



**BOSCH**

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



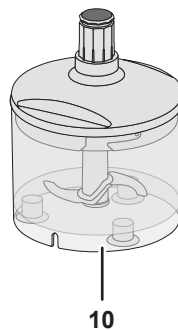
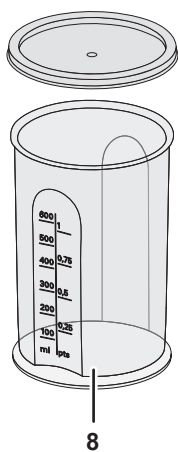
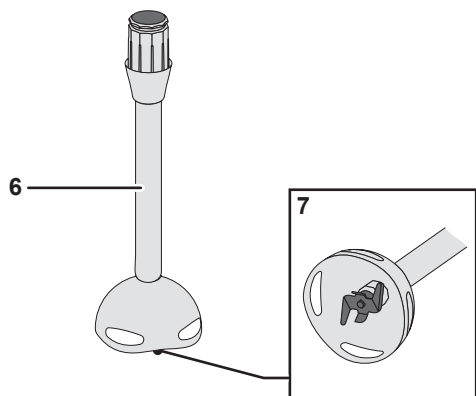
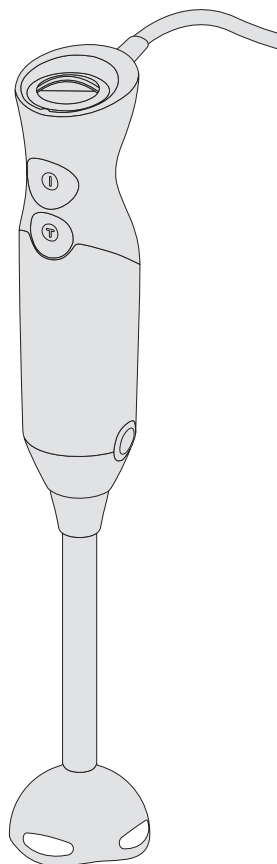
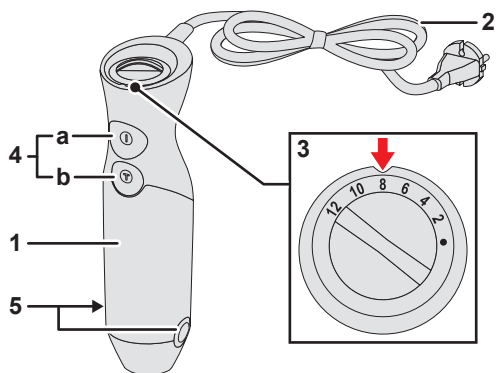
# ErgoMixx

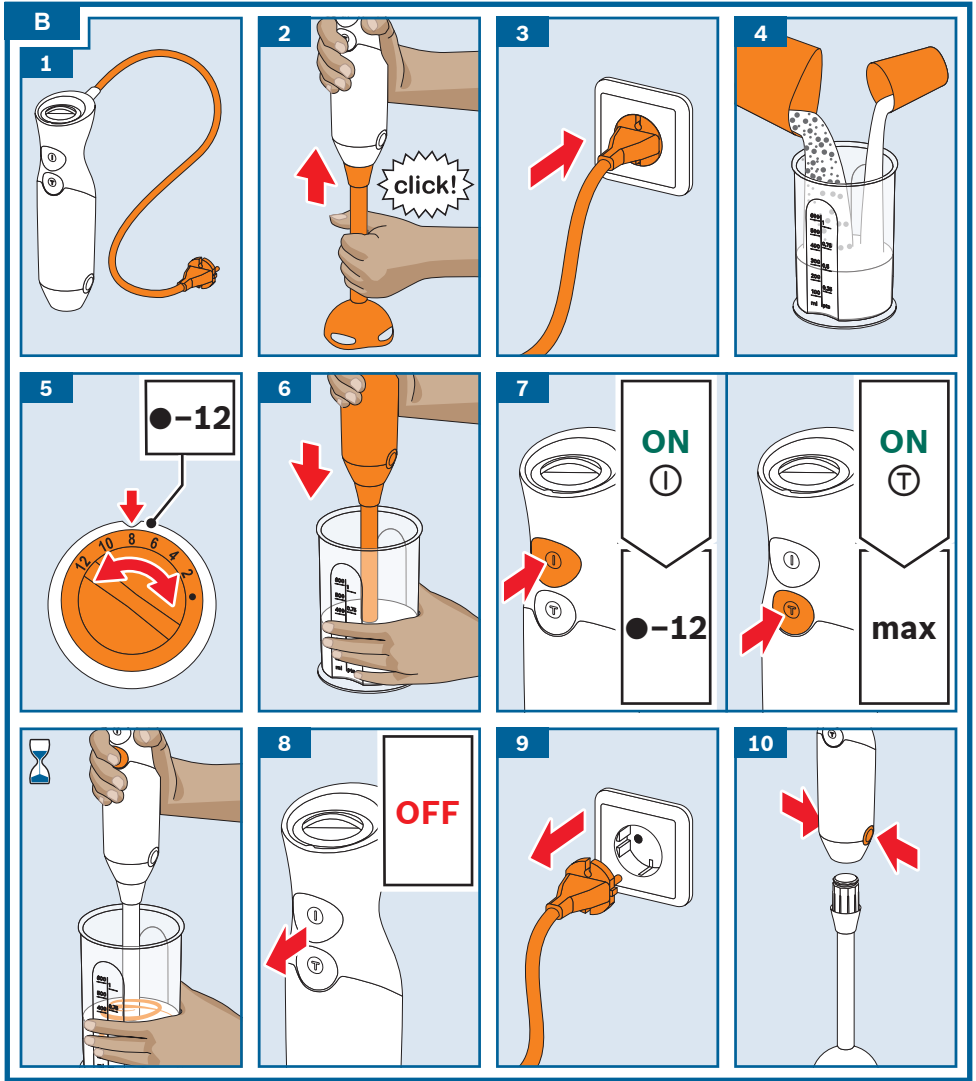
**MSM6...**



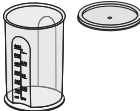



**MS6...**






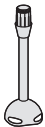
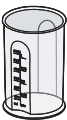






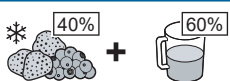




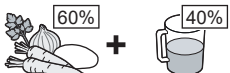

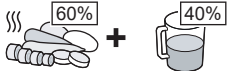

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	5
<b>[en]</b>	Instruction manual	Hand blender	10
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Mixer plongeant	15
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Frullatore assiale	20
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Staafmixer	25
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Stavblender	30
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Stavmikser	35
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Stavmixer	40
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Sauvasekoitin	45
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Batidora de varilla	50
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Varinha mágica	56
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Αναδευτήρας	61
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	El blenderi	68
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	75
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Ручний блендер	81
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Погружной блендер	86
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	المضرب العصا	99

A




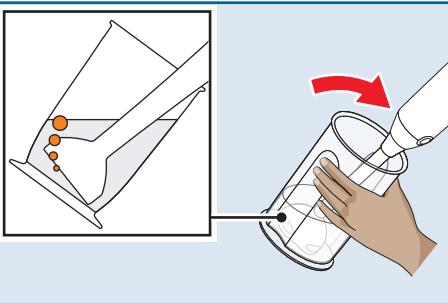



C			
	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

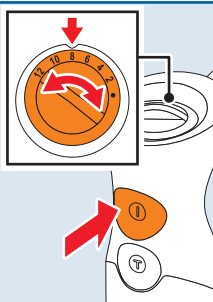
D			 <b>MIN-MAX</b>	 <b>00:00</b>	
 			200-600 g	40-90 s	<b>8</b>
			200-500 g	60-90 s	Ⓣ
			200-500 g	60-90 s	Ⓣ
			200-600 g	60-90 s	Ⓣ
			1 x 	60-90 s	<b>8</b>
			200-600 g	60-90 s	Ⓣ
			200-600 g	40-60 s	Ⓣ


**E**

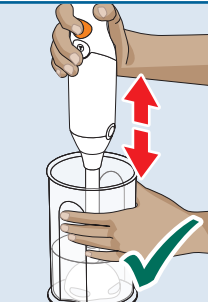












---

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

**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 ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Gerät ist nur geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

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.

---

## **Sicherheitshinweise**

### **Warnung**

#### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr**

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

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! Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen. Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben. Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle von Mixfuß und Grundgerät in das Mixgut eintauchen. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

**⚠️ Warnung**

**Verletzungsgefahr**

Zubehör nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Niemals in das Mixfußmesser greifen. Das Mixfußmesser niemals mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

**⚠️ Warnung**

**Verbrühungsgefahr**

Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen. Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Kochendes Mixgut vor der Verarbeitung auf 70°C oder weniger abkühlen lassen. Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

**⚠️ Warnung**

**Erstickengefahr**

Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

**⚠️ Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigen“ siehe Seite 8

**Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.**

**Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.**

---

**Inhalt**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5
Sicherheitshinweise.....	5
Auf einen Blick.....	7
Bedienen .....	7
Reinigen .....	8
Hilfe bei Störungen .....	8
Rezepte und Tipps .....	8
Entsorgung .....	9
Garantiebedingungen.....	9

## Auf einen Blick

### → 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 Einschalt-Taste

(mit Drehzahlregelung **3**)

##### b Turbo-Geschwindigkeit

Zur Verwendung des Gerätes mit maximaler Drehzahl.

##### Hinweis:

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

#### 5 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Mixfußes beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.

#### 6 Mixfuß

#### 7 Mixfußmesser

#### 8 Mixbecher mit Deckel

Je nach Modell:

#### 9 Schneebesen mit Getriebe

#### 10 Universalzerkleinerer mit Deckel

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. 12027758).

## Bedienen

Das Gerät ist geeignet zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babyahrung, 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!


Niemals mit dem Stabmixer (Mixfuß) im Zerkleinerer-Behälter arbeiten.

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.

### → Bild

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

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

5. Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (**Bild -5**).
6. Stabmixer und Becher fest halten.
7. 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.

8. Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

### Nach der Arbeit:

9. Netzstecker ziehen.
10. Entriegelungstasten drücken und Mixfuß vom Grundgerät nehmen.

---

## Reinigen

Das Gerät und die verwendeten Werkzeuge müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. → **Bild C**

### 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.
- Der Mixbecher 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 und Tipps

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten. Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen. → **Bild D**

### Mayonnaise

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

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Wenn Sie Mayonnaise zubereiten, verhindert Luft unter dem Mixfuß eine gute Bindung. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, lassen Sie die Luft entweichen, bevor Sie mixen. → **Bild E**

- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen.
- Den Mixfuß eintauchen und auf dem Boden des Bechers aufsetzen.
- Den Stabmixer nicht einschalten.
- Zuerst den Mixfuß schräg halten und dann den Mixbecher langsam zur Seite neigen, damit die Luftblasen entweichen können. Den Mixbecher schräg halten, ohne die Zutaten zu verschütten und warten, bis keine Luftblasen mehr auftauchen.
- Den Mixbecher und den Mixfuß wieder gerade halten und die Einschalttaste ① drücken.
- Wenn die Zutaten emulgieren, den eingeschalteten Stabmixer langsam anheben und wieder absenken, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



## 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

**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 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.

The appliance is only suitable for cutting or mixing food. The appliance is not suitable for preparing mashed potatoes (or purées of foods with a similar consistency). It must not be used for processing other substances / objects. Use the appliance only with original parts and accessories. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

---

## Safety instructions

### **Warning!**

#### **Danger of electric shock and fire!**

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.

Connect and operate the appliance only according to the type plate specifications. 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. Do not connect the appliance to or operate it by means of a time switch or remote control socket.

Never leave the appliance unattended while it is switched on!

We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients.

The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges. Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. Do not immerse the appliance in the ingredients above the blender foot-base unit connection point. 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.

**⚠ Warning!**  
**Risk of injury!**

Do not attach or remove accessories until the appliance is at a standstill. Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blade in the blender foot with bare hands. Use a brush.

**⚠ Warning!**  
**Risk of scalding!**

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing. Never place blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave boiling food to cool down to at least 70°C before processing. Before using the hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

**⚠ Warning!**  
**Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

**⚠ 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 13

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

---

## Contents

Intended use.....	10
Safety instructions .....	10
Overview.....	12
Operation.....	12
Cleaning .....	13
Troubleshooting .....	13
Recipes and tips .....	13
Disposal.....	14
Guarantee.....	14

## Overview

→ Fig. A

### 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 On button ①

(with speed control 3)

#### b Turbo speed

For using the appliance at the maximum speed.

**Note:** The speed setting has no influence on use of the Turbo button ①.

### 5 Release buttons

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

### 6 Blender foot

### 7 Blender blade

### 8 Blender jug with lid

Depending on the model:

### 9 Whisk with gears

### 10 Universal cutter with lid

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. 12027758).

## 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!

Never use the hand blender (blender foot) in the universal cutter container.

