



MES4...

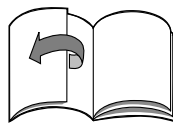
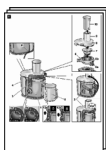


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	.3
en	English	.10
fr	Français	.16
it	Italiano	.23
nl	Nederlands	.30
da	Dansk	.37
no	Norsk	.44
sv	Svenska	.51
fi	Suomi	.58
es	Español	.65
pt	Português	.73
el	Ελληνικά	.80
tr	Türkçe	.89
pl	Polski	.98
hu	Magyar	.106
uk	Українська	.113
ru	Русский	.120
ar	عربي	.138



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause BOSCH. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Einschaltssicherung	5
Auf einen Blick	5
Bedienen	5
Reinigen und Pflegen	7
Sieb austauschen	8
Hinweise zur Entsorgung	8
Garantiebedingungen	8
Rezepte	8

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Dieses Gerät ist zum Entsaften von Obst (z. B. Äpfel, Birnen, entsteinte Pflaumen und Kirschen) und Gemüse (z. B. Tomaten, Möhren) geeignet.

Es ist nicht zur Verarbeitung von besonders hartem, faserigem oder stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr, Bananen, Papayas, Avocados, Feigen, Mangos) geeignet.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jeder Benutzung das gesamte Gerät, insbesondere Sieb und Siebschale, auf Beschädigungen (Risse, Sprünge) prüfen. Gerät nicht benutzen, falls das Sieb oder der Deckel beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Stromschlaggefahr!

Verletzungsgefahr!

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Gerät erst auseinander nehmen, wenn der Motor steht.

Das Gerät ist für die Benutzung durch eine Person vorgesehen.

Verletzungsgefahr!

Vorsicht beim Schließen des Verschlussbügels, um ein Einklemmen der Finger zu vermeiden.

Nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen.

Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer benutzen!

Raspelklingen/Klingen am Boden des Siebes nicht berühren.

Zum Reinigen das Sieb zuerst mit einer Bürste reinigen, dann unter fließendem Wasser abspülen oder in der Spülmaschine reinigen.

Wichtig!

Nur ausgereiftes und nicht gefrorenes Obst und Gemüse verarbeiten. Nicht ausgereiftes Obst und Gemüse verstopft das Sieb sehr schnell. Tresterbehälter entleeren, bevor der Trester den Rand der Siebschale erreicht.

Gerätevibrationen beim Entsaften deuten auf ein verstopftes oder beschädigtes Sieb hin. Gerät sofort ausschalten. Sieb kontrollieren.

Ein beschädigtes Sieb nicht mehr verwenden!

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Der Verschluss ist geöffnet!



Der Verschluss ist geschlossen!

Einschaltsicherung

Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn

- Siebschale und Deckel richtig aufgesetzt sind und
- der Verschlussbügel richtig eingerastet ist.

Deckelverriegelung vor jeder Benutzung prüfen! Vor der **ersten Inbetriebnahme** des Gerätes muss das Verpackungsmaterial **komplett** entfernt werden!

Auf einen Blick

Bitte Bildseite ausklappen.

Bild

- 1 Motoreinheit
- 2 Schalter
 - 2- oder 3-stufig (je nach Modell)
 - a) MES400.:
 - 0/off Gerät ausschalten
 - 1 Gerät einschalten/
Niedrigste Geschwindigkeit
 - 2 Höchste Geschwindigkeit
 - b) MES401.:
 - 0/off Gerät ausschalten
 - 1 Gerät einschalten/
Niedrigste Geschwindigkeit
 - 2 Mittlere Geschwindigkeit
 - 3 Höchste Geschwindigkeit
- 3 Verschlussbügel
- 4 Tresterbehälter
- 5 Saftbecher mit Deckel
- 6 Siebschale
 - a) Auslauf
 - b) Verschluss



Wichtiger Hinweis

Beim Einschalten des Gerätes muss der Verschluss geöffnet sein (Verschluss oben/). Bei geöffnetem Verschluss fließt der Saft in den Saftbecher.



Wichtiger Hinweis

Beim Entleeren des Saftbechers das Gerät ausschalten (**0/off**) und den Verschluss schließen (nach unten drücken/). So wird das weitere Austreten von Saft gestoppt und damit eine Verschmutzung der Arbeitsfläche verhindert.

- 7 Sieb mit keramischen Raspelklingen
- 8 Deckel
- 9 Einfüllschacht
- 10 Stopfer
- 11 Kabelaufbewahrung

Bedienen

Bild

Zusammensetzen



Verletzungsgefahr

*Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Vor jeder Benutzung das gesamte Gerät, insbesondere Sieb und Siebschale, auf Beschädigungen (Risse, Sprünge) prüfen. Raspelklingen/Klingen am Boden des Siebes nicht berühren.
Vorsicht beim Schließen des Verschlussbügels, um ein Einklemmen der Finger zu vermeiden.*

- Kabel bis zur gewünschten Länge aus der Kabelaufbewahrung herausziehen.
- Siebschale in die Motoreinheit einsetzen.
- Sieb einsetzen und bis zum hörbaren Einrasten nach unten drücken. Das Sieb muss fest auf dem Antrieb sitzen! Vorher auf Beschädigungen prüfen!
- Tresterbehälter in die Motoreinheit einsetzen.

- Deckel aufsetzen.
- Verschlussbügel bis zum hörbaren Einrasten über den Deckel schwenken.
- Saftbecher mit dem Ausgießer unter den Auslauf stellen.
Deckel auf den Saftbecher aufsetzen, um Spritzer zu vermeiden.
- Verschluss am Auslauf öffnen.
- Stopfer in den Einfüllschacht setzen.
Stopfer hat eine Führungsrille!

Obst und Gemüse vorbereiten

Achtung!

Nur ausgereiftes und nicht gefrorenes Obst und Gemüse verarbeiten. Nicht ausgereiftes Obst und Gemüse verstopft das Sieb sehr schnell.

- Obst und Gemüse erst waschen.
- Steinobst entsteinen. Grobe Stiele entfernen.
- Größeres Obst und Gemüse soweit zerkleinern, dass es durch den Einfüllschacht passt.
- Nur frisches Obst und Gemüse verarbeiten.
- Früchte mit dicken und harten Schalen (z. B. Ananas, Melonen, Apfelsinen, rote Rüben) vorher schälen. Weiße Haut von Zitrusfrüchten entfernen!
- Die Konsistenz von Apfelsaft hängt von der verwendeten Apfelsorte ab.
Je saftiger die Äpfel, desto dünnflüssiger der Saft. Dem Apfelsaft einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen, um das Braunwerden des Saftes zu verzögern.
- Blätter und Stiele (z. B. Strunk vom Blattsalat) können ebenfalls in diesem Entsafter verarbeitet werden.
- Saft möglichst sofort nach der Zubereitung trinken, da der Saft schnell Geschmack und Nährwert verliert.
- Der Entsafter eignet sich nicht zum Verarbeiten von besonders hartem, faserigem und stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr, Bananen, Papayas, Avocados, Feigen und Mangos).

Entsaften



Verletzungsgefahr

Nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer benutzen!

- Zusammengesetztes Gerät auf glatte, saubere Arbeitsfläche stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Gerät einschalten.
Gerät mit 2-stufigem Schalter:
 - Stufe 1 ist besonders für Obst/Gemüse mit sehr viel Saft geeignet, z. B. Wassermelonen, Weintrauben, Tomaten, Gurken und Himbeeren.
 - Stufe 2 eignet sich für hartes, festes Obst und Gemüse, z. B. Karotten.
 Gerät mit 3-stufigem Schalter:
 - Stufe 1 ist besonders für weiches Obst/Gemüse mit sehr viel Saft geeignet, z. B. Wassermelonen, Weintrauben, Tomaten, Gurken und Himbeeren.
 - Stufe 2 eignet sich für etwas härteres Obst/Gemüse mit weniger Saftanteil, z. B. weiche Birnen, Aprikosen.
 - Stufe 3 eignet sich für hartes und festes Obst und Gemüse, z. B. Karotten, Äpfel.
 Die Nutzungsdauer des Gerätes beträgt 10 Minuten für alle Obst- und Gemüsesorten, wie z. B. Möhren, Gurken, Äpfel und Birnen.
Bei der Verarbeitung größerer Mengen das Gerät niemals länger als 40 Sekunden benutzen. Anschließend Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Obst/Gemüse bei laufendem Motor in den Einfüllschacht geben.
- Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden. Niemals mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen!
Nur leichten Druck auf den Stopfer ausüben. Dies erhöht die Saftausbeute und schon das Gerät.
- Gerät ausschalten. Schalter auf **0/off** stellen.
Gerät erst ausschalten, wenn kein Saft mehr ausläuft.

Achtung!

Vor dem Öffnen des Gerätes unbedingt Stillstand des Motors abwarten.



Wichtige Hinweise

- Tresterbehälter entleeren, bevor der Trester den Rand der Siebschale erreicht.
- Gerätevibrationen beim Entsaften deuten auf ein verstopftes oder beschädigtes Sieb hin. Gerät sofort ausschalten. Sieb kontrollieren. Ein beschädigtes Sieb nicht mehr verwenden!

Tresterbehälter und Sieb entleeren

Bild

Tresterbehälter entleeren, bevor der Trester den Rand der Siebschale erreicht.

Dazu das Gerät ausschalten:

- Schalter auf **0/off** stellen.
- Tresterbehälter beim Herausnehmen an der Griffmulde greifen und nach außen schwenken.

Vor dem Fortsetzen der Arbeit:

- Tresterbehälter wieder einsetzen.

Sieb entleeren, wenn

- die Motordrehzahl erheblich nachlässt,
- der Saft dickflüssiger wird,
- das Gerät anfängt, spürbar zu vibrieren.

Empfehlung: Tresterbehälter und Sieb gleichzeitig entleeren.

Wichtig!

Wenn Saft unter die Siebschale gelaufen ist, diesen sofort mit einem feuchten Tuch entfernen.

Auseinander nehmen



Stromschlag-Gefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät Netzstecker ziehen.



Verletzungsgefahr

*Gerät erst auseinander nehmen, wenn der Motor steht.
Raspelklingen/Klingen am Boden des Siebes nicht berühren.*

Bild

- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Warten, bis Motor steht (ca. 10–12 Sek.).
- Stopfer und Tresterbehälter entnehmen.

- Verschlussbügel nach vorn schwenken.
- Deckel abnehmen.
- Siebschale mit beiden Händen aus der Motoreinheit anheben und herausnehmen.
- Sieb aus der Siebschale herausnehmen.

Reinigen und Pflegen



Wichtiger Hinweis

Das Gerät ist wartungsfrei.

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



Stromschlag-Gefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät Netzstecker ziehen. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.



Verletzungsgefahr

*Raspelklingen/Klingen am Boden des Siebes nicht berühren.
Zum Reinigen eine Bürste benutzen!*

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

- Sieb zuerst mit einer Bürste reinigen, dann unter fließendem Wasser abspülen oder in der Spülmaschine reinigen. Verfärbungen am Sieb und den keramischen Raspelklingen (z. B. von Karotten, Rote Bete) lassen sich leicht mit etwas Pflanzenöl entfernen.
- Motoreinheit feucht abwischen, bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen. Motoreinheit sofort abtrocknen.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Verfärbungen (z. B. von Karotten, Rote Bete) an den Kunststoffteilen lassen sich leicht mit etwas Pflanzenöl entfernen.

Teile anschließend in den Geschirrspüler geben (soweit geeignet).

Sieb austauschen

Tauschen Sie das Sieb bei den ersten Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigungen aus, um jegliche Bruchgefahr zu vermeiden. Bei täglichem Gebrauch sollte das Sieb ungefähr nach 5 Jahren ausgetauscht werden.



Wichtiger Hinweis

Ein Sieb kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 00754210).

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (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 Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, 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 der Heftrückseite.

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.

Rezepte

Melonen-Joghurt-Smoothie

(Für 4 Drinks)

200 g Naturjoghurt
2 Msp. Vanillemark
2 EL Honig, nach Belieben
400 g Wassermelonenfruchtfleisch, ohne Schale und Kerne

- Den Joghurt mit dem Vanillemark und dem Honig glatt rühren und in ein hohes Glas geben.
- Die Melone in passende Stücke schneiden und entsaften.
- Auf den Joghurt gießen und nach Belieben mit einem Stück Melone als Garnitur servieren.

Gurken-Kefir-Drink

(Für 4 Drinks)

2 Gurken
800 g Kefir
200 g Joghurt
2 TL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
4 EL frisch gehackter Dill
Meersalz
Pfeffer, aus der Mühle

- Die Gurken waschen, putzen und mit einem Sparschäler vier Längs-Scheiben abschneiden.
- Den Rest der Gurken entsaften.
- Anschließend den Saft zusammen mit Kefir, Joghurt, Öl und Zitronensaft mixen.
- Dann den Dill unterrühren und den Drink mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Gurkenstreifen wellig auf Holzspieße stecken. Den Drink in Gläser füllen und die Gurkenspieße darüber legen.

Paprika-Gemüse-Smoothie

(Für 4 Drinks)

2 rote Paprikaschoten

8 vollreife Tomaten

1 TL Paprikapulver, edelsüß

½ TL Olivenöl

Salz

Cayennepfeffer

2 TL Zitronensaft

Szechuanpfeffer zum Garnieren

- Die Paprikaschoten waschen, halbieren, von Kernen und weißen Innenhäuten befreien und in grobe Stücke schneiden.
- Die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und in Stücke schneiden.
- Tomaten und Paprikaschoten entsaften.
- Mit dem Paprikapulver und dem Olivenöl verrühren und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- In ein kaltes Glas füllen und mit zerriebenem Szechuanpfeffer garniert servieren.

Saft „Tropical“

1 Orange

½ Mango

1 Scheibe Ananas

1 Scheibe Wassermelone

5 Beeren (z. B. Erdbeeren)

- Schalen von Orange, Ananas und Wassermelone sowie den Stein der Mango entfernen.
- Alles auf Stufe 1 entsaften.
- Das Getränk im Glas servieren.

Möhrenkuchen

4 Eier

4 EL warmes Wasser

200 g Zucker

100 g Mehl

500 g Möhren (Hier werden nur die Rückstände (200–300 g) vom Entsaften der Möhren verwendet – man findet sie im Tresterbehälter.)

200 g gemahlene Haselnüsse

1 TL Backpulver

- Die Möhren auf Stufe 2 in ca. 5 Sekunden entsaften.
(Bei der Verarbeitung größerer Mengen das Gerät nach jeder Entleerung des Tresterbehälters auf Raumtemperatur abkühlen lassen.)
- Eier, Wasser und Zucker für ca. 5 Minuten verrühren. Die Mischung muss schaumig aussehen.
- Langsam Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Möhren dazugeben. Die Möhrenstücke dürfen nicht zu groß sein.
- Den Teig in eine Form (z. B. Springform 260 mm Durchmesser) geben und bei 180 Grad für 30–35 Minuten backen.

*Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.*

Contents

For your safety	10
Start lock-out	12
Overview	12
Operation	12
Cleaning and servicing	14
Replacing the filter	14
Instructions on disposal	14
Warranty conditions	14
Recipes	15

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

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 designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. This appliance is suitable for extracting the juice from fruit (e.g. apples, pears, pitted plums and cherries) and vegetables (e.g. tomatoes, carrots).

It is not suitable for processing particularly hard, fibrous or starchy fruit and vegetables (e.g. sugar cane, bananas, papayas, avocados, figs, mangos). Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children. Appliances 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.

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Before use, always check the entire appliance, in particular the filter and filter tray, for damage (cracks, flaws).

Do not use the appliance if the filter or the lid is damaged or if there are visible cracks. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

⚠ Safety instructions for this appliance

Risk of electric shock!

Risk of injury!

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Do not dismantle the appliance until the motor has stopped. The appliance is intended to be used by one person.

Risk of injury!

Caution when closing the catch, otherwise you may trap your fingers. Do not place fingers in the filling shaft.

Use the supplied pusher only!

Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter.

First clean the filter with the brush, then rinse under running water or wash in the dishwasher.

Important!

Process ripe and unfrozen fruit and vegetables only.

Fruit and vegetables which are not ripe will block the filter very quickly.

Empty the pulp container before the pulp reaches the edge of the filter tray. If the appliance vibrates during the juicing process, the filter is blocked or damaged. Switch off the appliance immediately.

Check the filter. No longer use a damaged filter!

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



The lock is open!



The lock is closed!

Start lock-out

The appliance cannot be switched on unless

- Filter tray and lid have been attached correctly and
- the catches have been engaged correctly.

Before using the appliance, always check that the lid is locked! **Before switching on the appliance for the first time**, remove all the packaging material!

Overview


Please fold out the illustrated page.

Fig. 

- 1 Motor unit
- 2 Switch
 - 2 or 3 settings (depending on model)
 - a) MES400.:
 - 0/off** Switch off the appliance
 - 1 Switch on the appliance/lowest speed
 - 2 maximum speed
 - b) MES401.:
 - 0/off** Switch off the appliance
 - 1 Switch on the appliance/lowest speed
 - 2 medium speed
 - 3 maximum speed
- 3 Catch
- 4 Pulp container
- 5 Juice jug with lid
- 6 Filter tray
 - a) Outlet
 - b) Lock




Important information

When switching on the appliance, ensure that the lock is open (lock at top/) . When the lock is open, the juice flows into the juice jug.



Important information

Before emptying the juice jug, switch off the appliance (**0/off**) and close the lock (press downwards/) . This will stop more juice from running out and prevent soiling of the work surface.

- 7 Filter with ceramic shredding blades
- 8 Lid
- 9 Filling shaft
- 10 Pusher
- 11 Cord store

Operation

Fig. 

Assemble



Risk of injury

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Before use, always check the entire appliance, in particular the filter and filter tray, for damage (cracks, flaws).

Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter.

Caution when closing the catch, otherwise you may trap your fingers.

- Pull cord out of the cord store to the required length.
- Insert filter tray into the motor unit.
- Insert filter and press down until it clicks into position. The filter must be situated firmly on the drive. Check for damage before-hand!
- Insert the pulp container into the motor unit.
- Attach the cover.
- Swivel catch over the lid until it clicks into position.
- Place juice jug with the spout under the outlet. Place lid on the juice jug to prevent splashes.
- Open lock on the outlet.
- Insert pusher into the filling shaft. Pusher has a guide groove!

Preparing fruit and vegetables

Warning!

Process ripe and unfrozen fruit and vegetables only. Fruit and vegetables which are not ripe will block the filter very quickly.

- First, wash the fruit and vegetables.
- Remove stones from fruit. Remove large stalks.
- Chop up large fruit and vegetables so that they fit the filling shaft.
- Process only fresh fruit and vegetables because they are juicier.

- Peel fruit beforehand if it has thick and hard peel, e.g. pineapples, melons, oranges, grapefruits and raw beetroot. Remove the white skin from citrus fruits as it has a bitter aftertaste.
- The consistency of apple juice depends on the kind of apple used. The juicier the apples, the thinner the juice. Add a few drops of lemon juice to the apple juice to delay the juice from turning brown.
- Leaves and stems (e.g. stalks from leaf salad) can also be processed in this juicer.
- If possible, drink juice immediately after preparation, as it loses its flavour and nutritional value quickly.
- Starchy fruits (e.g. bananas, papayas, avocados, figs and mangos) are not suitable for juicing in this appliance.

Extracting juice



Risk of injury

Do not place fingers in the filling shaft. Use the supplied pusher only!

- Place the assembled appliance on a smooth, clean worktop.
 - Insert the mains plug.
 - Switch on the appliance.
 - Appliance with 2-setting switch:
 - Setting **1** is particularly suitable for fruit/vegetables which contain a lot of juice, e.g. water melons, grapes, tomatoes, cucumbers and raspberries.
 - Setting **2** is suitable for hard, firm fruit and vegetables, e.g. carrots.
 - Appliance with 3-setting switch:
 - Setting **1** is particularly suitable for soft fruit/vegetables which contain a lot of juice, e.g. water melons, grapes, tomatoes, cucumbers and raspberries.
 - Setting **2** is suitable for slightly harder fruit/vegetables which contain less juice, e.g. soft pears, apricots.
 - Setting **3** is suitable for hard and firm fruit and vegetables, e.g. carrots, apples.
- Do not use the appliance for more than 10 minutes for all kinds of fruit and vegetables e.g. carrots, cucumbers, apples and pears.

If processing fairly large quantities, never use the appliance for longer than 40 seconds. Then switch off appliance and leave to cool down.

- When the motor is running, put fruit/vegetables in the filling shaft.
- Only use the pusher when adding more ingredients. Never insert fingers into the filling shaft!
Apply only light pressure to the pusher. This increases juice yield and protects the appliance.
- Switch off the appliance. Move the switch to **0/off**. Do not switch off the appliance until all the juice has run out.

Warning!

Before opening the appliance, wait until the motor has stopped.



Important information

- Empty the pulp container before the pulp reaches the edge of the filter tray.
- If the appliance vibrates during the juicing process, the filter is blocked or damaged. Switch off the appliance immediately. Check the filter. No longer use a damaged filter!

Emptying the pulp container and filter

Fig. 10

Empty the pulp container before the pulp reaches the edge of the filter tray.

Switch off the appliance:

- Move the switch to **0/off**.
- To remove the pulp container, take hold of it with the recessed grip and swivel out.

Before continuing to operate the appliance:

- Re-insert the pulp container.

Empty the filter if

- the motor speed drops significantly,
- the juice becomes thick,
- the appliance begins to vibrate noticeably.

Recommendation: Empty the pulp container and filter at the same time.

Important!

If juice has run under the filter tray, immediately remove with a damp cloth.

Dismantling the appliance



Electric shock risk

Before working on the appliance, pull out the mains plug.



Risk of injury

Do not dismantle the appliance until the motor has stopped. Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter.

Fig. D

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Wait until the motor stops (approx. 10–12 sec.).
- Remove the pusher and pulp container.
- Swivel catch forwards.
- Remove lid.
- Lift the filter tray with both hands and take out of the motor unit.
- Take the filter out of the filter tray.

Cleaning and servicing



Important information

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



Electric shock risk

Before working on the appliance, pull out the mains plug. Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.



Risk of injury

Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter. Clean them with a brush!

Warning!

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

- First clean the filter with the brush, then rinse under running water or wash in the dishwasher. Discolouration of the filter and the ceramic shredding blades (e.g. from carrots, beetroot) can be easily removed with a little vegetable oil.
- Wipe the motor unit with a damp cloth, if required use a little washing-up liquid. Dry the motor unit immediately.
- All other parts are dishwasher-proof. Discoloured plastic parts (e.g. caused by carrots, beetroot) can easily be removed with a few drops of vegetable oil. Put parts in the dishwasher (provided they are dishwasher-safe).

Replacing the filter

Replace the filter at the first signs of wear or damage in order to prevent any risk of breakage. If the appliance is used daily, the filter should be replaced after approx. 5 years.



Important information

A filter can be ordered from customer service (order no. 00754210).

Instructions on disposal



This appliance is identified according to the European guideline 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions

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.

Recipes

Melon yoghurt smoothie

(For 4 drinks)

200 g natural yoghurt

2 tsp. vanilla pulp

2 tbs. honey, to taste

400 g water melon fruit pulp, without skin and pips

- Mix the yoghurt with the vanilla pulp and honey until smooth and pour into a tall glass.
- Cut the melon into suitable pieces and juice.
- Pour onto the yoghurt and garnish with a piece of melon if required.

Cucumber kefir drink

(For 4 drinks)

2 cucumbers

800 g kefir

200 g yoghurt

2 tsp. olive oil

2 tbs. lemon juice

4 tbs. freshly chopped dill

Sea salt

Freshly ground pepper

- Wash the cucumber, clean and cut with a peeler into four strips.
- Juice the rest of the cucumber.
- Then mix the juice with the kefir, yoghurt, oil and lemon juice.
- Then stir in the dill and season the drink with salt and pepper to taste.
- Thread the cucumber strips in a concertina shape onto wooden skewers. Pour the drink into glasses and place the cucumber skewers over the glasses.

Pepper vegetable smoothie

(For 4 drinks)

2 red peppers

8 fully ripe tomatoes

1 tsp. paprika powder, sweet

½ tsp. olive oil

salt

Cayenne pepper

2 tsp. lemon juice

Szechuan pepper, to garnish

- Wash and halve the pepper, remove the seeds and white inner peel and cut into large pieces.

- Wash the tomatoes, cut out the core and cut into pieces.
- Juice tomato and pepper.
- Mix with the paprika powder and the olive oil and season with salt, cayenne pepper and lemon juice to taste.
- Pour into a cold glass and serve with a garnish of grated Szechuan pepper.

Juice „Tropical“

1 orange

½ mango

1 slice of pineapple

1 slice of water melon

5 berries (e.g. strawberries)

- Peel orange, pineapple and water melon and remove stone from the mango.
- Juice everything on setting 1.
- Serve the drink in a glass.

Carrot cake

4 eggs

4 tbs. warm water

200 g sugar

100 g flour

500 g carrots (use the leftover juiced carrots (200–300 g) only – they can be found in the pulp container.)

200 g ground hazelnuts

1 tsp. baking powder

- Juice the carrots at setting 2 for approx. 5 seconds.
(When processing larger quantities, leave the appliance to cool down to room temperature each time after emptying the pulp container.)
- Mix eggs, water and sugar for approx. 5 minutes. The mixture must have a frothy appearance.
- Slowly add flour, baking powder, hazelnuts and carrots. The pieces of carrot must not be too large.
- Put the dough in a baking tin (e.g. spring-form tin, diameter 260 mm) and bake for 30–35 minutes at 180 degrees.

Subject to alterations.

*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.
Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

Sommaire

Pour votre sécurité	16
Sécurité anti-enclenchement	18
Vue d'ensemble	18
Utilisation	18
Nettoyage et entretien	20
Remplacement du filtre	21
Conseils pour la mise au rebut	21
Conditions de garantie	21
Recettes	21

Pour votre sécurité

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

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 à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Cet appareil convient pour centrifuger les fruits (par exemple les pommes, poires, les prunes et les cerises dénoyautées) et les légumes (par exemple les tomates, carottes).

Cette centrifugeuse ne convient pas pour traiter les fruits et légumes particulièrement durs, fibreux, contenant de l'amidon (par exemple la canne à sucre, les bananes, papayes, avocats, figes et mangues). Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil. Les paramètres du secteur électrique et les indications portées sur la plaque signalétique de l'appareil doivent concorder. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant chaque utilisation, vérifiez que l'ensemble de l'appareil, en particulier le filtre et le panier filtre, ne présente aucun dégât (fissures, fêlures). N'utilisez pas l'appareil si la passoire ou le couvercle est endommagé(e) ou présente des fissures apparentes. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque d'électrocution !

Risque de blessures !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

Démontez l'appareil seulement après l'arrêt de son moteur.

L'appareil est destiné à être utilisé par une seule personne à la fois.

Risque de blessures !

Attention, au moment de refermer l'étrier, de ne pas vous pincer les doigts. Ne mettez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout des ingrédients. Utilisez exclusivement le pilon-poussoir fourni !

Ne touchez pas les lames-râpes / lames situées au fond du filtre. Commencez par nettoyer le filtre avec une brosse, puis rincez sous l'eau du robinet ou lavez-le au lave-vaisselle.

Commencez par nettoyer le filtre avec une brosse, puis rincez sous l'eau du robinet ou lavez-le au lave-vaisselle.

Important !

Utilisez uniquement des fruits mûrs et non surgelés.

Les fruits et légumes qui ne sont pas mûrs obstruent très rapidement la passoire. Videz le récipient à pulpe avant que cette dernière n'atteigne le bord du panier filtre.

Si des vibrations se manifestent cela signifie que le filtre est obstrué ou endommagé. Éteignez immédiatement l'appareil. Contrôlez le filtre. Ne réutilisez pas un filtre abîmé !

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



La fermeture est ouverte !



La fermeture est fermée !

Sécurité anti-enclenchement

L'appareil ne peut s'allumer que si

- le panier filtre et le couvercle ont été correctement posés et que
- l'étrier de fermeture a correctement encrante.

Avant chaque utilisation, vérifiez le verrouillage du couvercle ! Avant la **première mise en service** de l'appareil, il faut **entièrement** retirer les matériaux d'emballage !

Vue d'ensemble


Veillez déplier la page illustrée.

Figure 

- 1 Bloc moteur
- 2 Interrupteur à 2 ou 3 niveaux de vitesse (selon le modèle)
 - a) MES400.:
 - 0/off pour éteindre l'appareil
 - 1 Allumer l'appareil / Vitesse la plus basse
 - 2 Vitesse la plus haute
 - b) MES401.:
 - 0 / off pour éteindre l'appareil
 - 1 Allumer l'appareil / Vitesse la plus basse
 - 2 Vitesse moyenne
 - 3 Vitesse la plus haute
- 3 Etrier de fermeture
- 4 Réservoir à pulpe
- 5 Gobelet à jus avec couvercle
- 6 Insert à filtre
 - a) Bec de sortie
 - b) Fermeture




Remarque importante

Lors de l'allumage de l'appareil, il faut que la fermeture se trouve en position ouverte (fermeture en haut / ). Lorsque la fermeture est ouverte, le jus coule dans le gobelet à jus.



Remarque importante

Au moment de vider le gobelet à jus, éteignez l'appareil (**0/off**) et fermez la fermeture (poussez-la vers le bas / ). Ceci empêche le jus de continuer à sortir et ainsi de salir le plan de travail.

- 7 Passoire avec lames râpes en céramique
- 8 Couvercle
- 9 Ouverture d'ajout des ingrédients
- 10 Pilon-poussoir
- 11 Rangement du cordon

Utilisation

Figure 

Montage



Risque de blessures

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant chaque utilisation, vérifiez que l'ensemble de l'appareil, en particulier le filtre et le panier filtre, ne présente aucun dégât (fissures, fêlures). Ne touchez pas les lames-râpes / lames situées au fond du filtre. Attention, au moment de refermer l'étrier, de ne pas vous pincer les doigts.

- Du rangement de cordon, sortez la longueur de cordon voulue.
- Posez le panier filtre sur le bloc moteur.
- Mettez le filtre en place et poussez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il encrante audiblement. Le filtre doit être fermement en assise sur l'entraînement. Vérifiez auparavant l'absence de dégâts !

- Installez le réservoir à pulpe dans l'unité moteur.
- Mettez le couvercle en place.
- Faites basculer l'étrier de fermeture sur le couvercle jusqu'à ce qu'il enclenche audiblement.
- Placez la verseuse sous le bec d'écoulement.
Posez le couvercle sur la verseuse pour éviter les projections de liquide.
- Ouvrez la fermeture au niveau du bec de sortie.
- Introduisez le pilon-poussoir dans l'orifice pour ajout. Le pilon-poussoir comporte une rainure de guidage !

Préparation de fruits et légumes

Attention !

Utilisez uniquement des fruits mûrs et non surgelés. Les fruits et légumes qui ne sont pas mûrs obstruent très rapidement la passoire.

- Commencez par laver les fruits et légumes.
- Dénoyotez. Enlevez les queues volumineuses.
- Hachez les fruits et légumes relativement gros de manière à ce qu'ils passent par l'ouverture d'ajout des ingrédients.
- N'utilisez que des fruits et légumes frais.
- Épluchez au préalable les fruits à peau épaisse et dure (par exemple les ananas, melons, oranges, betteraves rouges). Enlevez la peau blanche des agrumes !
- La consistance du jus de pomme dépend de la variété de pomme utilisée.
Plus les pommes sont juteuses et plus leur jus sera liquide.
Versez quelques gouttes de jus de citron dans le jus de pommes pour retarder son brunissement.
- Cette centrifugeuse accepte aussi les feuilles et les tiges (celles des feuilles de salade par exemple).
- Buvez le jus de préférence tout de suite après l'extraction car il perd vite son goût et sa valeur nutritive.
- Cette centrifugeuse ne convient pas pour traiter les fruits et légumes particulièrement durs, fibreux et contenant de l'amidon (par exemple canne à sucre, bananes, papayes, avocats, figues et mangues).

Presser



Risque de blessures

Ne mettez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout des ingrédients.

Utilisez exclusivement le pilon-poussoir fourni !

- Posez l'appareil assemblé sur une surface de travail lisse et propre.
 - Introduisez la fiche dans la prise de courant.
 - Allumez l'appareil.
Appareil avec sélecteur à 2 niveaux de vitesse :
 - Le niveau **1** convient particulièrement aux fruits et légumes qui contiennent beaucoup de jus (par exemple les pastèques, raisins, tomates, concombres et framboises).
 - Le niveau **2** convient aux fruits et légumes durs et fermes (par exemple les carottes).
 - Appareil avec sélecteur à 3 niveaux de vitesse :
 - Le niveau **1** convient particulièrement aux fruits et légumes tendres qui contiennent beaucoup de jus (par exemple les pastèques, raisins, tomates, concombres et framboises).
 - Le niveau **2** convient aux fruits et légumes un peu plus durs et contenant moins de jus (par exemple les poires molles, les abricots).
 - Le niveau **3** convient aux fruits et légumes durs et fermes (par exemple les carottes, les pommes).
- La durée d'utilisation de l'appareil est de 10 minutes pour toutes les variétés de fruits et légumes tels que par exemple les pommes, poires, carottes et concombres.
- Si vous traitez des quantités assez importantes, ne faites jamais marcher l'appareil plus de 40 secondes de suite. Ensuite, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Moteur en marche, versez les fruits / légumes dans l'ouverture d'ajout des ingrédients.

- Pour remplir l'appareil, servez-vous uniquement du pilon-poussoir. N'introduisez jamais les doigts dans ouverture d'ajout des ingrédients ! Exercez seulement une pression légère sur le pilon-poussoir. Ceci accroît la production de jus et ménage l'appareil.
- Éteignez l'appareil. Ramenez l'interrupteur sur **0/off**. Éteignez l'appareil seulement lorsque le jus a fini de s'écouler.

Attention !

Avant d'ouvrir l'appareil, attendez impérativement que son moteur se soit immobilisé.



Consignes importantes

- Videz le récipient à pulpe avant que cette dernière n'atteigne le bord du panier filtre.
- Si des vibrations se manifestent cela signifie que le filtre est obstrué ou endommagé. Éteignez immédiatement l'appareil. Contrôlez le filtre. Ne réutilisez pas un filtre abîmé !

