المزج (مثلاً الموسلي في الزبادي) يُوصى باستخدام درجة منخفضة من سرعة الدوران. ويوصى باستخدام الدرجات المرتفعة من سرعة الدوران من أجل إعداد المواد الغذائية الأكثر صلابة.

■ احرص على تثبيت الساق الخلاط والوعاء.

■ قم بتشغيل الساق الخلاط من خلال الضغط على زر التشغيل المرغوب.

عند التشغيل أبق على الساق الخلاط مائلاً بدرجة طفيفة، من أجل تجنب حدوث امتصاص صلب في أرضية وعاء الخلط. يكون الساق الخلاط مشغلاً، طالما أن زر التشغيل مضغوط.

لتجنب تطاير الخليط، لا تضغط على زر التشغيل إلا بعد إدخال ذراع الخلط في الخليط.

واحرص دائماً على إيقاف الساق الخلاط قبل إخراجها من الخليط.

■ اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

بعد الانتهاء من العمل:

■ انزع القابس الكهربائي.

■ اضغط أزرار التحرير واخلع ذراع الخلط من الجهاز الأساسي.

التنظيف

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام جيداً.

تنبيه هام

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك

بمركز خدمة العملاء.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

- 1 الجهاز الأساسي
 - 2 كابل الكهرباء
 - 3 ضبط سرعة الدوران
- سرعة الدوران قابلة للضبط دون درجات محددة ما بين أقل (●) وأعلى (12) سرعة دوران فقط بالارتباط مع الزر (4a).

4 زر التشغيل

يظل الساق الخلاط مشغلاً طالما أن زر التشغيل

(a أو b) مضغوط.

a سرعة قابلة للضبط

(مع ضبط سرعة الدوران 3)

b السرعة الشديدة Turbo

تستخدم السرعة الشديدة Turbo للقطاعة متنوعة الاستخدام (عندما تتواجد في مجموعة التوريد).

5 أزرار فك الاندماج

اضغط على كلا زرَي فك الاندماج في الوقت نفسه من أجل انتزاع ذراع الخلط.

6 ذراع الخلط

أو المعدنيّ (حسب الطراز) وقم بتعشيقه.

a العلامة max▶

لا تتجاوز العلامة max▶ عند غمس ساق الخلط في المواد المطلوب خلطها، وإلا ستعرض لخطر الصدمة الكهربائية!

7 سكين ذراع الخلط

8 وعاء الخلط

العمل في داخل وعاء الخلط يحول دون تطاير رذاذ من الخليط.

9 الغطاء

قم بتركيب غطاء على وعاء الخلط لحفظ الأطعمة التي تم تحضيرها.

ملحق * (أدلة تشغيل منفصلة)

10 مضرب البيض ذو التروس

11 التجهيزة العلوية للهراصة مع مجموعة التروس

12 قطاعة متنوعة الاستخدام XL مع غطاء

13 قطاعة متنوعة الاستخدام L مع غطاء وسكين

تكسير مكعبات ثلج

14 ملحق إضافي متعدد الوظائف مع أدوات عمل

15 ملحق إضافي متعدد الوظائف مع أدوات عمل وتجهيزة تقطيع مكعبات

* على حسب الطراز

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز. إذا لم تكن القطاعة المتنوعة الاستخدام موجودة داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبها من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 753122).

الرموز والعلامات

الرمز	المعنى
	يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.
	علامة على ساق الخلط: لا تتجاوز العلامة max▶ عند غمس ساق الخلط في المواد المطلوب خلطها، وإلا ستعرض لخطر الصدمة الكهربائية!

استخدام الجهاز

الجهاز مناسب لخلط المايونيز والصوص والكوكيتلات وأعمدة الأطفال والفواكه والخضروات المسلوقة. لتحضير أنواع الحساء.

استعمل القطاعة المتنوعة الاستخدام لغرض التفنيت / الهرس للمواد الغذائية النيئة (البصل، الثوم، الأعشاب،...)

يُوصى باستخدام وعاء الخلط المرفق عند العمل. لكن يمكن أيضًا استخدام أوعية أخرى مناسبة.