- Clean all parts before using for the first time.

→ Fig. B

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

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

5. Set the required speed with the speed control (Fig. B-5).
6. Firmly hold the hand blender and jug.
7. 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.

8. Release the **ON** button after processing.

### After using the appliance:

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

---

## Cleaning

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

→ Fig. C

### 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 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 and tips

Always observe the maximum quantities and processing times in the table. After each operation cycle allow the appliance to cool down to room temperature. → Fig. D

## 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

All ingredients must be at room temperature. When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. To achieve an optimum result, check that the air can escape before you start mixing.

→ Fig. E

- Add all ingredients to the blender jug.
- Immerse the blender foot and position it on the bottom of the jug.
- Do not switch on the hand blender.
- First hold the blender foot at an angle and then tilt the blender jug slowly to the side so air bubbles can escape. Hold the blender jug at an angle without spilling the ingredients and wait until no more air bubbles appear.
- Hold the blender jug and blender foot straight again and press ① button.
- When the ingredients emulsify, slowly lift the hand blender while switched on and lower again until the mayonnaise has reached the required consistency.

## 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

**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 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.

L'appareil ne convient que 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). Il ne doit pas servir à transformer d'autres substances / objets. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

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. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

---

## Consignes de sécurité

### **Avertissement!**

#### **Risque de chocs électriques et d'incendie!**

N'utilisez l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer. L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise secteur installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. Assurez-vous que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de votre maison soit conforme.

Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux données indiquées 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 brancher l'appareil à des minuteries ou des prises à télécommande ou le faire fonctionner à partir de celles-ci. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives. Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides, ne pas le faire tourner à vide. Lorsque vous plongez le mixeur dans les aliments à mixer, veillez à ce que le niveau de liquide ne monte pas au-dessus de la jonction entre le pied mixeur et l'appareil de base. 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.

**⚠ Avertissement!**

**Risque de blessure!**

Ne monter et démonter l'accessoire qu'une fois l'appareil immobile. Ne jamais toucher la lame du mixeur plongeant. Ne jamais nettoyer à mains nues la lame du pied mixeur. Utiliser une brosse.

**⚠ Avertissement!**

**Risque de brûlures!**

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage. 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 70°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.

**⚠ Avertissement!**

**Risque d'étouffement!**

Ne pas laisser les enfants jouer avec les emballages.

**⚠ Important!**

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage* » voir page 18



**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.....	15
Consignes de sécurité .....	15
Vue d'ensemble .....	17
Utilisation .....	17
Nettoyage.....	18
Dérangements et remèdes .....	18
Recettes et astuces .....	18
Mise au rebut .....	19
Garantie.....	19

## Vue d'ensemble

### → Figure A

- 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 **Touche d'allumage** ①  
(par le régulateur **3**)
  - b **Vitesse turbo**  
Pour l'utilisation de l'appareil à la vitesse de rotation maximale.  
**Remarque :** le réglage de la vitesse n'a aucune influence sur l'utilisation de la touche Turbo ①.
- 5 **Touches de déverrouillage**  
Pour retirer le pied mixeur, appuyer simultanément sur les deux touches de déverrouillage.
- 6 **Pied mixeur**
- 7 **Lame du pied mixeur**
- 8 **Bol mixeur avec couvercle**

Selon le modèle :

- 9 **Fouet avec entraînement**
- 10 **Broyeur universel avec couvercle**

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. 12027758).

## 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 !

Ne jamais travailler avec le mixeur plongeant (pied mixeur) dans le récipient du broyeur.

- Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation.

### → Figure B

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

Le mixeur plongeant fonctionne mieux si les aliments à traiter se trouvent dans du liquide.

5. Régler la vitesse de rotation au moyen du régulateur de vitesse (**figure B-5**).
6. Tenir fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.
7. 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.

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

#### Après le travail :

9. Retirer la fiche de la prise de courant.

10. Appuyer sur les touches de déverrouillage, puis déclencher le pied mixeur de l'appareil de base.

---

## Nettoyage

L'appareil et les ustensiles utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation. → **Figure C**

### 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 va 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 et astuces

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau. Après utilisation, laissez refroidir l'appareil à température ambiante.

→ **Fig. D**

### 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

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Lorsque vous préparez la mayonnaise, l'air accumulé sous le pied mixeur empêche une bonne émulsion. Afin d'obtenir un résultat optimal, laissez l'air s'échapper avant de mixer.

→ **Fig. E**

- Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur.
- Plonger le pied mixeur et le placer au fond du bol.
- Ne pas allumer le mixeur plongeant.
- Tenir d'abord le pied mixeur en position inclinée, puis incliner lentement le bol sur le côté pour permettre aux bulles d'air de s'échapper. Tenir le bol mixeur en position inclinée sans renverser les ingrédients et attendre jusqu'il n'y ait plus aucune bulle.

- Redresser le bol mixeur et le pied mixeur et appuyer sur la touche d'enclenchement ①.
- Une fois que les ingrédients forment une émulsion, soulever et abaisser lentement le mixeur plongeant jusqu'à ce que la mayonnaise ait atteint la consistance voulue.

### 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

**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 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.

L'apparecchio è idoneo solo per sminuzzare o miscelare alimenti. L'apparecchio non è adatto per la preparazione di purè di patate (o purè di alimenti con simile consistenza). Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti / sostanze. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e le parti originali. Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde. 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. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.

---

## Avvertenze di sicurezza

** Pericolo!**

**Rischio di scossa elettrica e di incendio!**

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m. L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma.

Collegare e far funzionare l'apparecchio solo conformemente alle indicazioni fornite sulla targhetta. 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 connettere mai l'apparecchio a temporizzatori o prese elettriche telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato.

Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi. Non immergere mai l'apparecchio in acqua né lavarlo in lavastoviglie.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto.

Non immergere l'apparecchio nell'alimento da frullare oltre il punto di unione fra piede frullatore ed apparecchio base.

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!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio fermo. Non inserire mai le mani nel bicchiere frullatore. Non pulire mai a mani nude la lama del piede frullatore.

Usare una spazzola.

### **Pericolo!**

#### **Pericolo di ustioni!**

Fare attenzione durante la lavorazione di alimenti da frullare bollenti. Gli alimenti da frullare bollenti possono schizzare durante la lavorazione. 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 70°C. Se si usa il frullatore ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

### **Pericolo!**

#### **Pericolo di soffocamento!**

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

### **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
Avvertenze di sicurezza.....	20
Panoramica.....	22
Uso.....	22
Pulizia.....	23
Rimedi in caso di guasti.....	23
Ricette e consigli.....	23
Smaltimento.....	24
Garanzia.....	24

## Panoramica

### → Figura A

- 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 Tasto di accensione** ①  
(con il regolatore di velocità 3)
  - b Velocità Turbo**  
Per utilizzare l'apparecchio alla massima velocità.  
**Nota:** l'impostazione della velocità è irrilevante quando si preme il tasto Turbo ①.
- 5 Pulsanti di sblocco**  
Per rimuovere il piede frullatore premere contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
- 6 Piede frullatore**
- 7 Lama del piede frullatore**
- 8 Bicchiere frullatore con coperchio**

A seconda del modello:

### 9 Frusta per montare con ingranaggio 10 Mini tritatutto con coperchio

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio. Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura, è possibile ordinarlo tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. 12027758).

## 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 tritatutto!

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

### Attenzione!

Non lavorare mai con il frullatore ad immersione (piede frullatore) nel contenitore del tritatutto.

- Prima del primo utilizzo pulire tutte le parti.

### → Figura B

1. Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
2. Inserire il piede del frullatore nell'apparecchio base ed incastrarlo.
3. Inserire la spina di alimentazione.
4. 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.

5. Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (Figura B-5).
6. Tenere ben fermi frullatore ad immersione e contenitore.
7. 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.

**8.** Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione.

#### **Dopo il lavoro:**

**9.** Staccare la spina di alimentazione.

**10.** Premere i pulsanti di sblocco e staccare il piede frullatore dall'apparecchio base.

## **Pulizia**

L'apparecchio e tutti gli utensili utilizzati devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo. → **Figura 6**

#### **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 può essere lavato 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 e consigli**

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella. Dopo ogni lavorazione lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. → **Figura 7**

#### **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

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Durante la preparazione della maionese, l'aria sotto il piede frullatore impedisce una buona amalgamazione. Per ottenere un ottimo risultato, far fuoriuscire l'aria prima di frullare. → **Figura 8**

- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore.
- Immergere il piede frullatore e posizionarlo alla base del bicchiere.
- Non accendere il mixer ad immersione.
- Innanzitutto mantenere il piede frullatore in posizione obliqua, quindi inclinare lentamente il bicchiere frullatore per far fuoriuscire le bolle d'aria. Mantenere il bicchiere frullatore in posizione inclinata senza versare gli ingredienti ed attendere fino alla completa scomparsa delle bolle d'aria.

- Riportare il bicchiere e il piede in posizione verticale e premere il tasto di accensione ①.
- Durante l'emulsione degli ingredienti, sollevare lentamente il mixer ad immersione acceso e riabbassarlo finché la maionese non ha raggiunto la consistenza desiderata.

### 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

**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 is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Het apparaat is alleen geschikt voor het fijnmaken en mengen van levensmiddelen. Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van aardappelpuree (of gepureerde levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie). Het mag niet worden gebruikt om andere substanties / voorwerpen te verwerken. Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken. Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

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. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Waarschuwing!**

#### **Gevaar voor elektrische schokken en brand!**

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel. Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.

Sluit het apparaat aan, en gebruik het conform de informatie 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. Gebruik het apparaat nooit op een schakelklok of op een stopcontact met afstandsbediening. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat! Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het mixgoed. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken. Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasmachine doen. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken en niet onbelast gebruiken. Het apparaat niet met het contactvlak van de mixervoet en het basisapparaat in het mixgoed dompelen. 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.

**⚠ Waarschuwing!**  
**Gevaar voor letsel!**

Accessoires alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat. Nooit in het mixervoetmes grijpen. Het mixervoetmes nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken.

**⚠ Waarschuwing!**  
**Gevaar voor brandwonden!**

Voorzichtig te werk gaan bij verwerking van heet mixgoed. Heet mixgoed kan opspatten tijdens de verwerking. De mixervoet niet op hete oppervlakken plaatsen en niet in zeer heet mixgoed gebruiken. Kokend mixgoed vóór verwerking met de mixer tot minimaal 70°C laten afkoelen. Bij gebruik van de staafmixer in een pan, de pan eerst van het fornuis nemen.

**⚠ Waarschuwing!**  
**Verstikkingsgevaar!**

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

**⚠ Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reinigen” zie pagina 28*

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

---

## Inhoud

Reglementaire toepassing.....	25
Veiligheidsaanwijzingen.....	25
In één oogopslag.....	27
Bedienen.....	27
Reinigen.....	28
Hulp bij storingen.....	28
Recepten en tips.....	28
Afval.....	29
Garantie.....	29

---

## In één oogopslag

→ **Afb. A**

### 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 Inschakeltoets ①

(met toerentalregeling 3)

#### b Turbosnelheid

Voor het gebruik van het apparaat met maximaal toerental.

**Aanwijzing:** de snelheidsinstelling heeft geen invloed bij het gebruik van de turbotoets ①.

### 5 Ontgrendelingstoetsen

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

### 6 Mixervoet

### 7 Mixervoetmes

### 8 Mixkom met deksel

Afhankelijk van het model:

### 9 Garde met aandrijving

### 10 Universele fijnsnijder XL met deksel

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. 12027758).

---

## 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!

Nooit met de staafmixer (mixervoet) in het fijnsnijderreservoir werken.

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

→ **Afb. B**

1. Aansluitsnoer volledig afwikkelen.

2. Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.

3. Stekker in het stopcontact steken.

4. Levensmiddelen in de mixkom of in een andere hoge kom doen.

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

5. Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (**afb. B-5**).

6. Staafmixer en kom vasthouden.

7. 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.

8. Na het mixen de inschakelknop loslaten.

#### Na gebruik:

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

---

## Reinigen

Het apparaat en de gebruikte hulpstukken moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd. → **Afb. 6**

#### 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.
- De mixkom kan in de vaatwasmachine 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 en tips

De maximumhoeveelheden en verwerkingstijden in de tabel absoluut in acht nemen. Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen. → **Afb. 7**

#### Mayonaise

- 1 ei (eidooier en eiwit)
- 1 el mosterd
- 1 el citroensap of azijn
- 200-250 ml olie
- Zout en peper naar smaak

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Als u mayonaise bereidt, voorkomt lucht onder de mixervoet een goede binding. Laat voor het mixen de lucht ontsnappen om een optimaal resultaat te bereiken. → **Afb. 8**

- Alle ingrediënten in de mengbeker vullen.
- De mixervoet onderdompelen en op de bodem van de beker houden.
- De staafmixer niet inschakelen.
- Eerst de mixervoet schuin houden en dan de mengbeker langzaam iets zijwaarts kantelen, zodat de luchtbellen kunnen ontsnappen. De mengbeker schuin houden zonder ingrediënten te morsen en wachten tot er geen luchtbellen meer ontsnappen.