Vider le réservoir à pulpe et le filtre

Figure 1

Videz le récipient à pulpe avant que cette dernière n'atteigne le bord du panier filtre. Pour ce faire, éteignez l'appareil :

- Ramenez l'interrupteur sur **0/off**.
- Pour retirer le récipient à pulpe, saisissez-le par l'auge de préhension puis faites-le pivoter vers l'extérieur.

Avant de poursuivre le travail, remettez le récipient à pulpe en place.

Videz le filtre lorsque

- la vitesse du moteur baisse nettement,
- le jus devient épais,
- des vibrations commencent à se faire sentir.

Recommandation : videz en même temps le réservoir à pulpe et le filtre.

Important !

Si du jus a coulé sous le panier filtre, essuyez-le tout de suite avec un essuie-tout humide.

Démontage



Risque d'électrocution

Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.



Risque de blessures

Démontez l'appareil seulement après l'arrêt de son moteur.

Ne touchez pas les lames-râpes / lames situées au fond du filtre.

Figure 2

- Éteignez l'appareil puis débranchez-le.
- Attendez env. 10 à 12 sec., temps nécessaire au moteur pour s'immobiliser.
- Retirez le pilon-poussoir, et le réservoir à pulpe.
- Basculez l'étrier de fermeture en avant.
- Enlevez le couvercle.
- Avec les deux mains, soulevez l'insert à filtre hors de l'unité moteur, puis sortez-le.
- Ôtez le filtre de l'insert à filtre.

Nettoyage et entretien



Remarque importante

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



Risque d'électrocution

Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.



Risque de blessures

Ne touchez pas les lames-râpes / lames situées au fond du filtre.

Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

Attention !

*N'utilisez pas de détergent abrasif.
Vous risquez d'endommager les surfaces.*

- Commencez le nettoyage du filtre avec une brosse puis rincez sous l'eau du robinet ou lavez-le au lave-vaisselle. Les colorations de la passoire et des lames râpes en céramique, dues par exemple aux carottes, aux betteraves rouges, sont faciles à enlever avec un peu d'huile végétale.
- Essuyez l'unité moteur avec un chiffon humide ; si nécessaire, utilisez un peu de liquide vaisselle. Séchez immédiatement l'unité moteur.
- Toutes les autres pièces se lavent au lave-vaisselle.

Les colorations (provenant par exemple de carottes, betteraves rouges) laissées sur les pièces en plastique s'enlèvent facilement avec un peu d'huile végétale. Mettez ensuite les pièces au lave-vaisselle (uniquement celles lavables de cette manière).

Remplacement du filtre

Pour éviter qu'il ne casse, remplacez le filtre lorsque apparaissent les premiers signes d'usure ou de dommages.

Si vous utilisez la centrifugeuse tous les jours, remplacez-le au bout de 5 ans environ.

i Remarque importante

Il est possible de commander une passoire via le service après-vente (n° de réf. 00754210).

Conseils pour la mise au rebut

Cet appareil est labélisé conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive définit le cadre d'une reprise et d'une revalorisation des appareils usagés en vigueur sur le tout le territoire de l'Union. Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Conditions de 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.

Recettes**Smoothie au melon et au yaourt**

(pour 4 personne)

200 g de yaourt nature

2 pointes de couteau de pulpe de vanille

2 c. à soupe de miel selon vos goûts

400 g de pulpe de pastèque, sans la peau et les graines

- Mélangez le yaourt, la pulpe de vanille et le miel jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse.
- Découpez le melon en morceaux de taille adaptée et centrifugez.
- Versez le mélange sur le yaourt et servez, selon vos goûts, agrémenté d'un morceau de melon en garniture.

Boisson kéfir concombre

(pour 4 personne)

2 concombres

800 g de kéfir

200 g de yaourt

2 c. à café d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de jus de citron

4 c. à soupe d'aneth haché

Sel de mer

Poivre du moulin

- Lavez les concombres, brossez-les et, avec un économe, découpez quatre lanières longitudinales.
- Centrifugez le reste des concombres.
- Ensuite, passez le jus au mixeur avec le kéfir, le yaourt, l'huile et le jus de citron.
- Ensuite, incorporez l'aneth puis rectifiez le goût de cette boisson avec du sel et du poivre.
- Piquez les lanières en ondulations sur les broches. Versez la boisson dans des verres et posez les brochettes de concombre dessus.

Smoothie poivron légume

(pour 4 personnes)

2 poivrons rouges

8 tomates entièrement mûres

1 c. à café de piment doux en poudre

1/2 c. à café d'huile d'olive

sel

Poivre de Cayenne

2 c. à café de jus de citron

Poivre du Sichuan pour garnir

- Lavez les poivrons, partagez-les en deux, retirez les graines et les peaux blanches intérieures puis découpez-les en gros morceaux.
- Lavez les tomates, retirez le pédoncule avec un couteau puis découpez-les en morceaux.
- Centrifugez les tomates et les poivrons.
- Mélangez avec le piment en poudre et l'huile d'olive, puis rectifiez le goût avec le sel, le poivre de Cayenne et le jus de citron.
- Versez dans un verre froid puis servez après avoir garni de poivre du Sichuan râpé.

Jus « Tropical »

1 orange

1/2 mangue

1 tranche d'ananas

1 tranche de pastèque

5 baies (fraises par exemple)

- Retirez les peaux de l'orange, de l'ananas et de la pastèque, ainsi que le noyau de la mangue.
- Centrifugez le tout sur le niveau 1.
- Versez la boisson dans un verre.

Gâteau aux carottes

4 œufs

4 c. à soupe d'eau chaude

200 g de sucre

100 g de farine

500 g de carottes (ici nous utilisons ce qui est resté (200–300 g) de la centrifugation des carottes ; ces restes se trouvent dans le réservoir à pulpe).

200 g de noisettes broyées

1 c. à café de levure chimique

- Centrifugez les carottes sur la pos. 2 pendant environ 5 secondes. (Si vous traitez des quantités assez importantes, laissez l'appareil revenir à la température ambiante après avoir vidé le réservoir à pulpe.)
- Mélangez les œufs, l'eau et le sucre pendant environ 5 minutes. Il faut que le mélange prenne la consistance d'une mousse.
- Rajoutez lentement la farine, le levure chimique, les noisettes et les carottes. Veillez à ce que les morceaux de carotte ne soient pas trop gros.
- Versez la pâte dans un moule (par exemple un moule démontable de 260 mm de diamètre) et faites cuire 30 à 35 minutes au four réglé sur 180 degrés.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Per la vostra sicurezza	23
Sicurezza d'accensione	25
Guida rapida	25
Uso	25
Pulizia e cura	27
Sostituire il filtro	28
Avvertenze sulla rottamazione	28
Condizioni di garanzia	28
Ricette	28

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

Questo apparecchio è idoneo a spremere frutta (ad es. mele, pere, prugne e ciliegie snocciolate) e verdura (ad es. pomodori, carote). Non è idoneo per lavorare frutta e verdura particolarmente dure, fibrose e contenenti amido (ad es. canna da zucchero, banane, papaie, avocado, fichi e manghi).

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare ed usare l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.

Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni. Prima di ogni uso controllare eventuali danni all'intero apparecchio (lesioni, incrinature), specialmente al filtro e alla vaschetta del filtro. Non usare l'apparecchio se il filtro o il coperchio sono danneggiati o presentano lesioni visibili.

Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di scarica elettrica!

Pericolo ferite!

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete.

Smontare l'apparecchio solo dopo che il motore si è fermato.

L'apparecchio è previsto per essere usato da una persona.

Pericolo di ferite!

Prestare attenzione nel chiudere la leva di chiusura, per evitare di schiacciarsi le dita. Non introdurre le dita nel pozzetto di carico.

Utilizzare solo il pestello a corredo!

Non toccare le lame grattugia/lame sul fondo del filtro.

Per la pulizia, pulire il filtro prima con una spazzola, sciacquarlo poi sotto acqua corrente oppure nella lavastoviglie.

Importante!

Preparare solo frutta e verdura mature e non congelate.

La frutta e verdura non completamente mature intasano rapidamente il filtro. Vuotare il contenitore del residuo di centrifugazione prima che il residuo di centrifugazione raggiunga il bordo della vaschetta del filtro. Le vibrazioni dell'apparecchio durante la centrifuga indicano un'occlusione del filtro oppure un filtro danneggiato.

Spegnere immediatamente l'apparecchio. Controllare il filtro.

Non utilizzare mai più un filtro danneggiato!

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Il tappo è aperto!



Il tappo è chiuso!

Sicurezza d'accensione

L'apparecchio può essere acceso solo se

- la vaschetta del filtro e il coperchio sono correttamente applicati e
- la leva di chiusura è arrestata correttamente.

Controllare il bloccaggio del coperchio prima di ogni uso! **Alla prima messa in funzione dell'apparecchio rimuovere completamente il materiale d'imballaggio!**

Guida rapida


Aprire la pagina con figure.

Figura 

- 1 Motore
- 2 Interruttore
A 2 o 3 velocità (a seconda del modello)
a) MES400.:
0/off spegnere l'apparecchio
1 Accendere l'apparecchio/Velocità minima
2 Velocità massima
b) MES401.:
0/off spegnere l'apparecchio
1 Accendere l'apparecchio/Velocità minima
2 Velocità media
3 Velocità massima
- 3 Leva di chiusura
- 4 Contenitore residui
- 5 Bicchiere succo con coperchio
- 6 Vaschetta del filtro
a) Uscita
b) Tappo




Avvertenza importante

All'accensione dell'apparecchio il tappo deve essere aperto (tappo in alto/).
Con il tappo aperto il succo scorre nel bicchiere per il succo.



Avvertenza importante

Quando si vuota il bicchiere per il succo spegnere l'apparecchio (0/off) e chiudere il tappo (spingerlo in basso/).
Si blocca così l'ulteriore uscita di succo evitando di sporcare il piano di lavoro.

- 7 Filtro con lame grattugia ceramiche
- 8 Coperchio
- 9 Pozzetto di carico
- 10 Pestello
- 11 Custodia del cavo

Uso

Figura 

Montaggio



Pericolo ferite

Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni. Prima di ogni uso controllare eventuali danni all'intero apparecchio (lesioni, incrinature), specialmente al filtro e alla vaschetta del filtro. Non toccare le lame grattugia/lame sul fondo del filtro. Prestare attenzione nel chiudere la leva di chiusura, per evitare di schiacciarsi le dita.

- Estrarre il cavo dalla custodia fino alla lunghezza desiderata.
- Inserire la vaschetta del filtro nel gruppo motore.
- Inserire il filtro e spingerlo in basso fino al percettibile scatto di arresto. Il filtro deve essere saldamente in sede sull'azionamento. Controllare prima se presenta danni!
- Inserire il contenitore del residuo di centrifugazione nel gruppo motore.

- Applicare il coperchio.
- Ruotare la leva di chiusura fino al percettibile scatto di arresto sul coperchio.
- Disporre il bicchiere succo con il beccuccio sotto lo scarico.
Per evitare spruzzi, applicare il coperchio sul bicchiere succo.
- Aprire il tappo all'uscita.
- Introdurre il pestello nella bocca di carico. Il pestello presenta una scanalatura guida!

Preparare frutta e verdura

Attenzione!

Preparare solo frutta e verdura mature e non congelate. La frutta e verdura non completamente mature intasano rapidamente il filtro.

- Prima lavare frutta e verdura.
- Snocciolare la frutta con nocciolo. Togliere i gambi grezzi.
- Spezzettare la frutta e verdura più grande, affinché possa passare attraverso il pozzetto di carico.
- Lavorare solo frutta e verdura fresche.
- I frutti con buccia spessa e dura (ad es. ananas, meloni, arance, carote rosse) devono essere prima sbucciati. Asportare dagli agrumi la pellicola bianca!
- La consistenza del succo di mela dipende dal tipo di mela usato.
Quanto più succosa è la mela, tanto più fluido è il succo. Per ritardare l'annerirsi del succo di mela aggiungere qualche goccia di succo di limone.
- Anche foglie e gambi (ad es. torsoli di insalata in foglia) possono essere lavorati in questo spremiagrumi.
- Bere il succo possibilmente subito dopo la preparazione, poiché perde rapidamente gusto e valore nutritivo.
- Lo spremiagrumi non è idoneo per lavorare frutta e verdura particolarmente dure, fibrose e contenenti amido (ad es. canna da zucchero, banane, papaie, avocado, fichi e manghi).

Estrarre il succo



Pericolo ferite

Non introdurre le dita nel pozzetto di carico. Utilizzare solo il pestello a corredo!

- Mettere l'apparecchio montato su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire la spina.
- Accendere l'apparecchio.

Apparecchio con interruttore per 2 velocità:

- La velocità **1** è adatta specialmente per frutta/verdura molto succose, ad es. angurie, uva, pomodori, cetrioli e lamponi.
- La velocità **2** è adatta per frutta e verdura dure e compatte, ad es. carote.

Apparecchio con interruttore per 3 velocità:

- La velocità **1** è adatta specialmente per frutta/verdura tenere molto succose, ad es. angurie, uva, pomodori, cetrioli e lamponi.
- La velocità **2** è adatta per frutta/verdura un poco più dure meno succose, ad es. pere morbide, albicocche.
- La velocità **3** è adatta per frutta e verdura dure e compatte, ad es. carote., mele.

La durata d'uso dell'apparecchio è 10 minuti per tutte le specie di frutta ed ortaggi, come ad es. carote gialle, cetrioli, mele e pere.

Nella lavorazione di grandi quantità non usare mai l'apparecchio oltre 40 secondi. Infine spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

- A motore in moto, introdurre la frutta/verdura nel pozzetto di carico.
- Per spingere usare solo il pestello. Non introdurre mai le dita nella bocca di carico!
Esercitare sul pestello solo una leggera pressione. Questo aumenta l'estrazione di succo e protegge l'apparecchio.
- Spegnere l'apparecchio.
Disporre l'interruttore su **0/off**.
Spegnere l'apparecchio solo quando non scorre più succo.

Attenzione!

Prima di aprire l'apparecchio, attendere assolutamente l'arresto del motore.



Avvertenze importanti

- Vuotare il contenitore del residuo di centrifugazione prima che il residuo di centrifugazione raggiunga il bordo della vaschetta del filtro.
- Le vibrazioni dell'apparecchio durante la centrifuga indicano un'occlusione del filtro oppure un filtro danneggiato. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Controllare il filtro. Non utilizzare mai più un filtro danneggiato!

Vuotare il contenitore residui ed il filtro

Figura 3

Vuotare il contenitore del residuo di centrifugazione prima che il residuo di centrifugazione raggiunga il bordo della vaschetta del filtro.

A tal fine spegnere l'apparecchio:

- Disporre l'interruttore su **0/off**.
- Per l'estrazione afferrare il contenitore del residuo di centrifugazione sulla presa concava e ruotarlo verso l'esterno.

Prima di proseguire il lavoro inserire di nuovo il contenitore del residuo di centrifugazione.

Vuotare il filtro quando

- la velocità di rotazione del motore si riduce notevolmente,
- il succo diventa più denso,
- l'apparecchio comincia a vibrare sensibilmente.

Consiglio: vuotare contemporaneamente contenitore residui e filtro.

Importante!

Se il succo è penetrato sotto la vaschetta del filtro, assorbirlo subito con un panno umido.

Smontaggio



Pericolo di scariche elettriche

Prima di eseguire lavori all'apparecchio, estrarre la spina d'alimentazione.



Pericolo ferite

Smontare l'apparecchio solo dopo che il motore si è fermato. Non toccare le lame grattugia/lame sul fondo del filtro.

Figura 4

- Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Attendere fino all'arresto del motore (ca. 10–12 secondi).
- Rimuovere pestello e contenitore residui.
- Ruotare in avanti la leva di chiusura.
- Rimuovere il coperchio.
- Sollevare ed estrarre con entrambe le mani la vaschetta del filtro dall'unità motore.
- Estrarre il filtro dalla vaschetta.

Pulizia e cura



Avvertenza importante

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



Pericolo di scariche elettriche

Prima di eseguire lavori all'apparecchio, estrarre la spina d'alimentazione. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.



Pericolo ferite

Non toccare le lame grattugia/lame sul fondo del filtro. Per la pulizia usare una spazzola!

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

- Pulire il filtro prima con una spazzola, sciacquarlo poi sotto acqua corrente oppure nella lavastoviglie. Le alterazioni di colore sul filtro e sulle lame grattugia ceramiche (causate ad es. da carote, barbabietole rosse) possono essere rimosse agevolmente con un poco di olio vegetale.
- Pulire il motore con un panno umido, se necessario usare poco detersivo per piatti. Asciugare subito il motore.

- Tutte le altre parti sono lavabili in lavastoviglie.

Le macchie (per es. di carote, rape rosse) sul rivestimento di plastica possono essere facilmente rimosse con un poco di olio vegetale. Successivamente, mettere i componenti nella lavastoviglie (se adatti).

Sostituire il filtro

Sostituire il filtro ai primi segni d'usura oppure danni, per evitare qualsiasi pericolo di rottura. In caso d'uso giornaliero, il filtro deve essere sostituito dopo circa 5 anni.



Avvertenza importante

Un filtro può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 00754210).

Avvertenze sulla rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un ritiro e riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'UE.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Condizioni di 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.

Ricette

Smoothie di melone-yogurt

(Per 4 drink)

200 g yogurt naturale

2 punte di coltello di polpa di vaniglia

2 cucchiaini di miele, gusto a piacimento

400 g polpa di anguria, senza buccia e semi

- Miscelare lo yogurt con la polpa di vaniglia ed il miele fino ad ottenere una miscela omogenea e senza grumi e versarla in un bicchiere alto.
- Tagliare l'anguria in pezzi di grandezza adatta e centrifugare.
- Versare il succo sullo yogurt e servire, decorato a piacimento con un pezzetto di anguria.

Drink di cetriolo-kefir

(Per 4 drink)

2 cetrioli

800 g kefir

200 g yogurt

2 cucchiaini di olio di oliva

2 cucchiaini succo di limone

4 cucchiaini di aneto appena tritato

Sale marino

Pepe, dal macinino

- Lavare e pulire i cetrioli e con uno sbucciatore tagliare quattro fette longitudinali.
- Centrifugare il resto dei cetrioli.
- Mescolare infine il succo con kefir, yogurt, olio e succo di limone.
- Incorporare poi l'aneto e insaporire il drink con sale e pepe.
- Infilzare su spiedini di legno a forma ondulata le fette longitudinali di cetriolo. Versare il drink in bicchieri e poggiarvi sopra gli spiedini di cetriolo.

Smoothie di peperone-verdura

(Per 4 drink)

2 peperoni rossi

8 pomodori maturi

1 cucchiaino di peperone dolce in polvere

1/2 cucchiaino di olio di oliva

sale

Pepe di Caienna

2 cucchiaini succo di limone

Pepe di Sichuan per decorazione

- Lavare i peperoni, tagliarli a metà, privarli dei semi e delle parti bianche interne e tagliarli in pezzi grossolani.
- Lavare i pomodori, asportare con un coltello il picciolo e spezzettarli.
- Centrifugare pomodori e peperoni.
- Mescolare con il peperone in polvere e l'olio di oliva e insaporire con sale, pepe di Caienna e succo di limone.
- Versare in un bicchiere freddo e servire guarnito con pepe di Sichuan sminuzzato.

Succo «Tropical»

1 arancia

1/2 mango

1 fetta di ananas

1 fetta di anguria

5 bacche (ad es. fragole)

- Sbucciare l'arancia, l'ananas e l'anguria e togliere inoltre il nocciolo al mango.
- Centrifugare tutto alla velocità 1.
- Servire la bevanda in bicchiere.

Dolce di carote

4 uova

4 cucchiaini di acqua calda

200 g zucchero

100 g farina

500 g di carote (per questo si utilizzano i residui (200–300 g) di carote centrifugate – sono nel contenitore del residuo di centrifugazione.)

200 g nocciole macinate

1 cucchiaino di lievito in polvere

- Centrifugare le carote in ca. 5 secondi alla velocità 2.
(In caso di lavorazione di grandi quantità, dopo ogni svuotamento del contenitore del residuo di centrifugazione lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.)
- Mescolare uova, acqua e zucchero per ca. 5 minuti. La miscela deve avere un aspetto schiumoso.
- Aggiungere lentamente farina, lievito in polvere, nocciole e carote. I pezzetti di carota non devono essere troppo grandi.
- Mettere l'impasto in uno stampo (ad es. stampo a cerniera con 260 mm di diametro) e cuocere in forno a 180 gradi per 30–35 minuti.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat.

Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat.

Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Voor uw veiligheid	30
Inschakelbeveiliging	32
In één oogopslag	32
Bedienen	32
Reiniging en onderhoud	34
Zeef vervangen	35
Opmerking betreffende recycling	35
Garantievoorwaarden	35
Recepten	35

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

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 bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in persoonsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Dit apparaat is geschikt voor het centrifugeren van fruit (bijv. appels, peren, ontpitte pruimen en kersen) en groente (bijv. tomaten, wortels). Het is niet geschikt voor het verwerken van bijzonder harde, vezelige en zetmeelhoudende fruit- en groentesoorten (bijv. suikerriet, bananen, papaja's, avocado's, vijgen, mango's).

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Voor elk gebruik moet het hele apparaat, vooral de zeef en het zeefbakje, worden gecontroleerd op beschadiging (scheuren, barsten). Het apparaat niet gebruiken wanneer de zeef of het deksel beschadigd is of zichtbare scheuren vertoont.

Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Gevaar van elektrische schok!

Verwondingsgevaar!

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

Neem het apparaat pas uit elkaar wanneer de motor stilstaat.

Het apparaat is bedoeld voor gebruik door één persoon.

Verwondingsgevaar!

Wees voorzichtig bij het sluiten van de sluitbeugel, om te voorkomen dat uw vingers bekneld raken.

Niet met de vingers in de vulopening grijpen.

Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!

Raspessen/messen op de bodem van de zeef niet aanraken.

De zeef eerst reinigen met de borstel en dan afspoelen onder stromend water of in de afwasautomaat.

Belangrijk!

Verwerk alleen rijp(e) en niet-bevroren fruit en groente.

Bij onrijp fruit en onrijpe groente raakt de zeef zeer snel verstopt.

Pulpbak leegmaken voordat de pulp de rand van het zeefbakje bereikt.

Trillingen van het apparaat tijdens het centrifugeren wijzen op een verstopte of beschadigde zeef. Het apparaat direct uitschakelen.

Zeef controleren. Een beschadigde zeef niet meer gebruiken!

Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



De sluiting is open!



De sluiting is gesloten!

Inschakelbeveiliging

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer

- het zeefbakje en het deksel goed zijn aangebracht en
- de sluitbeugel goed vastzit.

Vergrendeling van het deksel controleren voor elk gebruik! Voor het eerste gebruik **van het apparaat moet het verpakkingsmateriaal volledig** worden verwijderd!

In één oogopslag


De pagina met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. 

- 1 Motorblok
- 2 Schakelaar
met 2 of 3 standen (afhankelijk van het model)
 - a) MES400.:
 - 0/off Apparaat uitschakelen
 - 1 Apparaat inschakelen/laagste snelheid
 - 2 hoogste snelheid
 - b) MES401.:
 - 0/off Apparaat uitschakelen
 - 1 Apparaat inschakelen/laagste snelheid
 - 2 gemiddelde snelheid
 - 3 hoogste snelheid
- 3 Sluitbeugel
- 4 Pulpbak
- 5 Sapkom met deksel
- 6 Zeefbakje
 - a) Uitloop
 - b) Sluiting




Attentie!

Bij inschakeling van het apparaat moet de sluiting geopend zijn (sluiting bovenaan/).

Bij geopende sluiting stroomt het sap in de sapkom.



Attentie!

Bij het leegmaken van de sapkom het apparaat uitschakelen (**0/off**) en de sluiting sluiten (naar beneden drukken/). Zo wordt het uitstromen van sap stopgezet en voorkomt u dat de ondergrond vuil wordt.

- 7 Zeef met keramische raspmissen
- 8 Deksel
- 9 Vulopening
- 10 Stopper
- 11 Kabelvak

Bedienen

Afb. 

In elkaar zetten



Verwondingsgevaar

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Voor elk gebruik moet het hele apparaat, vooral de zeef en het zeefbakje, worden gecontroleerd op beschadiging (scheuren, barsten).

Raspmissen/messen op de bodem van de zeef niet aanraken.

Wees voorzichtig bij het sluiten van de sluitbeugel, om te voorkomen dat uw vingers bekneld raken.

- Het snoer tot de gewenste lengte uit het kabelvak trekken.
- Zeefbakje aanbrengen in de motoreenheid.
- Zeef aanbrengen en omlaag drukken tot hij hoorbaar vastklikt. De zeef moet vast op de aandrijving zitten. Eerst controleren op beschadiging!
- Pulpbak aanbrengen in de motoreenheid.

- Deksel aanbrengen.
- Sluitbeugel over het deksel draaien tot deze hoorbaar vastklikt.
- Sapkom met de gietmond onder de uitloop zetten.
Deksel op de sapkom doen om spatten te voorkomen.
- Sluiting in de uitloop openen.
- Stopper in de vulschacht steken.
De stopper heeft een geleidingsleuf!

Fruit en groente voorbereiden

Attentie!

Verwerk alleen rijp(e) en niet-bevroren fruit en groente. Bij onrijp fruit en onrijpe groente raakt de zeef zeer snel verstopt.

- Fruit en groente eerst wassen.
- Pitten en dikke stelen verwijderen.
Stelen verwijderen.
- Grote stukken fruit en groente eerst klein maken, zodat het in de vulopening past.
- Alleen vers fruit en verse groente verwerken.
- Vruchten met een dikke en harde schil (bijv. ananassen, meloenen, sinaasappels, bieten) eerst schillen.
Het wit en de velletjes van citrusvruchten verwijderen!
- De consistentie van het appelsap hangt af van de gebruikte appelsoort.
Hoe sappiger de appels, des te dunner het sap. Aan appelsap kunt u een paar druppels citroensap toevoegen om het bruin worden van het sap te vertragen.
- Ook bladeren en stelen (bijv. stronken van kropsla) kunnen in deze sapcentrifuge worden verwerkt.
- Drink het sap direct nadat u het hebt toe bereid, het verliest snel zijn smaak en voedingswaarde.
- De sapcentrifuge is niet geschikt voor het verwerken van bijzonder harde, vezelige en zetmeelhoudende fruit- en groentesoorten (bijv. suikerriet, bananen, papaja's, avocado's, vijgen en mango's).

Uitpersen



Verwondingsgevaar

Niet met de vingers in de vulopening grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!

- Het in elkaar gezette apparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Apparaat inschakelen.
Apparaat met een schakelaar met 2 standen:
 - Stand 1 is vooral geschikt voor fruit/groente met zeer veel sap, bijv. watermeloenen, druiven, tomaten, augurken en frambozen.
 - Stand 2 is vooral geschikt voor hard en stevig fruit en groente, bijv. wortels.
 Apparaat met een schakelaar met 3 standen:
 - Stand 1 is vooral geschikt voor zacht fruit/groente met zeer veel sap, bijv. watermeloenen, druiven, tomaten, augurken en frambozen.
 - Stand 2 is geschikt voor iets harder fruit/groente met weinig sap, bijv. zachte peren, abrikozen.
 - Stand 3 is geschikt voor hard en stevig fruit en groente, bijv. wortels, appels.
 De gebruiksduur van het apparaat bedraagt 10 minuten voor alle fruit- en groentesoorten, zoals wortels, augurken, appels en peren.
Bij verwerking van grote hoeveelheden het apparaat niet langer dan 40 seconden gebruiken. Daarna het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- Fruit/groente in de vulopening doen terwijl de motor loopt.
- Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de stopper. Nooit uw vingers in de vulschacht steken!
Slechts lichtjes op de stopper drukken. Dit levert meer sap op en ontziet het apparaat.
- Apparaat uitschakelen.
Schakelaar op 0/off zetten.
Het apparaat pas uitschakelen wanneer er geen sap meer uitloopt.

Attentie!

Altijd wachten met openen tot de motor stilstaat.



Belangrijke aanwijzingen

- Pulpbak leegmaken voordat de pulp de rand van het zeefbakje bereikt.
- Trillingen van het apparaat tijdens het centrifugeren wijzen op een verstopte of beschadigde zeef. Het apparaat direct uitschakelen. Zeef controleren. Een beschadigde zeef niet meer gebruiken!

Pulpbak en zeef leegmaken

Afb.

Pulpbak leegmaken voordat de pulp de rand van het zeefbakje bereikt.

Hiertoe het apparaat uitschakelen.

- Schakelaar op **0/off** zetten.
- Om de pulpbak te verwijderen, deze bij de handgreep-uittholling vastpakken en naar buiten zwenken.

De pulpbak weer aanbrengen voordat u het apparaat weer gebruikt.

Maak de zeef leeg wanneer

- het motortoerental aanzienlijk afneemt,
- het sap dikker wordt,
- het apparaat aanmerkelijk begint te trillen.

Advies: maak de pulpbak en de zeef tegelijk leeg.

Belangrijk!

Wanneer er sap onder het zeefbakje is gekomen, dient u dit direct te verwijderen met een vochtige doek.

Uit elkaar nemen



Gevaar van een elektrische schok

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u werkzaamheden uitvoert aan het apparaat.



Verwondingsgevaar

Neem het apparaat pas uit elkaar wanneer de motor stilstaat. Raspessen/messen op de bodem van de zeef niet aanraken.

Afb.

- Het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

- Wachten tot de motor stilstaat (ca. 10–12 sec.).
- Stopper en pulpbak verwijderen.
- Sluitbeugel naar voren draaien.
- Deksel verwijderen.
- Het zeefbakje met beide handen uit de motoreenheid tillen en verwijderen.
- De zeef uit de zeefbakje nemen.

Reiniging en onderhoud



Belangrijke aanwijzing

Het apparaat behoeft geen verzorging. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het apparaat goed blijft werken.



Gevaar van een elektrische schok

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u werkzaamheden uitvoert aan het apparaat. Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.



Verwondingsgevaar

Raspessen/messen op de bodem van de zeef niet aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken!

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

- De zeef eerst reinigen met de borstel en dan afspoelen onder stromend water of in de afwasautomaat. Verkleuringen van de zeef en de keramische raspessen (bijv. door wortels, rode bieten) kunnen eenvoudig worden verwijderd met een beetje plantaardige olie.
- De motoreenheid afvegen met een vochtige doek, indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken. De motoreenheid direct afdrogen.
- Alle andere onderdelen zijn geschikt voor de afwasautomaat.

Verkleuringen van de kunststof onderdelen (bijv. door wortels, rode bieten) kunnen eenvoudig worden verwijderd met een beetje plantaardige olie.

Onderdelen in de afwasautomaat doen (voor zover ze daarvoor geschikt zijn).

Zeef vervangen

Vervang de zeef bij het eerste teken van slijtage of beschadiging, om elk gevaar van breuk te voorkomen. Bij dagelijks gebruik dient de zeef na ongeveer 5 jaar te worden vervangen.



Belangrijke aanwijzing

Een zeef kan worden besteld bij de klantenservice (bestelnr. 00754210).

Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantievoorwaarden

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 hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Recepten

Meloen-yoghurt-smoothie

(voor 4 porties)

200 g natuuryoghurt

2 mespuntjes vanillemerg

2 eetlepels honing, naar smaak

400 g watermeloenvruchtvlies, zonder schil en pitten

- De yoghurt, het vanillemerg en de honing doorroeren tot een glad mengsel en in een hoog glas doen.

- De meloen in passende stukken snijden en centrifugeren.
- Over de yoghurt gieten en naar wens serveren met een stuk meloen ter garnering.

Komkommer-kefir-drank

(voor 4 porties)

2 komkommers

800 g kefir

200 g yoghurt

2 theelepel olijfolie

2 eetlepel citroensap

4 eetlepel verse fijngesneden dille

Zeezout

Peper uit de molen

- De komkommers wassen, schoonmaken en met een dunschiller vier plakken in de lengte afsnijden.
- De rest van de komkommers centrifugeren.
- Daarna het sap samen met kefir, yoghurt, olie en citroensap mixen.
- Dille erdoor roeren en de drank op smaak brengen met peper en zout.
- De komkommerplakken golvend op een houten pen steken. De drank in glazen doen en de komkommerspiezen erop leggen.

Paprika-groente-smoothie

(voor 4 porties)

2 rode paprika's

8 volrijpe tomaten

1 theelepel paprikapoeder, edelzout

½ theelepel olijfolie

zout

Cayennepeper

2 theelepels citroensap

Sechuanpeper ter garnering

- De paprika's wassen, halveren, ontdoen van zaad en zaadlijsten en in grove stukken snijden.
- De tomaten wassen, ontdoen van de kroontjes en in stukken snijden.
- Tomaten en paprika's centrifugeren.
- Paprikapoeder en olijfolie erdoor roeren en op smaak brengen met zout, cayennepeper en citroensap.
- In een koud glas doen en garnerend met sechuanpeper serveren.

Sap „tropical“

1 sinaasappel

½ mango

1 schijf ananas

1 schijf watermeloen

5 bessen (bijv. aardbeien)

- Schil van sinaasappel, ananas en watermeloen verwijderen, evenals de mangopit.
- Alles op stand 1 centrifugeren.
- Het drankje serveren in een glas.

Worteltaart

4 eieren

4 eetlepels warm water

200 g suiker

100 g meel

500 g wortels (hiervoor worden de resten (200–300 g) van het centrifugeren van de wortels gebruikt – deze vindt men in de pulpbak.)

200 g gemalen hazelnoten

1 theelepels bakpoeder

- De wortels op stand 2 centrifugeren in ca. 5 seconden.
(Bij verwerking van grote hoeveelheden het apparaat telkens na het leegmaken van de pulpbak tot op kamertemperatuur laten afkoelen.)
- Eieren, water en suiker ca. 5 minuten door elkaar roeren. Het mengsel moet er schuimig uitzien.
- Meel, bakpoeder, hazelnoten en wortels er geleidelijk aan toevoegen.
De wortelstukken mogen niet te groot zijn.
- Het deeg in een vorm doen (bijv. een springvorm met een diameter van 260 mm) en 30–35 minuten bakken op 180 graden.

*Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores hjemmeside.*

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	37
Indkoblingssikring	39
Overblik	39
Betjening	39
Rengøring og pleje	41
Sien udskiftes	41
Henvisninger til bortskaffelse	42
Garantibetingelser	42
Opskrifter	42

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en husholdning. Dette apparat er egnet til presning af frugt (f.eks. æbler, pærer, blommer og kirsebær uden sten) og grøntsager (f.eks. tomater, gulerødder).