تنبيه هام!

يجب ألا تتسم أرضية الوعاء المستخدم بأية ارتفاعات أو انخفاضات.

■ قم بتنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام الأول.

← الصورة B

- افرد كابل الكهرباء بالكامل.
- ضع ذراع الخلط على الجهاز الأساسي واتركه يتعشق في موضعه.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مرتفع.

- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً 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 دائماً 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.
- لا تمد يدك مطلقاً في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط. لا تقم مطلقاً بتنظيف سكين ذراع الخلاط بالأيدي المجردة.

⚠️ خطر التعرض للحروق!

- احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يتردذ عند معالجته.

⚠️ خطر الاختناق!

- يجب عدم السماح لأطفال باللعب بمواد التغليف.

⚠️ تنبيه!

- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع 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 أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي.

⚠️ هام!

- يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف» انظر صفحة ar-4

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	الرموز والعلامات
ar-3	استخدام الجهاز
ar-4	التنظيف
ar-4	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-5	الوصفات
ar-5	التخلص من الجهاز
ar-5	شروط الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

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 «الوصفات»). الجهاز مصمم لتفتيت أو خلط المواد الغذائية. الجهاز غير مصمم لإعداد البطاطس البوريه (أو بوريه المواد الغذائية متشابهة الكثافة). ولذلك استخدم أداة الهرس ProPuree. 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 تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً 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

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! في حالة قيامكم بإعطاء الجهاز لشخص آخر يرجى منكم تسليمه إرشادات الاستخدام هذه سوياً مع الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية 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 يُسمح 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 دائماً 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 مطلقاً غمر الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلئان.
- 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 ستعرض لخطر الصدمة الكهربائية!

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>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqipërisë, 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 Kavajës,
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*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@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
115K Tsarigradsko Chaussee Blvd.
European Trade Center Building, 5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

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
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanriou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
<mailto:BSH-Service-DK@BSHG.com>
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:servicenet@servicenet.ee>
www.simson.ee

Renneri Kaubanduse OÜ
Tammisaare 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.kodumasinat-remont.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S. A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

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 Ikiakos Siskevas A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277701
Τηλέφωνο: 181 82
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.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
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: +36 80-200-201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests, Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

IL Israel, ישראל

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)
Numero verde 800 829 120
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Anackiy A.N. PTN-Service
Kuyshi Dina str.23/1 N3
Astana
Tel.: 717 236 64 55
mailto:ptnservice@mail.ru
Technodom Service
Utegen Batira Str. 73
480096 Almaty
Tel.: 727 258 85 44
mailto:lsr@technodom.kz
www.technodom.kz
Kombitehnocentr
Zhambyl st. 117
480096 Almaty
Tel.: 727 338 45 55
mailto:cts_pavel@bk.ru
www.cts.kz

TOO Evrika Service
Shimkent, Riskulova 22.
Shimkent 160018
Tel.: 727 252 44 63 75
mailto:evrika_kz@mail.ru
www.evrika.com

AV SERVICE

Abulhair hana Str. 51
Uralsk 090000
Tel.: 711 293 99 49
mailto:oastafiev@avservice.kz
www.avservice.kz

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.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
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.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.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"
Bulju iela 70c
1067 Riga
Tel.: 06742 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 070 520; -36
Fax: 067 070 524
mailto:info@elkorserviss.lv
www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiku iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 717 060
Fax: 067 601 235
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Цуцева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheii, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
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 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
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 Бытовая техника"
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:palakkaln@alj.com
www.aljelectronics.com.sa
SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
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.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
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 göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，
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:bshstzn-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.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@gama-electronics.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)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