- De mengbeker en de mixervoet weer recht houden en de inschakeltoets ① indrukken.
- Als de ingrediënten zich binden, de ingeschakelde staafmixer langzaam omhoog bewegen en weer laten zakken tot de mayonaise de gewenste consistentie heeft bereikt.

### 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

**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. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet.

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). Det må ikke bruges til at forarbejde andre substanser eller genstande. Brug kun apparatet med originale dele og tilbehør. Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

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. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

---

## Sikkerhedsanvisninger

### **Advarsel!**

#### **Fare for elektriske stød og brandfare!**

Maskinen må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Apparatet må kun tilsluttes en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontrollér, at jordledningsystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftsmæssigt.

Tilslut og anvend kun apparatet 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. Apparatet må aldrig tilsluttes eller anvendes med timere eller fjernbetjente stikdåser. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes! Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe blenderen er i brug.

Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter. Apparatet må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med apparatet. Benyt ikke apparatet i tomgang. Dyp ikke apparatet så langt ned i væsken, at forbindelsesstedet mellem blenderfod og motorenhed er dækket af væske.

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.

### **⚠ Advarsel!**

#### **Fare for tilskadekomst!**

Tilbehør må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille. Grib aldrig ind i blenderfodkniven. Rengør aldrig blenderfodkniven med de bare fingre. Brug en børste.

### **⚠ Advarsel!**

#### **Fare for skoldning!**

Forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer. Varme fødevarer kan sprøjte ved forarbejdningen. Stil aldrig blenderfoden på varme overflader eller ned i meget varme fødevarer. Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 70°C før forarbejdning. Skal blanderen bruges i en varm gryde, skal gryden fjernes fra kogepladen, før blanderen tages i brug.

### **⚠ Advarsel!**

#### **Kvælningsfare!**

Lad ikke børn lege med emballagen.

### **⚠ Vigtigt!**

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring" se side 33*

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

## **Indhold**

Tiltænkt anvendelse .....	30
Sikkerhedsanvisninger .....	30
Overblik .....	32
Betjening.....	32
Rengøring.....	33
Hjælp i tilfælde af fejl .....	33
Opskrifter og tips .....	33
Bortskaffelse.....	34
Reklamationsret.....	34

## Overblik

### → Billede **A**

#### 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 Tænd-tast **ⓐ**

(med hastighedsreguleringen **3**)

##### b Turbo-hastighed

Til anvendelse af apparatet med maksimal hastighed.

**Henvi sning:** Hastighedsindstillingen påvirker ikke anvendelsen af turbo-tasten **ⓑ**.

#### 5 Sikkerhedstaster

Tryk samtidigt på begge sikkerhedstaster for at tage blenderfoden af.

#### 6 Blenderfod

#### 7 Blenderfodkniv

#### 8 Blenderbæger med låg

Afhænger af modellen:

#### 9 Piskeris med motor

#### 10 Minihakker med låg

Med minihakkeren bruges apparatets fulde ydelse. Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 12027758).

## 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!

Arbejd aldrig med stavblenderen (blenderfod) i minihakkeren.

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

### → Billede **B**

1. Træk hele netkablet ud.

2. Sæt blenderfoden på motorenheden og få den til at falde i hak.

3. Sæt netstikket i.

4. Fyld fødevarer i blenderbægeret eller en anden høj beholder.

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

5. Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (**billede B-5**).

6. Hold fast i stavblender og bæger.

7. 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 blandede fødevarer.

8. Slip tændetasten efter forarbejdning.

### Efter brug:

9. Træk netstikket ud.

10. Tryk på sikkerhedstasterne, og tag blenderfoden af motorenheden.



## Rengøring

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

→ [Billede C](#)

### 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.
- Bægeret 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 og tips

De maksimale mængder og forarbejdningstiderne i tabellen skal altid overholdes. Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus. → [Billede D](#)

### Mayonnaise

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

Alle ingredienserne skal have stuetemperatur. Når der tilberedes mayonnaise, forhindrer luft under blenderfoden en god binding. Lad luften slippe væk, før der blandes. Lad luften optimalt resultat. → [Billede E](#)

- Fyld alle ingredienserne i blenderbægeret.
- Kom blenderfoden ned i fødevarerne, og stil den på bunden af bægeret.
- Tænd ikke for stavblenderen.
- Hold først blenderfoden på skrå, og hæld derefter blenderbægeret langsomt til siden, så luftbobler kan slippe væk. Hold blenderbægeret på skrå uden at spilde ingredienserne, og vent, indtil der ikke længere ses luftbobler.
- Hold igen blenderbægeret og blenderfoden lige, og tryk på tændknappen .
- Når ingredienserne emulgerer, så løft den tændte stavblender langsomt op, og sænk den igen, indtil mayonnaisen har opnået den ønskede konsistens.

### 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.

## da Bortskaffelse

- 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

**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 er bare ment for bruk i private husholdninger.

Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige

husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.

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). Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre substanser / gjenstander. Apparatet skal kun brukes med originaldeler og -tilbehør. Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren. Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.

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 tilkopplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

---

## Sikkerhetsanvisninger

### Advarsel!

#### **Fare for elektrisk støt og brann!**

Apparatet skal bare brukes ved romtemperatur innendørs og opp til 2000 m høyde over havet. Apparatet skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømnnett med vekselstrøm. Vær sikker på at systemet for husets beskyttelsesleder er forskriftsmessig installert.

Apparatet skal bare tilkobles strømnettet og brukes i samsvar med opplysningene 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.

Apparatet må aldri kobles til og brukes med tidsbrytere eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoplet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de ingrediensene som skal mikses.

La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter. Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk apparatet med fuktige hender, og ikke la det gå på tomgang. Apparatet må ikke senkes ned i ingrediensene som skal mikses til ut over forbindelsen mellom miksefoten og basismaskinen. 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.

**⚠ Advarsel!**

**Fare for skade!**

Tilbehøret må kun settes på og tas av når apparatet er stanset. Grip aldri inn i kniven på miksefoten. Rengjør aldri kniven på miksefoten med bare hender. Bruk børste.

**⚠ Advarsel!**

**Fare for skolding!**

Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksing. Miksefoten må aldri settes på varme overflater eller brukes for miksing av svært varme ingredienser. Kokende ingredienser må kjøles ned til 70°C eller mindre før de bearbeides. Når stavmikseren skal brukes i en gryte, må gryten alltid tas bort fra kokeplaten på forhånd.

**⚠ Advarsel!**

**Kvelningsfare!**

La aldri små barn leke med innpakningsmaterialet.

**⚠ 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 38

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

---

## Innhold

Korrekt bruk .....	35
Sikkerhetsanvisninger .....	35
En oversikt .....	37
Betjening .....	37
Rengjøring .....	38
Hjelp ved feil .....	38
Oppskrifter og tips .....	38
Avfallshåndtering .....	39
Garanti .....	39

---

## En oversikt

### → **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 Innkoplingstast**

(med turtallsregulering **3**)

##### **b Turbohastighet**

For å bruke apparatet med maksimalt turtall.

**Henvisning:** Hastighetsinnstillingen har ingen innvirkning ved bruk av turboast .

#### **5 Frigjøringsknapper**

For avtaking av mikserfoten må begge frigjøringsknappene trykkes samtidig.

#### **6 Mikserfot**

#### **7 Kniv på mikserfoten**

#### **8 Miksebeger med lokk**

Alt etter modell:

#### **9 Visp med drev**

#### **10 Universalkutter med lokk**

Med universalkutteren utnytter du apparatets fulle ytelse. Dersom universalkutteren ikke er inkludert i leveringen, kan den bestilles via kundeservice (bestillingsnr. 12027758).

---

## 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!**


Du må aldri arbeide med stavmikseren (mikserfoten) i kutter-beholderen.

- Før første gangs bruk må alle delene rengjøres.

### → **Bilde**

1. Strømkabelen vikles helt ut.
2. Sett mikserfoten på basisapparatet og la den gå i inngrep.
3. Sett i støpselet.
4. 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.

5. Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (**bilde -5**).
6. Hold fast stavmikseren og begeret.
7. 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 dypet ned i materialet.

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

8. Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

**Etter arbeidet:**

9. Trekk ut støpselet.

10. Trykk inn frigjøringsknappene og ta mikserfoten av basisapparatet.

---

## Rengjøring

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

→ **Bilde C**

**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 kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
- 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 kableen 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 og tips

Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen. La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus. → **Bilde D**

**Majones**

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

Alle ingrediensene må ha romtemperatur.

Når du lager majones, hindrer luft under mikserfoten en god binding. La luften slippe ut før du mikser, slik at du oppnår et optimalt resultat. → **Bilde E**

- Fyll alle ingrediensene på miksebegeret.
- Senk ned mikserfoten og sett den ned på bunnen av begeret.
- Ikke slå på stavmikseren.
- Hold først mikserfoten på skrå og vipp deretter miksebegeret sakte til siden, slik at luftboblene slippes ut. Hold miksebegeret på skrå, uten å søle ut ingrediensene, og vent til det ikke lenger kommer opp luftbobler.
- Hold miksebegeret og mikserfoten rett igjen, og trykk inn innkoblingsknappen ①.
- Løft den innkoblede stavmikseren sakte opp og senk den ned igjen når ingrediensene emulgerer, helt til majonesen har fått ønsket konsistens.

**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 begeret og miks dem 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

**Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger maskinen till någon annan.**

Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Apparaten är enbart avsedd för finfördelning resp. blandning av matvaror. Apparaten är inte avsedd för tillredning av potatismos (eller moser av matvaror med liknande konsistens). Den får inte användas för att bearbeta andra substanser eller föremål.

Apparaten får bara användas med originaldelar och originaltillbehör. Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Mixerbägaren är inte avsedd att användas i mikrovågsugn.

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. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

---

## Säkerhetsanvisningar

### **Varning!**

#### **Risk för strömstöt och brand!**

Apparaten får endast användas inomhus vid rumstemperatur och ej över 2000 m över havsytan. Maskinen får endast anslutas till ett elnät med växelström via ett föreskriftsenligt installerat, jordat eluttag. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt föreskrifterna.

Anslut och använd endast maskinen 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. Apparaten får aldrig anslutas till och användas via tidur eller fjärrstyrda uttag. Håll alltid apparaten under uppsikt under driften.

Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara påslagen under längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna.

Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.



Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd inte apparaten med våta händer och låt den inte gå på tomgång. Sänk inte ned apparaten i matvarorna längre än till skarven mellan mixerfot och basapparat. 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.

### **⚠ Varning!**

#### **Risk för personskador!**

Tillbehör får bara sättas på och tas bort när apparaten står stilla. Rör aldrig mixerfotskniven. Rengör aldrig mixerfotskniven med bara händer. Använd en borste.

### **⚠ Varning!**

#### **Risk för brännskador!**

Var försiktig när du bearbetar varma matvaror! Varma matvaror kan stänka omkring vid bearbetningen. Ställ aldrig mixerfoten på varma ytor och använd den inte till mycket varma matvaror. Låt kokande matvaror svalna till 70°C eller lägre före bearbetningen. Om du ska använda stavmixern i en kastrull måste du först ta bort kastrullen från spisplattan.

### **⚠ Varning!**

#### **Kvävningsrisk!**

Barn får inte leka med förpackningsmaterial.

### **⚠ Viktigt!**

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. ➔ *”Rengöring” se sidan 43*

**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 .....	40
Säkerhetsanvisningar .....	40
Översikt .....	42
Användning .....	42
Rengöring .....	43
Hjälp vid fel .....	43
Recept och tips .....	43
Avfallshantering .....	44
Konsumentbestämmelser .....	44

## Översikt

### → 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 Startknapp

(med varvtalsreglering 3)

##### b Turbohastighet

För att använda apparaten med maximalt varvtal.

**Anm.:** Hastighetsinställningen har ingen inverkan när turboknappen  används.

#### 5 Frigöringsknappar

Ta av mixerfoten genom att trycka in båda frigöringsknapparna samtidigt.

#### 6 Mixerfot

#### 7 Mixerfotskniv

#### 8 Mixerbägare med lock

Beroende på modell:

#### 9 Visp med drivaxel

#### 10 Minihackare med lock

Med minihackaren kan du utnyttja apparatens hela kapacitet. Om minihackaren inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänsten (best.-nr 12027758).

## 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!

Arbeta aldrig med stavmixern (mixerfoten) i finfördelarbehållaren.

- Rengör alla delar före första användningen.

### → Bild

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

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

5. Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (**bild 3-5**).
6. Håll stadigt i stavmixern och mixerbägaren.
7. 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.

8. Släpp startknappen efter bearbetningen.

### Efter arbetet:

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

## Rengöring

Rengör apparaten och de använda verktygen noggrant efter varje användning.