Det er ikke egnet til forarbejdning af særligt hård, fiberholdig eller stivelsesholdig frugt og grønt (f.eks. sukkerrør, banan, papaya, avocado, figner og mango).

Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug.

Apparatet er ikke legetøj for børn.

Apparatet må udelukkende tilsluttes og anvendes iht. oplysningerne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum.

Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede. Kontrollér hele apparatet, især si og siskål, for beskadigelser (revner, brist) før hver brug. Brug ikke apparatet, hvis sien eller låget er beskadiget eller har synlige revner. Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare. Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Fare for elektrisk stød!

Kvæstelsesfare!

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.

Skil først apparatet ad, når motoren står stille.

Apparatet er beregnet til at blive brugt af en person.

Fare for kvæstelser!

Luk lukkebøjlen forsigtigt for at undgå, at fingrene kommer i klemme.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

Benyt udelukkende den medleverede stopper!

Berør ikke råkostklinger/klinger på bunden af sien.

Sien rengøres først med børsten, herefter skylles den af under rindende vand eller stilles i opvaskemaskinen.

Vigtigt!

Der må kun forarbejdes modne og ikke frosne frugter og grøntsager.

Umoden frugt og grønt tilstopper sien meget hurtigt.

Tøm beholderen for presserester, før presseresterne når op til kanten af siskålen.

Vibrerer apparatet under presningen, er det tegn på en tilstoppet eller beskadiget si. Sluk straks for apparatet. Kontrollér sien.

Anvend ikke mere sien, hvis den er beskaget!

Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Lukningen er åben!



Lukningen er lukket!

Indkoblingssikring

Apparatet kan kun tændes, hvis

- siskålen og låget er sat rigtigt på og
- lukkebøjlen er faldet i hak.

Kontrollér låglåsen før hver brug!

Alt emballagematerialet skal være fjernet, **før apparatet tages i brug første gang!**

Overblik


Fold billedsiden ud.

Billede 

- 1 Motorenhed
- 2 Drejekontakt
 - 2- eller 3-trinnet (afhængigt af model)
 - a) MES400.:
 - 0/off Sluk apparatet
 - 1 Tænd for apparatet/Laveste hastighed
 - 2 Højeste hastighed
 - b) MES401.:
 - 0/off Sluk apparatet
 - 1 Tænd for apparatet/Laveste hastighed
 - 2 middel hastighed
 - 3 Højeste hastighed
- 3 Lukkebøjle
- 4 Beholder for presserester
- 5 Saftbæger med låg
- 6 Siskål
 - a) Udløb
 - b) Lukning




Vigtig henvisning

Når apparatet tændes, skal lukningen være åbnet (lukning oppe/ )

Når lukningen er åbnet, strømmer saften ned i saftbægeret.



Vigtig henvisning

Når saftbægeret tømmes, skal apparatet være slukket (0/off) og lukningen lukket (trykkes ned/ )

Derved forhindres det, at yderligere saft strømmer ud, og at arbejdsfladen bliver snavset.

- 7 Si med keramiske råkostklinger
- 8 Låg
- 9 Påfyldningsskakt
- 10 Stopper
- 11 Kabelopbevaring

Betjening

Billede 

Samling



Kvæstelsesfare

Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede. Kontrollér hele apparatet, især si og siskål, for beskadigelser (revner, brist) før hver brug. Berør ikke råkostklinger/klinger på bunden af sien. Luk lukkebøjlen forsigtigt for at undgå, at fingrene kommer i klemme.

- Træk kablet ud af kabelopbevaringen i den ønskede længde.
- Sæt siskålen ind i motorenheden.
- Sæt sien i og tryk den nedad, indtil den falder hørbart i hak. Sien skal sidde fast på drevet. Kontrollér først om den er beskadiget!
- Sæt beholderen for presserester i motorenheden.
- Sæt låget på.
- Sving lukkebøjlen hen over låget, til den falder hørbart i hak.

- Stil saftbægeret med hældetuden ind under udløbet.
Fjern låget fra saftbægeret for at undgå stænk.
- Åbn lukningen på udløbet.
- Sæt stopperen i påfyldningsskakten.
Stopperen har en føringsrille!

Forberedelse af frugter og grøntsager

OBS!

*Der må kun forarbejdes modne og ikke frosne frugter og grøntsager.
Umoden frugt og grønt tilstopper sien meget hurtigt.*

- Skyl først frugterne og grøntsagerne.
- Tag stenen i stenfrugter ud.
Fjern grove stilke.
- Finhak større stykker frugt eller grøntsager, så de passer gennem påfyldningsskakten.
- Forarbejd kun frisk frugt og grønt.
- Skræl frugter med tyk og hård skal (f.eks. ananas, melon, appelsin, rødbeder) forinden.
Fjern den hvide hud fra citrusfrugter!
- Konsistensen af æblesaften afhænger af den anvendte æblesort.
Jo saftigere æblerne er, desto tyndere er saften. Kom et par dråber citrønsaft i æblesaften, så saften ikke bliver så hurtigt brun.
- Blade og stilke (f.eks. stokke fra blad-salat) kan ligeledes forarbejdes i denne saftpresser.
- Saft skal helst drikkes umiddelbart efter tilberedelsen, da den hurtigt taber smag og næringsværdi.
- Saftpresseren er ikke egnet til forarbejdning af særligt hård, fiberholdig og stivelsesholdig frugt og grønt (f.eks. sukkerrør, banan, papaya, avocado, figner og mango).

Presning af saft



Kvæstelsesfare

*Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
Benyt udelukkende den medleverede stopper!*

- Stil den samlede apparat på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt netstikket i.
- Tænd for apparatet.
Apparat med 2-trinnet drejekontakt:
 - Trin 1 er især egnet til meget saftig frugt/grønt som f.eks. vandmeloner, vindruer, tomater, agurker og hindbær.
 - Trin 2 er egnet til hård, fast frugt og grønt, f.eks. gulerødder.
- Apparat med 3-trinnet drejekontakt:
 - Trin 1 er især egnet til blød og meget saftig frugt/grønt, f.eks. vandmeloner, vindruer, tomater, agurker og hindbær.
 - Trin 2 er egnet til noget hårdere frugt/grønt med lidt mindre saftindhold, f.eks. bløde pærer og abrikoser.
 - Trin 3 er egnet til hård og fast frugt og grønt, f.eks. gulerødder, æbler.
- Apparatets brugstid er 10 minutter til alle slags frugt og grønt som f.eks. gulerødder, agurker, æbler og pærer.
Ved forarbejdning af større mængder må apparatet aldrig være i brug i længere end 40 sekunder. Sluk herefter for apparatet og lad det afkøle.
- Kom frugt/grønt i påfyldningsskakten, mens motoren er i gang.
- Anvend kun stopperen til at skubbe efter med. Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten!
Tryk kun let på stopperen.
Derved presses der mere saft ud, og apparatet beskyttes.
- Sluk for apparatet. Stil drejekontakten på **0/off**.
Sluk først apparatet, når der ikke mere løber saft ud.

OBS!

Vent altid indtil motoren står helt stille, inden apparatet åbnes.



Vigtige henvisninger

- Tøm beholderen for presserester, før presseresterne når op til kanten af siskålen.
- Vibrerer apparatet under presningen, er det tegn på en tilstopning eller beskadiget si. Sluk straks for apparatet. Kontroller sien. Anvend ikke mere sien, hvis den er beskadiget!

Tømning af beholder for presserester og si

Billede

Tøm beholderen for presserester, før presseresterne når op til kanten af siskålen.

Sluk hertil for apparatet:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Tag fat i gribefordybningen, når beholderen for presserester skal tages ud, og sving den ud.

Sæt beholderen for presserester i igen, før arbejdet fortsættes.

Tøm sien, hvis

- motorens omdrejningstal reduceres meget,
- saften bliver mere tyktflydende,
- apparatet tydeligt begynder at vibrere.

Anbefaling: Tøm beholderen for presserester og sien samtidigt.

Vigtigt!

Er saft løbet ind under siskålen, fjernes denne straks med en fugtig klud.

Adskillelse



Risiko for elektrisk stød

Træk netstikket ud, før alle arbejder på apparatet.



Kvæstelsesfare

Skil først apparatet ad, når motoren står stille. Berør ikke råkostklinger/klinger på bunden af sien.

Billede

- Sluk for apparatet og træk netstikket ud.
- Vent indtil motoren står stille (ca. 10–12 sek.).
- Tag stopperen og beholderen for presserester ud.
- Sving lukkebøjlen fremad.
- Tag låget af.
- Løft siskålen med begge hænder ud af motorenheden og tag den ud.
- Tag sien ud af siskålen.

Rengøring og pleje



Vigtig henvisning

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



Risiko for elektrisk stød

Træk netstikket ud, før alle arbejder på apparatet. Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen.



Kvæstelsesfare

Berør ikke råkostklinger/klinger på bunden af sien. Benyt en børste til rengøring!

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

- Rengør først sien med børsten, skyl den herefter af under rindende vand eller stil den i opvaskemaskinen. Misfarvninger på sien og de keramiske råkostklinger (f.eks. fra gulerødder, rødbeder) kan nemt fjernes med en smule vegetabilsk olie.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud, benyt en smule opvaskemiddel efter behov. Tør omgående motorenheden af.
- Alle andre dele tåler opvaskemaskine. Misfarvninger (f.eks. fra gulerødder, rødbeder) på plastdelene kan nemt fjernes med en smule vegetabilsk olie. Kom derefter delene i opvaskemaskinen (hvis de er egnet hertil).

Sien udskiftes

Udskift sien så snart det tyder på, at den er slidt eller beskadiget for at undgå, at den brister. Ved daglig brug bør sien udskiftes efter ca. 5 år.



Vigtig henvisning

En si kan bestilles hos kundeservice (best.-nr. 00754210).

Henvisninger til bortskaffelse



Denne maskine er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Oplysning om gældende bortskaffelsesmåde fås hos din faghandel eller dine kommunale myndigheder.

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.

Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:

BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,
2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti.

De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Opskrifter

Smoothie med melon og yoghurt

(Til 4 drinks)

200 g naturyoghurt

2 knivspids vanillemarv

2 spsk. honning, efter smag

400 g vandmelon frugtkød, uden skal og kerner

- Rør yoghurt, vanillemarv og honning til en glat masse og kom den i et højt glas.
- Skær melonen i passende stykker og tryk dem gennem saftpresseren.
- Hæld det på yoghurten og garnér med et stykke melon efter smag og behag.

Agurk-kefir-drink

(Til 4 drinks)

2 agurker

800 g kefir

200 g yoghurt

2 tsk. olivenolie

2 spsk citronsaft

4 spsk. frisk hakket dild

havsalt

friskmalet peber

- Vask agurkerne, skræl dem og skær af fire lange skiver med en kartoffelskræller.
- Tryk resten af agurkerne gennem saftpresseren.
- Bland herefter saften sammen med kefir, yoghurt, olie og citronsaft.
- Tilsæt dilden og smag drinken til med salt og peber.
- Anbring agurkestrimlerne i en bølge på træspyd. Fyld drinken i glas og læg agurkespydderne ovenpå.

Paprika-grøntsags-smoothie

(Til 4 drinks)

2 røde peberfrugter

8 modne tomater

1 tsk. paprikapulver, sød

1/2 tsk. olivenolie

salt

cayennepeber

2 tsk. citronsaft

szechuanpeber til garnering

- Vask peberfrugterne, skær dem i halve, fjern kernehus og det hvide inde i frugterne og skær dem i store stykker.
- Vask tomaterne, skær stilken ud og skær dem i stykker.
- Tryk tomater og peberfrugter gennem saftpresseren.
- Rør saften sammen med paprikapulveret og olivenolien og smag til med salt, cayennepeber og citronsaft.
- Kom saften i et koldt glas og garnér den med revet szechuanpeber, før den serveres.

Saft „Tropical“

1 orange

1/2 mango

1 skive ananas

1 skive vandmelon

5 bær (f.eks. jordbær)

- Fjern skallen fra orange, ananas og vandmelon samt stenen fra mangoen.
- Tryk det hele gennem saftpresseren på trin 1.
- Servér drinken i glas.

Gulerodskage

4 æg

4 spsk. varmt vand

200 g sukker

100 g mel

500 g gulerødder (Her bruges gulerodsresterne (200–300 g), der bliver tilbage efter presningen af gulerødderne – de findes i beholderen for presserester.)

200 g malede hasselnødder

1 tsk. bagepulver

- Pres saften ud af gulerødderne på trin 2 i ca. 5 sekunder.
(når der forarbejdes større mængder, skal maskinen afkøles til stuetemperatur, hver gang kvasbeholderen er blevet tømt.)
- Rør æg, vand og sukker i ca. 5 minutter. Blandingen skal skumme.
- Tilsæt langsomt mel, bagepulver, hasselnødder og gulerødder. Gulerodsstykkerne må ikke være alt for store.
- Kom dejen i en form (f.eks. springform 260 mm diameter) og bag den ved 180 grader i 30–35.

Ændringer forbeholdes.

*Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra BOSCH.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.*

Innhold

For din egen sikkerhet	44
Innkoblingssikring	46
En oversikt	46
Betjening	46
Rengjøring og pleie	48
Utskifting av silen	48
Henvisninger om avskaffing	49
Garantibetingelser	49
Oppskrifter	49

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige mengder for husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider.

Dette apparatet er egnet for å presse saft ut av frukt (f.eks. epler, pærer, plommer og kirsebær uten stein) og grønnsaker (f.eks. tomater, gulrot).

Det er ikke egnet for bearbeiding av særlig harde, fiber- eller stivelsesholdige frukt og grønnsaker (f.eks. sukkerrør, bananer, papaya, avocado, fiken, mango).

Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk. Barn må ikke få leke med apparatet.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom.

Det må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Før hver bruk må hele apparatet, særlig silen og silskålen kontrolleres for skader (rift, sprekker). Ikke bruk apparatet dersom silen eller lokket er skadet eller har tydelige sprekker. Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for strømstøt!

Fare for skade!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.

Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.

Apparatet må først åpnes når motoren står stille.

Apparatet er beregnet for at en person bruker det.

Fare for skade!

Vær forsiktig når du lukker låsebøylen, slik at du ikke klemmer fast fingrene.

Det må aldri gripes ned med fingrene i påfyllingssjakten.

Det må utelukkende brukes den medleverte støteren!

Raspeklinger/klinger på bunnen av silen må ikke berøres.

For rengjøring må silen først rengjøres med børsten, deretter må den skylles under rennende vann eller vaskes i oppvaskmaskinen.

Viktig!

Det må kun bearbeides helt modne og ikke frosne frukt og grønnsaker. Frukt eller grønnsaker som ikke er helt modne stopper til silen ganske fort.

Beholderen for fruktrester må tømmes før restene når opp til kanten på silskålen.

Vibrasjon i apparatet under saftpressingen tyder på at silen er stoppet til eller er skadet. Apparatet må straks slås av. Silen må kontrolleres. En skadet sil må ikke brukes lenger!

Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Låsen er åpen!



Låsen er lukket!

Innkoblingssikring

Apparatet lar seg kun slå på når

- silskålen og lokket er riktig satt på og
- låsebøylen er riktig smekket på.

Låsen på lokket må kontrolleres før hver bruk! **Før første gangs bruk av apparatet**, må emballasjen fjernes **komplett!**

En oversikt


Vennligst Brett ut siden med bilder.

Bilde

- 1 Motorblokk
- 2 Bryter
 - 2- eller 3-trinn (alt etter modell)
 - a) MES400.:
 - 0/off Apparatet slås av
 - 1 Apparatet slås på/Laveste hastighet
 - 2 Høyeste hastighet
 - b) MES401.:
 - 0/off Apparatet slås av
 - 1 Apparatet slås på/Laveste hastighet
 - 2 Middels hastighet
 - 3 Høyeste hastighet
- 3 Låsebøyle
- 4 Beholder for fruktresten
- 5 Saftbeger med lokk
- 6 Silkurv
 - a) Utløp
 - b) Lås




Viktig henvisning

Når apparatet slås på, må låsen være åpnet (låsen opppe/)
Når låsen er åpen, flyter saften ned i saftbegeret.



Viktig henvisning

Når saftbegeret blir tømt, må apparatet slås av (0/off) og låsen må lukkes (trykkes ned/)
Dermed blir utløpet av saften stoppet og det forhindres således at arbeidsflaten blir smusset.

- 7 Sil med raspeklinger av keramikk
- 8 Lokk
- 9 Påfyllingssjakt
- 10 Støter
- 11 Kabeloppbevaring

Betjening

Bilde

Sammensetting



Fare for skade

Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Før hver bruk må hele apparatet, særlig silene og silskålen kontrolleres for skader (rift, sprekker). Raspeklinger/klinger på bunnen av silen må ikke berøres. Vær forsiktig når du lukker låsebøylen, slik at du ikke klemmer fast fingrene.

- Kabelen trekkes ut av kabeloppbevaringen inntil ønsket lengde.
- Silskålen settes inn i motorblokken.
- Sett inn silen inn og trykk den ned inntil det høres at den smekker i. Silen må sitte fast på drevet.
Må kontrolleres for skader først!
- Beholderen for fruktrestene settes inn i motorblokken.
- Lokket settes på.
- Låsebøylen svinges over lokket inntil det høres at den smekker på.

- Saftbegeret med "nesen" stilles under utløpet.
Lokket settes på saftbegeret, for å unngå sprut.
- Låsen ved utløpet åpnes.
- Støteren settes inn i påfyllingssjakten. Støteren har en føringsrifle!

Forberedning av frukt og grønnsaker

Obs!

Det må kun bearbeides helt modne og ikke frosne frukt og grønnsaker.

Frukt eller grønnsaker som ikke er helt modne stopper til silen ganske fort.

- Frukt og grønnsaker må vaskes først.
- Steinene fra steinfrukt må fjernes.
Grove stilker må fjernes.
- Større frukt og grønnsaker må kuttes opp slik at de passer inn i påfyllingsrøret.
- Det må kun bearbeides fersk frukt og grønnsaker.
- Frukt som har tykt og hardt skall (f.eks. ananas, melon, appelsin, rødbeter) må skrelles først. Den hvite huden på sitrusfrukter må fjernes!
- Konsistensen på eplesaft avhenger av epletypen som brukes.
Jo saftigere eplene er, desto tynnere blir saften. Noen dråper sitronsaft tilsettes eplesaften for å forsinke at saften blir brun.
- Blader og stilker (f.eks. roten på blad-salat) kan også bearbeides i denne saftmaskinen.
- Saften bør helst drikkes straks etter tilberedningen, da den fort mister smak og næringsverdier.
- Saftmaskinen egnert seg ikke til bearbeidelse av særlig harde, fiber- og stivelsesholdige frukt og grønnsaker (f.eks. sukkerrør, bananer, papaya, avocado, fiken og mango).

Utpressing av saft



Fare for skade

Det må aldri gripes ned med fingrene i påfyllingssjakten. Det må utelukkende brukes den medleverte støteren!

- Still det sammensatte apparatet på en glatt, ren arbeidsflate.
- Støpselet stikkes inn.
- Apparatet slås på.
Apparat med 2-trinns bryter:
 - Trinn 1 er særlig egnet for frukt/grønnsaker med veldig mye saft, f.eks. vannmeloner, vindruer, tomater, agurk og bringebær.
 - Trinn 2 er egnet for harde, faste frukt og grønnsaker, f.eks. gulrot.
- Apparat med 3-trinns bryter:
 - Trinn 1 er særlig egnet for myke frukt/grønnsaker med veldig mye saft, f.eks. vannmeloner, vindruer, tomater, agurk og bringebær.
 - Trinn 2 er egnet for litt hardere frukt/grønnsaker med mindre andel av saft, f.eks. myke pærer, aprikoser.
 - Trinn 3 er egnet for harde og faste frukt og grønnsaker, f.eks. gulrot, epler.
- Brukstiden for apparatet er på 10 minutter for alle typer frukt og grønnsaker, slik som f.eks. gulrot, agurk, eple og pære.
Ved bearbeidningen av større mengder, må apparatet aldri gå lenger enn i 40 sekunder. Etter bruk må apparatet slås av og avkjøles.
- Frukt/grønnsaker fylles i påfyllingssjakten mens motoren er i gang.
- For å skyve ned, brukes utelukkende støteren. Grip aldri ned i påfyllingssjakten med fingrene!
Det må kun trykkes lett på støteren. Dette forhøyer mengden av saft og skåner apparatet.
- Apparatet slås av. Bryteren settes på **0/off**.
Apparatet må først slås av når det ikke kommer mer saft ut.

Obs!

Før apparatet åpnes, må det ventes inntil motoren står stille.



Viktige henvisninger

- Beholderen for fruktresten må tømmes før restene når opp til kanten på silskålen.
- Vibrasjoner i apparatet under saftpressingen tyder på at silen er stoppet til eller er skadet. Apparatet må straks slås av. Silen må kontrolleres. En skadet sil må ikke brukes lenger!

Tømming av beholderen for fruktrester og silen

Bilde

Beholderen for fruktrester må tømmes før restene når opp til kanten på silskålen. For dette slås apparatet av:

- Bryteren settes på **0/off**.
- Når den tas ut må beholderen for fruktrester holdes i fordypningene og svinges ut.

Før arbeidet fortsettes må beholderen for fruktrester settes inn igjen.

Silen må tømmes når

- motorens turtall tydelig blir redusert,
- saften blir tykkere,
- apparatet begynner å vibrere tydeligt.

Anbefaling: Beholderen for fruktrester og silen skal tømmes samtidig.

Viktig!

Dersom saften renner ut under silskålen, må denne straks tørkes av med en fuktig klut.

Demontering



Fare for strømstøt

Før alle arbeider på apparaten må støpselet trekkes ut.



Fare for skade

*Apparatet må først tas fra hverandre når motoren står stille.
Raspeklinger/klinger på bunnen av silen må ikke berøres.*

Bilde

- Apparatet slås av og støpselet trekkes ut.
- Det må ventes inntil motoren står stille (ca. 10–12 sek.).
- Støteren og beholderen for fruktrester tas ut.
- Låsebøylen svinges framover.
- Lokket tas av.
- Silskålen løftes med begge hendene ut av motorblokken og tas ut.
- Silen tas ut av silskålen.

Rengjøring og pleie



Viktig henvisning

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



Fare for strømstøt

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut. Basismaskinen må aldri dypes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.



Fare for skade

*Raspeklinger/klinger på bunnen av silen må ikke berøres.
For rengjøring må det brukes en børste!*

Obs!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

- Silen må først rengjøres med en børste, deretter skylles under rennende vann eller vaskes i oppvaskmaskinen. Misfarginger på silen og raspeklinger av keramikk (f.eks. fra gulrot, rødbete) kan lett fjernes med litt matolje.
- Motorblokken tørkes av med en fuktig klut, om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel. Motorblokken må straks tørkes godt av.
- Alle andre delene er egnet for oppvaskmaskin.

Misfarginger (f.eks. fra gulrøtter, rødbeter) på plastdelene kan lett fjernes med litt matolje. Delene fylles deretter i oppvaskmaskinen (dersom de er egnet for det).

Utskifting av silen

Ved første tegn på slitasje eller skader må silen straks skiftes ut for å unngå at den brekker i stykker. Ved daglig bruk bør silen skiftes ut ca. etter 5 år.



Viktig henvisning

En ny sil kan bestilles hos kundeservice (bestillings nr. 00754210).

Henvisninger om avskaffing



Dette apparatet er kjennetegnet tilsvarende det Europeiske Direktivet 2012/19/EU om gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for tilbakelevering og gjenvinning av gamle apparater som er gyldig i hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i det 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.

Oppskrifter

Melon/yoghurt smoothie

(For 4 drinker)

200 g natur yoghurt

2 knivsodd vaniljemarg

2 ss honning, alt etter smak

400 g fruktkjøtt av vannmelon, uten skall og kjerner

- Yoghurten røres glatt med vaniljemarg og honning og fylles på i et høyt glass.
- Melonen skjæres i passende stykker og saften presses ut.
- Saften helles oppå yoghurten og serveres alt etter smak med et stykke melon som pynt.

Agurk/kefir drink

(For 4 drinker)

2 agurk

800 g kefir

200 g yoghurt

2 ts olivenolje

2 ss sitronsaft

4 ss ferskt hakket dill

havsalt

pepper fra møllen

- Agurkene vaskes og skrelles, deretter skjæres det fire skiver av på langs med en potetskreller.
- Av resten av agurken presses ut saft.
- Deretter mikses saften sammen med kefir, yoghurt, olje og sitronsaft.
- Så røres dillen inn og drinken smakkes til med salt og pepper.
- Agurkstripen blir stukket i bølger oppå trespyd. Drinken fylles i glass og spydene med agurk legges oppå.

Paprika/grønnsak smoothie

(For 4 drinker)

2 røde paprika

8 helt modne tomater

1 ts paprika pulver, søt

1/2 ts olivenolje

salt

cayenne pepper

2 ts sitronsaft

szechuan pepper som pynt

- Paprika vaskes, halveres, deretter fjernes kjerner og den indre hvite huden og så skjæres paprika i grove stykker.
- Tomatene vaskes, rotkjernen skjæres ut og så skjæres tomatene i stykker.
- Saften presses ut av tomatene og paprikaen.
- Det hele røres sammen med paprika pulveret og olivenoljen og smakes til med salt, cayenne pepper og sitronsaft.
- Fylles på i et kaldt glass og serveres med revet szechuan pepper som pynt.

Saft "Tropical"

1 appelsin

1/2 mango

1 skive ananas

1 skive vannmelon

5 bær (f.eks. jordbær)

- Skallet på appelsinen, ananas og vannmelonens såsom steinen i mangoen fjernes.
- Alt blir presset på trinn 1.
- Drikken serveres i et glass.

Gulrot-kake

4 egg

4 ss varmt vann

200 g sukker

100 g mel

500 g gulrot (her brukes restene (200–300 g)

av gulrot som er presset ut – disse finnes i beholderen for fruktrester.)

200 g malte hasselnøtter

1 ts bakepulver

- Press saften ut av gulroten på trinn 2 i ca. 5 sekunder.

(Ved bearbeidelse av større mengder, må apparatet etter hver tømning av beholderen for fruktrester avkjøles til romtemperatur.)

- Egg, vann og sukker røres sammen i ca. 5 minutter.
Blandingen må se skummende ut.
- Langsamt tilsettes mel, bakepulver, hasselnøtter og gulrot.
Stykkene av gulrot må ikke være for store.
- Deigen fylles i en form (f.eks. en springform 260 mm diameter) og stekes ved 180 grader i 30–35 minutter i stekovnen.

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från BOSCH.

Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.

Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

För din säkerhet	51
Säkerhetsspärr	53
Kort översikt	53
Användning	53
Rengöring och skötsel	55
Byta till ny sil	55
Anvisningar för avfallshantering	56
Konsumentbestämmelser	56
Recept	56

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta. Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll.

Detsamma gäller bearbetningstiderna. Denna apparat är lämplig för att pressa juicen ur frukt (t.ex. äpplen, päron, urkärnade plommon och körsbär) och grönsaker (t.ex. tomater, morötter).

Den är inte lämplig för att bearbeta mycket hårda, fiberhaltiga eller stärkelsehaltiga frukter och grönsaker (t.ex. sockerrör, bananer, papaya, avokado, fikon, mango).

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum.

Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Kontrollera före varje användning hela apparaten, i synnerhet sil och silskål, att den inte har några skador (sprickor, revor).

Använd inte apparaten om silen eller locket skadats eller uppvisar synliga sprickor.

Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras.

Dra inte ledningen över vassa kanter eller heta ytor.

Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker.

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för elektriska stötar!

Risk för skada!

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.

Använd endast strömvredet för att starta och stänga av apparaten.

Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet.

Apparaten får endast tas isär när motorn står stilla.

Apparaten är avsedd att användas av en person.

Risk för skada!

Var försiktig när du ska stänga låsbygeln så att du inte klämmer fingrarna. Stoppa inte ned fingrarna i matarröret.

Använd uteslutande den påmatare som följer med apparaten!

Ta inte i rivklingorna/klingorna i silens botten. Använd borsten för att rengöra silen, skölj därefter under rinnande vatten eller rengör den i diskmaskin.

Viktigt!

Bearbeta endast helt mogna och icke djupfrysta frukter och grönsaker. Frukt och grönsaker som inte är helt mogna täpper mycket snabbt igen silen. Töm behållaren för pressrester innan pressresterna når ända upp till kanten av silskålen.

Vibrationer av apparaten vid pressning av juice tyder det på att silen är igentäppt eller skadad. Stäng genast av apparaten.

Kontrollera silen. En skadad sil skal inte längre användas!

Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Låsanordningen är i öppet läge!



Låsanordningen är i stängt läge!

Säkerhetsspärr

Apparaten går endast att starta om

– silskålen och locket sitter fast på rätt sätt och

– låsbygeln är fastsnäppt på rätt sätt.

Kontrollera att locket sitter fast ordentligt före varje bruk! Avlägsna allt förpackningsmaterial före **första idrifttagningen!**

Kort översikt

Vik ut uppslaget med bilder.

Bild 

1 Motorenhet

2 Strömvred

2 eller 3 lägen (beroende på modell)

a) MES400.:

0/off Stänga av apparaten

1 Slå på apparaten/Lägsta hastighet

2 Högsta hastighet

b) MES401.:

0/off Stänga av apparaten

1 Slå på apparaten/Lägsta hastighet

2 Medelhastighet

3 Högsta hastighet

3 Låsbygel

4 Behållare för pressrester

5 Juicebägare med lock


6 Silskål

a) Pip

b) Låsanordning till pipen




Viktig anvisning

När apparaten slås på måste låsanordningen vara öppen (låsanordningen uppe/).

När låsanordningen är öppen rinner juicen ner i juicebägaren.



Viktig anvisning

Före tömning av juicebägaren ska apparaten slås av (**0/off**) och låsanordningen stängas (trycks nedåt/). På så vis stoppas ytterligare juice från att rinna ut och därmed förhindras att arbetsytan blir nedsmutsad.

7 Sil med keramiska rivklingor

8 Lock

9 Matarrör

10 Påmatare

11 Kabelförvaring

Användning

Bild 

Ihopsättning



Risk för skada

Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Kontrollera före varje användning hela apparaten, i synnerhet sil och silskål, att den inte har några skador (sprickor, revor). Ta inte i rivklingorna/klingorna i silens botten.

Var försiktig när du ska stänga låsbygeln så att du inte klämmer fingrarna.

- Dra ut kabeln ur kabelförvaringen till önskad längd.
- Sätt in silskålen i motorenheten.
- Sätt in silen och tryck nedåt tills du hör att den fastnar. Silen måste sitta fast stadigt på drivaxeln. Kontrollera först avseende skador!
- Sätt in behållaren för pressrester i motorenheten.
- Sätt på locket.
- Fäll upp låsbygeln över locket och tryck tills du hör att den snäpper fast.

- Ställ juicebägaren med kilen under pipen. Sätt locket på juicebägaren för att undvika stänk.
- Öppna låsanordningen ovanför pipen.
- Sätt in påmataren i matarröret. Påmataren är försedd med ett ledspår!
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Slå på apparaten.

Apparat med strömvred med 2 lägen:

- Läge 1 är särskilt lämpligt för frukt/grönt som innehåller väldigt mycket saft, t.ex. vattenmeloner, vindruvor, tomater, gurka och hallon.
- Läge 2 är lämpligt för hårda, fasta frukter och grönsaker, t.ex. morötter.

Apparat med strömvred med 3 lägen:

- Läge 1 är särskilt lämpligt för mjuk frukt/grönt som innehåller väldigt mycket saft, t.ex. vattenmeloner, vindruvor, tomater, gurka och hallon.
- Läge 2 är lämpligt för lite hårdare frukt/grönt med liten andel saft, t.ex. mjuka päron, aprikoser.
- Läge 3 är lämpligt för hård och fast frukt och grönt, t.ex. morötter, äpplen.

Användningstiden för apparaten är 10 minuter åt gången för alla slags frukter och grönsaker, som t.ex. morot, gurka, äpple och päron.

Vid bearbetning av större mängder ska apparaten aldrig användas längre än 40 sekunder. Stäng därefter av apparaten och låt den svalna.

- Lägg frukterna/grönsakerna i matarröret medan motorn är igång.
- Använd uteslutande påmataren för att mata ner. Stoppa aldrig ned fingrarna i matarröret! Tryck bara lätt med påmataren. Detta ökar juicemängden och skonar apparaten.
- Stäng av apparaten. Vrid strömvredet på **0/off**. Stäng av apparaten först när juicen inte rinner ut längre.

Var försiktig!

Vänta alltid tills motorn står stilla innan apparaten öppnas.

Förberedning av frukter och grönsaker

Var försiktig!

Bearbeta endast helt mogna och icke djupfrysta frukter och grönsaker.

Frukt och grönsaker som inte är helt mogna täpper mycket snabbt igen silen.

- Tvätta först frukterna/grönsakerna.
- Kärna ur stenfrukter. Tag bort grova stjälkar.
- Skär större frukterna/grönsakerna i mindre bitar så att de får plats i matarröret.
- Bearbeta endast färsk frukt och färska grönsaker.
- Skala först frukter med tjockt och hårt skal (t.ex. ananas, meloner, apelsiner, rödbetor). Avlägsna den vita skalhinnan på citrusfrukter!
- Konsistensen på äppeljuicen är beroende av vald äppelsort. Ju saftigare äpplen, desto mera tunnflytande juicen. Tillsätt ett par droppar citronjuice till äppeljuicen för att fördröja att juicen brunfärgas.
- Blad och stjälkar (t.ex. de grova stjälkarna på bladsallat) kan också bearbetas i juicepressen.
- Drink juicen helst direkt efter beredningen, eftersom juicen snabbt förlorar både smak och näringsvärde.
- Juicepressen är inte lämplig för att bearbeta mycket hårda, fiberhaltiga och stärkelsehaltiga frukter och grönsaker (t.ex. sockerrör, bananer, papaya, avokado, fikon och mango).

Pressa ut juice



Risk för skada

Stoppa inte ned fingrarna i matarröret. Använd uteslutande den påmatare som följer med apparaten!

- Ställ den ihopmonterade apparaten på plan, ren arbetsyta.



Viktiga anvisningar

- Töm behållaren för pressrester innan pressresterna når ända upp till kanten av silskålen.
- Vibrationer av apparaten vid pressning av juice tyder det på att silen är igentäppt eller skadad. Stäng genast av apparaten. Kontrollera silen. En skadad sil skal inte längre användas!