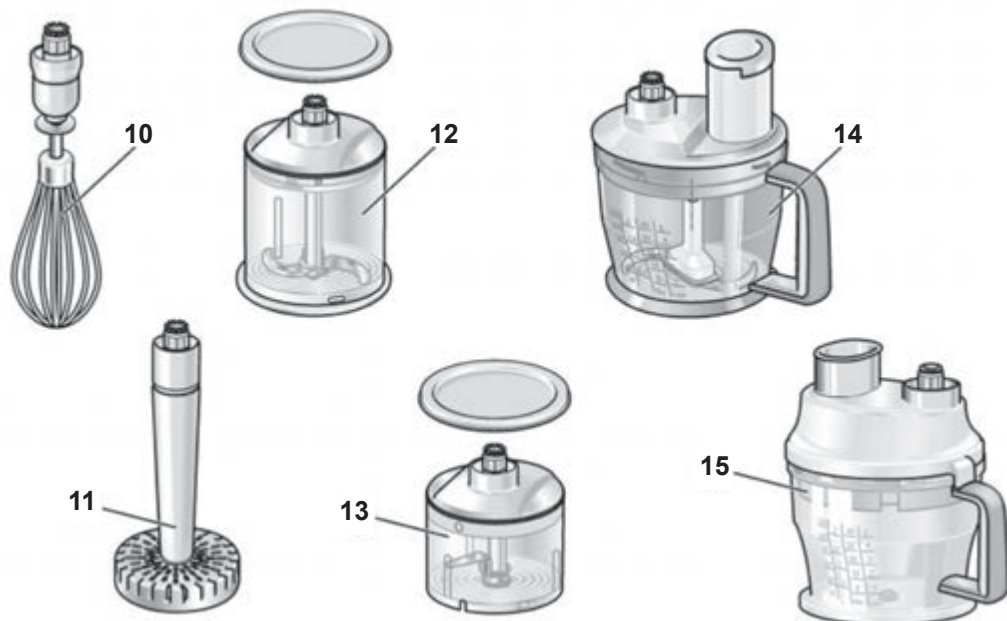
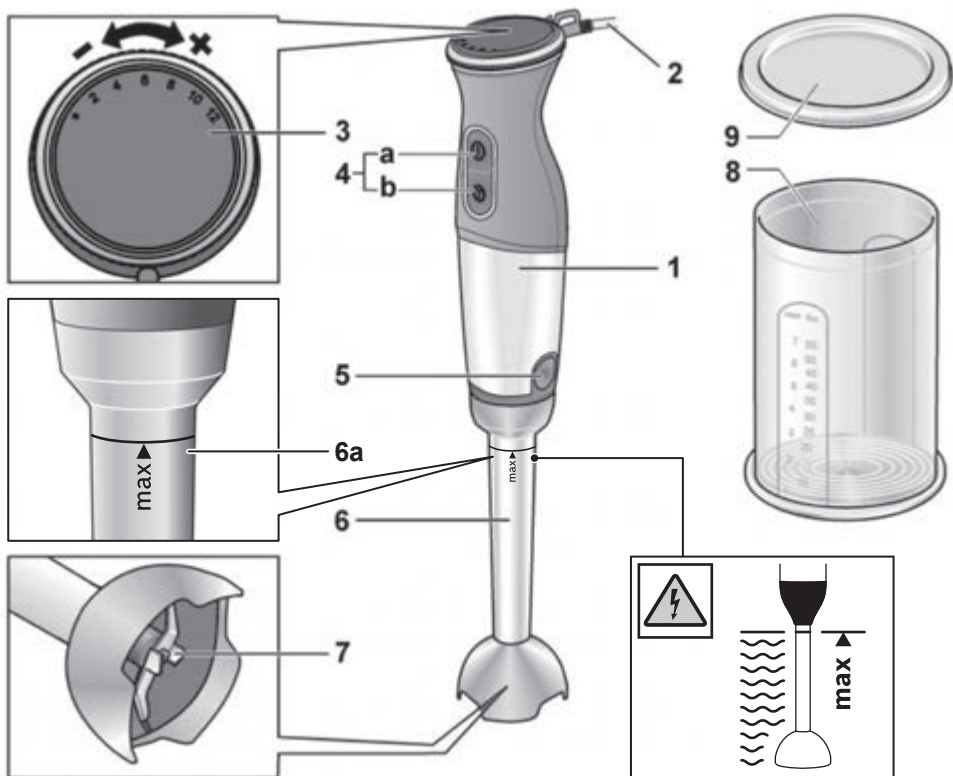
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



8001089365

971108

A

B