→ **Bild C**

### 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 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 och tips

Följ ovillkorligen de största mängderna och bearbetningstiderna i tabellen. Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje användning. → **Figur D**

## Majonnäs

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

Alla ingredienser måste ha rumstemperatur. Om du lagar till majonnäs håller den inte ihop bra om det finns luft under mixerfoten. Om du vill få bästa möjliga resultat måste du låta luften avgå innan du börjar mixa.

→ **Figur E**

- Lägg alla ingredienser i mixerbägaren.
- Sänk ned mixerfoten och ställ den på bägarens botten.
- Starta inte stavmixern.
- Håll först mixerfoten snett och luta sedan sakta mixerbägaren i sidled så att luftbubblorna avgår. Håll mixerbägaren snett utan att skaka om ingredienserna och vänta tills inga luftbubblor längre syns.
- Råta åter upp mixerbägaren mixerfoten och tryck på startknappen ①.
- När ingredienserna emulgerar lyfter du sakta upp den roterande stavmixern och sänker ned den igen tills majonnäsen har fått önskad konsistens.

## Grönsakssoppa

- 300 g potatis
- 200 g morötter
- 1 liten bit selleri
- 2 tomat
- 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.

## Mjölkdiringar

- 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 det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

---

## Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

**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.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Laite soveltuu vain elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Laite ei sovellu perunasoseen valmistukseen (tai koostumukseltaan samankaltaisten elintarvikkeiden soseuttamiseen). Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön. 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 leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

---

## Turvallisuusohjeet

### Varoitus!

#### **Sähköisku ja palovaara!**

2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon sähkömaadoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti. Laitetta saa käyttää ja sen saa kytkeä sähköverkkoon vain tyyppikilven merkintöjen mukaisesti. Käytä laitetta vain, kun johdossa ja laitteessa ei ole mitään vikaa. Laitteen saa korjata (esim. viallisen johdon vaihtaminen) vain valtuuttamamme asiakaspalvelu, jotta vältytään mahdollisilta vaaratilanteilta. Älä koskaan liitä laitetta ajastimiin tai kaukosäädettäviin pistorasioihin ja käytä sitä niiden kautta.

Valvo laitetta aina käytön aikana! Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset ainesten sekoittamiseen.

Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli. Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä laitetta märin käsin tai tyhjäkäynnillä. Varo käytön aikana, ettei sekoitusjalan ja peruslaitteen liitoskohta uppoa sekoitettaviin aineksiin. Laitte on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

### **⚠ Varoitus!**

#### **Loukkaantumiswaara!**

Irrota ja kiinnitä varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Älä missään tapauksessa koske sauvasekoittimen terään. Älä koskaan puhdistusta terää paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa.

### **⚠ Varoitus!**

#### **Polttamiswaara!**

Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana. Älä koskaan aseta sekoitusjalkaa kuumille pinnoille tai käytä sitä hyvin kuumien ainesten sekoittamiseen. Anna kiehuvien ainesten jäähtyä ennen sekoittamista 70°C:seen tai sen alapuolelle. Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

### **⚠ Varoitus!**

#### **Tukehtumisvaara!**

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

### **⚠ Tärkeää!**

Laitte on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➔ *"Puhdistus"*  
*katso sivu 48*

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.

Lisätietoja tuotteistamme löydät  
internet-sivuiltamme.

## **Sisältö**

Määräyksenmukainen käyttö.....	45
Turvallisuusohjeet .....	45
Yhdellä silmäyksellä .....	47
Käyttö .....	47
Puhdistus.....	48
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle .....	48
Ruokaohjeita ja vinkkejä .....	48
Jätehuolto .....	49
Takuu.....	49

## Yhdellä silmäyksellä

### → Kuva

#### 1 Peruslaite

#### 2 Liitäntäjohto

#### 3 Kierrosnopeuden valitsin

Voit säätää käyttönopeuden portaattomasti pienimmän (●) ja suurimman (12) tehon välillä (vain käytettäessä painiketta 4a).

#### 4 Käynnistyskytkin

Sauvasekoitin on toiminnassa niin kauan kuin käynnistyskytkin (a tai b) on painettuna.

##### a Käynnistyskytkin ①

(kierrosnopeuden valitsimella 3)

##### b Turbonopeus

Laitteen käyttöön maksimikierrosnopeudella.

**Huomautus:** Nopeuden valitsimen säädöllä ei ole vaikutusta, kun käytetään turbopainiketta ①.

#### 5 Avaamispainikkeet

Irrota sekoitusvarsi painamalla yhtä aikaa avaamispainikkeita.

#### 6 Sekoitusvarsi

#### 7 Sekoitusvarren terä

#### 8 Kannellinen kulho

Mallista riippuen:

#### 9 Pallovispilä ja vaihteisto-osa

#### 10 Minileikkuri ja kansi

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon. Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilausnro 12027758).

## 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!

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

### Huomio!

Älä koskaan käytä sauvasekoitinta (sekoitusvarsta) minileikkurin astiassa.

- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa.

### → Kuva


1. Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.

2. Aseta sekoitusvarsi peruslaitteeseen ja lukitse.

3. Liitä pistoke pistorasiaan.

4. Laita elintarvikkeet kulhoon tai muuhun korkeareunaiseen astiaan.

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

5. Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (kuva -5).

6. Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta.

7. Käynnistä sauvasekoitin painamalla haluamaasi käynnistyskytkintä.

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

Laite on toiminnassa niin kauan kuin käynnistyskytkin on painettuna.

Jotta välttyt roiskeilta, paina sekoitusvarsi ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä.

Kytke sauvasekoitin aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.

8. Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen.

### Käytön jälkeen:

9. Irrota pistoke pistorasiasta.  
10. Paina avaamispainikkeita ja irrota sekoitusvarsi peruslaitteesta.

---

## Puhdistus

Laitte ja käytetyt varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

→ Kuva G

### 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 voit pestä astianpesukoneessa.
- Pese sekoitusvarsi astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
- Anna sekoitusvarren kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

### Huomautus:

Kierrehoidolla 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.

---

## Ruokaohjeita ja vinkkejä

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen. → Kuva D

### Majoneesi

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

Kaikkien ainesten täytyy olla huoneenlämpöisiä. Sekoitusvarren alle jäävä ilma estää majoneesin kunnollisen emulgoitumisen. Optimaalisen lopputuloksen saavuttamiseksi päästä ilma poistumaan ennen kuin aloitat sekoittamisen. → Kuva E

- Laita kaikki ainekset kulhoon.
- Upota sekoitusvarsi sekoitettaviin aineksiin kulhon pohjaan asti.
- Älä käynnistä sauvasekoitinta.
- Pidä sekoitusvartta hieman viistossa ja kallista sitten kulhoa hitaasti sivulle, jotta ilmakuplat pääsevät poistumaan. Pidä kulhoa viistossa läikyttämättä aineksia ja odota, kunnes ilmakuplia ei enää tule.
- Käännä kulho ja sekoitusvarsi jälleen suoraan ja paina käynnistyskytkintä Ⓛ.
- Kun ainekset emulgoituvat, nosta ja laske käynnissä olevaa sauvasekoitinta hitaasti, kunnes majoneesin koostumus on haluamasi.

### 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



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

---

## Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## **Uso conforme a lo prescrito**

**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 ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

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). No deberá usarse para procesar otro tipo de alimentos / productos. Utilizar el aparato sólo con piezas y accesorios originales. No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. El vaso de la batidora no es adecuado para usarlo en el horno microondas.

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. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

---

## **Indicaciones de seguridad**

** ¡Advertencia!**

**¡Peligro de electrocución y de incendio!**

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.

El aparato sólo puede conectarse a una fuente de alimentación con corriente alterna través de un enchufe reglamentario con puesta a tierra. Asegúrese de que el terminal de tierra protector de la instalación doméstica está instalado de acuerdo con las normas vigentes.

Conecte y opere el aparato solamente conforme a los datos de la placa de características. 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. Nunca conectar y utilizar el aparato en tomas de corriente con mando a distancia o en relojes programadores. Vigilar siempre el aparato durante la operación.

Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados. No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. No utilizar nunca el aparato con las manos húmedas ni hacerlo funcionar en vacío. No sumergir el aparato en los alimentos más allá del punto de unión entre el pie de la batidora y la unidad motriz.

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.

**⚠ ¡Advertencia!**  
**¡Peligro de lesiones!**

Montar y desmontar los accesorios solo con el aparato parado. No tocar nunca la cuchilla. No limpiar nunca la cuchilla con las manos sin protección. Utilizar siempre un cepillo.

**⚠ ¡Advertencia!**  
**¡Peligro de quemaduras!**

Tenga cuidado al trabajar con alimentos calientes. Los alimentos calientes podrían salpicar. 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 70°C antes de procesarlos. En caso de usar la batidora en el interior de una cacerola, retirar ésta primero de la zona de cocción.

**⚠ ¡Advertencia!**  
**¡Peligro de asfixia!**

No deje que los niños jueguen con el embalaje.

**⚠ ¡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 53

**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.....	50
Indicaciones de seguridad.....	50
Descripción del aparato.....	52
Usar el aparato.....	52
Limpieza.....	53
Localización de averías.....	53
Recetas y sugerencias.....	53
Eliminación.....	54
Garantía.....	55

---

## Descripción del aparato

### → Figura 1

#### 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 Tecla de conexión ①

(con número de revoluciones 3)

##### b Velocidad turbo

Para el uso del aparato con el número de revoluciones máximo.

**Nota:** El ajuste de la velocidad no tiene ninguna influencia cuando se utiliza la tecla Turbo ①.

#### 5 Teclas de desbloqueo

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

#### 6 Pie de la batidora

#### 7 Pie con cuchilla

#### 8 Vaso de la batidora con tapa

Según modelo:

#### 9 Varilla montaclaras con accionamiento

#### 10 Picador universal con tapa

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 12027758).

---

## 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!

No trabajar nunca con la batidora de varilla (varilla mezcladora) en el recipiente para picar.

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

### → Figura 2

1. Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
2. Montar y encajar el pie de la batidora en la base motriz.
3. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
4. 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.

5. Ajustar el número de revoluciones deseado con el mando selector (figura 3-5).
6. Sujetar bien la batidora y el vaso.

7. 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.

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

#### Tras concluir el trabajo:

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

---

## Limpieza

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

→ **Figura C**

### ¡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 se puede 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 y sugerencias

Observar estrictamente las cantidades máximas admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla. Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente después de cada ciclo de funcionamiento. → **Figura D**

### 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 deben estar a temperatura ambiente. Al preparar mayonesa, el aire debajo del pie de la batidora impide que se ligue bien. Para conseguir un resultado óptimo, dejar que salga el aire antes de batir. → **Figura E**

- Agregar al vaso de la batidora todos los ingredientes.
- Sumergir el pie de la batidora y colocarlo sobre la base del vaso.
- No conectar la batidora.
- Primero, mantener el pie de la batidora inclinado y después inclinar el vaso de la batidora lentamente hacia el lateral para que las burbujas de aire puedan salir. Mantener el vaso de la batidora inclinado sin derramar los ingredientes y esperar hasta que no se vean más burbujas de aire.
- Volver a mantener recto el vaso de la batidora y el pie de la batidora y pulsar la tecla de conexión ①.
- Cuando los ingredientes emulsionen, levantar lentamente la batidora conectada y volver a bajarla hasta que la mayonesa alcance la consistencia deseada.

## 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

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

**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 destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.

O aparelho é apenas adequado para triturar ou misturar alimentos. Os pés trituradores não podem ser utilizados para processar puré de batata, nem purés de outros alimentos com consistência semelhante. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos / substâncias. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais. Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como por exemplo placas de fogão. O copo misturador não é adequado para utilização no microondas.

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 brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

---

## Avisos de segurança

** Aviso!**

**Perigo de choque eléctrico e de incêndio!**

Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar. O aparelho deve ser ligado a uma rede eléctrica com corrente alternada apenas através de uma tomada corretamente instalada. Certifique-se de que o sistema fio terra da alimentação eléctrica doméstica foi instalado corretamente. 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 utilizar e ligar o aparelho a temporizadores ou tomadas com comando à distância. Manter o aparelho sob observação durante o seu funcionamento! Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos.

Não permita que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxe sobre arestas vivas. Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas e não pôr o aparelho a trabalhar em vazio.

Não mergulhar o aparelho nos alimentos, acima da zona de união do pé com o aparelho base. 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.

**⚠ Aviso!**

**Perigo de ferimentos!**

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho imobilizado. Nunca tocar na lâmina do pé triturador. Nunca limpar a lâmina do pé triturador com as mãos sem qualquer protecção. Utilizar uma escova.

**⚠ Aviso!**

**Perigo de queimaduras!**

Cuidado ao processar alimentos quentes. Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento. 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 70°C. Para utilizar a varinha dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão.