Tömning av behållaren för pressrester och silen

Bild

Töm behållaren för pressrester innan pressresterna når ända upp till kanten av silskålen.

Stäng för detta av apparaten:

- Vrid strömvredet på **0/off**.
- Fatta behållaren för pressrester i fördjupningarna för fingrar och sväng den utåt.

Sätt behållaren för pressrester in igen innan arbetet fortsätts.

Töm silen när

- motorns varvtal tydligt minskar,
- juicen blir mera tjockflytande,
- apparaten börjar vibrera märkbart.

Rekommendation: Töm behållaren för pressrester och silen samtidigt.

Viktigt!

Om juice hamnar utanför silskålen, torka genast bort den med fuktig torkduk.

Isärtagning



Risk för elektriska stötar

Före alla arbeten på apparaten dra ut stickkontakten ur vägguttaget.



Risk för skada

Ta endast isär apparaten när motorn står helt stilla. Ta inte i rivklingorna/klingorna i silens botten.

Bild

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vänta tills motorn står stilla (ca. 10–12 sek.).
- Ta ut påmataren och behållaren för pressrester.
- Fäll låsbygeln nedåt.
- Lossa locket.
- Lyft silskålen med båda händerna från motorenheten och ta ut den.
- Ta ut silen ur silskålen.

Rengöring och skötsel



Viktig anvisning

Apparaten är underhållsfri. Grundlig rengöring skyddar apparaten mot skador och bevarar funktionsförmågan.



Risk för elektriska stötar

Före alla arbeten på apparaten dra ut stickkontakten ur vägguttaget.

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.



Risk för skada

Ta inte i rivklingorna/klingorna i silens botten. Använd en borste för rengöring!

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatus ytor kan skadas.

- Rengör silen först med en borste, skölj den därefter under rinnande vatten eller rengör den i diskmaskin. Missfärgningar på silen och de keramiska rivklingorna (t.ex. av morötter, rödbetor) kan lätt avlägsnas med lite vegetabilisk olja.
- Torka av motorenheten med en fuktig duk, använd lite diskmedel vid behov. Torka motorenheten omedelbart torr.
- Alla andra delar kan rengöras i diskmaskin.

Missfärgningar (t.ex. av morötter, rödbetor) på plastdetaljer kan lätt avlägsnas med lite vegetabilisk olja. Rengör därefter delarna i diskmaskin (gäller delar som tål maskindisk).

Byta till ny sil

Så snart silen visar tecken på förslitningar eller skador måste den bytas ut för att undvika att den går sönder. Vid daglig bruk bör silen bytas ut efter ca 5 år.



Viktig anvisning

Ny sil kan beställas via kundtjänst (Beställningsnummer 00754210).

Anvisningar för avfallshantering



Denna maskin är märkt i enlighet med den europeiska riktlinjen 2012/19/EU för elektriska och elektroniska maskiner som ska skrotas (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Riktlinjen anger ramarna för återtagande och återvinning av uttjänta produkter inom hela EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

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

Recept

Smoothie med melon och yoghurt

(Till 4 drycker)

200 g naturell yoghurt

2 knivsudd vaniljmärg

2 msk honung, efter tycke och smak

400 g fruktkött av vattenmelon, utan skal och kärnor

- Blanda yoghurten med vaniljmärgen och honungen till en slät och håll i ett högt glas.
- Skär melonen i lämpliga bitar och pressa ut juice ur dem.
- Håll juicen ovanpå yoghurten och servera efter tycke och smak garnerat med en melonbit.

Kefirdrink med gurka

(Till 4 drycker)

2 gurkor

800 g kefir

200 g yoghurt

2 tsk olivolja

2msk citronsaft

4 msk färsk hackad dill

havssalt

nymalen peppar

- Tvätta gurkorna, putsa dem och skär bort fyra långa remsor med en potatisskalare.
- Pressa ut juice ur resten av gurkan.
- Mixa därefter juicen tillsammans med kefir, yoghurten, oljan och citronsaften.
- Rör sedan ned dillen och smaka av drinken med salt och peppar.
- Sätt fast gurkremorna i vågform på träspett. Håll upp drinken i glas och lägg gurkspetten över glaset.

Smoothie med paprika och grönsaker

(Till 4 drycker)

2 röda paprikor

8 helt mogna tomater

1 tsk paprikapulver, sött

1/2 tsk olivolja

salt

cayennepeppar

2 tsk citronsaft

szechuanpeppar till garnering

- Tvätta paprikorna, dela dem, kärna ur och gröpa ur dem och skär dem sedan i stora bitar.
- Tvätta tomaterna, putsa bort stjälken och skär i bitar.
- Pressa ut juice ur tomaterna och paprikorna.
- Blanda med paprikapulvret och olivoljan, smaka av med salt, cayennepeppar och citronsaft.
- Håll upp i ett kallt glas och servera garnerad med riven szechuanpeppar.

Juice "Tropical"

1 apelsin

1/2 mango

1 skiva ananas

1 skiva vattenmelon

5 färska bär (t.ex. jordgubbar)

- Skala apelsinen, ananasen och vattenmelonens samt kärna ur mangon.
- Pressa ut juice ur alla frukter i läge 1.
- Servera drinken i ett glas.

Morotskaka

4 ägg

4 msk varmt vatten

200 g socker

100 g vetemjöl

500 g morötter (Här används pressresterna (200–300 g) som blivit kvar efter utpressningen av morötterna – de finns i behållaren för pressrester.)

200 g malda hasselnötter

1 tsk bakpulver

- Pressa ut saften ur morötterna under ca 5 sekunder på hastighet 2. (Om du bearbetar större mängder måste råsaftcentrifugen få svalna till rumstemperatur varje gång efter det att du tömt behållaren för pressrester.)
- Blanda äggen, vattnet och sockret i ca 5 minuter. Blandningen måste skumma.
- Tillsätt långsamt mjölet, bakpulvret, hasselnötterna och morötterna. Morotsbitarna får inte vara för stora.
- Lägg degen i en form (t.ex. springform 260 mm diameter) och grädda 30–35 minuter i 180 grader.

Rätten till ändringar förbehålles.

*Onneksi olkoon valintasi on BOSCH.
Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas
kodinkone. Lisätietoja tuotteistamme löydät
internet-sivuiltamme.*

Sisältö

Turvallisuusasiaa	58
Käynnistyssuoja	60
Laitteen osat	60
Käyttö	60
Puhdistus	62
Siivilän vaihto	63
Kierrätysohjeita	63
Takuuehdot	63
Ruokaohjeet	63

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä.

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön.

Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden amatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Tämä laite soveltuu hedelmien (esim. omenoiden, päärynöiden, luumujen ja kirsikoiden, joista on poistettu kivi) ja vihannesten (esim. tomaattien, porkkanoiden) mehuksi puristamiseen.

Se ei sovellu erittäin kovien, kuitu- tai tärkkelyspitoisten hedelmien ja vihannesten käsittelyyn (esim. sokerijuurikas, banaanit, papaijat, avokadot, viikunat, mangot).

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa.

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Tarkista aina ennen käyttöä, ettei laitteessa, erityisesti siivilässä ja siiviläkulhossa, ole vaurioita (halkeamia, säröjä). Älä käytä laitetta, jos siivilä tai kansi on vioittunut tai niissä on halkeamia.

Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara!

Loukkaantumiswaara!

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

Pura laite osiin vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

Turvallisuussyistä suosittelemme, että laitetta käyttää kerrallaan vain yksi henkilö.

Loukkaantumiswaara

Varo, että sormet eivät jää väliin, kun suljet lukituskahvan.

Älä työnnä sormia käytön aikana täyttösuppiloon.

Käytä aina oheista syöttöpaininta!

Älä koske raastinteriin/teriin siivilän pohjassa. Kun puhdistat siivilän, harjaa se ensin puhtaaksi, pese se sitten juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Tärkeää!

Käytä vain kypsiä hedelmiä, marjoja ja vihanneksia, jotka eivät ole jäisiä. Siivilä tukkeentuu nopeasti, jos hedelmät ja vihannekset eivät ole kypsiä. Tyhjennä puristusjäteastia, ennen kuin puristusjätettä ulottuu siiviläkulhuon reunaan asti.

Jos laite alkaa täristä voimakkaammin lingottaessa, se on yleensä merkki siitä, että siivilä on tukossa tai vioittunut.

Katkaise laitteesta heti virta. Tarkista siivilä.

Älä käytä enää viallista siivilää!

Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Suljin on auki!



Suljin on kiinni!

Käynnistysuoja

Laitteen voi käynnistää vain, kun

- siiviläkulho ja kansi ovat oikein paikoillaan ja
- lukituskahva on napsahnut kunnolla kiinni.

Tarkista kannen lukitus aina ennen käyttöä!

Poista kaikki pakkausmateriaali **laitteesta ennen sen ensimmäistä käyttökertaa!**

Laitteen osat


Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 

- 1 Moottoriosia
- 2 Virtakytkin
2- tai 3-asentoinen (laitemallin mukaan)
a) MES400.:
0/off Laitteen pysäytys
1 Käynnistys/minimi nopeus
2 maksimi nopeus
b) MES401.:
0/off Laitteen pysäytys
1 Käynnistys/minimi nopeus
2 Keskinopeus
3 maksimi nopeus
- 3 Lukituskahva
- 4 Puristusjäteastia
- 5 Kannellinen mehuastia
- 6 Siiviläkulho
a) mehunohjain
b) suljin




Tärkeä ohje

Kun käynnistät laitteen, sulkimen tulee olla avattu (suljin yläasennossa/ ).
Kun avaat sulkimen, mehua valuu mehuastiaan.



Tärkeä ohje

Kun tyhjännät mehuastian, kytke laite pois toiminnasta (**0/off**) ja sulje suljin (paina alas/ ). Näin mehua ei tule enää ulos ja työtaso pysyy puhtaana.

- 7 Siivilä, jossa on keraamiset raastinterät.
- 8 Kansi
- 9 Täyttösuppilo
- 10 Syöttöpainin
- 11 Johdon säilytystila

Käyttö

Kuva 

Kokoaminen



Loukkaantumisvaara

*Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.
Tarkista aina ennen käyttöä, ettei laitteessa, erityisesti siivilässä ja siiviläkulhossa, ole vaurioita (halkeamia, säröjä).
Älä koske raastinteriin/teriin siivilän pohjassa. Varo, että sormet eivät jää väliin, kun suljet lukituskahvan.*

- Vedä johtoa ulos sen säilytystilasta, kunnes johto on sopivan pituinen.
- Kiinnitä siiviläkulho moottoriosaan.
- Aseta siivilä paikalleen ja paina alaspäin, niin että siivilä napsahtaa kuuluvasti kiinni. Siivilän tulee olla kunnolla paikallaan käyttöliitännässä.
Tarkista ensin, ettei siinä ole vaurioita!
- Kiinnitä puristusjäteastia moottoriosaan.
- Laita kansi paikalleen.
- Käännä lukituskahva kannen päälle, niin että se lukittuu kuuluvasti kiinni.

- Aseta mehuastia niin, että sen kaatonokan puoli on mehun ulostuloaukon alla. Aseta kansi mehuastian päälle, niin vältyt roiskeilta.
- Avaa mehunohjaimen suljin.
- Aseta syöttöpainin täyttösuppiloon. Syöttöpainimessa on ohjausura!

Hedelmien, marjojen ja vihannesten valmistelut

Huom.!

Käytä vain kypsiä hedelmiä, marjoja ja vihanneksia, jotka eivät ole jäisiä. Siivilä tukkeentuu nopeasti, jos hedelmät ja vihannekset eivät ole kypsiä.

- Pese ensin hedelmät, marjat ja vihannekset.
- Poista kivet hedelmistä, joissa on kivi. Poista isommat varret.
- Paloittele isot hedelmät ja vihannekset, jotta ne mahtuvat täyttösuppilon läpi.
- Käytä vain tuoreita hedelmiä, marjoja ja vihanneksia.
- Kuori ensin hedelmät, jos niissä on paksumpi ja kova kuori (esim. ananas, melonit, appelsiinit, punajuuret). Poista sitrushedelmistä valkoinen osa!
- Omenamehun koostumus riippuu käytetystä omenalajikkeesta. Mitä mehukkaampia omenia, sitä juoksevampaa mehua saat. Lisää omenamehuun muutama tippa sitruunamehua. Se hidastaa mehun tummumista.
- Voit käsitellä mehulingossa myös lehdet ja varret (esim. lehtisalaattien kannat).
- Nauti valmis tuoremehu niin pian kuin mahdollista, sillä mehu menettää nopeasti makunsa ja ravintoarvonsa.
- Mehulinko ei sovellu erittäin kovien, kuitu- ja tärkkelyspitoisten hedelmien ja vihannesten käsittelyyn (esim. sokerijuurikas, banaanit, papaijat, avokatot, viikunat ja mangot).

Mehun valmistaminen



Loukkaantumisvaara

Älä työnnä sormia käytön aikana täyttösuppiloon. Käytä aina oheista syöttöpaininta!

- Aseta kokoonpantu laite tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Käynnistä kone.
Laitte, jossa on 2-asentoinen valitsin:
 - Asento 1 sopii erittäin pehmeille hedelmille, marjoille ja vihanneksille, kuten vesimelonit, viinirypäleet, tomaatit, kurkut ja vadelmat.
 - Asento 2 sopii koville ja kiinteille hedelmille ja vihanneksille, esim. porkkanat.
 Laitte, jossa on 3-asentoinen valitsin:
 - Asento 1 sopii erittäin pehmeille hedelmille, marjoille ja vihanneksille, kuten vesimelonit, viinirypäleet, tomaatit, kurkut ja vadelmat.
 - Asento 2 sopii vähän kovemmille ja vähämehuisille hedelmille ja vihanneksille, esim. pehmeät päärynät, aprikoosit.
 - Asento 3 sopii koville ja kiinteille hedelmille ja vihanneksille, esim. porkkanat, omenat.
 Laitteen käyttöaika on 10 minuuttia kaikille hedelmä- ja vihanneklajikkeille, kuten esim. porkkanat, kurkut, omenat ja päärynät.
Kun käsittelet suurempia määriä, älä käytä laitetta kerrallaan kauemmin kuin 40 sekuntia. Katkaise sitten virta laitteesta ja anna sen jäähtyä.
- Laita hedelmät, marjat ja vihannekset täyttösuppiloon moottorin käydessä.
- Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan syöttöpainimella. Älä koskaan työnnä sormia täyttösuppiloon!
Paina syöttöpaininta vain kevyesti. Tällöin mehua saadaan enemmän ja laite kuluu vähemmän.
- Pysäytä laite. Aseta valitsin asentoon **0/off**.
Pysäytä laite vasta sitten, kun mehua ei enää tule ulos.

Huom.!

Ennen kuin avaat laitteen, odota ehdottomasti että moottori on pysähtynyt.

**Tärkeitä ohjeita**

- Tyhjennä puristusjäteastia, ennen kuin puristusjätettä ulottuu siiviläkulhuon reunaan asti.
- Jos laite alkaa täristä voimakkaammin lingottaessa, se on yleensä merkki siitä, että siivilä on tukossa tai vioittunut. Katkaise laitteesta heti virta. Tarkista siivilä. Älä käytä enää viallista siivilää!

Puristusjäteastian ja siivilän tyhjennys**Kuva**

Tyhjennä puristusjäteastia, ennen kuin puristusjätettä ulottuu siiviläkulhuon reunaan asti.

Katkaise laitteesta ensin virta:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Tartu puristusjäteastian kahvaosaan, kallista astiaa ulospäin ja poista.

Aseta puristusjäteastia takaisin paikalleen, ennen kuin jatkat työskentelyä.

Tyhjennä siivilä, kun

- moottorin käyttönopeus laskee huomattavasti,
- mehusta tulee sakeampaa,
- laite alkaa selvästi täristä.

Suositus: tyhjennä puristusjäteastia ja siivilä samanaikaisesti.

Tärkeää!

Jos mehua on valunut siiviläkulhon alle, pyyhi se heti pois kostealla liinalla

Purkaminen osiin**Sähköiskun vaara**

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

**Loukkaantumisvaara**

Pura laite osiin vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Älä koske raastinteriin/teriin siivilän pohjassa.

Kuva

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

- Odota, kunnes moottori on pysähtynyt (noin 10–12 sekuntia).
- Poista syöttöpainin ja puristusjäteastia.
- Käännä lukituskahva laitteen eteen.
- Irrota kansi.
- Nosta siiviläkulho molemmin käsin pois moottoriosasta.
- Ota siivilä pois siiviläkulhosta.

Puhdistus**Tärkeä ohje**

Laitte on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoidu ja toimii hyvin.

**Sähköiskun vaara**

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

**Loukkaantumisvaara**

Älä koske raastinteriin/teriin siivilän pohjassa. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

- Harjaa siivilä ensin puhtaaksi harjalla, pese se sitten juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Porkkana- ja punajuurimehun valmistuksessa kasviksista jää siivilään ja keramiisiin raastinteriin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla kasvisöljyä.
- Pyyhi moottoriosaa puhtaaksi kostealla pyyhkeellä, käytä tarvittaessa vähän käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Kuivaa heti.
- Kaikki muut osat ovat konepesun kestäviä.

Porkkana- ja punajuurimehun valmistuksessa kasviksista jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla kasvisöljyä. Pese sen jälkeen osat astianpesukoneessa (mikäli ne ovat konepesun kestäviä).

Siivilän vaihto

Vaihda siivilä heti, kun siinä näkyy merkkejä kulumisesta tai vaurioista, ettei siivilä rikkoudu käytön aikana.

Kun laite on päivittäisessä käytössä, on siivilä vaihdettava noin viiden vuoden kuluttua.



Tärkeä ohje

Siivilän voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 00754210.

Kierrätysohjeita



Laitteessa on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Ruokaohjeet

Meloni-jogurtti-smoothie

(4 annosta)

200 g luonnonjogurttia

2 veitsenkärjellistä vaniljan siemeniä

2 rkl hunajaa, haluttaessa

400 g vesimelonin hedelmälihaa, ilman kuorta ja siemeniä

- Sekoita jogurtti, vaniljan siemenet ja hunaja sileäksi ja kaada seos korkeareunaiseen lasiin.
- Paloittele meloni sopivankokoisiksi paloiksi ja purista mehuksi.
- Kaada mehu jogurtin päälle ja tarjoile halutessasi melonipaloilla koristeltuna.

Kurkku-kefiiri-juoma

(4 annosta)

2 kurkkua

800 g kefiiriä

200 g jogurttia

2 tl oliiviöljyä

2 rkl sitruunamehua

4 rkl tuoretta, silputtua tilliä

Merisuolaa

Pippuria, myllystä

- Pese ja puhdista kurkut ja leikkaa pituussuunnassa kuorimaveitsellä neljä suikaletta.
- Purista loput kurkut mehuksi.
- Sekoita sen jälkeen mehun joukkoon kefiiri, jogurtti, öljy ja sitruunamehu.
- Sekoita sitten joukkoon tilli ja mausta juoma suolalla ja pippurilla.
- Pujota kurkkusuikalet aaltoillen puiisiin varrastiikkuihin. Annostele juoma laseihin ja koristele kurkkuvartailla.

Paprika-kasvis-smoothie

(4 annosta)

2 punaista paprikkaa

8 täyskypsää tomaattia

1 tl paprikajauhetta, makeaa

½ tl oliiviöljyä

suolaa

cayennenpippuria

2 tl sitruunamehua

Setzuaninpippuria koristeluun

- Pese ja halkaise paprikat, poista siemenet ja valkoinen osa, ja paloittele suurehkoiksi paloiksi.
- Pese tomaatit, poista kantaosa ja paloittele.
- Purista tomaatit ja paprikat mehuksi.
- Sekoita joukkoon paprikajauhe ja oliiviöljy ja mausta suolalla, cayennenpippurilla ja sitruunamehulla.
- Annostele kylmiin laseihin ja koristele rouhitulla setzuaninpippurilla.

»Tropical« mehu

1 appelsiini

½ mangoa

1 ananasviipale

1 vesimeloniviipale

5 marjaa (esim. mansikoita)

- Kuori appelsiini, ananas ja vesimeloni ja poista kivi mangosta.
- Purista kaikki mehuksi nopeudella 1.
- Tarjoile juoma laseista.

Porkkanakakku

4 munaa

4 rkl lämmintä vettä

200 g sokeria

100 g jauhoja

500 g porkkanoita (tähän käytetään

mehustetuista porkkanoista

puristusjäteastian jäljelle jäänyttä sosetta (200–300 g))

200 g jauhettuja hasselpähkinöitä

1 tl leivinjauhetta.

- Purista porkkanat mehuksi nopeudella 2 noin 5 sekunnin ajan.
(Kun käytät laitetta suurempien määrien käsittelyyn, anna sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi aina puristusjäteastian tyhjentämisen jälkeen.)
- Sekoita keskenään munat, vesi ja sokeri (noin 5 minuuttia).
Seoksen tulee olla kuohkeaa.
- Lisää hitaasti joukkoon jauhot, leivinjauhe, hasselpähkinät ja porkkanat. Porkkanapalat eivät saa olla liian isoja.
- Levitä taikina vuokaan (esim. irtopohjavuoka, halkaisija 260 mm) ja paista 180 asteessa 30–35 minuuttia.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

*Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.
Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.
Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.*

Índice

Observaciones para su seguridad	65
Seguro de conexión	67
Descripción del aparato	67
Manejo del aparato	68
Cuidados y limpieza	70
Sustituir el tamiz	70
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados	71
Condiciones de garantía	71
Recetas	71

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

El presente aparato es adecuado licuar frutas (manzanas, peras, ciruelas y cerezas), así como hortalizas (tomates, zanahorias).

El aparato no es adecuado para procesar fruta particularmente dura, fibrosa o con un elevado contenido de almidón (caña de azúcar, plátanos, papayas, aguacates, higos, mangos).

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños.

Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.

Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo. Impida que los niños jueguen con el aparato.

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Verificar siempre todo el aparato, en particular el tamiz y el recipiente del rallador, por si presentaran huellas de daños (grietas, fisuras, etc.)

No utilizar el aparato en caso de que el tamiz o la tapa estén defectuosos o presenten grietas visibles.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo. No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.

Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de descargas eléctricas!

¡Peligro de lesiones!

No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas. Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio.

Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Desarmar el aparato sólo tras cerciorarse de que el motor se ha detenido completamente.

El aparato ha sido diseñado para ser manejado por una sola persona.

¡Peligro de lesiones!

Prestar atención al cerrar el estribo de cierre a fin de evitar aprisionarse un dedo.

No introducir los dedos en la boca de llenado del aparato.

¡Utilizar sólo el empujador suministrado con el aparato!

No tocar con las manos las cuchillas en el fondo del aparato.

Limpiar el tamiz primero con un cepillo, enjuagándolo a continuación bajo el grifo de agua o lavarlo en el lavavajillas.

¡Importante!

Utilizar sólo productos maduros y no congelados. Tenga presente que las frutas y las verduras no maduras obstruyen rápidamente el tamiz. Vaciar el depósito para recoger la pulpa antes de que ésta alcance el borde superior de la cavidad de agarre del depósito.

Las vibraciones del aparato durante el proceso de licuación son indicio de un tamiz obstruido o dañado. Desconectar el aparato inmediatamente. Verificar el tamiz. ¡No utilizar el tamiz en caso de estar dañado!

⚠ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



¡El cierre está abierto!



¡El cierre está cerrado!

Seguro de conexión

El aparato solo se podrá poner en funcionamiento si

- el recipiente del rallador y la tapa están colocados correctamente y si
- el estribo de cierre ha enclavado correctamente.

¡Verificar el cierre correcto de la tapa antes de cada uso del aparato! ¡Retirar **completamente** el embalaje del aparato **antes de ponerlo en marcha** por vez primera!

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.

Fig.

- 1 Motor
- 2 Interruptor
2 o 3 velocidades de trabajo (según modelo)
 - a) MES400.:
 - 0/off Desconectar el aparato
 - 1 Conectar el aparato/Velocidad de trabajo baja
 - 2 Velocidad de trabajo elevada

b) MES401.:

- 0/off Desconectar el aparato
- 1 Conectar el aparato/Velocidad de trabajo baja
- 2 Velocidad de trabajo media
- 3 Velocidad de trabajo elevada
- 3 Estribo de cierre
- 4 Depósito para recoger la pulpa
- 5 Jarra para recoger el zumo con tapa
- 6 Recipiente del rallador
 - a) Pico de salida
 - b) Cierre



Advertencia importante

Para conectar el aparato, el cierre tiene que estar abierto (cierre arriba/). Con el cierre abierto, el zumo fluye hacia la jarra.



Advertencia importante

Para vaciar la jarra, desconectar el aparato a través del interruptor (0/off) y cerrar el cierre (empujarlo hacia abajo/⏏). De esta manera se evitan las fugas de zumo y, con ello, que se pueda manchar la superficie de trabajo.

- 7 Rallador con cuchillas cerámicas
- 8 Tapa
- 9 Boca de llenado
- 10 Empujador
- 11 Recogida del cable

Manejo del aparato

Fig. 13

Armar el aparato



¡Peligro de lesiones!

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Verificar siempre todo el aparato, en particular el tamiz y el recipiente del rallador, por si presentaran huellas de daños (grietas, fisuras, etc.). No tocar con las manos las cuchillas en el fondo del aparato.

Prestar atención al cerrar el estribo de cierre a fin de evitar aprisionarse un dedo.

- Extraer el cable de conexión en la longitud deseada del recogecables.
- Colocar el recipiente del rallador en la unidad de accionamiento.
- Colocar el tamiz y presionarlo hacia abajo hasta que encaje de modo audible. El tamiz deberá asentarse firmemente sobre el accionamiento.
¡Cerciorarse previamente de que se encuentra en perfecto estado!
- Colocar el depósito para recoger la pulpa en la unidad de accionamiento.
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Desplazar el estribo por encima de la tapa hasta que enclave de modo audible.
- Colocar la jarra para recoger el zumo con la abertura debajo del pico de salida. Colocar la tapa en la jarra para evitar que se produzcan salpicaduras.
- Abrir el cierre del pico de salida.

- Colocar el empujador en la boca de llenado. ¡El empujador incorpora una ranura de guía!

Preparar la fruta o verdura

¡Atención!

Utilizar sólo productos maduros y no congelados. Tenga presente que las frutas y las verduras no maduras obstruyen rápidamente el tamiz.

- Lavar previamente la fruta o verdura.
- Deshuesar los frutos con hueso. Retirar los cabos gruesos.
- Cortar en caso necesario los productos de gran tamaño en trozos pequeños que quepan a través de la boca de llenado.
- Procesar sólo verdura o fruta frescas.
- Pelar previamente las frutas con cáscaras gruesas y duras (por ejemplo piñas, melones, naranjas, remolacha roja). ¡Retirar la piel blanca de los cítricos!
- La consistencia del zumo de manzana depende de la clase de manzana que se utilice. Cuanto más jugosa sea la manzana, menos espeso es el zumo. Agregar al zumo de manzana unas gotas de zumo de limón a fin de demorar el proceso oxidación (oscurecimiento) del zumo de manzana.
- Las hojas y pedículos (por ejemplo los troncos de lechuga) se pueden procesar igualmente en esta máquina.
- Los zumos deberán consumirse inmediatamente después de su elaboración, dado que por lo general pierden rápidamente su sabor y su valor nutritivo.
- La licuadora no es adecuada para procesar frutas o verduras particularmente dura o de textura fibrosa (por ejemplo caña de azúcar, plátanos, papayas, aguacates, higos chumbos (nopales) y mangos).

Exprimir



¡Peligro de lesiones!

No introducir los dedos en la boca de llenado del aparato.

¡Utilizar sólo el empujador suministrado con el aparato!

- Colocar el aparato completamente montado sobre una base lisa y limpia.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Conectar el aparato.

Aparato con interruptor de 2 posiciones de trabajo:

- La velocidad de trabajo **1** es adecuada para procesar frutas y verduras blandas, con mucho zumo, por ejemplo sandías, uvas, tomates, pepinos y frambuesas.
- La velocidad de trabajo **2** es adecuada para procesar frutas o verduras de mayor consistencia, como por ejemplo zanahorias.

Aparato con interruptor de 3 posiciones de trabajo:

- La velocidad de trabajo **1** es adecuada para procesar frutas y verduras blandas, con mucho zumo, por ejemplo sandías, uvas, tomates, pepinos y frambuesas.
- La velocidad de trabajo **2** es adecuada para procesar frutas o verduras más consistentes y con menos contenido de zumo, por ejemplo peras blandas, albaricoques.
- La velocidad de trabajo **3** es adecuada para procesar frutas o verduras de gran consistencia, como por ejemplo zanahorias o manzanas.

La duración de funcionamiento del aparato es de 10 minutos para licuar todo tipo de frutas y verduras, como por ejemplo zanahorias, pepinos, manzanas o peras.

En caso de procesar grandes cantidades de alimentos, no hacer funcionar el aparato de modo ininterrumpido durante más de 40 segundos. Desconectar a continuación el aparato, dejándolo enfriar.

- Introducir la fruta o verdura a través de la boca de llenado estando el motor en marcha.
- Empujar los productos sólo con el empujador. ¡No introducir nunca los dedos en la boca de llenado!
Ejercer sólo una ligera presión sobre el empujador. Esto permite aumentar la cantidad de zumo obtenida, además de preservar el aparato.

- Desconectar el aparato; Colocar el interruptor en la posición «**0/off**». Desconectar el aparato sólo una vez que haya dejado de salir zumo.

¡Atención!

Antes de abrir el aparato es imprescindible aguardar a que el motor se haya parado.



Advertencias importantes

- Vaciar el depósito para recoger la pulpa antes de que ésta alcance el borde superior de la cavidad de agarre del depósito.
- Las vibraciones del aparato durante el proceso de licuación son indicio de un tamiz obstruido o dañado. Desconectar el aparato inmediatamente. Verificar el tamiz. ¡No utilizar el tamiz en caso de estar dañado!

Vaciar el depósito para recoger la pulpa y el tamiz

Fig. 10

Vaciar el depósito para recoger la pulpa antes de que ésta alcance el borde superior de la cavidad de agarre del depósito. Desconectar a tal efecto el aparato:

- Colocar el interruptor en la posición «**0/off**».
- Para retirar el depósito para recoger la pulpa, sujetarlo por la cavidad de agarre y girarlo hacia fuera.

Antes de proseguir el trabajo con la licuadora, volver a colocar el depósito para recoger la pulpa.

Vaciar el tamiz en caso de que

- el número de reducciones del motor descienda considerablemente,
- el zumo salga más espeso,
- el aparato comience a vibrar sensiblemente.

Consejos prácticos: Vaciar al mismo tiempo el depósito para recoger la pulpa y el tamiz.

¡Importante!

En caso de que hubiera fluido zumo debajo del recipiente del rallador, deberá eliminarse éste inmediatamente con un paño húmedo.

Desarmar el aparato



¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de realizar cualquier trabajo en el aparato deberá extraerse previamente el cable de conexión del mismo de la toma de corriente.



¡Peligro de lesiones!

Desarmar el aparato sólo tras cerciorarse de que el motor se ha detenido completamente. No tocar con las manos las cuchillas en el fondo del aparato.

Fig. D

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Aguardar a que el motor se haya parado (aprox. 10–12 segundos).
- Retirar el empujador y el depósito para recoger la pulpa.
- Desplazar el estribo de cierre hacia adelante.
- Retirar la tapa.
- Sujetar el recipiente del rallador con ambas manos. Levantarlo ligeramente de su asiento y retirarlo.
- Retirar el tamiz del recipiente del rallador.

Cuidados y limpieza



Advertencia importante

El aparato no requiere un mantenimiento específico. Una limpieza cuidadosa y a fondo del accesorio evitará daños en el mismo y conservará su capacidad de funcionamiento.



¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de realizar cualquier trabajo en el aparato deberá extraerse previamente el cable de conexión del mismo de la toma de corriente. No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.



¡Peligro de lesiones!

No tocar con las manos las cuchillas en el fondo del aparato. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

¡Atención!

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

- Limpiar el tamiz primero con el cepillo, enjuagándolo a continuación bajo el grifo de agua o lavarlo en el lavavajillas. Al rallar zanahorias o remolacha colorada se acumula una capa de color rojizo sobre el tamiz y las cuchillas de cerámica del rallador. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite vegetal.
- Limpiar la unidad de accionamiento exteriormente con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas. Secarla inmediatamente.
- Las restantes piezas se pueden lavar en el lavavajillas.

Al rallar zanahorias o remolacha colorada se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite vegetal. Colocar las piezas en el lavavajillas (en caso de ser adecuadas para el lavado en éste).

Sustituir el tamiz

Sustituir el tamiz tan pronto como se comprueben huellas de desgaste o desperfectos, a fin de prevenir una posible rotura del mismo. Partiendo de un uso diario del aparato, el tamiz deberá sustituirse al cabo de unos cinco años.



Advertencia importante

El tamiz se puede adquirir como repuesto al Servicio de Asistencia Técnica (Nº de pedido 00754210).

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea 2012/19/UE relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Condiciones de garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el 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 en 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 o 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. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA

Recetas

Batido de melón y yogur

(para cuatro batidos)

200 g gramos de yogur natural

2 pizca de pulpa de vainilla

2 cucharadas soperas de miel al gusto

400 gramos de pulpa de melón, sin cáscara ni semillas

- Batir bien el yogur, la pulpa de vainilla y la miel hasta que todo quede bien mezclado, sin grumos.
Verter la mezcla en un vaso alto.
- Cortar el melón en trozos de tamaño apropiado y licuarlo.
- Verter el zumo de melón sobre el yogur y servirlo adornado con un trozo de melón.

Batido de pepino y kéfir

(para cuatro batidos)

2 pepinos

800 gramos de kéfir

200 gramos de yogur

2 cucharadas soperas de aceite de oliva

2 cucharadas soperas de zumo de limón

4 cucharadas soperas de eneldo fresco picado

Sal marina

Pimienta molida

- Lavar y limpiar los pepinos. Cortar cuatro tiras longitudinales con un pelador.
- Licuar el resto de los pepinos.
- Batir el zumo de pepino, el kéfir, el yogur, el aceite de oliva y el zumo de limón en la batidora.
- Incorporar el eneldo picado sin dejar de remover. Sazonar a gusto con sal y pimienta.
- Colocar las tiras de pepino de forma ondulada en pinchos de madera. Servir el batido en vasos y adornar con los pinchos de pepino.

Batido de pimienta y verdura

(para cuatro batidos)

2 pimientos rojos

8 tomates maduros

1 cucharilla de las de café de pimentón dulce

1/2 cucharada soperas de aceite de oliva

sal

Pimienta de cayena

2 cucharillas de las de café de zumo de limón

Pimienta de Sichuan para adornar

- Lavar y cortar los pimientos en dos, retirar las semillas y las partes blancas en su interior. Cortarlos en trozos grandes.
- Lavar los tomates, eliminar el rabo y cortarlos en trozos.
- Licuar los tomates y los pimientos.
- Batir el zumo con el aceite de oliva. Sazonar a gusto con sal, pimienta de cayena y zumo de limón.
- Poner en un vaso frío y servir adornando con pimienta de Sichuan machacada.

Zumo «Tropical»

1 naranja

1/2 mango

1 tajada de piña

1 tajada de sandía

5 fresas

- Eliminar la cáscara de la naranja, la piña y la sandía, así como el hueso del mango.
- Licuar las frutas en la posición de trabajo 1.
- Servir el zumo en un vaso.

Pastel de zanahoria

4 huevos

4 cucharadas soperas de agua caliente

200 gramos de azúcar

100 gramos de harina

500 gramos de zanahorias (se usa la pulpa (200–300 gramos) recogida en el depósito resultante de licuar las zanahorias.)

200 gramos de avellanas molidas

1 cucharilla de levadura en polvo

- Licuar las zanahorias durante aprox. 5 segundos con la velocidad de trabajo 2. (En caso de procesar mayores cantidades, dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente tras cada vaciado del depósito para recoger la pulpa.)
- Batir los huevos, el agua y el azúcar durante aprox. 5 minutos hasta obtener una masa homogénea y cremosa.
- Incorporar lentamente la harina, la levadura en polvo, las avellanas y las zanahorias. Los trozos de zanahoria no deberán ser demasiado grandes.
- Poner la masa en un molde (por ejemplo un molde redondo de mulles de 260 mm de diámetro) y hornear durante 30–35 minutos a 180 grados.

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

Índice

Para sua segurança	73
Protecção de ligação	75
Panorâmica do aparelho	75
Utilização	75
Limpeza e manutenção	77
Substituição do filtro	78
Indicações sobre reciclagem	78
Condições de garantia	78
Receitas	78

Para sua segurança

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

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

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborados de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género. Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar. Este aparelho é adequado para extrair o sumo de fruta (p. ex., maçãs, peras, cerejas e ameixas descaroçadas) e legumes (p. ex., tomates, cenouras). Não é adequado para preparar fruta e legumes muito rijos, fibrosos ou contendo amido (p. ex., cana-de-açúcar, bananas, papaias, figos e mangas).

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

Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

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

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

Crianças não podem brincar com o aparelho.

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores.

Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Antes de qualquer utilização, controlar o aparelho, principalmente o filtro e a cubeta do filtro, quanto a danos (fissuras, rachas).

Não utilizar o aparelho caso o filtro ou a tampa apresentem danos ou fissuras visíveis. Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.

Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de choque eléctrico!

Perigo de ferimentos!

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

Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector.

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

Desmontar o aparelho somente depois do motor estar completamente imobilizado. O aparelho foi previsto para funcionamento comandado por uma pessoa.

Perigo de ferimentos

Cuidado ao fechar a haste de fecho, para não entalar os dedos.

Nunca colocar os dedos na câmara de enchimento.

Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento!

Não tocar nas lâminas de ralar/lâminas normais na base do filtro.

Para limpeza utilizar, primeiro, uma escova para limpar o filtro, depois lavá-lo sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Importante!

Preparar somente frutos e legumes maduros e não congelados.

Fruta e legumes não maduros obstruem o filtro muito rapidamente.

Esvaziar o depósito de resíduos, antes destes terem atingido o bordo do filtro.

Vibrações do aparelho ao espremer os alimentos, apontam no sentido do filtro entupido ou danificado. Desligar imediatamente o aparelho.

Controlar o filtro. Não utilizar um filtro danificado!

Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios



O fecho está aberto!



O fecho está fechado!

Protecção de ligação

Só é possível ligar o aparelho, se:

- a cubeta do filtro e a tampa estiverem correctamente colocadas e
- a haste de fecho estiver correctamente encaixada.

Verificar o bloqueio da tampa antes de qualquer utilização! **Antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez, é necessário remover todo** o material de embalagem!

Panorâmica do aparelho


Favor desdobrar as páginas com as ilustrações

Fig. 

- 1 Bloco do motor
- 2 Interruptor
de 2 ou 3 níveis (conforme o modelo)
a) MES400.:
0/off Desligar o aparelho
1 Ligar o aparelho/Velocidade mais baixa
2 Velocidade mais elevada
b) MES401.:
0/off Desligar o aparelho
1 Ligar o aparelho/Velocidade mais baixa
2 Velocidade média
3 Velocidade mais elevada
- 3 Haste de fecho
- 4 Depósito de resíduos
- 5 Copo de sumos com tampa
- 6 Cubeta do filtro
a) Saída
b) Fecho




Indicação importante

Ao ligar o aparelho, o fecho tem de estar aberto (fecho em cima/). Com o fecho aberto, o sumo escorre para dentro do copo de sumos.



Indicação importante

Ao esvaziar o copo de sumos, desligar o aparelho (**0/off**) e fechar o fecho (pressioná-lo para baixo/). Deste modo, pára-se a saída de sumo e, assim, evita-se que a superfície de trabalho fique suja.

- 7 Filtro com lâminas de ralar em cerâmica
- 8 Tampa
- 9 Câmara de enchimento
- 10 Calçador
- 11 Arrumação do cabo

Utilização

Fig. 

Montagem do aparelho



Perigo de ferimentos

Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Antes de qualquer utilização, controlar o aparelho, principalmente o filtro e a cubeta do filtro, quanto a danos (fissuras, rachas). Não tocar nas lâminas de ralar/lâminas normais na base do filtro. Cuidado ao fechar a haste de fecho, para não entalar os dedos.

- Puxar o comprimento desejado do cabo para fora do local de arrumação.
- Aplicar a cubeta do filtro na unidade do motor.
- Colocar o filtro e pressionar para baixo até se ouvir encaixar. O filtro tem de ficar bem assente no accionamento. Antes disso, verificar se este apresenta danos!
- Aplicar o depósito de resíduos na unidade do motor.

- Colocar a tampa.
- Virar a haste de fecho para cima da tampa até encaixar.
- Colocar o copo de sumos com a abertura por baixa da saída.
- Colocar a tampa no copo de sumos, para se evitarem respingos.
- Abrir o fecho na saída.
- Colocar o calcador na câmara de enchimento. O calcador tem uma ranhura de guia!

Preparação de frutos e legumes

Atenção!

Preparar somente frutos e legumes maduros e não congelados. Fruta e legumes não maduros obstruem o filtro muito rapidamente.

- Primeiro, lavar os frutos e os legumes.
- Frutos com caroço têm que ser descascados. Retirar os talos ou pés rijos.
- Frutos e legumes grandes têm que ser cortados até caberem na câmara de enchimento.
- Utilizar somente frutos e legumes frescos.
- Os frutos com cascas grossas e rijas (p. ex. ananases, melões, laranjas, beterrabas) têm, primeiro, que ser descascados.
- A consistência do sumo de maçã depende do tipo das maçãs utilizadas. Quanto mais sumarentas forem as maçãs, menos espesso será o sumo. Deitar algumas gotas de sumo de limão no sumo de maçã, para retardar o seu escurecimento.
- Folhas e caules (p. ex. talos de salada de alface) também podem ser tratados neste espremedor de frutos.
- Beber o sumo imediatamente após a sua preparação, pois o sumo rapidamente perde sabor e valores nutritivos.
- O espremedor de frutos não é indicado para tratar frutos e legumes particularmente rijos, fibrosos e com caroço (p. ex. cana de açúcar, bananas, papaias, abacates, figos e mangas).

Espremer



Perigo de ferimentos

Nunca colocar os dedos na câmara de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento!

- Colocar o aparelho, com todos os componentes montados, sobre uma superfície plana e limpa.
- Ligar a ficha à tomada.
- Ligar o aparelho.
 - Aparelho com interruptor de 2 níveis:
 - O nível **1** é especialmente adequado para fruta/legumes com muito sumo, p. ex., melancia, uva, tomates, pepinos e framboesas.
 - O nível **2** é adequado para fruta e legumes duros e sólidos, p. ex., cenouras.
 - Aparelho com interruptor de 3 níveis:
 - O nível **1** é especialmente adequado para fruta/legumes moles com muito sumo, p. ex., melancia, uva, tomates, pepinos e framboesas.
 - O nível **2** é adequado para fruta/legumes um pouco mais duros com menor percentagem de sumo, p. ex., peras tenras, alperces.
 - O nível **3** é adequado para fruta e legumes duros e sólidos, p. ex., cenouras, maçãs.
- O tempo de utilização do aparelho é de 10 minutos para todos os tipos de fruta e legumes., como p. ex. cenouras, pepinos, maçãs e peras. No caso de tratamento de grandes quantidades, o aparelho nunca deve funcionar, continuamente, mais de 40 segundos. Em seguida, desligar o aparelho e deixá-lo arrefecer.
- Introduzir os frutos/legumes na câmara de enchimento, com o aparelho em funcionamento.
- Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador. Nunca introduzir os dedos na câmara de enchimento! Exercer, apenas, uma ligeira pressão sobre o calcador. Isto aumenta a produção de sumo e poupa o aparelho.

- Desligar o aparelho.
Posicionar o selector em **0/off**.
Desligar o aparelho só quando deixar de sair sumo.

Atenção!

Antes de abrir o aparelho, é imprescindível deixar parar o motor.



Indicações importantes

- Esvaziar o depósito de resíduos, antes destes terem atingido o bordo do filtro.
- Vibrações do aparelho ao espremer os alimentos, apontam no sentido do filtro entupido ou danificado. Desligar imediatamente o aparelho. Controlar o filtro. Não utilizar um filtro danificado!

Esvaziar o depósito de resíduos e o filtro

Fig. 9

Esvaziar o depósito de resíduos, antes destes terem atingido o bordo do filtro.

Para isso desligar o aparelho:

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Segurar o depósito de resíduos pela cavidade e retirá-lo oscilando-o para fora.

Antes da continuação do trabalho, voltar a montar o depósito de resíduos.

Esvaziar o filtro, se

- As rotações do motor baixarem substancialmente,
- O sumo começar a ficar muito espesso,
- O aparelho começar a vibrar.

Recomendação: Esvaziar, simultaneamente, o depósito de resíduos e o filtro.

Importante!

Se existiu um derrame de sumo para baixo da cubeta do filtro, o sumo deve ser imediatamente removido com um pano húmido

Desmontar



Perigo de choque eléctrico

Antes de efectuar qualquer trabalho no aparelho, deverá desligar a ficha da tomada.



Perigo de ferimentos

Desmontar o aparelho somente depois do motor estar completamente imobilizado. Não tocar nas lâminas de ralar/lâminas normais na base do filtro.

Fig. 10

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Aguardar até que o motor pare (cerca de 10 a 12 seg.).
- Retirar o calcador e o depósito de resíduos.
- Virar a haste de fecho para a frente.
- Retirar a tampa.
- Com as duas mãos levantar ligeiramente e retirar a cubeta do filtro para fora da unidade do motor.
- Retirar o filtro para fora da cubeta.

Limpeza e manutenção



Indicação importante!

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



Perigo de choque eléctrico

Antes de efectuar qualquer trabalho no aparelho, deverá desligar a ficha da tomada. Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.



Perigo de ferimentos

Não tocar nas lâminas de ralar/lâminas normais na base do filtro. Para a sua limpeza, utilizar uma escova!

Atenção!

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

- Primeiro limpar o filtro com a escova, depois, lavá-lo sob água corrente ou na máquina de loiça.

Manchas no filtro e nas lâminas de ralar em cerâmica (p. ex., de cenouras, beterraba) podem ser facilmente removidas com um pouco de óleo vegetal.

- Limpar a unidade do motor com um pano húmido. Em caso de necessidade, utilizar um pouco de detergente líquido. Secar, de imediato, a unidade do motor.
- Todos os outros componentes podem ser lavados na máquina de loiça.

Manchas provocadas, por exemplo, por cenouras ou beterrabas, nas superfícies de peças de plástico, podem ser facilmente eliminadas com um pouco de óleo vegetal. Seguidamente, arrumar as peças na máquina de lavar loiça (se apropriadas).

Substituição do filtro

Substitua imediatamente o filtro quando notar indícios de desgaste ou de danos, para se evitar o perigo de rupturas. No caso de utilização diária do aparelho, o filtro deve ser trocado passados cerca de 5 anos.



Indicação importante!

É possível encomendar um filtro através da assistência técnica (n.º de encomenda 00754210).

Indicações sobre reciclagem



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

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

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

Condições de garantia

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

Receitas

Smoothie de melancia e iogurte

(para 4 bebidas)

200 g de iogurte natural

2 pitadas de polpa de baunilha

2 cl. de sopa de mel, a gosto

400 g de polpa de melancia, sem casca nem pevides

- Mexer o iogurte com a polpa de baunilha até ficar homogéneo e deitar num copo alto.
- Cortar a melancia em pedaços adequados e extrair o sumo.
- Deitar sobre o iogurte e servir com um pedaço de melancia a gosto como guarnição.

Bebida de pepino e quefir

(para 4 bebidas)

2 pepinos

800 g de quefir

200 g de iogurte

2 cl. de chá de azeite

2 cl. de sopa de sumo de limão

4 cl. de sopa de endro fresco picado

Sal marinho

Pimenta moída fresca

- Lavar e descascar os pepinos e, com um descascador, cortar quatro fatias finas ao comprido.
- Extrair o sumo do resto dos pepinos
- Em seguida, misturar o sumo com o quefir, o iogurte, o azeite e o sumo de limão.
- Envolver o endro na mistura e temperar a bebida com sal e pimenta.
- Espetar as tiras de pepino, de modo ondulado, em espetos de madeira. Deitar a bebida em copos e colocar os espetos de pepino por cima.

Smoothie de pimentão e legumes

(para 4 bebidas)

2 pimentões vermelhos

8 tomates bem maduros

1 cl. de chá de pimentão doce em pó

½ cl. de chá de azeite

Sal

Pimenta de Caiena

2 colheres de chá de sumo de limão

Pimenta de Sichuan para guarnição

- Lavar os pimentões, cortá-los ao meio, remover as pevides e peles brancas interiores e cortá-los em pedaços grosseiros.
- Lavar os tomates, remover-lhes a base do pedúnculo e cortá-los em pedaços.
- Extrair o sumo dos tomates e dos pimentões.
- Misturar com o pimentão doce em pó e o azeite e temperar com sal, pimenta de Caiena e sumo de limão.
- Deitar num copo frio e servir a bebida guarnecida com pimenta de Sichuan triturada.

Sumo tropical

1 laranja

½ manga

1 fatia de ananás

1 fatia de melancia

5 frutos de baga (p. ex., morangos)

- Descascar a laranja, o ananás e a melancia e remover o caroço da manga.
- Extrair o sumo de tudo no nível 1.
- Servir a bebida no copo.

Bolo de cenoura

4 ovos

4 cl. de sopa de água quente

200 g de açúcar

100 g de farinha

500 g de cenouras (neste caso, os resíduos da extracção do sumo de cenoura (200–300 g) são utilizados – eles encontram-se no depósito de resíduos)

200 g de avelãs moídas

1 cl. de chá de fermento em pó

- Extrair o sumo das cenouras no nível 2 em cerca de 5 segundos. (Caso sejam processadas maiores quantidades, deixar o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente após cada utilização, nomeadamente depois de esvaziar o depósito de resíduos.)
- Misturar bem os ovos, a água e o açúcar durante cerca de 5 minutos. A mistura tem de ficar com aspecto de espuma.
- Adicionar lentamente a farinha, o fermento em pó, as avelãs e as cenouras. Os pedaços de cenoura não podem ser demasiado grandes.
- Deitar a massa numa forma (p. ex., forma redonda com base amovível e diâmetro de 260 mm) e cozer no forno durante 30 a 35 minutos a 180 graus.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Όικο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περισσότερα πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας	80
Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία	82
Με μια ματιά	82
Χειρισμός	83
Καθαρισμός και φροντίδα	85
Αλλαγή φίλτρου	85
Απόσυρση	85
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	85
Συνταγές	87

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρομοίες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την αποχύμωση φρούτων (π. χ. μήλα, αχλάδια, δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια και κεράσια) και λαχανικών (π. χ. ντομάτες, καρότα).

Δεν είναι κατάλληλη για την επεξεργασία ιδιαίτερα σκληρών, ινωδών ή ισχυρά αμυλούχων φρούτων και λαχανικών (π. χ. ζαχαροκάλαμο, μπανάνες, παπάγια, αβοκάντο, σύκα, μάνγκο).

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά. Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε ολόκληρη τη συσκευή, ιδιαίτερα το φίλτρο και το δοχείο φίλτρου, για ζημιές (ρωγμές, σπασίματα). Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, σε περίπτωση που το φίλτρο ή το καπάκι παρουσιάζουν ζημιές ή εμφανείς ρωγμές. Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή, αφού έχει ακινητοποιηθεί πρώτα ο κινητήρας.

Η συσκευή έχει προβλεφθεί για τη χρήση από ένα άτομο.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Προσοχή κατά το κλείσιμο του τόξου κλεισίματος, για να μην πιαστούν ανάμεσα τα δάχτυλά σας.

Μη βάζετε τα διάχτυλά σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Χρησιμοποιείτε μόνον τον συμπαραδιδόμενο πιεστή!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες τριψίματος/λεπίδες στον πατο του φίλτρου. Για τον καθαρισμό καθαρίζετε το φίλτρο πρώτα με τη βούρτσα, μετά το ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Σημαντικό!

Χρησιμοποιείτε μόνον ώριμα και νωπά (όχι κατεψυγμένα) φρούτα και λαχανικά. Ανώριμα φρούτα και λαχανικά βουλώνουν πολύ γρήγορα το φίλτρο. Αδειάζετε το δοχείο με τα στερεά κατάλοιπα, προτού αυτά φτάσουν στην άκρη του δοχείου του φίλτρου.

Κραδασμοί της συσκευής κατά την αποχύμωση σημαίνουν, ότι το φίλτρο μπορεί να είναι βουλωμένο ή κατεστραμμένο.

Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας. Ελέγξτε το φίλτρο. Μη χρησιμοποιείτε πλέον το κατεστραμμένο φίλτρο!

⚠ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Το κλείθρο είναι ανοιχτό!



Το κλείθρο είναι κλειστό!

Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον, όταν

- έχουν τοποθετηθεί σωστά το φίλτρο και το καπάκι και
- έχει κουμπώσει σωστά το τόξο κλεισίματος

Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε την ασφάλιση καπακιού! Πριν την πρώτη θέση της συσκευής σε λειτουργία πρέπει να αφαιρεθούν πλήρως τα υλικά συσκευασίας!

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τη σελίδα με τις εικόνες.

Εικόνα

- 1 Μονάδα κινητήρα
- 2 Διακόπτης
2 ή 3 βαθμίδων (ανάλογα με το μοντέλο)

a) MES400.:

0/off Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας

1 Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία/Χαμηλότερη ταχύτητα

2 Μέγιστη ταχύτητα

b) MES401.:

0/off Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας

1 Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία/Χαμηλότερη ταχύτητα

2 Μέση ταχύτητα

3 Μέγιστη ταχύτητα

- 3 Τόξα κλεισίματος
- 4 Δοχείο στερεών καταλοίπων
- 5 Ποτήρι χυμού με καπάκι
- 6 Φίλτρο
 - a) Εκροή
 - b) Κλείθρο



Σημαντική υπόδειξη

Κατά την ενεργοποίηση της συσκευής το κλείθρο πρέπει να είναι ανοιχτό (κλείθρο πάνω/)

Σε ανοιχτό κλείθρο ο χυμός ρέει μέσα στο ποτήρι χυμού.



Σημαντική υπόδειξη

Κατά το άδειασμα του ποτηριού χυμού απενεργοποιείτε τη συσκευή (**0/off**) και κλείνετε το κλείθρο (πίεστε το προς τα κάτω/)

Έτσι σταματάει η εκροή χυμού και δεν λερώνεται η επιφάνεια εργασίας.

- 7 Φίλτρο με κεραμικές λεπίδες τριψίματος
- 8 Καπάκι
- 9 Στόμιο πλήρωσης
- 10 Πιεστής
- 11 Φύλαξη καλωδίου

Χειρισμός

Εικόνα 

Συναρμολόγηση



Κίνδυνος τραυματισμού

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε ολόκληρη τη συσκευή, ιδιαίτερα το φίλτρο και το δοχείο φίλτρου, για ζημιές (ρωγμές, σπασίματα).

Μην αγγίζετε τις λεπίδες τριψίματος/λεπίδες στον πάτο του φίλτρου.

Προσοχή κατά το κλείσιμο του τόξου κλεισίματος, για να μην πιαστούν ανάμεσα τα δάχτυλά σας.

- Τραβήξτε το καλώδιο έξω από τον χώρο φύλαξης καλωδίου μέχρι το επιθυμητό μήκος.
- Τοποθετήστε το δοχείο του φίλτρου στη μονάδα του κινητήρα.
- Τοποθετήστε το φίλτρο και πιέστε το προς τα κάτω, μέχρι να κουμπώσει αισθητά. Το φίλτρο πρέπει να εφαρμόζει γερά επάνω στην κίνηση. Ελέγξτε το προηγουμένως για ζημιές!
- Τοποθετήστε το δοχείο στερεών καταλοίπων στη μονάδα του κινητήρα.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Στρέψτε το τόξο κλεισίματος πάνω από το καπάκι προς τα κάτω, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε το ποτήρι χυμού με την εκροή κάτω από την έξοδο. Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο ποτήρι χυμού, για να αποφεύγονται τα πισσιλίσματα.
- Ανοίξτε το κλειθρο στην εκροή.
- Τοποθετήστε τον πιεστή στο στόμιο πλήρωσης. Ο πιεστής έχει μία οδηγητική αύλακα!

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε μόνον ώριμα και νωπά (όχι κατεψυγμένα) φρούτα και λαχανικά. Ανώριμα φρούτα και λαχανικά βουλώνουν πολύ γρήγορα το φίλτρο.

- Πλύντε πρώτα τα φρούτα και λαχανικά.
- Αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα πυρηνόκαρπα. Κόψτε τα χοντρά κοτσάνια.
- Κόψτε τα μεγάλα φρούτα και λαχανικά σε κομμάτια που να χωρούν στο στόμιο πλήρωσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Τα φρούτα με χοντρές και σκληρές φλούδες (π. χ. ανανάς, καρπούζι, πεπόνι, κοκκινογούλια) πρέπει να καθαρίζονται προηγουμένως. Αφαιρείτε την άσπρη φλούδα από τα εσπεριδοειδή!
- Η υφή του χυμού από μήλα εξαρτάται από το είδος των χρησιμοποιούμενων μήλων. Όσο πιο ζουμερά είναι τα μήλα, τόσο πιο αραιός είναι ο χυμός. Προσθέτετε στον χυμό μήλου μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού, για να καθυστερήσει το μαύρισμα του χυμού.
- Φύλλα και μίσχοι (π. χ. κοτσάνια από φύλλα σαλάτας) μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης σ' αυτόν τον αποχυμωτή.
- Πίνετε τον χυμό κατά το δυνατόν αμέσως μετά το στύψιμο, γιατί ο χυμός χάνει γρήγορα τη γεύση και τη θεραπευτική αξία του.
- Ο αποχυμωτής δεν είναι κατάλληλος για την επεξεργασία ιδιαίτερα σκληρών και αμυλούχων φρούτων και λαχανικών με ισχυρά ινώδη σάρκα (π. χ. ζαχαροκάλαμο, μπανάνες, πατάγια, αβοκάντο, σύκα και μάνγκο).

Εκχύμωση



Κίνδυνος τραυματισμού

Μη βάζετε τα δάχτυλά σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε μόνον τον συμπαραδιδόμενο πιεστή!

- Στήστε τη συναρμολογημένη συσκευή σε λεία, καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Βάζετε το φινς στην πρίζα.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία. Συσκευή με διακόπτη 2 βαθμίδων:
 - Η βαθμίδα 1 είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για πολύ ζουμερά φρούτα/λαχανικά, π. χ. καρπούζι, σταφύλια, ντομάτες, αγγούρια και φραμπουάζ.

- Η βαθμίδα **2** είναι κατάλληλη για σκληρά, σφιχτά φρούτα και λαχανικά, π. χ. καρότα.

Συσκευή με διακόπτη 3 βαθμίδων:

- Η βαθμίδα **1** είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για μαλακά, πολύ ζουμερά φρούτα/λαχανικά, π. χ. καρπούζι, σταφύλια, ντομάτες, αγγούρια και φραμπουάζ.
- Η βαθμίδα **2** είναι κατάλληλη για πιο σκληρά φρούτα/λαχανικά με λιγότερο χυμό, π. χ. μαλακά αχλάδια, βερύκοκα.
- Η βαθμίδα **3** είναι κατάλληλη για σκληρά και σφιχτά φρούτα και λαχανικά, π. χ. καρότα, μήλα.

Η διάρκεια χρήσης της συσκευής ανέρχεται σε 10 λεπτά για όλα τα είδη φρούτων και λαχανικών, όπως π. χ. καρότα, αγγούρια, μήλα και αχλάδια. Κατά την επεξεργασία μεγάλων ποσοτήτων μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα.

Στη συνέχεια απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.

- Με αναμμένον τον κινητήρα βάζετε τα φρούτα/λαχανικά στο στόμιο πλήρωσης.
- Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστή. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλα μέσα στο στόμιο πλήρωσης! Ασκήτε μόνο μικρή πίεση στον πιεστή. Αυτό αυξάνει την απόδοση σε χυμό και προστατεύει τη συσκευή.
- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Φέρνετε τον διακόπτη στο **0/off**. Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, όταν δεν τρέχει πλέον καθόλου χυμός.

Προσοχή!

Πριν το άνοιγμα της συσκευής περιμένετε οπωσδήποτε να έχει ακινητοποιηθεί πρώτα ο κινητήρας.



Σημαντικές υποδείξεις

- Αδειάζετε το δοχείο με τα στερεά κατάλοιπα, προτού αυτά φτάσουν στην άκρη του δοχείου του φίλτρου.
- Κραδασμοί της συσκευής κατά την αποχύμωση σημαίνουν, ότι το φίλτρο μπορεί να είναι βουλωμένο ή κατεστραμμένο. Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας. Ελέγξτε το φίλτρο. Μη χρησιμοποιείτε πλέον το κατεστραμμένο φίλτρο!

Άδειασμα δοχείου στερεών καταλοίπων και φίλτρου

Εικόνα C

Αδειάζετε το δοχείο με τα στερεά κατάλοιπα, προτού αυτά φτάσουν στην άκρη του δοχείου του φίλτρου.

Γι' αυτό θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας:

- Φέρνετε τον διακόπτη στο **0/off**.
- Κατά την αφαίρεση πιάνετε το δοχείο για τα στερεά κατάλοιπα στην εσοχή-λαβή και το στρέφετε προς τα έξω.

Προτού συνεχίσετε την εργασία, επανασταθεθείτε το δοχείο για τα στερεά κατάλοιπα.

Αδειάζετε το φίλτρο, όταν

- μειωθεί σημαντικά ο αριθμός στροφών κινητήρα,
- ο χυμός γίνει πιο παχύρρευστος,
- η συσκευή αρχίζει να κραδάζεται αισθητά.

Σύσταση: Αδειάζετε το δοχείο στερεών καταλοίπων και το φίλτρο ταυτόχρονα.

Σημαντικό!

Αν έχει τρέξει χυμός κάτω από το δοχείο του φίλτρου, σκουπίστε τον αμέσως με βρεγμένο πανί.

Αποσυναρμολόγηση



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Πριν από όλες τις εργασίες στη συσκευή, βγάξτε το φως από την πρίζα.



Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή, αφού έχει ακινητοποιηθεί πρώτα ο κινητήρας. Μην αγγίζετε τις λεπίδες τριψίματος/λεπίδες στον πάτο του φίλτρου.

Εικόνα D

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Περιμένετε, μέχρι να ακινητοποιηθεί ο κινητήρας (περ. 10–12 δευτερόλεπτα).
- Αφαιρέστε τον πιεστή και το δοχείο για τα στερεά κατάλοιπα.
- Στρέψτε το τόξο κλεισίματος προς τα εμπρός.

- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Ανασηκώστε την υποδοχή φίλτρου με τα δύο χέρια από τη μονάδα κινητήρα και αφαιρέστε την.
- Αφαιρέστε το φίλτρο από την υποδοχή φίλτρου.

Καθαρισμός και φροντίδα



Σημαντική υπόδειξη

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



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Πριν από όλες τις εργασίες στη συσκευή, βγάζετε το φις από την πρίζα. Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.



Κίνδυνος τραυματισμού

Μην αγγίζετε τις λεπίδες τριψίματος/λεπίδες στον πάτο του φίλτρου. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

- Καθαρίζετε το φίλτρο πρώτα με τη βούρτσα, μετά το ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Οι χρωστικές αλλοιώσεις στο φίλτρο και στις κεραμικές λεπίδες τριψίματος (π. χ. από καρότα, παντζάρια) μπορούν να απομακρυνθούν εύκολα με λίγο φυτικό λάδι.
- Σκουπίζετε την μονάδα κινητήρα με βρεγμένο πανί, αν χρειάζεται χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Σκουπίζετε αμέσως την μονάδα κινητήρα.

- Όλα τα άλλα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Αν τα πλαστικά μέρη βάψουν (π. χ. από καρότα, παντζάρια), μπορείτε να τα καθαρίσετε εύκολα με λίγο φυτικό λάδι. Βάζετε στη συνέχεια τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων (εφόσον πλένονται στο πλυντήριο).

Αλλαγή φίλτρου

Αλλάζετε το φίλτρο με τις πρώτες ενδείξεις φθοράς ή βλάβης, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος θραύσης.

Σε καθημερινή χρήση πρέπει να αλλάξετε το φίλτρο μετά από περίπου 5 χρόνια.



Σημαντική υπόδειξη

Φίλτρο μπορείτε να παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 00754210).

Απόσυρση



Η συσκευή αυτή έχει σημανθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2012/19/EC περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την ανάληψη και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε ολόκληρη την ΕΕ. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

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 αναλωσίμων 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 πολυμελή 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 Ελλάς ABE 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, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
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 service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - 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 του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού
Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,
Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού

Θεσ/νίκης – Μουδανιών,
Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.:
2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά,
Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη –
Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Συνταγές

Σμούθι (Smoothie) με καρπούζι και γιαούρτι

(Για 4 ποτά)

200 g φυσικό γιαούρτι

2 Μια μύτη μαχαιριού ξύσμα φυσικής
βανίλιας

2 κ.σ. μέλι, κατά προτίμηση

400 g καρπούζι χωρίς φλούδα και σπόρους

- Ανακατέψτε το γιαούρτι με το ξύσμα βανίλιας και το μέλι και ρίξτε το μίγμα σε ψηλό ποτήρι.
- Κόψτε το καρπούζι σε κατάλληλα κομμάτια και στύψτε το.
- Χύστε τον χυμό στο γιαούρτι και σερβίρετε κατά προτίμηση με ένα κομμάτι καρπούζι για γαρνιτούρα.

Ποτό με αγγούρι και κεφίρ

(Για 4 ποτά)

2 αγγούρια

800 g κεφίρ

200 g γιαούρτι

2 κ.γλ. ελαιόλαδο

2 κ.σ. χυμός λεμονιού

4 κ.σ. φρεσκοκομμένος άνηθος

Θαλασσίνο αλάτι

Πιπέρι, από τον μύλο

- Πλύντε τα αγγούρια, καθαρίστε τα και κόψτε με τον ειδικό κόφτη τέσσερις μακριές φέτες.
- Στύψτε τα υπόλοιπα αγγούρια.

- Στη συνέχεια αναμίξτε τον χυμό με το κεφίρ, το γιαούρτι, το λάδι και χυμό λεμονιού.
- Προσθέστε κατόπιν τον άνηθο και ανακατέψτε, καρυκεύστε το ποτό με αλάτι και πιπέρι.
- Καρφώστε τις λωρίδες του αγγουριού κυματιστά σε ξυλάκια για σουβλάκια. Χύστε το ποτό σε ποτήρια και βάλτε από πάνω τα ξυλάκια με το αγγούρι.

Σμούθι (Smoothie) με πιπεριά και λαχανικά

(Για 4 ποτά)

2 κόκκινη φρέσκια πιπεριά

8 ώριμες ντομάτες

1 κ.γλ. γλυκιά πιπεριά σε σκόνη

1/2 κ.γλ. ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι καγιέν

2 κ.γλ. χυμός λεμονιού

Πιπέρι Σετσουάν για γαρνιτούρα

- Πλύντε τις πιπεριές, κόψτε τες στη μέση βγάλτε τους σπόρους και τους λευκούς υμένες και κόψτε τες σε μεγάλα κομμάτια.
- Πλύντε τις ντομάτες, κόψτε το κομμάτι που ήταν το κοτσάνι και κόψτε τες σε κομμάτια.
- Στύψτε τις ντομάτες και τις πιπεριές.
- Ανακατέψτε τον χυμό με την πιπεριά σε σκόνη και το ελαιόλαδο και καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι καγιέν και χυμό λεμονιού.
- Ρίξτε το μίγμα σε κρύο ποτήρι και σερβίρετε γαρνιρισμένο με τριμμένο πιπέρι Σετσουάν.

Χυμός "Tropical"

1 πορτοκάλι

1/2 μάνγκο

1 φέτα ανανά

1 φέτα καρπουζιού

5 μούρα (π. χ. φράουλες)

- Καθαρίστε το πορτοκάλι, τον ανανά, το καρπούζι και το μάνγκο και αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα φρούτα.
- Στύψτε όλα τα φρούτα στη βαθμίδα 1.
- Σερβίρετε το ποτό σε ποτήρι

Γλυκό με καρότα

4 αβγά

4 κ.σ. ζεστό νερό

200 g ζάχαρη

100 g αλεύρι

500 g καρότα (Εδώ χρησιμοποιούνται τα στερεά κατάλοιπα (200–300 g) από την αποχύμωση των καρότων – θα τα βρείτε στο δοχείο με τα στερεά κατάλοιπα.)