**⚠ Aviso!**

**Risco de sufoco!**

Não permitir a crianças brincar com o material de embalagem.

**⚠ Importante!**

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

→ “Limpeza” ver página 59

**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 .....	56
Avisos de segurança .....	56
Panorâmica do aparelho .....	58
Utilização do aparelho .....	58
Limpeza .....	59
Ajuda em caso de anomalia .....	59
Receitas e sugestões .....	59
Eliminação do aparelho .....	60
Garantia.....	60

---

## Panorâmica do aparelho

### → Fig. A

#### 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 Tecla de ligação ①

(com regulador de rotações 3)

##### b Velocidade turbo

Para utilizar o aparelho com a rotação máxima.

**Nota:** a regulação da velocidade não tem qualquer influência na utilização da tecla Turbo ①.

#### 5 Teclas de destravamento

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

#### 6 Pé triturador

#### 7 Lâmina do pé triturador

#### 8 Copo misturador com tampa

Conforme o modelo:

#### 9 Batedor com mecanismo

#### 10 Picador universal com tampa

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 12027758).

---

## 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!

Nunca trabalhar com a varinha (pé triturador) no recipiente de trituração.

- Antes da primeira utilização, limpar todos os componentes.

### → Fig. B

1. Desenrolar completamente o cabo elétrico.
2. Montar e encaixar o pé triturador no aparelho base.
3. Ligar a ficha à tomada.
4. 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.

5. Regular a rotação pretendida com o regulador de rotações (Fig. B-5).
6. Segurar bem na varinha e no copo.
7. 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.

**8.** Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.

#### Depois da utilização:

**9.** Retirar a ficha da tomada.

**10.** Premir as teclas de destravamento e separar o pé triturador do aparelho base.

---

## Limpeza

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

→ Fig. **Q**

#### 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 pode ser lavado 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 e sugestões

Ter impreterivelmente em atenção as quantidades máximas e os tempos de preparação na tabela. Após cada ciclo de funcionamento, deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.

→ Fig. **D**

#### 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

Todos os ingredientes têm de estar à temperatura ambiente. Ao preparar maionese, o ar por baixo do pé triturador impede uma boa liga. Para obter um resultado ideal, deixar o ar sair antes de misturar. → Fig. **E**

- Colocar todos os ingredientes no copo misturador.
- Mergulhar o pé triturador e colocar no fundo do copo.
- Não ligar a varinha.
- Primeiro manter o pé triturador inclinado e depois inclinar lentamente o copo misturador para o lado para que as bolhas de ar possam sair. Manter o copo misturador inclinado, sem derramar os ingredientes e esperar até deixarem de surgir bolhas de ar.

- Voltar a endireitar o copo misturador e o pé triturador e premir a tecla de ligação ①.
- Quando os alimentos emulsionarem, levantar lentamente a varinha ligada e voltar a baixar, até a maionese ter atingido a consistência desejada.

## 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

**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 προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για την κοπή ή την ανάμειξη τροφίμων. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για την παρασκευή πουρέ πατάτας (ή πουρέ άλλων τροφίμων παρόμοιας συνεκτικότητας). Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών / αντικειμένων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων.

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. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

---

## Υποδείξεις ασφαλείας

### Προειδοποίηση!

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και πυρκαγιάς!**

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε ένα δίκτυο εναλλασσομένου ρεύματος μόνο μέσω μιας πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς. Εξασφαλίστε, ότι το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς. Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. 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 συνδέετε και μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας! Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των αναμιγνυόμενων τροφίμων. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές. Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με υγρά χέρια και μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία). Μη βυθίζετε τη συσκευή πάνω από το σημείο σύνδεσης του ποδιού μίξερ και της βασικής συσκευής μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα. 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.

### **⚠ Προειδοποίηση!**

#### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή. Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στο μαχαίρι του ποδιού μίξερ. Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι του ποδιού μίξερ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

### **⚠ Προειδοποίηση!**

#### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών αναμιγνυόμενων τροφίμων. Τα καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα μπορεί κατά την επεξεργασία να πιτσιλίσουν. Μην τοποθετείτε το πόδι μίξερ ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες ή μην το χρησιμοποιείτε ποτέ σε πάρα πολύ καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα.

Αφήστε τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 70°C ή χαμηλότερα. Σε περίπτωση χρήσης του μπλέντερ χειρός στην κατσαρόλα απομακρύνετε προηγουμένως την κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.

### **⚠ Προειδοποίηση!**

#### **Κίνδυνος ασφυξίας!**

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το υλικό συσκευασίας.

## Σημαντικό!

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. ➔ «Καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 64



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 .....	61
Υποδείξεις ασφαλείας .....	61
Με μια ματιά .....	63
Χειρισμός .....	63
Καθαρισμός .....	64
Αντιμετώπιση βλαβών .....	64
Συνταγές και Συμβουλές .....	65
Απόσυρση .....	66

## Με μια ματιά

➔ **Εικ. **

- 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 Πλήκτρο ενεργοποίησης **  
(με ρύθμιση του αριθμού στροφών 3)
  - b Ταχύτητα Turbo**  
Για τη χρήση της συσκευής με το μέγιστο αριθμό στροφών.  
**Υπόδειξη:** Η ρύθμιση της ταχύτητας δεν έχει καμία επιρροή στη χρήση του πλήκτρου Turbo .

## 5 Πλήκτρα απασφάλισης

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

## 6 Πόδι μίξερ

## 7 Μαχαίρι ποδιού ανάμιξης

## 8 Δοχείο ανάμιξης με καπάκι

Ανάλογα το μοντέλο:

## 9 Χτυπητήρι με μηχανισμό μετάδοσης

## 10 Κόφτης γενικής χρήσης με καπάκι

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 12027758).

## 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!

Μην εργάζεστε ποτέ με το μπλέντερ χειρός (πόδι μίξερ) μέσα στο δοχείο τεμαχισμού.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.

→ **Εικ. 3**

1. Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
2. Τοποθετήστε το πόδι μίξερ πάνω στη βασική συσκευή και αφήστε το να ασφαλίσει.
3. Συνδέστε το φινς στην πρίζα.
4. Βάλτε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης ή σ' ένα άλλο ψηλό δοχείο.

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

5. Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση του αριθμού στροφών (**Εικ. 3-5**).
6. Κρατήστε το μπλέντερ χειρός και το δοχείο σταθερά.
7. 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 ανάμειξης. Το μπλέντερ χειρός είναι ενεργοποιημένο, όσο το πλήκτρο ενεργοποίησης είναι πατημένο.

Για να αποφύγετε το πιπίλισμα 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.

8. Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.

**Μετά την εργασία**

9. Τραβήξτε το φινς από την πρίζα.
10. Πιέστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το πόδι μίξερ από τη βασική συσκευή.

---

## Καθαρισμός

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

→ **Εικ. 4**

### 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 φινς από την πρίζα!
- Σκουπίστε υγρά τη βασική συσκευή και στη συνέχεια στεγνώστε την.
- Το δοχείο ανάμειξης μπορεί να καθαριστεί 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 τυλίγετε 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 φινς 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 και Συμβουλές

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας στον πίνακα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

→ **Εικ. D**

### Μαγιονέζα

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

Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου. Όταν παρασκευάζετε μαγιονέζα, εμποδίζει ο αέρας κάτω από το πόδι μίξερ μια καλή συνοχή. Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος, αφήστε τον αέρα να διαφύγει, προτού ξεκινήσετε με την ανάμιξη. → **Εικ. E**

- Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμιξης.
- Βυθίστε μέσα το πόδι μίξερ και ακουμπήστε το στον πάτο του δοχείου.
- Μην ενεργοποιήσετε το μπλέντερ χειρός.
- Κρατήστε το πόδι μίξερ πρώτα λοξά και μετά γείρετε το δοχείο ανάμιξης αργά προς τα πλάγια, για να μπορούν να διαφύγουν οι φυσαλίδες αέρα. Κρατήστε το δοχείο ανάμιξης λοξά, χωρίς να πέσουν έξω τα υλικά και περιμένετε, μέχρι να μην εμφανίζονται πλέον φυσαλίδες αέρα.
- Κρατήστε το δοχείο ανάμιξης και το πόδι μίξερ ξανά ίσια και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης ①.
- Όταν γαλακτοποιούνται τα υλικά, σηκώστε αργά το ενεργοποιημένο μπλέντερ χειρός και κατεβάστε το ξανά, μέχρι η μαγιονέζα να φτάσει στην επιθυμητή συνεκτικότητα.

### 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 φραμπουάζ, 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 μπτάλακι 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 συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

# Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπέρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

## **BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.**

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

## **ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

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

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

## **ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

## Amacına uygun kullanım

**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 sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. Cihaz sadece besin doğramak veya karıştırmak için uygundur. Cihaz patates püresi (veya benzer içerikli sebze püreleri) hazırlamak için uygun değildir. Diğer cisimlerin / maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Cihazı sadece orijinal parçaları ile birlikte kullanınız.

Cihazı, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayın. Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir. 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. Çocukların cihazla oynaması yasaktır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

## Güvenlik uyarıları

### **⚠ Uyarı!**

### **Elektrik çarpması ve yangın tehlikesi!**

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinin en çok 2000 m üstünde bir rakımda kullanın. Cihaz sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir akım şebekesine bağlanabilir. Evinizin koruyucu hat kurulumunun uzmanca yapılmış olmasını sağlayınız. Cihazı sadece tip plaketindeki bilgilere göre bağlayın ve işletin. 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 hiçbir zaman saatli şalterlere veya uzaktan kumanda edilen prize bağlamayın veya bunlar üzerinden işletmeyin. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutun! Cihazın, karıştırılacak malzemelerin işlenmesi için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.

Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Cihazı ıslak veya nemli elle tutmayınız ve boşta çalışmaya bırakmayınız. Cihazı, karıştırılacak malzemeye karıştırma ayağı ve ana cihaz bağlantı noktası üzerinden daldırılmayınız. Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

### **⚠ Uyarı!**

#### **Yaralanma tehlikesi!**

Aksesuarları sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkartınız. Kesinlikle karıştırma ayağı bıçağına müdahalede bulunmayınız. Karıştırma ayağı bıçağını kesinlikle çıplak elle tutmayınız. Temizleme için fırça kullanınız.

### **⚠ Uyarı!**

#### **Haşlanma tehlikesi var!**

Karıştırılacak sıcak malzemeler ile çalışırken dikkatli olunuz. Sıcak malzemeler karıştırılmaları sırasında dışarı sıçrayabilir. Karıştırma ayağını kesinlikle sıcak yüzeyler üzerine koymayınız veya çok sıcak karıştırma maddeleri içinde kullanmayınız. Pişme durumundaki karıştırılacak sıcak malzemeleri, işlemeden önce en az 70°C seviyesine kadar soğumaya bırakınız. El blenderini tencere içinde kullanacaksanız öncelikle tencereyi ocaktan alınız.

### **⚠ Uyarı!**

#### **Boğulma riski!**

Çocukların ambalaj malzemesiyle oynamasına izin vermeyin.

### **⚠ Önemli!**

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → *“Temizleme” bkz. sayfa 71*

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

## **İçindekiler**

Amacına uygun kullanım .....	68
Güvenlik uyarıları.....	68
Genel Bakış .....	70
Kullanım.....	70
Temizleme .....	71
Arıza durumunda yardım .....	71
Tarifler ve yararlı bilgiler .....	71
Elden çıkartılması.....	72
Garanti.....	72

## Genel Bakış

### → Resim A

#### 1 Ana cihaz

#### 2 Fişli kablo

#### 3 Devir sayısı ayarı

Çalışma hızı en düşük (●) ve en yüksek (12) devir sayısı arasında kademesiz olarak ayarlanabilir (sadece 4a tuşu ile birlikte).

#### 4 Açma tuşu

Açma tuşu (a veya b) basılı olduğu sürece el blenderi açıktır.

##### a Açma tuşu ①

(devir sayısı ayarı 3)

##### b Turbo hız

Cihazın maksimum devir sayısı ile kullanılması içindir.

**Bilgi:** Hız ayarının Turbo tuşunun ① kullanımına bir etkisi yoktur.

#### 5 Kilit açma tuşları

Karıştırma ayağını çıkartmak için, iki kilit açma tuşuna da aynı anda basınız.

#### 6 Karıştırma ayağı

#### 7 Karıştırma ayağı bıçağı

#### 8 Kapaklı karıştırma kabı

Modele bağlı olarak:

#### 9 Dişli düzenekli çırpma teli

#### 10 Kapaklı genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı ile cihazınızın tüm gücünü ve performansını kullanmış olursunuz. Genel doğrayıcı teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz (sipariş no. 12027758).

## 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!

El blenderi (karıştırma ayağı) ile kesinlikle doğrayıcı haznesinin içinde çalışmayınız.

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce tüm parçaları temizleyiniz.