200 g αλεσμένα φουντούκια

1 κουταλάκι του τσαγιού (κ.τ.) μπέικιν πάουντερ.

- Αποχυμώστε τα καρότα στη βαθμίδα 2 για περ. 5 δευτερόλεπτα.
(Σε περίπτωση επεξεργασίας μεγαλύτερων ποσοτήτων αφήνετε τη συσκευή μετά από κάθε άδειασμα του δοχείου των στερεών καταλοίπων να κρυώνει σε θερμοκρασία δωματίου.)
- Ανακατέψτε τα αβγά, το νερό και τη ζάχαρη για περ. 5 λεπτά. Το μίγμα πρέπει να είναι αφρώδες.
- Προσθέστε αργά το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τα φουντούκια και τα καρότα. Τα κομμάτια των καρότων δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλα.
- Βάλτε τη ζύμη σε φόρμα (π. χ. φόρμα με σούστα με διάμετρο 260 mm) και ψήστε την στους 180 βαθμούς για 30–35 λεπτά.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş olunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için	89
Devreye sokma emniyeti	91
Genel bakış	91
Cihazın kullanılması	91
Cihazın temizlenmesi ve bakımı	93
Süzgecin değiştirilmesi	94
Giderme bilgileri	94
Garanti koşulları	94
Tarifler	94

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itina ile okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. Bu cihaz, meyvelerin (örn. elma, armut, çekirdeği çıkarılmış erik ve kiraz) ve sebzelerin (örn. domates, havuç) suyunun sıkılıp çıkarılması için uygundur. Çok sert, lifli ve nişasta içeren meyve ve sebzelerin (örn. şeker kamışı, muz, papaya, avokado, incir, mango) suyunun sıkılması için uygun değildir.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız. Her kullanımdan önce, tüm cihazı, özellikle de süzgeci ve süzgeç kabını hasar hususunda (çatlaklar, kırıklar) kontrol ediniz. Eğer süzgeçte veya kapakta hasar varsa veya görünen çatlaklar varsa, cihazı kullanmayınız.

Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlikeye oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Cereyan çarpma tehlikesi!

Yaralanma tehlikesi!

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız. İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihazı ancak motor durduktan sonra parçalarına ayırınız. Cihaz bir kişi tarafından kullanılmak için öngörülmüştür.

Yaralanma tehlikesi!

Parmakların sıkışmasını önlemek için, kilitleme kolu kapatılırken dikkatli olunmalıdır. Parmaklarınızı malzeme doldurma ağzına sokmayınız. Sadece cihaz ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız! Süzgecin tabanındaki raspa bıçaklarına/bıçaklara dokunmayınız. Süzgeci temizlemek için, önce fırça ile temizleyiniz, sonra musluktan akan su altında yıkayınız veya bulaşık makinesinde yıkayıp temizleyiniz.

Önemli!

Sadece olgunlaşmış ve dondurulmamış meyve ve sebze işleyiniz. Olgunlaşmamış meyve ve sebze süzgecin daha çabuk tıkanmasına sebep olur. Biriken tortu, süzgeç kabının kenarına ulaşmadan, tortu kabını boşaltınız.

Su sıkma işlemi esnasında cihazda titremeler olması, bir tıkanma veya süzgeçte hasar belirtisi olabilir. Cihazı derhal kapatınız. Süzgeci kontrol ediniz. Hasarlı bir süzgeci artık kesinlikle kullanmayınız!

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Kilit açıktır!



Kilit kapalıdır!

Devreye sokma emniyeti

Cihaz ancak şu durumlarda çalıştırılabilir:

- Süzgeç kabı ve kapak yerlerine doğru oturtulmuşsa ve
- Kilitleme kolu yerine doğru takılmışsa.

Kapak kilidini her kullanımdan önce kontrol ediniz! Cihaz ilk kez çalıştırılmadan önce, ambalaj malzemeleri tamamen sökülüp alınmalıdır!

Genel bakış

Lütfen resimli sayfayı açınız.

Resim A

- 1 Motor ünitesi
- 2 Şalter
 - 2 veya 3 kademeli (modele bağlı)
 - a) MES400.:
 - 0/off Cihazı kapatınız
 - 1 Cihazı devreye sokunuz/
En düşük hız
 - 2 En yüksek hız
 - b) MES401.:
 - 0/off Cihazı kapatınız
 - 1 Cihazı devreye sokunuz/
En düşük hız
 - 2 Ortalama hız
 - 3 En yüksek hız
- 3 Kilitleme birimi
- 4 Tortu kabı
- 5 Kapak ile birlikte sıkılmış su kabı
- 6 Süzgeç çanağı
 - a) Çıkış ağızı
 - b) Kilit



Önemli not

Cihaz devreye sokulurken kilit açılmış olmalıdır (kilit üstte/☐).

Kilit açılmış olunca sıkılmış su ilgili toplama bardağına akar.



Önemli not

Sıkılmış su bardağı boşaltılacağı zaman, cihazı kapatınız (0/off) ve kilit düzenini kilitleyiniz (aşağı doğru bastırınız/☐). Böylelikle sıkılmış suyun akmaya devam etmesi durdurulur ve çalışma yüzeyinin pislenmesi önlenir.

- 7 Seramik rasplama bıçakları ile süzgeç
- 8 Kapak
- 9 Malzeme doldurma ağızı
- 10 Tıkaç
- 11 Kablo muhafaza bölümü

Cihazın kullanılması

Resim B

Monte edilmesi



Yaralanma tehlikesi

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız. Her kullanımdan önce, tüm cihazı, özellikle de süzgeci ve süzgeç kabını hasar hususunda (çatlaklar, kırıklar) kontrol ediniz. Süzgecin tabanındaki raspa bıçaklarına/bıçaklara dokunmayınız. Parmakların sıkışmasını önlemek için, kilitleme kolu kapatılırken dikkatli olunmalıdır.

- Elektrik kablosunu istediğiniz uzunluğa kadar kablo muhafaza yerinden çekip dışarı çıkarınız.
- Süzgeç kabını motor ünitesine yerleştiriniz.
- Süzgeci takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırınız. Süzgeç sağlam ve sabit bir şekilde tahrik düzeni üzerine oturmalıdır. Takmadan önce, herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz!

- Tortu kabını motor ünitesine takınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Kilitleme kolunu duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar kapağın üzerine doğru çeviriniz.
- Dökme donanımlı sıkılan su bardağını, su çıkış ucunun altına yerleştiriniz. Sıçramaları önlemek için, kapağı sıkılan su bardağının üzerine takınız.
- Kilidi çıkış ağzında açınız.
- Tıkacı, sıkılacak besinleri doldurma yuvasına takınız. Tıkacın bir kılavuz oluşu vardır!

Meyve ve sebzelerin hazırlanması

Dikkat!

Sadece olgunlaşmış ve dondurulmamış meyve ve sebze işleyiniz.

Olgunlaşmamış meyve ve sebze süzgecin daha çabuk tıkanmasına sebep olur.

- Meyve ve sebzeleri önce yıkayınız.
- Çekirdekli meyvelerin çekirdeğini çıkarınız. Kaba sap ve çöpleri temizleyiniz.
- Büyük meyve ve sebzeleri, malzeme doldurma ağzından geçebilecek kadar doğrayıp küçültünüz.
- Sadece taze meyve ve sebze kullanınız.
- Kalın ve sert kabuklu meyveleri (örn. ananas, karpuz-kavun, kırmızı turp) önce sorunuz. Narenciyelerin dış kabuğu altındaki, meyve özüne yapışmış beyaz kabuğu soyup temizleyiniz!
- Elma suyunun kıvamı, kullanılan elma türüne bağlıdır. Elmalar ne kadar sulu olursa, sıkılan su da o kadar ince ve sıvı olur. Elma suyunun kahverengileşmesini önlemek için, içine birkaç damla limon suyu ilave ediniz.
- Yapraklar ve saplar (örn. yaprak salata sapları) da bu meyve/sebze suyu sıkma cihazında işlenebilir.
- Sıkılan suları mümkünse sıktıktan hemen sonra içiniz, çünkü tadı ve besin değeri çok çabuk kaybolur.
- Meyve ve sebze suyu sıkma cihazı, çok sert, lifli ve nişasta içeren meyve ve sebzeler (örn. şeker kamışı, muz, papaya, avokado, incir ve mango) için uygun değildir.

Narenciye suyu sıkılması



Yaralanma tehlikesi

Parmaklarınızı malzeme doldurma ağzına sokmayınız. Sadece cihaz ile birlikte teslim edilen tıkacı kullanınız!

- Monte edilmiş cihazı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Cihazı devreye sokunuz. 2 kademeli şalter:
 - Kademe 1, özellikle çok sulu meyve/ sebze (örn. karpuz, üzüm, domates, salatalık ve böğürtlen/ahududu) için uygundur.
 - Kademe 2, sert, sağlam meyve ve sebze (örn. havuç) için uygundur.
- 3 kademeli şalter:
 - Kademe 1, özellikle yumuşak ve çok sulu meyve/sebze (örn. karpuz, üzüm, domates, salatalık ve böğürtlen/ ahududu) için uygundur.
 - Kademe 2, biraz daha sert ve daha az sulu meyve ve sebze (örn. yumuşak armut, kayısı) için uygundur.
 - Kademe 3, sert ve sağlam meyve ve sebze (örn. havuç, elma) için uygundur. Cihazın kullanım süresi, örn. havuç, salatalık, elma ve armut gibi tüm meyve ve sebze türleri için 10 dakikadır. Büyük miktarda besin işleyeceğiniz zaman, cihazı kesinlikle 40 saniyeden daha uzun çalıştırmayınız. Ardından cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.
- Motor çalışırken meyveleri/sebzeleri malzeme doldurma ağzından içeri doldurunuz.
- Cihaz için meyve/sebze itmek için sadece tıkacı kullanınız. Besin doldurma yuvasına kesinlikle elinizi sokmayınız! Tıkacın üzerine sadece hafifçe bastırınız. Bu, daha fazla su çıkmasını sağlar ve cihazı korur.
- Cihazı kapatınız. Şalteri 0/off konumuna alınız. Ancak artık işlenen meyve veya sebzeden su akmamaya başlayınca, cihazı kapatınız.

Dikkat!

Cihazı açmadan önce, motorun kesinlikle tamamen durmasını bekleyiniz.



Önemli bilgiler

- Biriken tortu, süzgeç kabının kenarına ulaşmadan, tortu kabını boşaltınız.
- Su sıkma işlemi esnasında cihazda titremler olması, bir tıkanma veya süzgeçte hasar belirtisi olabilir. Cihazı derhal kapatınız.
- Süzgeci kontrol ediniz. Hasarlı bir süzgeci artık kesinlikle kullanmayınız!

Tortu kabının ve süzgecin boşaltılması

Resim 13

Biriken tortu, süzgeç kabının kenarına ulaşmadan, tortu kabını boşaltınız. Bunun için, cihazı kapatınız:

- Şalteri **0/off** konumuna alınız.
- Tortu kabını dışarı çıkarırken, kulp çukurundan tutunuz ve dışa doğru çeviriniz.

Çalışmaya devam etmeden önce, tortu kabını tekrar yerine takınız.

Şu durumlarda süzgeci boşaltınız

- Motor devir sayısı farkedilir derecede düştüğü zaman,
- Sıkılan meyve/sebze suyu katılaştığı zaman,
- Cihaz farkedilir derecede titremeye başladığı zaman.

Tavsiye: Tortu kabını ve süzgeci aynı zamanda boşaltınız.

Önemli!

Süzgeç kabının altına sıkılan su aktıysa, bunu hemen bir nemli bez ile silip temizleyiniz.

Parçalarına ayrılması/demonte edilmesi



Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazda yapılacak her türlü çalışmadan önce, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.



Yaralanma tehlikesi

Cihazı ancak motor durduktan sonra parçalarına ayırınız. Süzgecin tabanındaki raspa bıçaklarına/ bıçaklara dokunmayınız.

Resim 14

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Motor duruncaya kadar bekleyiniz (yakl. 10–12 saniye).
- Tıkacı ve tortu kabını çıkarınız.
- Kilitleme kolunu öne doğru çeviriniz.
- Kapağı çıkarınız.
- Süzgeç kabını iki elinizle motor ünitesinden kaldırınız ve dışarı çıkarınız.
- Süzgeci süzgeç kabından dışarı çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Önemli not

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. İtinai ve iyi temizleme, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.



Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazda yapılacak her türlü çalışmadan önce, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız. Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.



Yaralanma tehlikesi

Süzgecin tabanındaki raspa bıçaklarına/ bıçaklara dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız!

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

- Süzgeci önce fırça ile temizleyiniz, sonra musluktan akan su altında yıkayınız veya bulaşık makinesinde yıkayıp temizleyiniz. Süzgeçteki ve seramik raspalama bıçaklarındaki renk değişiklikleri (örn. havuç, kırmızı turp gibi besinlerin sebep olduğu) biraz bitkisel yağ ile silinerek kolayca temizlenebilir.
- Motor ünitesini nemli bir bez ile siliniz ve gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız. Motor ünitesini derhal kurulaştırınız.
- Tüm diğer parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Plastik parçalardaki renk değişiklikleri (örn. havuç, kırmızı pancar) biraz bitkisel yağ ile rahatlıkla temizlenebilir. Ardından parçaları bulaşık makinesine yerleştiriniz (bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun olanları).

Süzgecin değiştirilmesi

Herhangi bir kırılma tehlikesi oluşmasını önlemek için, süzgeçte ilk aşınma veya hasar belirtileri tespit ettiğiniz zaman, süzgeci değiştiriniz. Günlük kullanım halinde, süzgeç yaklaşık 5 yıl sonra değiştirilmelidir.



Önemli not

Bir süzgeç yetkili servis üzerinden ismarlanabilir (Sipariş no. 00754210).

Giderme bilgileri



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EU'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili, AB çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz.

Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz.

Garanti hakkından yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

Tarifler

Karpuz ve yoğurtlu Smoothie

(4 kişilik)

200 g doğal yoğurt

2 bıçak ucu Vanilya ezmesi

2 çorba kaşığı bal, isteğe göre

400 g karpuz, kabuksuz ve çekirdeksiz

- Yoğurdu vanilya ezmesi ve bal ile iyice karıştırınız ve yüksek bir bardağa doldurunuz.

- Karpuzu uygun parçalar şeklinde kesiniz ve suyunu sıkınız.

- Bu karpuz suyunu yoğurt karışımının üzerine dökünüz ve isteğe göre bir parça karpuz ile servis yapınız.

Salatalık ve kefir içeceği

(4 kişilik)

2 salatalık

800 g kefir

200 g yoğurt

2 kahve kaşığı zeytin yağı

2 çorba kaşığı limon suyu

4 çorba kaşığı doğranmış dere otu

Deniz tuzu

Karabiber, el değirmeninden

- Salatalıkları yıkayınız, temizleyiniz ve bir kabuk sorma aleti ile dört uzun dilim kesiniz.

- Geriye kalan salatalıkların suyunu sıkınız.

- Ardından bu suyu kefir, yoğurt, yağ ve limon suyu ile karıştırınız.

- Şimdi dere otunu ilave edip karıştırınız ve içeceğe tuz ve karabiber ilave ediniz.

- Salatalık şeritlerini dalga şeklinde bir odun çubuğa takınız. İçeceği bardaklara doldurunuz ve üzerine dalgalı salatalık şeritlerini yerleştiriniz.

Biber ve sebzeli Smoothie

(4 kişilik)

2 dolmalık kırmızı biber

8 tamamen olgunlaşmış domates

1 kahve kaşığı biber tozu, tatlı

½ kahve kaşığı zeytin yağı

tuz

Acı kırmızı biber (Cayenne)

2 çay kaşığı limon suyu

Süslemek için Szechuan biberi

- Dolmalık biberleri yıkayınız, ikiye bölünüz, çekirdeklerini ve iç kısmındaki beyaz zarları kesip ve büyük parçalar şeklinde kesiniz.
- Domatesleri yıkayınız, sapın uzantısını kesip alınız ve domatesi doğrayınız.
- Domateslerin ve dolmalık biberlerin suyunu sıkınız.
- Biber tozu ve zeytin yağı ilave edip karıştırınız ve tuz, acı kırmızı biber ve limon suyu ilave ediniz.
- Soğuk bir bardağın içine doldurunuz ve öğütülmüş Szechuan biberi ile süsleyip servis yapınız.

"Tropikal" meyve suyu

1 portakal

1/2 mango

1 ananas dilimi

1 karpuz dilimi

5 böğürtlen türleri (örn. çilek)

- Portakalın, ananasın ve karpuzun kabuğunu soyunuz ve mangonun çekirdeğini çıkarınız.
- Kademe 1'de hepsinin suyunu sıkınız.
- İçeceği bir bardağa doldurunuz ve servis yapınız.

Havuç keki

4 yumurta

4 çorba kaşığı sıcak su

200 g şeker

100 g un

500 g havuç (burada suyu sıkılmış havuçların tortusu (200–300 g) kullanılır, bu tortuyu ilgili tortu kabının içinde bulacaksınız.)

200 g öğütülmüş fındık

1 kahve kaşığı kabartma tozu

- Havuçların suyunu kademe 2'de yakl. 5 saniye içinde sıkınız. (Daha fazla miktarda besin işleneceği zaman, tortu kabının her boşaltılmasında cihazın oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyiniz.)
- Yumurta, su ve şekeri yakl. 5 dakika karıştırınız. Karışım köpüklü görünmelidir.
- Yavaşça un, kabartma tozu, fındık ve havuç ilave ediniz. Havuç parçaları çok büyük olmamalıdır.
- Hamuru bir kalıba (örn. 260 mm çapında açılabilen kek kalıbı) doldurunuz ve 180 derecede 30–35 dakika pişiriniz.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

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



KÜÇÜK EV ALETLERİ
G A R A N T İ
B E L G E S İ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yüklenme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanuncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılmaması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorular için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Bu belgenin kullanımında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirimi	85999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Sac Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Niçnenceye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartısı	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Sac, Mağası	87182	15.07.2010
Bosch	Sarı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Sac Sıkılendirci	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

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 Yönetim 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 işlemde 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.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa	98
Blokada włączenia	100
Opis urządzenia	100
Obsługa	101
Czyszczenie i pielęgnacja	103
Wymiana sitka	103
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia	103
Warunki gwarancji	104
Przepisy kulinarne	104

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane brakiem przestrzegania instrukcji w związku z prawidłowym zastosowaniem urządzenia. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp.

Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.

Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego. Niniejsze urządzenie nadaje się do wyciskania soku z owoców (np. z jabłek, gruszek, wypestkowanych śliwek oraz wiśni), oraz warzyw (np. z pomidorów, marchwi). Nie nadaje się do przetwarzania szczególnie twardych, włóknistych owoców i warzyw lub owoców i warzyw zawierających skrobię (jak np. trzcina cukrowa, banany, papaje, avocado, figi i mango). Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci. Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Przed każdym użyciem sprawdzić urządzenie a szczególnie sitko i miskę sitka, czy nie są uszkodzone (pęknięte, nadłamane).

Nie wolno używać urządzenia, jeżeli sitko lub pokrywa są uszkodzone lub pojawiły się na nich widoczne pęknięcia.

Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.

Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.

Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Do demontażu urządzenia można przystąpić dopiero po zatrzymaniu się silnika.

Urządzenie przewidziane jest do obsługi przez jedną osobę.

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Zachować ostrożność przy zamykaniu uchwytu zamykającego, aby zapobiec zakleszczeniu palców.

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do otworu wskiego. Produkty popychać tylko popychaczem należącym do zakresu dostawy! Nie dotykać ostrzy trących/ostrzy na dnie sitka.

Najpierw wyczyścić sitko szczotką a następnie wypłukać pod bieżącą wodą lub umyć w zmywarce do naczyń.

Ważne!

Stosować tylko dojrzałe i rozmrożone owoce i warzywa.
Niedojrzałe owoce i warzywa bardzo szybko zapychają sitko.
Zbiornik wyłtoków należy opróżnić zanim osiągną one krawędzi miski sitka.
Drgania urządzenia przy wirowaniu soku są wskazówką, że sitko jest zatkane lub uszkodzone. Natychmiast wyłączyć urządzenie.
Sprawdzić sitko. Uszkodzonego sitka nie wolno używać!

⚠️ objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Zaślepka jest otwarta!



Zaślepka jest zamknięta!

Blokada włączenia

Urządzenia włącza się tylko, gdy

- miska sitka oraz pokrywa są prawidłowo nałożone oraz
- uchwyt zamykający jest prawidłowo zatrzasknięty.

Przed każdym użyciem sprawdzić zamknięcie pokrywy! **Przed pierwszym użyciem urządzenia należy całkowicie usunąć wszystkie materiały opakowania!**

Opis urządzenia

Proszę rozłożyć składaną kartkę z rysunkami.

Rysunek

- 1 Korpus z silnikiem
- 2 Przełącznik
 - 2- lub 3-stopniowy (zależnie od modelu)
 - a) MES400.:
 - 0/off** wyłączenie urządzenia
 - 1 Włączyć urządzenie/najniższa prędkość
 - 2 najwyższa prędkość
 - b) MES401.:
 - 0/off** wyłączenie urządzenia
 - 1 Włączyć urządzenie/najniższa prędkość
 - 2 średnia prędkość
 - 3 najwyższa prędkość

- 3 Uchwyt zamykający
- 4 Zbiornik wyłtoków
- 5 Dzbaneł na sok z pokrywą
- 6 Miska sitka
 - a) wylot
 - b) zaślepka



Ważna wskazówka

Przy włączaniu urządzenia zaślepka musi być otwarta (zaślepka u góry/).
Przy otwartej zaślepce sok spływa do dzbanka na sok.



Ważna wskazówka

Przy opróżnianiu dzbanka z sokiem wyłączyć urządzenie (**0/off**) i zamknąć zaślepkę (nacisnąć w dół/).
Dzięki temu zamyka się wypływ soku co zapobiega zabrudzeniu blatu roboczego.

- 7 Sitko z ceramicznymi ostrzami trącymi
- 8 Pokrywa
- 9 Otwór wspanowy
- 10 Popychacz
- 11 Schówek dla kabla

Obsługa

Rysunek 13

Montaż urządzenia



Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Przed każdym użyciem sprawdzić urządzenie a szczególnie sitko i miskę sitka, czy nie są uszkodzone (pęknięte, nadłamane). Nie dotykać ostrzy trących/ostrzy na dnie sitka.

Zachować ostrożność przy zamykaniu uchwyty zamykającego, aby zapobiec zakleszczeniu palców.

- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający ze schowka dla kabla do żądanej długości.
- Miskę sitka włożyć do korpusu z silnikiem.
- Włożyć sitko i wcisnąć je w dół, aż do wyczuwalnego unieruchomienia w zapadce. Sitko musi być mocno osadzone na napędzie. Przed założeniem sitka sprawdzić, czy nie jest uszkodzone!
- Zbiornik resztek założyć na korpus urządzenia.
- Nałożyć pokrywę.
- Odchylić uchwyt zamykający na pokrywę, aż do słyszalnego zatrasku.
- Dzbaneł z dzióbkiem na sok podstawić pod wylot. Na pojemnik na sok nałożyć pokrywę, aby uniknąć rozpryskiwania.
- Otworzyć zaślepkę otworu wypływu soku.
- Popychacz włożyć do otworu wspanego. Popychacz ma szczelinę prowadzącą!

Przygotowanie owoców i warzyw

Uwaga!

Stosować tylko dojrzałe i rozmrożone owoce i warzywa. Niedojrzałe owoce i warzywa bardzo szybko zapychają sitko.

- Owoce i warzywa proszę najpierw umyć.
- Z owoców pestkowych usunąć pestki. Usunąć większe łodyżki.

- Większe owoce i warzywa pokroić na takie kawałki, aby mieściły się w otworze wysypowym.
- Wirować sok tylko ze świeżych owoców i warzyw.
- Owoce z grubą i twardą skórą (np. ananasy, melony, pomarańcze, czerwone buraki) należy najpierw obrać. Z owoców cytrusowych należy usunąć również wewnętrzną białą skórę!
- Konsystencja soku z jabłek zależy od gatunku zastosowanych jabłek. Im bardziej soczyste jabłka, tym bardziej rzadki jest sok. Do soku z jabłek dodać kilka kropel soku z cytryny, wtedy opóźni się proces brązowienia i sok zachowa dłużej złocisty kolor.
- Łodygi i gęłbie (np. gęłb liściastej sałaty) można również przepuścić przez sokowirówkę.
- Sok pić możliwie natychmiast po ich przygotowaniu, ponieważ traci szybko smak i wartości odżywcze.
- Sokowirówka nie nadaje się do przetwarzania owoców i warzyw szczególnie twardych, włóknistych, zawierających skrobię (np. trzcina cukrowa, banany, papaje, avocado, figi i mango).

Wyciskanie soku



Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do otworu wysypowego.

Produkty popychać tylko popychaczem należącym do zakresu dostawy!

- Zmontowane urządzenie postawić na gładkiej, czystej powierzchni.
- Włożyć wtyczkę do gniazdko.
- Włączyć urządzenie. Urządzenie z 2-stopniowym przełącznikiem:
 - Zakres 1 nadaje się szczególnie do owoców/warzyw zawierających bardzo dużo soku, np. arbuzy, winogrona, pomidory, ogórki i maliny.
 - Zakres 2 nadaje się do twardych owoców i warzyw, np. marchwi.

Urządzenie z 3-stopniowym przełącznikiem:

- Zakres **1** nadaje się szczególnie do miękkich owoców/warzyw zawierających bardzo dużo soku, np. arbuzy, winogrona, pomidory, ogórki i maliny.
- Zakres **2** nadaje się do trochę twardszych owoców/warzyw zawierających mniej soku, np. miękkie gruszki, morele.
- Zakres **3** nadaje się do twardych owoców i warzyw, np. marchew, jabłka.

Przy wyciskaniu soku z wszystkich gatunków owoców i warzyw, jak np. jabłka, gruszki, marchew i ogórki, urządzenie nie może pracować dłużej niż 10 minut.

Przy obróbce większych ilości nie używać urządzenia dłużej niż 40 sekund.

Następnie wyłączyć urządzenie i poczekać aż ostygnie.

- Owoce i warzywa wsypywać do otworu gdy silnik pracuje.
- Do popychania produktów używać tylko i wyłącznie popychacza. Nie wolno nigdy wkładać palców do otworu wyspowego! Popychacz naciskać tylko lekko. Dzięki temu uzyskuje się więcej soku i oszczędza urządzenie.
- Wyłączyć urządzenie. Przełącznik przekręcić do pozycji **0/off**. Urządzenie wyłączyć dopiero wtedy, gdy sok przestanie spływać.

Uwaga!

Urządzenie otwierać dopiero wtedy, gdy silnik całkowicie się zatrzyma.

i

Ważne wskazówki

- Zbiornik wyłtoków należy opróżnić zanim osiągną one krawędzi miski sitka.
- Drgania urządzenia przy wirowaniu soku są wskazówką, że sitko jest zatkane lub uszkodzone. Natychmiast wyłączyć urządzenie. Sprawdzić sitko. Uszkodzonego sitka nie wolno używać!

Opróżnianie zbiornika resztek i sitka

Rysunek

Zbiornik wyłtoków należy opróżnić zanim osiągną one krawędzi miski sitka.

W tym celu wyłączyć urządzenie:

- Przełącznik przekręcić do pozycji **0/off**.
- Zbiornik wyłtoków chwycić za wgłębienie i wychylić na zewnątrz.

Ponownie założyć zbiornik wyłtoków i dopiero wtedy kontynuować pracę.

Sito należy opróżnić, jeżeli

- liczba obrotów silnika znacznie spadnie,
- zacznie wypływać gęstszy sok,
- urządzenie znacznie odczuwalnie drgać.

Zalecenie: Opróżnić równocześnie zbiornik wyłtoków i sitko.

Ważne!

Jeżeli sok wyleje się pod miskę sitka, należy go natychmiast zetrzeć wilgotną ściereką.

Demontaż



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy urządzeniu należy zawsze wyjąć najpierw wtyczkę z gniazdka sieciowego.



Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Do demontażu urządzenia można przystąpić dopiero po zatrzymaniu się silnika. Nie dotykać ostrzy trących/ostrzy na dnie sitka.

Rysunek

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zaczekać, aż silnik się zatrzyma (ok. 10–12 sekundy).
- Wyjąć popychacz i zbiornik wyłtoków.
- Odchylić uchwyt zamykający do przodu.
- Zdjąć pokrywę.
- Obudowę sitka podnieść z korpusu chwytając obiema rękoma i wyjąć.
- Sito wyjąć z obudowy.

Czyszczenie i pielęgnacja



Ważna wskazówka

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



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy urządzeniu należy zawsze wyjąć najpierw wtyczkę z gniazdka sieciowego. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.



Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Nie dotykać ostrzy trących/ostrzy na dnie sitka. Do czyszczenia używać szczotki!

Uwaga!

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

- Najpierw wyczyścić sitko szczotką a następnie wypłukać pod bieżącą wodą lub umyć w zmywarce do naczyń. Przebarwienia na sitku i ceramicznych ostrzach trących (np. z marchwi, czerwonych buraków) dają się łatwo usunąć odrobiną oleju jadalnego.
- Korpus urządzenia wytrzeć tylko wilgotną ścierką; w razie potrzeby użyć niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i natychmiast wytrzeć do sucha. Korpus z silnikiem natychmiast wytrzeć do sucha.
- Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce do naczyń.

Przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego (np. z marchewki, czerwonych buraków) można łatwo wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego. Następnie włożyć części do zmywarki (jeżeli się do tego nadają).

Wymiana sitka

Sitko należy wymienić natychmiast po zauważeniu pierwszych oznak zużycia lub uszkodzenia, aby zapobiec niebezpieczeństwu złamania części. Przy codziennym użyciu sokowirówki powinno się dokonać wymiany sitka po upływie około 5 lat.



Ważna wskazówka

Sitko można zamówić w punkcie zakupu lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 00754210).

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) 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 jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Przepisy kulinarne

Smoothie arbuzowo-waniliowy

(na 4 szklanki)

200 g jogurtu naturalnego

2 szczypty miazszu wanilii

2 łyżki miodu, według smaku

400 g miąższu z arbuza bez skórki i pestek

- Wymieszać jogurt z wanilią i miodem na gładką masę i włożyć do wysokich szklanek.
- Pociąć arbus na odpowiednie kawałki i przepuścić przez sokowirówkę.
- Wylać na jogurt i przybrać kawałkiem arbuza według własnego upodobania.

Napój ogórkowo-kefirowy

(na 4 szklanki)

2 ogórki

800 g kefiru

200 g jogurtu

2 łyżeczki oleju oliwkowego

2 łyżki soku cytrynowego

4 łyżki stołowe świeżo posiekanego koperku

sól morska

pieprz, z młynka

- Ogórki umyć, oczyścić i odciąć obieraniem wzdłuż ogórka cztery cienkie plasterki.
- Przepuścić pozostały ogórek przez sokowirówkę.
- Na końcu zmiksować sok razem kefirem, jogurtem, olejem z oliwek i sokiem cytrynowym.

- Następnie wsypać koperek i wymieszać, napój przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- Paski ogórka nabijać faliście na drewniane patyczki.
Napój przelać do szklanek a na szklanki położyć patyczki z ogórkiem.

Smoothie z papryki i warzyw

(na 4 szklanki)

2 czerwone papryki

8 dojrzałe pomidory

1 łyżeczka do herbaty sproszkowanej papryki, słodkiej

1/2 łyżeczki oleju oliwkowego

sól

ostra papryka cayenn

2 łyżeczki soku cytrynowego

pieprz sycuan do dekoracji

- Paprykę umyć, przeciąć na połowy, wyciąć gniazda nasienne i wewnętrzne skórki, pociąć na duże kawałki.
- Pomidory umyć, wyciąć ogonki i pociąć na kawałki.
- Pomidory i paprykę przepuścić przez sokowirówkę.
- Wymieszać z papryką w proszku i olejem z oliwek, przyprawić do smaku solą, ostrą papryką i sokiem cytrynowym.
- Wlać do oziębionych szklanek, podawać udekorowane startym pieprzem sycuan.

Sok „Tropical“

1 pomarańcza

1/2 mango

1 plasterek ananasa

1 plasterek arbuza

5 owoce jagodowe (np. truskawki)

- Obrąć pomarańcze, ananasa, arbuza, mango i usunąć pestkę z mango.
- Wszystko przepuścić przez sokowirówkę na zakresie 1.
- Podać napój w szklance.

Ciasto z marchwi

4 jajka

4 łyżki ciepłej wody

200 g cukru

100 g mąki

500 g marchwi (do ciasta potrzebne są tylko wytloki (200–300 g) z marchwi po prze-puszczeniu jej przez sokowirówkę – znajdują się w zbiorniku resztek.)

200 g zmielonych orzechów laskowych

1 łyżeczka proszku do pieczenia

- Marchewki wirować na stopniu 2 przez około 5 sekund.
(Przy wirowaniu większych ilości, po każdym opróżnieniu zbiornika odpadów pozostawić urządzenie do ochłodzenia do temperatury pomieszczenia.)
- Jajka, wodę i cukier miksować razem ok. 5 minut. Mieszanina musi być dobrze spieniona.
- Dodawać powoli mąkę, proszek do pieczenia, orzechy laskowe i marchew.
Kawałki marchwi nie mogą być zbyt duże.
- Ciasto wlać do formy (np. tortownica o średnicy 260 mm) i piec w temperaturze 180 °C przez 30–35 minut.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

*Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.
 Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.
 A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.*

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében	106
Bekapcsolásgátló	108
A készülék részei	108
A készülék kezelése	108
Tisztítás és ápolás	110
A szűrő cseréje	111
Környezetvédelmi tudnivalók	111
Garanciális feltételek	111
Receptek	111

Az Ön biztonsága érdekében Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért. Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült. Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Ez a készülék gyümölcsök (pl. alma, körte, kimagozott szilva vagy cseresznye) és zöldségek (pl. paradicsom, répa) préselésére alkalmas. Nem alkalmas különösen kemény, rostos vagy keményítő-tartalmú gyümölcsök és zöldségek (pl. cukornád, banán, papaya, avokádó, füge, mangó) feldolgozására.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Általános biztonsági előírások

Aramütés veszélye

A készüléket gyermekek nem használhatják.