### → Resim B

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

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

5. Devir sayısı ayarı ile istediğiniz devir sayısını ayarlayınız (**Resim B-5**).
6. El blenderini ve kabı sabit tutunuz.
7. 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.

8. İşlemleriniz bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız.

**Çalışma sona erdikten sonra:**

9. Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
10. Kilit açma tuşuna basın ve karıştırma ayağını ana cihazdan çıkartınız.

**Temizleme**

Cihazı ve kullanılan aletleri, her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz. → **Resim C**

**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 renklenmeler birkaç damla yemeklik yağ kullanılarak temizlenebilir.

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız!
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulaştırınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde temizlenebilir.
- 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 ve yararlı bilgiler**

Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz. Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz.

**→ Resim D****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

Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Mayonez hazırladığınızda, mikser ayağının altındaki hava, mayonezin iyi bir şekilde karışmasını önler. En iyi sonucu elde etmek için karıştırmadan önce havayı tahliye ediniz. → **Resim E**

- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Karıştırma ayağını daldırınız ve kabın tabanına yerleştiriniz.
- El blenderini çalıştırmayınız.
- Önce karıştırma ayağını eğimli tutunuz ve ardından hava kabarcıklarının çıkabilmesi için karıştırma kabını yavaşça yana doğru eğiniz. Karıştırma kabını malzemeler dökülmeyecek şekilde eğimli tutunuz ve yeni hava kabarcıkları oluşmayana dek bekleyiniz.
- Karıştırma kabını ve karıştırma ayağını tekrar düz tutunuz ve ① açma/kapama tuşuna basınız.
- Malzemeler emülsiyon haline geldiğinde, mayonez istediğiniz kıvama gelene dek çalıştırılan el blenderini yavaşça kaldırıp tekrar indiriniz.

## Sebze çorbasi

- 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 kabin 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 kural- larına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

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

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

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

## Garanti

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

### Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilerle 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 garantisizdir.
3. Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden önce,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılmanın 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. Tüketicisi 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;tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkanı 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; malın tamiri tamamlandıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması ve kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkarabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işlerinin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketicisi Gümrük ve Ticaret Bakanlığı 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](http://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](http://www.bosch-home.com/tr)

[www.bosch-yetkiliservisi.com](http://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

**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.

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.

Urządzenie nadaje się wyłącznie do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. Nie używać urządzenia do przygotowywania ziemniaków puree (lub puree z produktów żywnościowych o podobnej konsystencji). Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów / substancji. Urządzenie używać tylko z oryginalnymi częściami i akcesoriami.

Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych. 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 bawić się urządzeniem. Czynności z zakresu czyszczenia i normalnej konserwacji urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.

---

## Zasady bezpieczeństwa

### **Ostrożnie!**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!**

Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m. Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu zmiennego poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdo z uziemieniem. Proszę się upewnić, że układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej jest wykonany zgodnie z przepisami.

Urządzenie należy zawsze podłączać do sieci elektrycznej i stosować zgodnie z danymi 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 zegarów sterujących albo obsługiwanych zdalnie gniazd elektrycznych i nie używać go z takimi elementami. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!

Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do odpowiedniego zmiksowania produktów. Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie, ani nie myć w zmywarce do naczyń. Urządzenia nie wolno chwycić mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym. Końcówki miksującej nigdy nie zanurzać w miksowanym produkcie powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia. Urządzenie musi być zawsze odłączane od sieci po każdym użyciu, w przypadku braku nadzoru, przed złożeniem, demontażem lub czyszczeniem oraz w przypadku wystąpienia awarii.

### **Ostrożnie!**

#### **Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!**

Wyposażenie zdejmować i zakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nigdy nie chwycić za nóż końcówki miksującej. Noża końcówki miksującej w żadnym przypadku nie czyścić gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

### **Ostrożnie!**

#### **Niebezpieczeństwo oparzenia!**

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących produktów. Gorący produkt może się rozpryskiwać podczas miksowania. 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 70°C, a dopiero potem miksować. Przy używaniu blendera w garnku, ten uprzednio zdjąć z kuchenki.

### **Ostrożnie!**

#### **Ryzyko uduszenia!**

Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się opakowaniem.

### **Uwaga!**

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie” patrz strona 78

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 ..	75
Zasady bezpieczeństwa .....	75
Opis urządzenia.....	77
Obsługa .....	77
Czyszczenie .....	78
Usuwanie usterek .....	78
Przepisy kulinarne i wskazówki .....	78
Ekologiczna utylizacja .....	79
Gwarancja .....	80

## Opis urządzenia

### → Rysunek A

#### 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 Przycisk włącznika ①

(z regulacją liczby obrotów 3)

##### b Prędkość Turbo

Do pracy urządzenia z maksymalną prędkością.

**Wskazówka:** ustawienie prędkości nie ma znaczenia podczas stosowania przycisku Turbo ①.

#### 5 Przyciski zwalniania blokady

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

#### 6 Końcówka miksująca

#### 7 Nóż końcówki miksującej

#### 8 Pojemnik z pokrywą

W zależności od modelu:

#### 9 Końcówka do ubijania z przekładnią

#### 10 Rozdrabniacz uniwersalny z pokrywą

Rozdrabniacz uniwersalny pozwala wykorzystać pełny zakres możliwości urządzenia. Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 12027758).

## 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!

Pojemnika rozdrabniacza nie wykorzystywać do miksowania blenderem (końcówką miksującą).

- Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie części.

### → Rysunek B

1. Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
2. Końcówkę miksującą nałożyć na korpus urządzenia i zatrasnąć.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
4. Włożyć produkty do pojemnika lub innego wysokiego naczynia.

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

5. Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią prędkość (rysunek B-5).
6. Mocno trzymać blender i pojemnik.
7. 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 wyłączyć zawsze przed wyjęciem końcówki miksującej z rozdrabnianych produktów.

8. Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.


#### Po pracy:

9. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

10. Nacisnąć przyciski zwalniania blokady i zdjąć końcówkę miksującą z korpusu urządzenia.

---

## Czystczenie

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

#### 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 miksera można myć w zmywarce do naczyń.
- 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 gniazda 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 i wskazówki


Przestrzegać maksymalnych ilości produktów i czasów rozdrabniania podanych w tabeli. Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej. → **Rysunek** 

#### 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 temperaturę pokojową. Podczas przygotowywania majonezu powietrze znajdujące się pod końcówką miksującą utrudnia dobre połączenie składników. W celu uzyskania optymalnego rezultatu przed rozpoczęciem miksowania poczekać na ulotnienie się powietrza.

→ **Rysunek** 

- Umieścić wszystkie składniki w pojemniku do miksowania.
- Zanurzyć końcówkę miksującą i oprzeć na dnie pojemnika.
- Nie włączać blendera.
- Najpierw trzymać końcówkę miksującą pochyło, a następnie powoli przechylić pojemnik do miksowania na bok, aby umożliwić ujście pęcherzy powietrza. Trzymać pojemnik do miksowania pochyło uważając, by nie wylać składników, tak długo, aż przestaną się pojawiać pęcherze powietrza.
- Ponownie ustawić pojemnik do miksowania i końcówkę pionowo, nacisnąć przycisk włącznika .
- Gdy składniki zaczną tworzyć emulsję, powoli podnosić i opuszczać włączony blender tak długo, aż majonez uzyska żądaną konsystencję.

**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 zużytych 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 zużyтым 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

Urządzenie objęte gwarancją. Dystrybutor/gwarant: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa. Czas trwania gwarancji: 24 miesiące od wydania rzeczy pierwszemu kupującemu. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: Polska. Konieczny dowód zakupu. Uprawnienia przysługujące kupującemu: usunięcie wady fizycznej, a jeżeli to nie jest możliwe – dostarczenie rzeczy wolnej od wady. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. Dalsza treść oświadczenia gwarancyjnego (wraz z wyłączeniami z napraw gwarancyjnych) dostępna na stronie internetowej: [www.bosch-home.pl/gwarancja](http://www.bosch-home.pl/gwarancja). Gwarant udostępni treść oświadczenia gwarancyjnego również na piśmie lub e-mailem – w tym celu oraz w celu skorzystania z uprawnień z gwarancji prosimy o kontakt z infolinią: +48 42 271 5555 (opłata wg stawek operatora).

Zmiany zastrzeżone.



---

## Використання за призначенням

**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.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.

Прилад придатний виключно для подрібнення або змішування продуктів. Прилад не призначений для приготування картопляного пюре (або пюре з харчових продуктів подібної консистенції). Не використовуйте прилад для обробки інших предметів / речовин. Прилад використовувати тільки з оригінальними частинами та приладдям. Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту. Ємність блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі.

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. Дітям забороняється гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

---

## Інструкції з техніки безпеки

### **⚠ Попередження!**

#### **Небезпека враження електричним струмом і пожежі!**

Використовуйте прилад лише всередині приміщень при кімнатній температурі на висоті не вище 2000 м над рівнем моря. Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Переконайтеся, що система заземлення електропроводки в будинку встановлена згідно з діючими нормами.

Прилад дозволяється вмикати у розетку і 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 залишайте ввімкнений прилад без нагляду! Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв. Ні в якому разі не занурювати основний блок у воду і не мити в посудомийній машині. Не користуватися приладом вологими руками та не експлуатувати його на холостому ходу. Не занурювати прилад в продукти переробки поверх місця з'єднання ніжки блендера з основним блоком. Прилад необхідно постійно вимикати з мережі перед кожним використанням, за відсутності догляду, перед монтажем, демонтажем чи чищенням та у разі несправності.

**⚠ Попередження!**

**Небезпека травмування!**

Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу. Ніколи не братися руками за ніж ніжки блендера. Ніколи не чистити ніж ніжки блендера голими руками. Користуйтеся щіткою.

**⚠ Попередження!**

**Небезпека отримання опіків!**

Обережно при обробці гарячих продуктів. При переробці гарячі продукти можуть розбризкуватися. 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 70 °C або нижче! При використанні ручного блендера в каструлі її слід заздалегідь зняти з плити.

**⚠ Попередження!**

**Небезпека ядухи!**

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами.

**⚠ Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. ➔ «Очищення» див. стор. 84

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.....	81
Інструкції з техніки безпеки.....	81
Стислий огляд.....	83
Управління.....	83
Очищення.....	84
Усунення несправностей.....	84
Рецепти та поради.....	84
Утилізація.....	85
Умови гарантії.....	85

## Стислий огляд

### → Малюнок А

- 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 **Кнопка ввімкнення** ①  
(регулятор частоти обертання 3)
  - б **Швидкість турборежиму**  
Для використання приладу з максимальною частотою обертання.  
**Вказівка:** під час використання кнопки турборежиму ① встановлена швидкість не враховується.
- 5 **Кнопки розблокування**  
Для зняття ніжки блендера одночасно натисніть обидві кнопки розблокування.
- 6 **Ніжка блендера**
- 7 **Ніж ніжки блендера**
- 8 **Чаша блендера з кришкою**

Залежно від моделі:

### 9 Віничок для збивання з редуктором 10 Універсальний подрібнювач із кришкою

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: 12027758).

## 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!

Ніколи не переробляйте продукти ручним блендером (ніжкою блендера) у посудині подрібнювача.

- Перед першим використанням слід почистити всі деталі.

### → Малюнок Б

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

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

5. Установіть бажану частоту обертання за допомогою регулятора частоти обертання (малюнок Б-5).

6. Міцно тримайте ручний блендер і чашу.
7. 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.

8. Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.

### Після роботи

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

---

## Очищення

Прилад і використовувані насадки необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання. → **Малюнок C**

### 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 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 догори), щоб вода, яка потрапила всередину, могла стекти.

### Вказівка

Для приладів зі спіральним кабелем: у жодному разі не обмотуйте кабель навколо приладу!

---

## Усунення несправностей

### Несправність

Прилад вимикається під час використання.

### Усунення

Спрацював захист від перевантаження.

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

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

---

## Рецепти та поради

Не перевищуйте максимальної кількості продуктів і тривалості обробки, указаних у таблиці. Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури. → **Малюнок D**

### 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

Усі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Повітря під ніжкою блендера не дає майонезу як слід загуснути.

Щоб досягти оптимального результату, випустіть повітря, перш ніж замішувати.

### → Малюнок E

- Помістіть усі інгредієнти в чашу блендера.
- Занурте ніжку блендера й упріть у дно чаші.

- Не вмикайте блендер.
- Спершу, тримаючи ніжку блендера під кутом, повільно нахиліть чашу блендера вбік, щоб вийшли повітряні бульбашки. Тримайте чашу блендера нахиленою, не перемішуючи інгредієнтів, і зачекайте, доки перестануть виходити повітряні бульбашки.
- Знову поставте чашу й ніжку блендера рівно й натисніть кнопку ввімкнення ①.
- Коли з інгредієнтів утвориться емульсія, повільно підіймайте й опускайте ввімкнутий блендер, доки майонез не досягне бажаної консистенції.