A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől. A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. A készülék csak zárt térben használható.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan. Minden használat előtt ellenőrizze az egész készüléket, különösen a szűrőt és a szűrőtégelyt, nem sérültek-e (hasadás, repedések). Ne használja a gépet, ha a szűrő vagy a fedél sérült, vagy ha látható repedések vannak rajtuk. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt. A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.

A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

▲ Biztonsági előírások a készülékhez

Áramütésveszély!

Sérülésveszély!

Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben.

A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki.

Mielőtt kicseréli az üzemeltetés közben mozgó tartozékokat vagy pótalkatrészeket, kapcsolja ki a gépet, és válassza le az elektromos hálózatról.

Csak akkor szedje szét a készüléket, ha a motor áll.

A készüléket egy személy általi használatra tervezték.

Sérülésveszély!

Legyen különösen óvatos a rögzítőfülek reteszelve során, nehogy becsípje az ujját. Ne nyúljon kézzel a betöltőnyílásba.

Kizárólag a vele szállított tömőeszközt használja!

Ne nyúljon az őrlő pengékhez/a szűrő alján lévő pengékhez.

Tisztításhoz a szűrőt először kefével tisztítsa meg, azután folyó vízzel mossa le vagy mosogatógépben tisztítsa.

Fontos!

Csak teljesen érett és nem fagyasztott gyümölcsöt illetve zöldséget dolgozzon fel. A nem teljesen érett gyümölcs vagy zöldség nagyon gyorsan eltömíti a szűrőt. A rostgyújtó tartályt ürítse ki, mielőtt a gyümölcsrost eléri a szűrőtál szélét.

Ha a centrifugázáskor a készülék rázkódik, akkor azt az eltömődött vagy sérült szűrő okozza. Azonnal kapcsolja ki a gépet.

Ellenőrizze a szűrőt. A sérült szűrőt ne használja tovább!

A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése



A zár nyitva van!



A zár zárva van!

Bekapcsolásgátló

A készüléket csak akkor lehet bekapcsolni, ha

- a szűrőtál és a fedél jól van felhelyezve, és
- a rögzítőfülek megfelelően vannak bereteszelve.

Minden használat előtt ellenőrizze a fedéllezárást! A készülék első üzembe **helyezése előtt** távolítson el **minden** csomagolóanyagot!

A készülék részei


Kérjük, nyissa ki az ábrás oldalt.

 ábra

- 1 Motoregység
- 2 Kapcsoló
 - 2 vagy 3 fokozatú (modelltől függően)
 - a) MES400.:
 - 0/off Kikapcsolja a készüléket
 - 1 Bekapcsolja a készüléket/legkisebb sebesség
 - 2 legnagyobb sebesség
 - b) MES401.:
 - 0/off Kikapcsolja a készüléket
 - 1 Bekapcsolja a készüléket/legkisebb sebesség
 - 2 közepes sebesség
 - 3 legnagyobb sebesség
- 3 Rögzítőfülek
- 4 Rostgyűjtő tartály
- 5 Légyűjtő pohár fedéllel
- 6 Szűrőtál
 - a) Kifolyó
 - b) Zár




Fontos tudnivaló

A készülék bekapcsolásakor a zár legyen nyitva (zár felfelé/ ). Nyitott zár esetén a lé a légyűjtő pohárba folyik.



Fontos tudnivaló

A légyűjtő pohár kiürítésekor kapcsolja ki a készüléket (**0/off**), és zárja el a zárat (nyomja lefelé/ ). Így nem folyik ki több lé és ez nem kerül a munkafelületre.

- 7 Szűrő kerámia őrlőpengékkel
- 8 Fedél
- 9 Betöltőnyílás
- 10 Tömőeszköz
- 11 Kábel tárolása

A készülék kezelése

 ábra

Összeszerelés



Sérülésveszély

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Minden használat előtt ellenőrizze az egész készüléket, különösen a szűrőt és a szűrőtégelyt, nem sérültek-e (hasadás, repedések). Ne nyúljon az őrlő pengékhez/ a szűrő alján lévő pengékhez.

Legyen különösen óvatos a rögzítőfülek reteszelése során, nehogy becsípje az ujját.

- Húzza ki a kábelt a kábeltárolóból kívánt hosszúságúra.
- A szűrőtálat tegye be a motoregységbe.
- Helyezze be a szűrőt, majd nyomja lefelé, amíg hallhatóan bekattan. A szűrő szorosan legyen a motoregységen. Előtte ellenőrizze, hogy nem sérült-e!
- Illessze a rostgyűjtő tartályt a motoregységhez.

Gyümölcs-/zöldséglé-préselés



Sérülésveszély

*Ne nyúljon kézzel a betöltőnyílásba.
Kizárólag a vele szállított tömőeszközt
használja!*

- Helyezze fel a fedelet.
- Illessze a rögzítőfüleket a fedélre, amíg hallhatóan be nem kattannak.
- Tegye a kiöntővel rendelkező légyűjtő poharat a kifolyó alá.
A kifiröccsenés elkerülése érdekében tegye rá a fedelet a légyűjtő pohárra.
- Nyissa ki a zárat a kifolyónál.
- Dugja a tömőeszközt a betöltőnyílásba.
A tömőeszköznek van egy vezetővívata!

A gyümölcs és a zöldség előkészítése

Figyelem!

*Csak teljesen érett és nem fagyasztott gyümölcsöt illetve zöldséget dolgozzon fel.
A nem teljesen érett gyümölcs vagy zöldség nagyon gyorsan eltömíti a szűrőt.*

- A gyümölcsöt és a zöldséget először mossa meg.
- A csonthéjas gyümölcsöket magozza ki.
A nagyobb kocsányokat távolítsa el.
- A nagyobb gyümölcsöket és zöldségeket darabolja fel, hogy beleférjenek a betöltőnyílásba.
- Csak friss gyümölcsöt és zöldséget használjon.
- A vastag és kemény héjú gyümölcsöket (pl. ananászt, dinnyét, narancsot, céklát) először hámozza meg.
A citrusfélék fehér héját távolítsa el!
- Az almálé sűrűsége függ a felhasznált almafajtától. Minél lédúsabb az alma, annál folyékonyabb a lé.
Adjon az almáléhez néhány csepp citromlevet, hogy a lé minél később barnuljon meg.
- A leveleket és a szárát (pl. a fejes saláta torzsáját) szintén fel lehet dolgozni ebben a gyümölcsprésben.
- A levét lehetőleg rögtön az elkészítés után meg kell inni, mivel gyorsan veszít ízéből és tápértékéből.
- A gyümölcsprés nem alkalmas különösen kemény, rostos és keményítőtartalmú gyümölcs és zöldség feldolgozásához (pl. cukorrépa, banán, papaya, avokádó, füge és mangó).

- Az összeszerelt készüléket állítsa sima, tiszta munkafelületre.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Kapcsolja be a készüléket.
Készülék 2 fokozatú kapcsolóval:
 - Az 1-es fokozat különösen a nagyon lédús gyümölcsök/zöldségek, pl. görögdinnye, szőlő, paradicsom, uborka és málna feldolgozására alkalmas.
 - A 2-es fokozat kemény gyümölcsök és zöldségek, pl. sárgarépa feldolgozására alkalmas.Készülék 3 fokozatú kapcsolóval:
 - Az 1-es fokozat különösen a puha és nagyon lédús gyümölcsök/zöldségek, pl. görögdinnye, szőlő, paradicsom, uborka és málna feldolgozására alkalmas.
 - A 2-es fokozat a kissé keményebb és kevésbé lédús gyümölcsök/zöldségek, pl. puha körte, kajszibarack feldolgozására alkalmas.
 - A 3-as fokozat kemény gyümölcsök és zöldségek, pl. sárgarépa, alma feldolgozására alkalmas.A készüléket elegendő 10 percig használni mindenféle gyümölcs és zöldség esetében, mint pl. répa, uborka, alma, körte.
Nagyobb mennyiség feldolgozásakor a készüléket soha ne használja 40 másodpercnél hosszabb ideig.
Azután kapcsolja ki a készüléket és várjon, amíg lehűl.
- A gyümölcsöt/zöldséget a már járó motornál töltsse a betöltőnyílásba.
- Az utántöltéshoz kizárólag a tömőeszközt használja. Soha ne nyúljon kézzel a betöltőnyílásba.
Csak enyhe nyomást gyakoroljon a tömőeszközhöz.
Ez fokozza a lékiválasztást és kíméli a készüléket.
- Kapcsolja ki a készüléket.
A kapcsolót állítsa **O/off** állásba.
A készüléket csak akkor kapcsolja ki, ha már nem folyik több gyümölcslé.

Figyelem!

Mielőtt felnyitná a készüléket, feltétlenül várja meg, amíg a motor leáll.



Fontos tudnivalók

- A rostgyűjtő tartályt ürítse ki, mielőtt a gyümölcsrost eléri a szűrőtál szélét.
- Ha a centrifugázásor a készülék rázkózik, akkor azt az eltömődött vagy sérült szűrő okozza. Azonnal kapcsolja ki a gépet. Ellenőrizze a szűrőt. A sérült szűrőt ne használja tovább!

A rostgyűjtő tartály és a szűrő kiürítése

Ábra

A rostgyűjtő tartályt ürítse ki, mielőtt a gyümölcsrost eléri a szűrőtál szélét. Ehhez kapcsolja ki a készüléket:

- A kapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- A rostgyűjtő tartályt kivételkor a fogóvájatnál fogja meg és borítsa kifelé.

A munka folytatásához tegye vissza a rostgyűjtő tartályt.

Ürítse ki a szűrőt, ha

- a motorfordulatszám jelentősen csökken,
- a lé sűrűbbé válik,
- a készülék érezhetően vibrálni kezd.

Javaslat: a rostgyűjtő tartályt és a szűrőt egyszerre ürítse ki.

Fontos!

Ha a lé a szűrőtál alá folyt, nedves kendővel azonnal távolítsa el

Szét szerelés



Áramütés veszélye

A gépen végzett bármely munkálat megkezdése előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót.



Sérülésveszély

Csak akkor szedje szét a készüléket, ha a motor áll. Ne nyúljon az órló pengékhez/a szűrő alján lévő pengékhez.

Ábra

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Várjon, amíg a motor leáll (kb. 10–12 másodperc).

- Vegye ki a tömőeszközt és a rostgyűjtő tartályt.
- Fordítsa előre a rögzítőfüleket.
- Vegye le a fedelet.
- A szűrőtálat két kézzel emelje meg, és vegye ki a motoregységből.
- Vegye ki a szűrőt a szűrőtálból.

Tisztítás és ápolás



Fontos tudnivaló

A készülék nem igényel karbantartást. Az alapos tisztítás védi készülékét a károsodástól és megőrzi működőképességét.



Áramütés veszélye

A gépen végzett bármely munkálat megkezdése előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben.



Sérülésveszély

Ne nyúljon az órló pengékhez/a szűrő alján lévő pengékhez. A tisztításhoz használjon kefé!t

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

- A szűrőt először kefével tisztítsa meg, azután folyó vízzel mossa le vagy mosogatógépben tisztítsa. A szűrő és a kerámia órlópengék (pl. sárgarépa, cékla feldolgozása következtében kialakult) elszíneződéseit kevés növényi olajjal könnyen eltávolíthatja.
- A motoregységet törölje át nedves ruhával, amennyiben szükséges, használjon némi mosogatószert. A motoregységet rögtön szárítsa meg.
- A többi alkatrész mosogatógépben mosogatható.

A műanyag részek elszíneződéseit (pl. karotta, cékla feldolgozásától) kevés növényi olajjal könnyen eltávolíthatja. Az alkatrészeket tegye a mosogatógépbe (amennyiben erre alkalmasak).

A szűrő cseréje

Cserélje ki a szűrőt, ha kopás vagy károsodás jeleit tapasztalja, hogy elkerülje a törés veszélyét. Ha a készüléket naponta használja, a szűrőt körülbelül 5 évente kell kicserélnie.

Fontos tudnivaló

A szűrőt az ügyfélszolgálaton keresztül rendelheti meg (rendelési szám: 00754210).

Környezetvédelmi tudnivalók



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékekre vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel van ellátva.

Az irányelv keretét szab a használt készülékek Európa-szerte érvényes visszavételének és értékesítésének.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.)

BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Receptek

Görögdinnyés-joghurtos smoothie

(4 adag)

200 g natúr joghurt

2 késhegynyi vaníliamag

2 ek méz, ízlés szerint

400 g (héj és mag nélküli) görögdinnye-gyümölcs

- Keverje el a joghurtot a vaníliamaggal és a mézzel simára, és töltsé magas pohárba.
- A görögdinnyét vágja megfelelő nagyságú darabokra, és préselje ki a levét.
- Öntse a joghurtra, és ízlés szerint dinnyekockával díszítve tálalja.

Uborkás-kefíres ital

(4 adag)

2 uborka

800 g kefir

200 g joghurt

2 tk olívaolaj

2 evőkanál citromlé

4 ek frissen vágott kapor

tengeri só

őrölt bors

- Az uborkát mossa meg, tisztítsa meg és zöldséghámozóval vágjon le négy hosszanti szeletet.
- Préselje ki a maradék uborka levét.
- Majd turmixolja össze a levét a kefirrel, a joghurttal, az olajjal és a citromlével.
- Keverje hozzá a kaporot, és az italt ízesítse sóval és borsal.
- Az uborkacsíkokat tűzze hullámosan pálcikákra. Az italt töltsé poharakba, és fektesse rájuk az uborkás pálcikákat.

Paprikás-zöldséges smoothie

(4 adag)

2 piros paprika

8 teljesen érett paradicsom

1 tk édes őrölt paprika

½ tk olívaolaj

só

cayenne-i bors

2 tk citromlé

szecsuáni bors a díszítéshez

- A paprikát mossa meg, vágja félbe, távolítsa el a magokat és a belső felén található fehér hátyákat, majd vágja nagyobb darabokra.
- A paradicsomot mossa meg, vágja ki a szárkezdeményt, majd vágja darabokra.
- Préselje ki a paradicsom és a paprika levét.
- Keverje össze az őrölt paprikával és az olívaolajjal, majd ízesítse sóval, cayenne-i borssal és citromlével.
- Töltse hideg pohárba, és morzsolt szecsuáni borssal díszítve tálalja.

„Trópusi“ ital

1 narancs

½ mangó

1 szelet ananász

1 szelet görögdinnye

5 bogyós gyümölcs (pl. eper)

- Távolítsa el a narancs, az ananász és a görögdinnye héját, valamint a mangó magját.
- Préseljen ki mindent 1-es fokozaton.
- Az italt pohárban tálalja.

Sárgarépás sütemény

4 tojás

4 ek meleg víz

200 g cukor

100 g liszt

500 g sárgarépa (Itt a sárgarépa kiperéselése utáni maradványra (200–300 g) lesz szükség, amely a rostgyűjtő tartályban gyűlik össze.)

200 g őrölt mogyoró

1 teáskanál sütőpor

- A répát 2-es fokozaton kb. 5 másodpercig préselje.
(Nagyobb mennyiség feldolgozásakor a készüléket hagyja szobahőmérsékletűre lehűlni a rostgyűjtő tartály minden kiürítése után.)
- A tojásokat, a vizet és a cukrot kb. 5 percig keverje össze.
A keverék legyen habos.
- Adja hozzá lassan a lisztet, a sütőport, a mogyorót és a sárgarépát.
A répadarabok ne legyenek túl nagyok.
- A tésztaát töltse formába (pl. 260 mm átmérőjű kerek sütőformába), és 180 fokon 30–35 percig süsse.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH. Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки	113
Блокування проти ввімкнення	115
Короткий огляд	115
Управління	115
Очищення і догляд	117
Заміна фільтра	118
Рекомендації з утилізації	118
Гарантійні умови	118
Рецепти	118

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Прилад можна використовувати лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Цей прилад придатний для вичавлювання соку із фруктів (напр.: яблук, груш, слив і вишні без кісточок) і овочів (напр.: помідорів, моркви). Не можна переробляти дуже тверді, грубо-волоконисті або крохмалевмісні фрукти і овочі (напр.: цукрову тростину, банани, папайю, авокадо, інжир, манго). Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

▲ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям заборонено користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недоліком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу. Дітям заборонено гратися з приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Лише для використання в закритих приміщеннях.

Використати тільки у тому випадку, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень.

Перед кожним користуванням слід перевіряти весь прилад, в особливості фільтр і чашу фільтра на відсутність пошкоджень (тріщини, розколини). Не використовувати прилад у разі ушкоджень фільтра чи кришки або видимих тріщин на їх поверхні.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягнути шнур живлення через гострі краї та гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека враження електричним током!

Небезпека поранення!

Ніколи не занурювати основний блок у рідини та не мити у посудомийній машині. Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем. Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.

Прилад слід розбирати тільки після зупинки двигуна.

Прилад передбачений для користування однією особою.

Небезпека поранення!

Дотримуйтеся обережності, закриваючи замкову скобу, щоб не затиснути пальці. Не опускає пальці до прийомного бункеру. Користуватися виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки! Не торкатися подрібнювальних лез/лез на дні фільтра. Для чищення спочатку почистити фільтр щіткою, потім сполоснути його під проточною водою або помити у посудомийній машині.

Важливо!

Переробляти тільки стиглі і не заморожені фрукти і овочі.

Недозрілі фрукти і овочі дуже швидко забивають фільтр.

Випорожніть ємність для вичавків перед тим, як вичавки досягнуть до краю чаші фільтра. Вібрації приладу під час вичавлювання соку свідчать про те, що фільтр забитий або пошкоджений.

Негайно вимкнути прилад. Перевірити фільтр.

Пошкоджений фільтр більше не використовувати!

Пояснення символів на приладі або приладді



Затвор відкритий!



Затвор закритий!

Блокування проти ввімкнення

Прилад вмикається тільки, якщо

- чаша фільтра і кришка правильно встановлені і
- замкова скоба правильно зафіксована.

Блокування кришки перевіряти перед кожним використанням! Перед **першим введенням в експлуатацію** приладу слід повністю зняти пакувальний матеріал!

Короткий огляд


Будь ласка, розгорніть сторінку з малюнками.

Малюнок 

- 1 Блок двигуна
- 2 Перемикач
2-х або 3-х ступінчастий (залежно від моделі)
а) MES400.:
«0/off» Вимкнути прилад
«1» Ввімкнути прилад/Найнижча швидкість
«2» Найвища швидкість
b) MES401.:
«0/off» Вимкнути прилад
«1» Ввімкнути прилад/Найнижча швидкість
«2» Середня швидкість
«3» Найвища швидкість
- 3 Замкова скоба
- 4 Ємність для вичавків
- 5 Склянка для соку з кришкою
- 6 Чаша фільтра
а) Вихідний отвір
b) Затвор




Важлива вказівка

Під час ввімкнення приладу затвор має бути відкритий (затвор піднятий дотори ). При відкритому затворі сік витікає у склянку для соку.



Важлива вказівка

Перед випорожненням склянки для соку вимкнути прилад («0/off») і закрити затвор (натиснути донизу/ ). Так зупиняється подальше витікання соку і, внаслідок цього, запобігає забруднення робочої поверхні.

- 7 Фільтр з керамічними подрібнювальними лезами
- 8 Кришка
- 9 Приймний бункер
- 10 Штовхач
- 11 Відсік для зберігання кабелю

Управління

Малюнок 

Складання



Небезпека поранення

Використати тільки у тому випадку, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень.

Перед кожним користуванням слід перевіряти весь прилад, в особливості фільтр і чашу фільтра на відсутність пошкоджень (тріщини, розколини).

Не торкатися подрібнювальних лез/лез на дні фільтра.

Дотримуйтеся обережності, закриваючи замкову скобу, щоб не затиснути пальці.

- Витягнути кабель на необхідну довжину з відсіку для зберігання кабелю.
- Вставити чашу фільтра в блок двигуна.
- Ситечко вставити і натиснути донизу до чутного клацання фіксації. Ситечко має бути міцно зафіксоване на приводі. Спочатку перевірити на відсутність пошкоджень!

- Вставити ємність для вичавків в блок двигуна.
- Встановити кришку.
- Замкову скобу накинути на кришку до чутної фіксації у пазу.
- Поставити склянку для соку з носиком під вихідний отвір.
Встановити кришку на склянку для соку, щоб уникнути бризок.
- Відкрити затвор вихідного отвору.
- Вставити штовхач до прийомного бункеру. Штовхач має направляючий жолобок!

Підготовка фруктів і овочів

Увага!

Переробляти тільки стиглі і не заморожені фрукти і овочі. Недозрілі фрукти і овочі дуже швидко забивають фільтр.

- Фрукти і овочі слід спочатку помити.
- Вийняти кісточки з кісточкових плодів. Видалити грубі черешки.
- Великі фрукти і овочі порізати так, щоб вони помістилися до прийомного бункеру.
- Переробляти тільки свіжі фрукти і овочі.
- Фрукти з товстою і грубою шкіркою (напр.: ананас, кавуни, апельсини, червоний буряк) спочатку почистити. Білу тканину з цитрусових слід видаляти!
- Консистенція яблучного соку залежить від використовуваного сорту яблук. Чим соковитіше яблуко, тим рідший сік. Додати до яблучного соку декілька крапель лимонного соку, щоб сповільнити потемніння соку.
- Листя і стебла (напр., качан з листового салату) можна також переробляти в цій соковичавниці.
- Сік слід випити відразу ж після приготування, інакше він швидко втрачає смак і поживні властивості.
- Соковичавниця не придатна для переробки особливо твердих, грубоволокнистих і крохмалевмісних фруктів і овочів (напр.: цукрової тростини, бананів, папайї, авокадо, інжиру і манго).

Вичавлювання соку



Небезпека поранення

Не опускає пальці до прийомного бункеру. Користуватися виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки!

- Встановити складений прилад на рівній, чистій робочій поверхні.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Ввімкнути прилад.
Прилад з 2-х ступінчастим перемикачем:
 - Ступінь «1» особливо придатна для дуже соковитих фруктів/овочів, напр.: кавунів, винограду, помідорів, огірків і малини.
 - Ступінь «2» придатна для твердих, міцних фруктів і овочів, напр., моркви.
- Прилад з 3-х ступінчастим перемикачем:
 - Ступінь «1» особливо придатна для дуже соковитих, м'яких фруктів/овочів, напр.: кавунів, винограду, помідорів, огірків і малини.
 - Ступінь «2» придатна для твердших і не занадто соковитих фруктів/овочів, напр.: м'яких груш, абрикосів.
 - Ступінь «3» придатна для твердих і міцних фруктів і овочів, напр.: моркви, яблук.
- Тривалість застосування приладу становить 10 хвилин для всіх сортів фруктів і овочів, як напр.: морква, огірки, яблука і груші.
Під час переробки великої кількості продуктів ні в якому разі не використовувати прилад довше, ніж 40 секунд. Потім прилад вимкнути і дати йому охолонути.
- Завантажувати фрукти/овочі до прийомного бункеру під час роботи двигуна.
- Для підштовхування користуватися виключно штовхачем. Ні в якому разі не опускає пальців до прийомного бункеру!
Нажимати на штовхач лише з легким натиском. Це підвищить вихід соку і забезпечить бережливе поводження з приладом.

- Вимкнути прилад. Встановити перемикач на «0/off».
Прилад вимкнути лише після того, як сік перестане текти.

Увага!

Перед тим, як відкривати прилад, слід обов'язково дочекатися зупинки двигуна.



Важливі вказівки

- Випорожнити ємність для вичавків перед тим, як вичавки досягнуть краю чаші фільтра.
- Вібрації приладу під час вичавлювання соку свідчать про те, що фільтр забитий або пошкоджений.
Негайно вимкнути прилад.
Перевірити фільтр.
Пошкоджений фільтр більше не використовувати!

Випорожнення ємності для вичавків і фільтра

Малюнок 9

Випорожнити ємність для вичавків перед тим, як вичавки досягнуть краю чаші фільтра.

Для цього слід вимкнути прилад:

- Встановити перемикач на «0/off».
- Для витягання ємності для вичавків, взяти її за поглиблення для захвату та зняти рухом назад.

Перед продовженням роботи слід знову вставити ємність для вичавків на місце.

Випорожняти сито, якщо

- число оборотів двигуна значно понизиться,
- сік стане густішим,
- прилад почне відчутно вібрувати.

Рекомендація: Випорожняти ємність для вичавків і фільтр одночасно.

Важливо!

Якщо сік підтік під чашу фільтра, витрити його одразу ж вологою ганчіркою.

Розбирання



Небезпека враження електричним током

Перед усіма роботами над приладом слід витягати вилку з розетки.



Небезпека поранення

Прилад можна розбирати тільки після зупинки двигуна.

Не торкатися подрібнювальних лез/лез на дні фільтра.

Малюнок 10

- Вимкнути прилад і витягнути вилку з розетки.
- Зачекати, поки двигун зупиниться (прибл. 10–12 сек.).
- Вийняти штовхач і ємність для вичавків.
- Замкову скобу відкинути вниз.
- Зняти кришку.
- Підняти чашу фільтра обома руками і вийняти з блоку двигуна.
- Вийняти фільтр з чаші фільтра.

Очищення і догляд



Важлива вказівка

Прилад не потребує технічного догляду. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.



Небезпека враження електричним током

Перед усіма роботами над приладом слід витягати вилку з розетки.

Ніколи не занурювати основний блок у рідину та не мити у посудомийній машині.



Небезпека поранення

Не торкатися подрібнювальних лез/лез на дні фільтра.

Для очищення користуватися щіткою!

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

- Почистити фільтр спочатку щіткою, а потім сполоснути його під проточною водою або помити в посудомийній машині.

Забарвлення на фільтрі і керамічних подрібнювальних лезах (напр., від моркви, червоного буряка) можна легко усунути за допомогою невеликої кількості рослинної олії.

- Блок двигуна протерти вологою ганчіркою, за потреби використати невелику кількість миючого засобу. Блок двигуна зразу ж витерти насухо.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині.

Забарвлення (напр., від моркви, червоного буряка) на пластмасових деталях можна усунути за допомогою невеликої кількості рослинної олії.

Після цього додати деталі до посудомийної машини (якщо вони придатні).

Заміна фільтра

Замініть фільтр при перших ознаках зношування чи пошкодження, щоб уникнути щонайменшої небезпеки зламу. В разі щоденного використання фільтр слід замінити приблизно через 5 років.



Важлива вказівка

Фільтр можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 00754210).

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EU про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає діючий на території усіх країн, с порядок збору та утилізації старих приладів.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться, будь ласка, до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Рецепти

Кавуново-йогуртовий смузі

(На 4 напої)

200 г натурального йогурту
2 кінчики ножа м'якуша ванілі
2 ст. л. меду, за бажанням
400 г м'якуша кавуна без шкірки і насіння

- Йогурт ретельно перемішати з м'якушем ванілі та медом і налити у високу склянку.
- Кавун нарізати відповідними шматками і вичавити сік.
- Сік вилити зверху на йогурт і за бажанням подавати з шматком кавуна, в якості прикраси.

Огірково-кефірний напій

(На 4 напої)

2 огірка
800 г кефіру
200 г йогурту
2 ч. л. маслинової олії
2 ст. л. лимонного соку
4 ст. л. свіжорубаного кропу
морська сіль
перець з млина

- Огірки помити, почистити і зрізати чотири тонкі подовжні смужки за допомогою ножа для економного чищення овочів.
- З решти огірків вичавити сік.
- Потім змішати у блендері сік з кефіром, йогуртом, маслиною олією і лимонним соком.
- Затім вмішати кріп і заправити сіллю і перцем.
- Смужки огірків хвилями наколотити на дерев'яні палички. Налити напій у склянки і покласти згори палички з огірковими смужками.

Овочевий смузі з солодким перцем

(На 4 напої)

2 стручки солодкого перцю

8 стиглих помідорів

1 ч. л. порошку паприки, слабо-пекучого

½ ч. л. маслинової олії

сіль

каєнський перець

2 ч. л. лимонного соку

сичуанський перець для гарніру

- Стручки солодкого перцю помити, розрізати навпіл, звільнити від насіння і білих внутрішніх перегородок і нарізати великими шматками.
- Помідори помити, видалити плодоножку і нарізати шматками.
- Вичавити сік з помідорів і стручків солодкого перцю.
- Змішати з порошком паприки і маслиновою олією та заправити сіллю, каєнським перцем і лимонним соком.
- Налити у холодну склянку і подавати, прикрасивши розтертим сичуанським перцем.

Сік «тропічний»

1 апельсин

½ манго

1 кружечок ананаса

1 скибочка кавуна

5 ягід (напр., полуниці)

- Очистити апельсин, ананас та кавун від шкірок, а також виняти кісточку з манго.
- Вичавити все на ступені «1».
- Подавати напій у склянці.

Морквяний пиріг

4 яйця

4 ст. л. теплої води

200 г цукру

100 г борошна

500 г моркви (у даному випадку використовуються залишки (200–300 г) після вичавлювання соку з моркви – знаходяться у ємності для вичавків.)

200 г молотих лісових горіхів

1 ч. л. розпушувача тіста

- Сік із моркви вичавлювати прибл. 5 секунд на ступені 2. (При переробці великої кількості продуктів після кожного звільнення місткості для вичавків виріб слід охолодити до кімнатної температури.)
- Яйця, воду і цукор перемішувати прибл. 5 хвилин. Суміш повинна пінитися.
- Повільно додавати борошно, розпушувач тіста, лісові горіхи і моркву. Шматочки моркви не мають бути занадто великими.
- Заповнити тісто у форму (напр., роз'ємну форму діаметром 260 мм) і випікати при температурі 180 градусів впродовж 30–35 хвилин.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH. Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	120
Блокировка включения	122
Комплектный обзор	122
Эксплуатация	123
Чистка и уход	125
Замена ситечка	125
Указания по утилизации	125
Гарантийные условия	125
Рецепты	126

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Данный прибор пригоден для отжима сока из фруктов (напр.: яблок, груш, слив и вишни без косточек) и овощей (напр.: помидоров, моркови). Нельзя перерабатывать особенно твердые, волокнистые или крахмалосодержащие фрукты и овощи (напр.: сахарный тростник, бананы, папайю, авокадо, инжир, манго). Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям. Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям нельзя играть с прибором.

Подключать и использовать прибор можно только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.

Только для использования в закрытых помещениях.

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед каждым использованием проверять весь прибор, особенно ситечко и вставку для ситечка, на отсутствие повреждений (трещин, сколов).

Не использовать изделие, если ситечко или крышка повреждены или при наличии видимых трещин на их поверхности.

Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности.

Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность поражения электрическим током!

Опасность травмирования!

Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.

Прибор можно разбирать только после остановки двигателя.

Прибор предусмотрен для использования одним человеком.

Опасность травмирования!

Будьте осторожны, закрывая запорную скобу, чтобы избежать защемления пальцев. Не опускать пальцы в загрузочный ствол. Использовать исключительно толкатель, входящий в комплект поставки!

Не трогать измельчающие лезвия/лезвия на дне ситечка.

Для очистки ситечка следует сначала воспользоваться щеткой, затем промыть его под проточной водой или помыть в посудомоечной машине.

Важно!

Перерабатывать можно только спелые и незамороженные овощи и фрукты. Недозрелые фрукты и овощи очень быстро забивают ситечко.

Опустошать емкость для выжимок прежде, чем выжимки достигнут края вставки для ситечка.

Вибрации прибора при отжиме сока указывают на забитое или поврежденное ситечко. Немедленно отключить прибор. Проверить ситечко. Поврежденное ситечко больше не использовать!

⚠ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях

Затвор открыт!



Затвор закрыт!

Блокировка включения

Прибор включается только, если

- вставка для ситечка и крышка правильно установлены и
- запорная скоба правильно зафиксирована.

Блокировку крышки проверять перед каждым использованием!

Перед первым вводом в эксплуатацию прибора следует полностью удалить упаковочный материал!

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницу с рисунками.

Рисунок **A**

- 1 Блок двигателя
- 2 Выключатель 2-х или 3-х ступенчатый (в зависимости от модели)
 - а) MES400.:
 - «0/off» Выключить прибор
 - «1» Включить прибор/Самая низкая скорость
 - «2» Самая высокая скорость
 - б) MES401.:
 - «0/off» Выключить прибор
 - «1» Включить прибор/Самая низкая скорость
 - «2» Средняя скорость
 - «3» Самая высокая скорость

- 3 Запорная скоба
- 4 Емкость для выжимок
- 5 Стакан для сока с крышкой
- 6 Вставка для ситечка
 - а) Выпускное отверстие
 - б) Затвор

**Важное примечание**

При включении прибора затвор должен быть открыт (затвор поднят вверх/☐). При открытом затворе сок вытекает в стакан для сока.

**Важное примечание**

При опустошении стакана для сока выключить прибор («0/off») и закрыть затвор (нажать вниз/☒). Так останавливается дальнейшее вытекание сока и, вследствие этого, предотвращается загрязнение рабочей поверхности.

- 7 Ситечко с керамическими измельчающими лезвиями
- 8 Крышка
- 9 Загрузочный ствол
- 10 Толкатель
- 11 Отсек для хранения кабеля

Эксплуатация

Рисунок 13

Сборка



Опасность травмирования

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Перед каждым использованием проверять весь прибор, особенно ситечко и вставку для ситечка, на отсутствие повреждений (трещин, сколов).

Не трогать измельчающие лезвия/лезвия на дне ситечка. Будьте осторожны, закрывая запорную скобу, чтобы избежать защемления пальцев.

- Извлечь кабель на желаемую длину из отсека для хранения кабеля.
- Вставить в блок двигателя вставку для ситечка.
- Ситечко вставить и нажать вниз до слышного щелчка фиксации. Ситечко должно быть прочно зафиксировано на приводе. Предварительно проверить на отсутствие повреждений!
- Вставить в блок двигателя емкость для выжимок.
- Установить крышку.
- Запорную скобу накрутить на крышку до фиксации со щелчком.
- Поставить под выпускное отверстие стакан для сока с носиком. Установить крышку на стакан для сока, чтобы предотвратить брызги.
- Открыть затвор выпускного отверстия.
- Вставить толкатель в загрузочный ствол. На толкателе есть направляющий желобок!

Подготовка овощей и фруктов

Внимание!

Перерабатывать можно только спелые и незамороженные овощи и фрукты. Недозрелые фрукты и овощи очень быстро забивают ситечко.

- Овощи и фрукты следует сначала помыть.
- Из фруктов с косточками удалить косточки. Удалить крупные стебли.

- Крупные овощи и фрукты измельчить настолько, чтобы они прошли через загрузочный ствол.
- Перерабатывать только свежие овощи и фрукты.
- Фрукты с толстой и твердой кожурой (напр.: ананасы, дыни, апельсины, красная свекла) следует сначала почистить. С цитрусовых удалить белый слой мякоти под кожурой!
- Консистенция яблочного сока зависит от используемого сорта яблок. Чем сочнее яблоки, тем более жидкий сок. Для замедления потемнения яблочного сока добавить в него несколько капель лимонного сока.
- В данной соковыжималке можно также перерабатывать листья и стебли (напр., кочерыжку листового салата).
- Сок следует по возможности выпить сразу же после приготовления, так как сок быстро теряет вкус и питательные свойства.
- Соковыжималка не пригодна для переработки особенно твердых, волокнистых и крахмалосодержащих овощей и фруктов (напр.: сахарного тростника, бананов, папайи, авокадо, инжира и манго).

Отжим сока



Опасность травмирования

Не опускать пальцы в загрузочный ствол. Использовать исключительно толкатель, входящий в комплект поставки!

- Установить собранный прибор на гладкую, чистую рабочую поверхность.
- Вставить вилку в розетку.
- Включить прибор. Прибор с 2-х ступенчатым выключателем:
 - Ступень «1» особенно пригодна для очень сочных фруктов/овощей, напр.: арбузов, винограда, помидоров, огурцов и малины.
 - Ступень «2» пригодна для твердых, крепких фруктов и овощей, напр., моркови.

Прибор с 3-х ступенчатым выключателем:

- Ступень «1» особенно пригодна для очень сочных, мягких фруктов/овощей, напр.: арбузов, винограда, помидоров, огурцов и малины.
- Ступень «2» пригодна для более твердых, менее сочных фруктов/овощей, напр.: мягких груш, абрикосов.
- Ступень «3» пригодна для твердых и крепких фруктов и овощей, напр., моркови, яблок.

Продолжительность использования прибора составляет 10 минут для всех сортов фруктов и овощей, как напр.: морковь, огурцы, яблоки и груши.

При переработке большого количества ни в коем случае не использовать прибор дольше чем 40 секунд.

После этого выключить прибор и дать ему остыть.

- При работающем двигателе загрузить овощи/фрукты в загрузочный ствол.
- Для подталкивания использовать исключительно толкатель. Ни в коем случае не опускать пальцы в загрузочный ствол! На толкатель нажимать лишь слегка. Это повышает количество полученного сока и бережет прибор.
- Выключить прибор. Установить выключатель на «0/off». Выключить прибор только после того, как сок перестанет вытекать.

Внимание!

Перед тем как открыть прибор, следует обязательно дождаться остановки двигателя.



Важные примечания

- Емкость для выжимок следует опорожнять прежде, чем выжимки достигнут края вставки для ситечка.
- Вибрации прибора при отжиме сока указывают на забитое или поврежденное ситечко. Немедленно отключить прибор. Проверить ситечко. Поврежденное ситечко больше не использовать!

Опустошение емкости для выжимок и ситечка

Рисунок А

Емкость для выжимок следует опустошать прежде, чем выжимки достигнут края вставки для ситечка.

Для этого выключить прибор:

- Установить выключатель на «0/off».
- Для извлечения емкости для выжимок, взять ее за углубления для захвата и снять движением назад.

Прежде чем продолжить работу, емкость для выжимок следует снова установить на место.

Ситечко следует опустошать, если

- число оборотов двигателя значительно снижается,
- сок становится гуще,
- прибор начинает заметно вибрировать.

Рекомендация: одновременно опустошать емкость для выжимок и ситечко.

Важно!

Если сок попал под вставку для ситечка, то его следует сразу же удалить влажной тряпкой.

Разборка



Опасность поражения электрическим током

Перед всеми работами над прибором следует извлекать вилку из розетки.



Опасность травмирования

Прибор можно разбирать только после остановки двигателя.

Не трогать измельчающие лезвия/лезвия на дне ситечка.

Рисунок В

- Выключить прибор и извлечь вилку из розетки.
- Дождаться остановки двигателя (прибл. 10–12 сек.).
- Извлечь толкатель и емкость для выжимок.

- Откинуть запорную скобу вниз.
- Снять крышку.
- Приподнять обеими руками и извлечь вставку для ситечка из блока двигателя.
- Извлечь ситечко из вставки для ситечка.

Чистка и уход



Важное примечание

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.



Опасность поражения электрическим током

Перед всеми работами над прибором следует извлекать вилку из розетки. Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.



Опасность травмирования

Не трогать измельчающие лезвия/лезвия на дне ситечка. Для чистки использовать щетку!

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

- Сначала очистить ситечко щеткой, затем промыть под проточной водой или помыть в посудомоечной машине. Цветной налет на ситечке и керамических измельчающих лезвиях (напр., от моркови, красной свеклы) можно легко удалить с помощью небольшого количества растительного масла.
- Блок двигателя протереть влажной тряпкой, при необходимости использовать немного средства для мытья посуды. Сразу же протереть блок двигателя насухо.
- Все остальные детали можно мыть в посудомоечной машине.

Цветной налет на пластмассовых деталях (напр., от моркови или красной свеклы) можно легко удалить с помощью небольшого количества растительного масла. Затем положить детали в посудомоечную машину (если они пригодны для этого).

Замена ситечка

Во избежание малейшей опасности поломки, замените ситечко при первых признаках износа или повреждений. При ежедневном использовании ситечко следует заменить примерно через 5 лет.



Важное примечание

Ситечко можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 00754210).

Указания по утилизации



Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Рецепты

Арбузно-йогуртовый смузи

(На 4 напитка)

200 г натурального йогурта

2 кончика ножа мякоти ванили

2 ст. л. меда, по желанию

400 г мякоти арбуза, без кожуры и семечек

- Йогурт тщательно перемешать с мякотью ванили и медом и налить в высокий стакан.
- Арбуз нарезать подходящими кусками и отжать сок.
- Вылить сверху на йогурт и по желанию подавать с куском арбуза в качестве украшения.

Огуречно-кефирный напиток

(На 4 напитка)

2 огурца

800 г кефира

200 г йогурта

2 ч. л. оливкового масла

2 ст. л. лимонного сока

4 ст. л. свежерубленого укропа

морская соль

перец из мельницы

- Огурцы помыть, почистить и срезать четыре тонких продольных полоски с помощью ножа для экономной чистки овощей.
- Из остальных огурцов отжать сок.
- Затем смешать в блендере сок с кефиром, йогуртом, оливковым маслом и лимонным соком.
- Потом вмешать укроп и заправить напиток солью и перцем.
- Полоски огурцов волнами наколоть на деревянные палочки. Налить напиток в стаканы и положить сверху палочки с огуречными полосками.

Овощной смузи со сладким перцем

(На 4 напитка)

2 стручка красного сладкого перца

8 спелых помидоров

1 ч. л. порошка паприки, слабжгучего

1/2 ч. л. оливкового масла

соль

кайенский перец

2 ч. л. лимонного сока

сычуаньский перец для гарнира

- Стручки сладкого перца помыть, разрезать пополам, освободить от семян и белых внутренних перегородок и нарезать крупными кусками.
- Помидоры помыть, вырезать плодоножки и нарезать кусками.
- Отжать сок из помидоров и из сладкого перца.
- Смешать с порошком паприки и оливковым маслом и заправить солью, кайенским перцем и лимонным соком.
- Налить в холодный стакан и подавать, украсив растертым сычуаньским перцем.

Сок «тропический»

1 апельсин

1/2 манго

1 кружочек ананаса

1 ломтик арбуза

5 ягод (напр., клубники)

- Очистить апельсин, ананас и арбуз от кожуры, а также удалить косточку из манго.
- Отжать все на ступени «1».
- Подавать сок в стакане.

Морковный пирог

4 яйца

4 ст. л. теплой воды

200 г сахара

100 г муки

500 г моркови (в данном случае используются остатки (200–300 г) после отжима сока из моркови – они находятся в емкости для выжимок.)

200 г молотых лесных орехов

1 ч. л. химического разрыхлителя

- Сок из моркови выжимать прибл. 5 секунд на ступени 2.
(При переработке большого количества продуктов после каждого опорожнения емкости для выжимок изделие следует охладить до комнатной температуры.)
- Яйца, воду и сахар перемешивать в течение примерно 5 минут.
Смесь должна пениться.
- Медленно добавлять муку, химический разрыхлитель, лесные орехи и морковь. Кусочки моркови не должны быть слишком крупными.
- Заполнить тесто в форму (напр., разъемную форму диаметром 260 мм) и выпекать при температуре 180 градусов в течение 30–35 минут.

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, электрорезки, кухонные комбайны, кофемолки

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. 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 в ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, адрес: Москва, 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. 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.

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

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

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.



АЯ46



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственном языке государства-членов Таможенного союза, отличного от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно бесплатно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.001025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Миксеры, блендеры					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3540	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3550	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3580	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMR0801	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры					
MMR1501	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MSM6150	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6250	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6252	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6253	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6260	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6270	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6280	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6300	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6600	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6A50	CNHR10	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
Кухонные комбайны					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2054	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM5514	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5525	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5529RU	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5530	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5540	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MUM4406	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4855	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM52131	CNUM50	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54240	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54251	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM56340	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM8400	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM84MP1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM86R1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения

- يتم خلط العصير مع مسحوق الفلفل الحلو وزيت الزيتون، ثم ضبط المذاق المشروب بالملح والفلفل الأحمر الحريف وعصير الليمون.
- يتم تعبئة المشروب في كوب بارد ويتم تقديمه مزينا بفلفل سيثشوان مطحون.

عصير «استوائي»

- 1 ثمرة برتقال
- 1/2 ثمرة ماجو
- 1 شريحة أناناس
- 1 شريحة بطيخ
- 5 ثمار توتية (على سبيل المثال فراولة)
- يتم إزالة قشور ثمرة البرتقال وشريحة الأناناس وشريحة البطيخ وكذلك بذرة ثمرة المايجو.
- يتم استخلاص عصير كل الفواكه على الدرجة 1.
- يتم تقديم المشروب في كوب.

كعكة الجزر

- 4 بيضات
- 4 ملعقة طعام ماء دافئ
- 200 غرام سكر
- 100 غرام طحين
- 500 غرام جزر (هنا يتم استخدام الخلفات)
- (200-300 غرام) المتبقية بعد استخلاص العصير من الجزر - وهي توجد في إناء الرواسب.)
- 200 غرام بندق مطحون
- 1 ملعقة طعام مسحوق خبيز (بيكنج بودر)
- يتم استخلاص العصير من الجزر لمدة 5 ثوان على الدرجة 2.
- (عند معالجة كميات كبيرة فإنه يجب بعد إفراغ إناء الرواسب في كل مرة أن يتم ترك الجهاز حتى يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.)
- يتم خلط البيض والماء والسكر وتقليبها جيدا لمدة حوالي 5 دقائق. الخليط يجب أن يكون ذو مظهرا رغويا.
- يتم وبيبطء إضافة الطحين ومسحوق الخبيز والبندق والجزر. قطع الجزر يجب ألا تكون كبيرة أكثر مما ينبغي.
- يتم تعبئة العجين في قالب (على سبيل المثال قالب مستدير يمكن استبعاد إطاره الجانبي بقطر 260 ملليمتر) ويتم خبزه على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 30-35 دقيقة.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- يتم تقطيع البطيخ لقطع مناسبة ويتم استخلاص العصير منها.
- يتم سكب العصير على الروب (اللين، الزيادي) ويتم حسب الرغبة تقديم المشروب مضافا إليه قطعة بطيخ للزينة.

مشروب الخيار والكفير

- لعدد 4 مشروبات)
- 2 ثمرة خيار أو قثاء
- 80C غرام كفير
- 20C غرام روب (لين، زيادي)
- 2 ملعقة شاي زيت زيتون
- 2 ملعقة طعام عصير ليمون
- 4 ملعقة طعام شبت مخروط

ملح

نلفل أسود، من المطحنة مباشرة

- يتم غسل ثمار الخيار أو القثاء وتقسيرها، وباستخدام مقشرة يتم قطع أربع شرائح طولية منها.
- يتم استخلاص العصير من باقي ثمار الخيار أو القثاء.
- بعد ذلك يتم خلط العصير مع الكفير والروب (اللين، الزيادي) والزيت وعصير الليمون.
- ثم يتم إضافة الشبت إلى الخليط ومزجه جيدا، ويتم ضبط مذاق المشروب بملح وفلفل أسود.
- شرائح الخيار أو القثاء يتم إدخالها بشكل متموج على سيخ خشبي. يتم تعبئة المشروب في أكواب ويتم وضع أسياخ الخيار فوق الأكواب.

سموثي الفلفل الحلو والخضروات

- لعدد 4 مشروبات)
- 2 ثمرة فلفل حلو أحمر
- 8 ثمرات طماطم ناضجة تماما
- 1 ملعقة شاي مسحوق فلفل حلو معتدل الحلاوة
- 1/2 ملعقة شاي زيت زيتون
- ملح
- نلفل أحمر حريف
- 2 ملعقة طعام عصير ليمون
- نلفل سيثشوان للتزيين عند التقديم
- يتم غسل ثمار الفلفل الحلو وقطعها لنصفين وإزالة البذور والجلد الداخلي الأبيض اللون، ثم يتم تقطيعها لقطع صغيرة نسبيا.
- يتم غسل ثمار الطماطم وإزالة السويقة منها ويتم تقطيعها لقطع مناسبة.
- يتم استخلاص العصير من ثمار الفلفل الحلو وثمار الطماطم.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية
1012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية



والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

وصفات

سموثي البطيخ والروب

(لعدد 4 مشروبات)

200 غرام روب (البن، زبادي) طبيعي بدون إضافات

2 مقدار صغير (بسن سكين) من لب فانيليا

2 ملعقة طعام عسل نحل، حسب الرغبة

400 غرام لحم بطيخ، بدون قشور وبزور

- يتم خلط الروب (اللبن، الزبادي) مع لب الفانيليا وعسل النحل حتى يصبح مزيجاً متجانساً، ثم يتم وضع الخليط في كوب كبير.

- يتم تقطيع البطيخ لقطع مناسبة ويتم استخلاص العصير منها.

- يتم سكب العصير على الروب (اللبن، الزبادي) ويتم حسب الرغبة تقديم المشروب مضافاً إليه قطعة بطيخ للزينة.



خطر الصعق الكهربائي!

تجنب تماماً لمس أقرص التقطيع/السكاكين المركبة على المصفاة. لغرض التنظيف يتم استخدام فرشاة!

تنبيه!

من الممكن أن تطرأ خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

- تنظيف المصفاة باستخدام فرشاة أولاً ثم تغسل تحت الماء المنساب من الصنبور أو توضع في غسالة الأواني الكهربائية.

تغيرات اللون التي قد تحدث في المصفاة وفي سكاكين البشر المصنوعة من البورسلان (على سبيل المثال من خلال جزر أو شمندر أحمر) يمكن إزالتها بسهولة باستخدام قدر قليل من زيت نباتي.

- نظف هيكل المحرك بفوطة مبللة ويمكنك أيضاً استخدام القليل من سائل منظف. ولا تنسى أن تقوم بتجفيف هيكل المحرك بعد أن تفرغ من تنظيفه مباشرة.

- كافة الأجزاء الأخرى من الجهاز ملائمة للغسيل في غسالة الأواني

إذا طرأ على أجزاء الجهاز المصنعة من البلاستيك تغيير في اللون (على سبيل المثال ناخ عن الجزر أو البنجر) فيمكن إزالته بسهولة باستخدام القليل من أحد زيوت الطعام النباتية. ثم توضع الأجزاء في غسالة الواني (إذا كانت ملائمة لذلك).

استبدال المصفاة

ينبغي الانتباه إلى استبدال المصفاة إذا طرأ عليها ما يشير إلى البدء في ظهور علامات تدل على الاستهلاك أو أضرار، وذلك من أجل خاشي المخاطر الناجمة عن حدوث كسور. وإذا جرى استخدام الجهاز بصورة يومية فيُنصح باستبدال المصفاة بعد مرور خمسة أعوام.



ملاحظة هامة

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته. رقم الطلب: 00754210

فك أجزاء الجهاز من بعضها البعض



خطر التعرض للصعق الكهربائي!

يجب سحب القابس من المقبس قبل الشروع في عملية الفك.



خطر الصعق الكهربائي!

يجب عدم البدء في تفكيك أجزاء الجهاز إلا بعد أن يكون المحرك قد توقف تماماً عن الدوران.
تجنب تماماً لمس أقرص التقطيع/السكاكين المركبة على المصفاة.

الصورة D

- أوقف الجهاز عن التشغيل ثم اسحب القابس من المقبس.
- انتظر حتى يتوقف المحرك تماماً (من 10 إلى 12 ثانية)
- انزع اسطوانة الدفع وإناء الرواسب.
- يتم إدارة سدادة الإغلاق للأمام.
- يتم إخراج العطاء.
- اجذب الوعاء الحامل للمصفاة بكلتي يديك إلى أعلى ثم أخرجه من هيكل المحرك.
- انزع المصفاة من الوعاء الحامل لها.

تنظيف الجهاز والعناية به



ملاحظة هامة

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يفي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.



خطر التعرض للصعق الكهربائي!

يجب سحب القابس من المقبس قبل الشروع في عملية الفك. يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

- استخدم اسطوانة الدفع لتعبئة المزيد منها ولا تقم على الإطلاق بإدخال أصابعك في فتحة الإدخال.
- ينبغي الضغط بشكل خفيف على اسطوانة الدفع. ذلك يمكنك من الحصول على كمية أكبر من العصير وبصون الجهاز.

- وقف تشغيل الجهاز: اضبط مفتاح التشغيل على الوضع off/0. ولا ينبغي وقف الجهاز عن التشغيل قبل توقف تدفق كامل العصير المتواجد بداخله.

تحذير!

يجب التأكد من توقف المحرك تماماً قبل الشروع في فتح الجهاز.



ملاحظة هامة

- ينبغي إفراغ إناء الرواسب قبل أن تبلغ الرواسب مستوى حافة الإمساك المتواجدة أعلى الإناء.
- من الممكن أن تطرأ على الجهاز في عند استخلاص العصير اهتزازات قوية مما يشير إلى انسداد المصفاة أو إصابتها بأضرار. وينبغي في مثل هذه الحالة إيقاف الجهاز عن العمل فوراً. يجب اختبار المصفاة بمنوع استخدام المصفاة مرة أخرى في حالة إصابتها بأضرار.

إفراغ إناء الرواسب والمصفاة

الصورة G

- ينبغي إفراغ إناء الرواسب قبل أن تبلغ الرواسب مستوى حافة الإمساك المتواجدة أعلى الإناء.
- ويتطلب هذا وقف تشغيل الجهاز بضبط مفتاح التشغيل على الوضع off/0.
- اخرج إناء الرواسب بسحبه من المقبض للخارج مع رفعه قليلاً إلى أعلى.
- يجب إعادة تركيب إناء الرواسب قبل الشروع في استخدام الجهاز مرة أخرى.
- كما ينبغي إفراغ المصفاة إذا طرأت إحدى الحالات التالية:
 - إذا انخفض عدد لفات المحرك بشكل ملموس،
 - إذا انخفض مستوى سيولة العصير،
 - إذا بدأت تطرأ على الجهاز اهتزازات ملموسة.
- تنبيه: يُفضل هنا إفراغ إناء الرواسب والمصفاة في آن واحد.

تنبيه هام!

في حالة تسرب العصير أسفل الإناء حينئذ يجب جفيفه فوراً بفوطة جافة.

- بواسطة هذا الجهاز.
- يجب تناول العصير بعد إعداده مباشرة حيث يفقد النكهة والعناصر الغذائية الهامة بسرعة.
- الجهاز غير معد لتحضير الخضر والفواكه الصلبة أو التي تحتوي على درجة عالية من السوائل والنشويات (على سبيل المثال القصب والموز والبابايس و الأفوكادو والتين والمالجوا).

استخلاص العصير



خطر الصعق الكهربائي!

لا تقم إطلاقاً بإدخال أصابعك في فتحة الإدخال ولا ينبغي أن تستخدم لهذا الغرض سوى اسطوانة الدفع المعدة لذلك والمرفقة بالعبوة.

- ضع الجهاز بعد الانتهاء من تركيب أجزائه مع بعضها البعض فوق سطح أملس ونظيف.
- ضع القابس في المقبس.
- شغل الجهاز.
- الأجهزة المزودة بفتح 2 درجة:
 - الدرجة 1 مناسبة بصورة خاصة للفواكه/الخضروات التي تحتوي على الكثير جدا من العصير، على سبيل المثال البطيخ، العنب، الطماطم، الخيار، والقثاء، التوت البري.
 - الدرجة 2 مناسبة للفواكه والخضروات الصلبة والمصمتة، على سبيل المثال الجزر.
 - الأجهزة المزودة بفتح 3 درجات:
 - الدرجة 1 مناسبة بصورة خاصة للفواكه/الخضروات اللينة التي تحتوي على الكثير جدا من العصير، على سبيل المثال البطيخ، العنب، الطماطم، الخيار، والقثاء، التوت البري.
 - الدرجة 2 مناسبة للفواكه والخضروات الصلبة نسبيًا التي تحتوي على حصة قليلة من العصير، على سبيل المثال ثمار الأجاص (الكمثرى) اللينة، المشمش.
 - الدرجة 3 مناسبة للفواكه والخضروات الصلبة والمصمتة، على سبيل المثال الجزر، التفاح.
- مدة استخدام الجهاز يبلغ قدرها 10 دقائق لكل أنواع الفواكه والخضروات، على سبيل المثال الجزر، الخيار والقثاء، التفاح والكمثرى.
- لا تقم في أي حال من الأحوال بتشغيل الجهاز لمدة أطول من 40 ثانية في حالة إعداد كميات كبيرة من المواد الغذائية. حينئذ يجب إبطال الجهاز والانتظار

- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي من موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.
 - ركب الوعاء الحامل للمصفاة في هيكل المحرك.
 - يتم تركيب المصفاة وضغطها لأسفل والاستمرار في ذلك حتى تستقر بصوت مسموع. بعد تثبيتها فإن المصفاة يلزم أن تكون مستقرة جيدا على هيكل المحرك.
 - تأكد قبل تركيبها من خلوها من أية أضرار.
 - ركب إناء الرواسب في هيكل المحرك.
 - ركب الغطاء
 - يتم إدارة سداة الإغلاق مع الاستمرار في ذلك حتى تستقر فوق الغطاء بصوت مسموع.
 - ضع إناء العصير من جهة فتحته الكبيرة تحت مجرى تدفق العصير. ركب الغطاء على إناء العصير لتجنب طرطشة السوائل.
 - يتم فتح قفل الإغلاق الموجود عند مجرى تدفق العصير.
 - ضع اسطوانة الدفع في وعاء التعبئة.
 - يوجد حلز لاسطوانة الدفع.
- ### إعداد الفواكه والخضراوات.
- تنبيه:
- يجري استخدام الجهاز لإعداد العصير فقط من الفواكه أو الخضراوات الناضجة ولا يجوز عصرها إذا كانت مجمدة. الثمرات الغير ناضجة تؤدي إلى انسداد المصفاة بصورة سريعة.
 - اغسل أولاً الفواكه والخضراوات
 - الفواكه التي تحتوي على نواة ينبغي أولاً إزالة النواة منها، وكذلك بقايا الفروع العالقة.
 - كما ينبغي تقطيع الفواكه والخضراوات كبيرة الحجم على النحو الذي يسمح بإيلاجها في فتحة الإدخال.
 - يجب إعداد الخضر والفاكهة الطازجة فقط.
 - ينبغي تقشير الفواكه والخضراوات ذات القشرة السميكة (ومنهما على سبيل المثال الكيوي، البطيخ والشمام وما يشبههما، البرتقال، البنجر).
 - يجب استبعاد القشور البيضاء من الفواكه.
 - تختلف كثافة عصر التفاح طبقاً لنوع التفاح المستخدم. تقل كثافة العصير كلما زادت كمية السوائل بالتفاح يجب إضافة بضعة قطرات من ليمون لعصير التفاح لتجنب اكتساب العصير للون البني.
 - يمكن أيضاً إعداد أوراق الخضر (عود السلطة الخضراء)

وينبغي في مثل هذه الحالة إيقاف الجهاز عن العمل فوراً. يجب اختبار المصفاة. ممنوع استخدام المصفاة مرة أخرى في حالة إصابتها بأضرار.

⚠️ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

سدادة الإغلاق مفتوحة!



سدادة الإغلاق مغلقة!



جّهيزة الحماية من التشغيل الخاطئ

لا يمكن تشغيل الجهاز

- إلا إذا كانت المصفاة والغطاء مركبين أعلى الجهاز بصورة صحيحة.
- إلا إذا كانت سدادة الإغلاق مستقرة في موضعها بصورة صحيحة.
- كما ينبغي قبل كل استخدام التأكد من إحكام إغلاق الغطاء.
- قبل البدء في تشغيل الجهاز لأول مرة يلزم أن يتم إزالة مواد التشغيل بالكامل!

نظرة عامة

افتح من فضلك الصفحة المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

- 1 هيكل المحرك
- 2 مفتاح التشغيل
- 2 أو 3 درجات (على حسب الطراز)

(a) MES400:

- off/0 إيقاف تشغيل الجهاز
- 1 تشغيل الجهاز/أدنى عدد لللفات المحرك
 - 2 أعلى عدد لللفات المحرك -

(b) MES401:

- off/0 إيقاف تشغيل الجهاز
- 1 تشغيل الجهاز/أدنى عدد لللفات المحرك
 - 2 عدد لفات محرك متوسط
 - 3 أعلى عدد لللفات المحرك -

3 سدادة الإغلاق

4 إناء الرواسب

5 إناء العصير مع غطاء

6 الوعاء الحامل للمصفاة

(a) مجرى تدفق العصير

(b) قفل الإغلاق



ملاحظة هامة

عند إعمال تشغيل الجهاز يلزم أن يكون قفل الإغلاق مفتوحاً (قفل الإغلاق في الوضع العلوي/⬆️).
عندما يكون قفل الإغلاق مفتوحاً فإن العصير ينساب في إناء العصير.
عند إفراغ إناء العصير يتم إيقاف تشغيل الجهاز (0/off) ويتم إغلاق قفل الإغلاق (من خلال دفعه لأسفل/⬇️).
بهذا يتم إيقاف خروج العصير ومن خلال ذلك يتم تجنب حدوث انتساح بسطح العمل.

7 مصفاة بسكاكين بشر من البورسلان

8 الغطاء

9 وعاء التعبئة

10 اسطوانة الدفع

11 موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

استخدام الجهاز

الصورة B

تركيب الجهاز



خطر حدوث إصابات!

يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون سلك التوصيل الكهربائي والجهاز في حالة سليمة تماماً وليس بهما أي تلف أو ضرر.
قبل الاستخدام في كل مرة يجب فحص الجهاز بأكمله، وعلى وجه الخصوص المصفاة والوعاء الحامل للمصفاة. للتأكد من عدم وجود أي تلف أو ضرر (شروح: كسور).
جنب تماماً لمس أقرص التقطيع/السكاكين المركبة على المصفاة.
يجب توخي الحرص عند إغلاق سدادة الإغلاق. وذلك لتجنب حدوث انحصار أو انهراس للأصابع.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.
يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقاً للبيانات المذكورة على لوحة بيانات الطراز. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون سلك التوصيل الكهربائي والجهاز في حالة سليمة تماماً وليس بهما أي تلف أو ضرر.
قبل الاستخدام في كل مرة يجب تفحص الجهاز بأكمله، وعلى وجه الخصوص المصفاة والوعاء الحامل للمصفاة، للتأكد من عدم وجود أي تلف أو ضرر (شروخ، كسور).
يجب عدم استخدام الجهاز في حالة وجود تلف أو ضرر أو وجود شروخ ظاهرة في المصفاة أو في الغطاء.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

خطر الإصابة بجروح!

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.
يجب عدم تشغيل أو إيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام مفتاح التشغيل الدوار وحده دون غيره.
قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.
لا تقم بفصل أي جزء من الجهاز إلا بعد توقف المحرك عن الدوران.
الجهاز مهياً للاستعمال من قبل شخص واحد.

خطر الإصابة بجروح!

يجب توخي الحرص عند إغلاق سدادة الإغلاق، وذلك لتجنب حدوث انحصار أو انهيار للأصابع.
لا تقم إطلاقاً بإدخال أصابعك في فتحة الإدخال ولا ينبغي أن تستخدم لهذا الغرض سوى اسطوانة الدفع المعدة لذلك والفرقة بالعبوة.
تجنب تماماً لمس أقرص التقطيع/السكاكين المركبة على المصفاة.
تنظيف المصفاة باستخدام فرشاة أولاً ثم تغسل تحت الماء المنساب من الصنبور أو توضع في غسالة الأواني الكهربائية.

تنبيه هام!

يجري استخدام الجهاز لإعداد العصير فقط من الفواكه أو الخضراوات الناضجة ولا يجوز عصرها إذا كانت مجمدة. الثمرات الغير ناضجة تؤدي إلى انسداد المصفاة بصورة سريعة.
ينبغي إفراغ إناء الرواسب قبل أن تبلغ الرواسب مستوى حافة الإمساك المتواجدة أعلى الإناء.
من الممكن أن تطرأ على الجهاز في عند استخلاص العصير اهتزازات قوية مما يشير إلى انسداد المصفاة أو إصابتها بأضرار.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	جهاز الحماية من التشغيل الخاطئ
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-5	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-5	استبدال المصفاة
	تنبيهات متعلقة بالتخلص من
ar-6	الأجهزة المستهلكة
ar-6	الضمان
ar-6	وصفات

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. ووجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم حمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لاستخلاص عصير من فواكه (على سبيل المثال من تفاح، كمثرى (إجاص)، برقوق وكريز مزال منه النوى) ومن خضروات (على سبيل المثال من طماطم (بندورة)، جزر). الجهاز غير صالح للاستخدام في معالجة فواكه وخضروات صلبة أزيد مما ينبغي أو ذات ألياف قوية أو تحتوي على نشاء (على سبيل المثال قصب السكر، الموز، ثمار البيايا، ثمار الأفوكاتة، ثمار التين، ثمار المانجو). ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040

mailto:cp-servicecenter@

bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

mailto:service.uae@bshg.com

www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.

Rruga Qemal Stafa

Pallati i ri perball Prokuroris se

Pergjithshme

Hyrja C Kati 10

Tirana

Tel.: 066 206 47 94

mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 511*

Fax: 01 605 75 51 212

mailto:vie-stoerungsannahme@

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

mailto:bshau-as@bshg.com

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačacka 29b

71000 Sarajevo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 02 892 90 47

Fax: 02 878 79 72

mailto:informacia.servis-bg@

bshg.com

www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company

Manama

Tel.: 01 7400 553

mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2961

mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

mailto:ch-info.hausgeraete@

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaaniou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

mailto:bsh.service.cyprus@

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

50197 Zaragoza

Tel.: 902 245 255

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Itälahdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

mailto:Bosch-Service-

FI@bshg.com

www.bosch-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakos Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulief Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

*PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

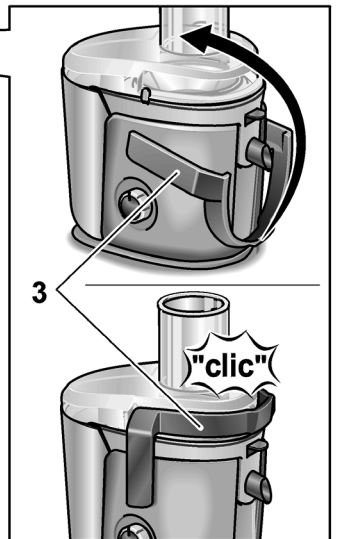
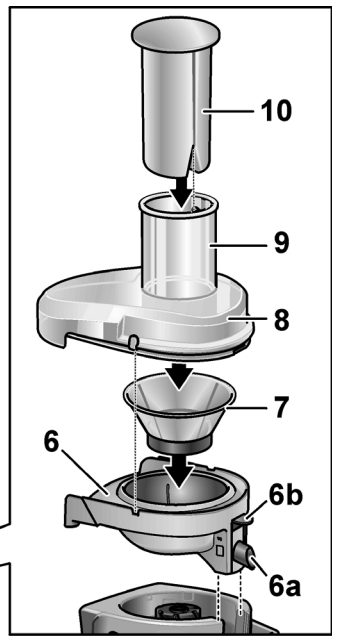
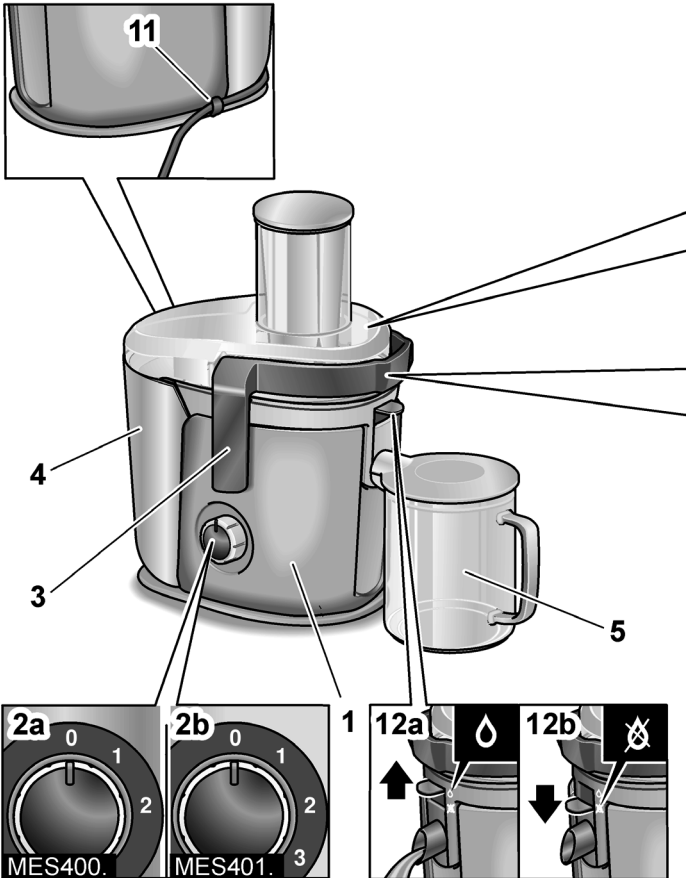
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

9000951168/12.2013
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

A



B