### 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

**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 предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Данный прибор пригоден только для измельчения или перемешивания продуктов. Прибор не годится для приготовления картофельного пюре (или пюре из продуктов аналогичной консистенции). Его запрещается использовать для переработки других предметов или веществ. Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями.

Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи. 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 нельзя играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

---

## Указания по безопасности

### **⚠ Предупреждение!**

#### **Опасность поражения током и возгорания!**

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением. Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям. При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на заводской табличке.

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. Ни в коем случае не разрешается подключать прибор к таймеру или дистанционно управляемой штепсельной розетке и включать его через них. Всегда следите за прибором во время эксплуатации! Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани. Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать прибор мокрыми руками и не давать ему работать вхолостую.

Не погружать прибор в перерабатываемый продукт выше места соединения ножки блендера с основным блоком.

После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

### **⚠ Предупреждение!**

#### **Опасность травмирования!**

Принадлежность можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Ни в коем случае не прикасаться к ножу на ножке блендера. Категорически запрещено очищать нож на ножке блендера голыми руками. Используйте щетку.

### **⚠ Предупреждение!**

#### **Опасность ошпаривания!**

Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов. При переработке возможны брызги горячего продукта. 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 70 °С. При использовании погружного блендера в кастрюле вначале снимите кастрюлю с конфорки.

### **⚠ Предупреждение!**

#### **Опасность удушья!**

Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом.

### **⚠ Важно!**

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

→ «Очистка» см. стр. 89

**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.....	86
Указания по безопасности .....	86
Комплектный обзор .....	88
Эксплуатация .....	88
Очистка.....	89
Помощь при устранении неисправностей .....	89
Рецепты и советы .....	89
Утилизация.....	90
Условия гарантийного обслуживания.....	91

## Комплектный обзор

### → Рисунок А

- 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 4а).
- 4 Кнопка включения**  
Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения (а или b).
  - а Кнопка включения ①**  
(с регулировкой числа оборотов 3)
  - б Турбо-скорость**  
Для использования прибора с максимальным числом оборотов.  
**Указание.** Установка скорости не оказывает влияние при использовании турбо-кнопки ①.
- 5 Кнопки разблокировки**  
Для снятия ножки блендера нажать на обе кнопки разблокировки одновременно.
- 6 Ножка блендера**
- 7 Нож на ножке блендера**
- 8 Стакан блендера с крышкой**

В зависимости от модели  
**9 Венчик для взбивания с редуктором**

**10 Универсальный измельчитель с крышкой**

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 12027758).

## 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!

Ни в коем случае не использовать погружной блендер (ножку блендера) в контейнере для измельчения.

- Перед первым использованием очистить все части прибора.

### → Рисунок В

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

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

- 5.** Установить регулятором числа оборотов нужное число оборотов (рисунок В-5).



6. Крепко удерживать погружной блендер и стакан.
7. 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.

8. После переработки отпустить кнопку включения.

#### По окончании работы

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

---

## Очистка

После каждого применения прибор и использованные насадки должны быть тщательно очищены. → **Рисунок G**

### 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 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 и советы

Обязательно соблюдайте максимальное количество ингредиентов и время переработки, указанные в таблице.

После каждого рабочего цикла дайте прибору остыть до комнатной температуры. → **Рисунок D**

### 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 комнатную температуру. При приготовлении майонеза наличие воздуха под ножкой блендера препятствует хорошему загустению. Чтобы получить оптимальный результат, перед перемешиванием следует выпустить воздух. ➔ **Рисунок 3**

- Поместить все ингредиенты в стакан блендера.
- Погрузить ножку блендера и установить на дно стакана.
- Не включать погружной блендер.
- Сначала, удерживая ножку блендера под углом, медленно наклонить стакан блендера, чтобы вышли пузырьки воздуха. Удерживать стакан блендера в наклонном положении, не смешивая ингредиенты, пока пузырьки воздуха не перестанут выходить.
- Снова установить стакан и ножку блендера ровно и нажать кнопку включения ①.
- Когда из ингредиентов образуется эмульсия, следует медленно поднимать и снова опускать включенный погружной блендер, пока майонез не достигнет желаемой консистенции.

### 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](http://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](http://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.

**EAC** 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-Верх Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

## 6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

## 7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

## 8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

## 9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://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.

B34C065N1-1M00 03/2017



# BOSCH

Разработано для жизни

# Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: кофемолки, блендеры**

**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, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российской Федерации продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмБХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°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 «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

**E-Nr.** <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

**ЕАС** 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 Электromагнитная 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

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 горячей линии (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя <http://www.bosch-home.ru>.

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель	НЧ*, В	НН**, Гц	НМ***, Вт
		Рег. номер	Дата выдачи	Действует до				
<b>Кофемолки</b>								
МКМ6000	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
МКМ6003	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
TSM6A011W	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
TSM6A013B	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
TSM6A014R	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
TSM6A017C	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
<b>Блендеры</b>								
MS61A4110	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	800
MS61B6170	CNHR26C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS62B6190	CNHR26C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS62M6110	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS64M6170	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CA4120	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	800
MS6CA4150	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	800
MS6CB6110	CNHR26C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CM6120	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CM6155	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CM6166	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM6110	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM6160	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM6190	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM61X1	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MSM14100	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM14200	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM14500	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM24100	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM2410K	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM24500	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM2610B	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM2620B	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM2623G	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM26500	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM2650B	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM64120	CNHR24	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	450
MSM66020	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66050	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66050RU	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66110	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66130	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66150RU	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66155	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM67150RU	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67160	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67160RU	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67165RU	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67166	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67190	CNHR26FP	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM671X0	CNHR26FP	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM671X1	CNHR26FP	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM6550B	CNHR31	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM6555B	CNHR31	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM6570B	CNHR31	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM6590B	CNHR32	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM87130	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM87140	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM87160	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM87165	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM88190	CNHR29	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MSM881X1	CNHR29	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MSM881X2	CNHR29	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MSMP1000	CNHR11	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	350

\* НЧ – номинальная частота или диапазон номинальных частот переменного тока питающей сети в Герцах

\*\* НН – номинальное напряжение или диапазон номинального напряжения в Вольтах

\*\*\* НМ – номинальная потребляемая мощность или диапазон номинальных потребляемых мощностей в Ваттах

## التلخص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب 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 موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

## شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## ملاحظة:

- أعد وعاء الخلط وذراع الخلط إلى الوضع القائم مرة أخرى واضغط على زر التشغيل ①.
- عندما تُستخلَب المُكوّنات، ارفع الخلاط اليدوي المُشغَّل ببطء وأعد إنزاله مرة أخرى، إلى أن يصل المايونيز إلى القوام المرغوب.

مع الأجهزة ذات الكابِل الملفوف:  
لا تقم أبداً بلف الكابِل حول الجهاز!

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

### العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.

### كيفية التصرف

تجهيزَة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.

- أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة 1 ساعة تقريباً، كي توقف عمل تجهيزَة التأمين ضد التحميل الزائد.
- أعد تشغيل الجهاز.

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

### الوصفات والنصائح

تجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الأعداد المنصوص عليها في الجدول. اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل. ← الصورة D

### المايونيز

- 1 بيضة (صفار ومخ البيض)
  - 1 ملعقة كبيرة مسطردة
  - 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
  - 200-250 مل زيت
  - الملح والفلفل حسب الرغبة
- يجب أن تكون كل المُكوّنات في درجة حرارة الغرفة. عندما تُعد المايونيز، يحول الهواء أسفل ذراع الخلط دون تحقُّق امتزاج جيد. اترك الهواء يتسرب، قبل أن تخلط، لتحقيق نتيجة مثالية. ← الصورة E

- عبئ كل المُكوّنات في وعاء الخلط.
- غطس ذراع الخلط وركبه على أرضية الوعاء.
- لا تشغّل الخلاط اليدوي.
- أبقِ على ذراع الخلط مائلاً أولاً ومن ثم أمل وعاء الخلط إلى الجانب ببطء، حتى يتسنى لفقاعات الهواء أن تتسرب. أبقِ على وعاء الخلط مائلاً دون أن تُسقط المُكوّنات وانتظر حتى تتوقف فقاعات الهواء عن الظهور.

### مشروبات ميكك 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 ميكك-شيك أضف كرة ثلج إلى الخليط أو خذ لبناً شديد البرودة.



**5 أضرار فك الاندماج**

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

**6 ذراع الخلط****7 سكين ذراع الخلط****8 وعاء الخلط ذو الغطاء**

على حسب الطراز:

**9 مضرب البيض ذو التروس****10 قطعة متنوعة الاستخدام ذات غطاء**

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 12027758).

**استخدام الجهاز**

الجهاز مناسب لخلط المايونيز والصوص والكوكيتيلات وأطعمة الأطفال والفواكه والخضروات المسلوقة.

لتحضير أنواع الحساء.

استعمل القطاعة المتنوعة الاستخدام لغرض

التفتيت/الهرس للمواد الغذائية النيئة (البصل، الثوم، الأعشاب،...)

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

**تنبيه هام!**

لا تستخدم أبداً ساق الخلاط (ذراع الخلط) داخل وعاء القطاعة.

■ قم بتنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام الأول.

**← الصورة B**

1. افرد كابل الكهرباء بالكامل.

2. ضع ذراع الخلط على الجهاز الأساسي واتركه يتعشّق في موضعه.

3. أدخل قابس الجهاز في المقبس.

4. ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مرتفع.

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

5. اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق ضبط

سرعة الدوران (الصورة 5-B).

6. احرص على تثبيت الساق الخلاط والوعاء.

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

عند التشغيل أبق على الساق الخلاط مانحاً بدرجة طفيفة، من أجل تجنّب 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.

8. اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

**بعد الانتهاء من العمل:**

9. انزع القابس الكهربائي.

10. اضغط أزرار التحرير وألغ ذراع الخلط من الجهاز الأساسي.

**التنظيف**

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً. ← الصورة C

**تنبيه هام!**

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

**ملحوظة:** عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل

الكرنب الأحمر والجزر، تحدث تغييرات في لون

الأجزاء البلاستيكية، هذه التغييرات 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 بغسله 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.

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.

⚠️ **تحذير!**

**خطر حدوث إصابات!**

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. لا تمد يدك مطلقاً في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط. لا تقم مطلقاً بتنظيف سكين ذراع الخلاط بالأيدي المجردة. استخدم الفرشاة.

⚠️ **تحذير!**

**خطر التعرض للحروق!**

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يترذذ عند معالجته. لا تضع ذراع الخلط على أسطح ساخنة ولا تستخدمها في خليط ساخن للغاية. اترك الخليط المغلي ليبرد ويصل إلى درجة حرارة 70°م أو أقل قبل معالجته. عند استخدام الخلاط القائم في إناء الطهي فقم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي.

⚠️ **تحذير!**

**خطر الاختناق!**

يجب عدم السماح لأطفال باللعب بمواد التغليف.

⚠️ **هام!**

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

← «التنظيف» انظر صفحة ar-3

## نظرة عامة

← 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 زر التشغيل ①

(مع ضبط سرعة الدوران 3)

b السرعة الشديدة Turbo

لتشغيل الجهاز مع أقصى سرعة دوران.

**ملحوظة:** لا تلعب السرعة المضبوطة أي

تأثير عند تشغيل زر تريبو ⑦.

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

## المحتويات

ar-1 ..... الاستعمال المطابق للتعليمات

ar-1 ..... تعليمات الأمان

ar-2 ..... نظرة عامة

ar-3 ..... استخدام الجهاز

ar-3 ..... التنظيف

ar-4 ..... تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

ar-4 ..... الوصفات والنصائح

ar-5 ..... التخلص من الجهاز

ar-5 ..... شروط الضمان

**الاستعمال المطابق للتعليمات**

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 سويًا مع الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط الجهاز مصمم فقط لتفنيته أو خلط المواد الغذائية. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

الجهاز غير مصمم لإعداد البطاطس البورية (أو بورية المواد الغذائية متشابهة الكثافة). لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. 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. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

**تعليمات الأمان**

**تحذير!**

**خطر حدوث صدمة كهربائية وخطر حدوث حريق!**

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبة وفقاً للوائح المعنية.

يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقاً للبيانات المنصوص عليها في لوحة بيانات الطراز. 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. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتوصيل أو تشغيل الجهاز مع ساعات توقيت التشغيل / إيقاف التشغيل أو مع مقابس قابلة للتشغيل عن بعد.

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع الخليط. لا تجعل كابل الطاقة يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة. لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان ولا تقم بتشغيله دون وجود خليط. لا تغمر الجهاز في الخليط من خلال الوصلة البيئية لذراع الخلاط والجهاز الأساسي.

# 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](http://www.bosch-home.com)

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
<mailto:Kleingeraete@bshg.com>

## 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 44 01\*  
<mailto:service.uae@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)  
\*Sun-Thu 8am to 5pm (exclude public holidays)

## AL Republika e Shqipërisë, Albania

Elektro-Service sh.p.k  
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050  
Prane Ures Mezezit  
1023 Tirane  
Tel.: 4 227 8130; -131  
<mailto:info@elektro-servis.com>

## EXPERT Service

Rruga e Kavajes,  
Kulla B Nr 223/1 Kati I  
1023 Tirane  
Tel.: 4 480 6061; 4 227 4961  
Cel: +355 069 60 45555  
<mailto:info@expert-servis.al>

## AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC  
Charenci str. 25  
Yerevan 375025  
Tel.: 010 55 60 10  
<mailto:service@zigzag.am>  
[www.zigzag.am](http://www.zigzag.am)

## 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](http://www.bosch-home.at)

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0810 550 511\*  
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

\*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis 22:00 Uhr  
für Sie erreichbar.

## AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*  
<mailto:customersupport.au@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
\*Mon-Fri 24 hours

## AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC  
Azadliq Pr. 116  
Baku  
Tel.: 12 530 90 35  
<mailto:Info@bakuservice.az>  
[www.ser-cen.az](http://www.ser-cen.az)

Yurd Service MMC  
50, Bakikhanov Str.  
Baku, AZ1007  
Tel.: 12 480 33 01  
<mailto:info-service@yurd.az>  
[www.yurd.az](http://www.yurd.az)

Optimal Elektronika MMC  
Hasanoghlu 7B  
Baku, AZ1072  
Tel.: 12 954  
<mailto:STMS@optimal.az>  
[www.optimal.az](http://www.optimal.az)

## BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel./Fax: 033 21 35 13  
<mailto:centralniserwis@yahoo.com>

## BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. - N.V.  
Rue Picard 7, box 400,  
Picardstraat 7, box 400  
1000 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 02 475 70 01  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

## BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD  
Business center FPI, floor 5,  
Cherni vrah Blvd. 51B  
1407 Sofia  
Tel.: 0700 208 17  
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>  
[www.bosch-home.bg](http://www.bosch-home.bg)

## BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
BLD 898, R 533, TASHAN 405  
Manama  
Tel.: 01 740 05 53\*  
<mailto:service@khalaifat.com>  
\*Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

## BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
tel.: 495 737 2961  
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

## CA Canada

BSH Home Appliances Ltd.  
Tel.: 800 944 2904  
<mailto:bosch-canada-questions@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/us](http://www.bosch-home.com/us)

## CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Bosch Hausgeräte Service  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0848 888 200  
<mailto:ch-service@bshg.com>  
<mailto:ch-spareparts@bshg.com>  
[www.bosch-home.ch](http://www.bosch-home.ch)

## CN China, 中国

BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.  
19F, Jinling Asia Pacific Tower,  
No.2 Hanzhong Road, Gulou District,  
210005 Nanjing, Jiangsu Province  
Service Tel.: 400 8855 888\*  
<mailto:careline.china@bshg.com>  
[www.bosch-home.cn](http://www.bosch-home.cn)  
\*phone rate depends on the network used

## CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 777 78 007  
<mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com>

## CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argo Limited Company  
37 Osman Paşa Cad. K. Çitlik  
Lefkoşa  
Tel.: 0228 40 70  
<mailto:argas.teknik@yar-group.com>  
Semson Ticaret Sti. Ltd.  
Bedrettin Demirel Cad. no 17  
Girne  
Tel.: 0816 04 94  
<mailto:m.defterali@ercantangroup.com>

## CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,  
prodloužená záruka aj.), naleznete na  
webových stránkách [www.bosch-home.com/cz/](http://www.bosch-home.com/cz/)  
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radiická 350/107c

158 00 Praha 5  
Přijím oprav  
Tel.: +420 251 095 043  
<mailto:opravy@bshg.com>

## DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 80 18  
<mailto:BSH-Service.dk@bshg.com>  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

## EE Eesti, Estonia

Reneki Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
<mailto:klienditeenindus@renek.ee>  
[www.renek.ee](http://www.renek.ee)

Eliser OÜ  
Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090

<mailto:hoodus@eliser.ee>  
[www.kodumasinat-remont.ee](http://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.: 976 305 713  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)


## FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 705\*  
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
\*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapu-  
helimestä 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.


**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
Service Après-Vente  
26 ave Michelet – CS 90045  
93582 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 

Service Pièces Détachées et Accessoires:

0 892 698 009 

mailto:serviceconsommateur.fr@

bosch-home.com

www.bosch-home.com/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.

**GE Georgia, საქართველო**

Elit Service Ltd.

Vake-Saburtalo district,

Intersection of Al. Kazbegi ave.

and Kavtaradze Str. 0186

Kavtaradze str. 1

Tbilisi

Tel.: 32 300 020

mailto:info@es.ge

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.

Central Branch Service

17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20

14564 Kifisia

Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701

mailto:nkf-CustomerService@bshg.com

www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited

香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室

Unit 07, 23/F, CDW Building,

388 Castle Peak Road,

Tsuen Wan, New Territories,

Hong Kong

Tel.: 2626 9655 (HK)

Toll free 0800 863 (Macao)

mailto:bosch.hk.service@bshg.com

www.bosch-home.com.hk

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućanski uredjaji d.o.o.

Ulica grada Vukovara 269F

10000 Zagreb

Tel.: 01 5520 888

mailto:informacije.servis-hr@bshg.com

www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.

Árpad fejedelem útja 26-28

1023 Budapest

Call Center: +06 80 200 201

mailto:BSH-szerviz@bshg.com

www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.

M50 Business Park

Ballymount Road Upper

Walkinstown

Dublin 12

To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655\*

www.bosch-home.ie

\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

**IL Israel**

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

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

\*Mon-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

**IS Iceland**

Smith & Nordan hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Tel.: 02 412 678 100

mailto:info.it@bosch-home.com

www.bosch-home.com/it

**JO Jordan, الأردن**

Diab Qawasmi & Sons Co.

Khaled Ben Al-Waleed Street,

Jabal Al Hussein (11121),

P.O. Box 212292

Amman

Tel.: 06 465 8505, -2650

Tel.: 79 110 3430

mailto:boschjo@yahoo.com

**KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы**

OcOO Alfa Systems

Jibek Jolu str. 40

Bishkek

Tel.: 0702 98 53 53

mailto:alfas-service@mail.ru

**KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국**

Empel Co. Ltd.

1201 ACE High Tech City 1 Building

775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu

Seoul 07299 South Korea

Tel.: 1899 4636

mailto:hsshim@empel.co.kr

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

BSH Home Appliances LLP

Dostyk 117/6,

Business Center "Khan Tengri"

Almaty

Hotline: 5454\*

mailto:ALA-Service@bshg.com

\*Toll free from mobile only

**LB Lebanon, لبنان**

Teheni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh, 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:Info@tehini-hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

UAB "AG Service"

R. Kalantos g. 32

52494 Kaunas

Tel.: +370 (8) 700 556 55

mailto:servisas@agservice.lt

www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.

Lukšio g. 23

09132 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 555 95

mailto:info@balticcontinent.lt

www.balticcontinent.lt

UAB Emto servis

Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)

03116 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 447 24

mailto:svc@emtoservis.lt

www.emtoservis.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.

13-15, ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26 349 811

Reparaturen: lux-repair@bshg.com

Ersatzteile: lux-spare@bshg.com

www.bosch-home.com/lu

**LV Latvia, Latvia**

SIA "General Serviss"

Bulju iela 70c

1067 Riga

Tel.: +371 6742 5232

mailto:info@serviscentrs.lv

www.serviscentrs.lv

SIA Koroso

Vestienes iela 2

1004 Riga

Tel.: +371 2200 4203

mailto:servis@koroso.lv

www.koroso.lv

EMTA Serviss SIA NEU

Katlakalna 1

1073 Riga

Tel.: +371 6602 0338

mailto:info@emta.lv

www.emta.lv

Sia Elektronika-Serviss

Tadaiķu iela 4

1004 Riga

Tel.: +371 6771 7060

mailto:serviss@elektronika.lv

www.elektronika.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"

Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,

2069 Кишинев

тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54

mailto:service@rialto.md

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc

Oktobarske revolucije 129

81000 Podgorica

Tel./Fax: 020 674 631

Mobil: 069 324 812

mailto:ekobosch.servis@t-com.me

**MK Macedonia, Македония**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 02 2454 600  
Mobil: 070 233 689  
mailto:gorenac@yahoo.com

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

Lintel Investments and  
Management Services Pvt. Ltd.  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu  
Malé  
Tel.: 03 010 200  
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv  
www.intel.com.mv

**NL Nederlande, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding/Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
mailto:bsch-contactcenter@bsgh.com  
mailto:bsch-onderdelen@bsgh.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grenseshvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 05 54  
mailto:Bosch-Service-NO@bsgh.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Level 3, Air NZ Building,  
Smales Farm Business Park  
74 Taharua Road, Takapuna  
Auckland 0622  
Tel.: 0800 245 700\*  
mailto:aftersales.nz@bsgh.com  
www.bosch-home.co.nz  
\*Mon-Fri 8.30am to 5pm (exclude public holidays)

**PK Pakistan, پاکستان**

MEGA Home Appliances  
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,  
Phase 3, DHA  
Lahore  
Tel.: 0800-BOSCH (26724)\*  
Tel.: 42 371 32 682-5 Ext: 8005\*  
mailto:customer.care@megahome.pk  
www.megahome.pk  
\*Mon-Sat 9am to 6pm (exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Tel.: +48 42 271 5555  
mailto:Serwis.Fabryczny@bsgh.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

BSPH Electrodomésticos,  
Sociedade Unipessoal, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bsgh.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  
mailto:service.romania@bsgh.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

ООО «БСХ Бытовые Приборы»  
Сервис от производителя  
Малая Калужская, 15  
119071 Москва  
Tel.: 8 (800) 200 29 61  
mailto:hotlineru@bsgh.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:ALJECC8@ALJ.COM  
www.aljelectronics.com.sa  
\*Sat-Thu 8am to 11pm (exclude public holidays)

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 197 000  
mailto:Bosch-Service-SE@bsgh.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
38C Jalan Pemimpin, #01-01  
Singapore 577180  
Tel.: 6751 5000\*  
mailto:bshsgp.service@bsgh.com  
www.bosch-home.com.sg  
\*Mon-Fri 9am to 6pm, Sat 9am to 1pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 5830 700  
mailto:informacije.servis-slo@bsgh.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

Viac informácií (napr. záručné  
podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete  
nawebových  
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo  
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
organizačná zložka Bratislava  
Trnavská cesta 50  
821 02 Bratislava  
Prijem opráv  
Tel.: +421 238 106 115  
mailto:opravy@bsgh.com

**TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย**

BSH Home Appliances Limited  
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,  
New Petchburi Road  
Bangkapi, Huay Kwang  
Bangkok, 10310  
Tel.: 02 495 2424\*  
www.bosch-home.com/th  
\*Mon-Sat 8am to 6pm (exclude public holidays)

**TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон**

P.E. Suhrob Muhtidinov  
Shamsi street no: 67/A  
Dushanbe  
Tel.: 091 867 80 43  
mailto:sino2003@list.ru  
Vostok Co. Ltd.  
Yakkacinarskaya street No: 144/4  
Dushanbe  
Tel.: 44 600 78 72  
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj  
www.volna.tj

**TM Türkmenistan, Turkmenistan**

Bayram Anna Yuryewna  
Stariya marka, Atabeyeva str.  
Spectrum mağaza  
Ashgabat  
Tel.: 012 26 94 16  
mailto:steptr@mail.ru

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
mailto:careline.turkey@bsgh.com  
www.bosch-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli  
şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise  
kullanılan tarifeyle 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  
mailto:bshtzn-service@bsgh.com  
www.bosch-home.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 0 800 300 152\*  
mailto:BSH-serviceua@bsgh.com  
www.bosch-home.com.ua  
\*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

**UZ 'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan**

Elektronik Magnat  
Beruni street No: 5/6  
Tashkent  
Tel.: 712 156 333  
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

**XK Kosovo**

Service-General SH.P.K.  
rr.Magjistralla Ferizaj Prishtine  
70000 Ferizaj  
Tel.: 00381 (0) 290 330 723  
mailto:servicegeneral527@gmail.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića br. 9ž  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 08  
mailto:informacije.servis-sr@bsgh.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
96 Fifteenth Road, Randjespark  
1685 Midrand - Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
mailto:bsh@iopen.co.za  
mailto:applianceserviceza@bsgh.com  
www.bosch-home.com/za

# DE Garantiebedingungen

## BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

Stand: Januar 2020

## Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedenungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

**Tel.: 0911 70 440 040** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

Nur für Deutschland gültig!

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

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 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 inandergesetzt 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. Inandersetzen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum 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 aus dem lokalen Geräteportfolio 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 Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienstangebot:

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**



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



**8001212227**

(001125)