



MSM71..
MSM72..



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

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.

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. In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle (**Bild C**). Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

- 1 **Mixfuß**
Kunststoff oder Metall (je nach Modell)
Mixfuß aufsetzen und einrasten lassen.
- 2 **Grundgerät**
- 3 **Netzkabel**
- 4 **Aufhängung**
Zur hängenden Aufbewahrung des Gerätes.
- 5 **Einschalttaste**
 - a Normale Geschwindigkeit
 - b Turbo-Geschwindigkeit
 Stabmixer ist eingeschaltet, solange die Einschalttaste (a oder b) gedrückt ist.
- 6 **Entriegelungstasten**
Zum Abnehmen des Mixfußes beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.
- 7 **Mixfußmesser**
- 8 **Mixbecher**
Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut.
Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

9 Universalzerkleinerer

(separate Gebrauchsanleitung)

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden. Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brottaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr Stromschlag-Gefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten. Kinder beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Stecker ziehen vor dem Zusammensetzen, nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fehlerfall. 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.

Stabmixer nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.

Stabmixer nur mit Originalzubehör betreiben.

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Mixfuß-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen. Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Heißes Mixgut vor der Verarbeitung mit dem Mixer auf 80 °C oder weniger abkühlen lassen!

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb

Nie in das Messer am Mixfuß greifen.
Mixfußmesser nie mit bloßen Händen reinigen.
Bürste benutzen.

Wichtig!

Mixfuß nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Bedienen

Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse.

Zum Pürieren von Suppen.

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

i Der Stabmixer ist nicht geeignet für die Zubereitung von Kartoffelpüree.

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.

Bild B

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Mixfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher oder einen anderen hohen Becher einfüllen.

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

- Stabmixer und Becher fest halten.
- Stabmixer durch Druck auf die gewünschte Einschalttaste (Normal/Turbo-Geschwindigkeit) einschalten.
Im Allgemeinen ist die Turbo-Geschwindigkeit für die Verarbeitung von Lebensmitteln zu empfehlen. Bei Flüssigkeiten und heißem Mixgut die Normal-Geschwindigkeit verwenden.

i Der Stabmixer ist so lange eingeschaltet, wie die Einschalttaste gedrückt wird.

i Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste erst drücken, wenn der Mixfuß in das Mixgut eingetaucht ist.

Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

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

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

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

Keinen Dampfreiniger benutzen!

Oberflächen können beschädigt werden.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Netzstecker ziehen!
 - Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
 - Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
 - Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.
- i** Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl und Karotten entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Rezepte und Tipps

Mayonnaise

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Senf

1 EL Zitronensaft oder Essig

200–250 ml Öl

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

- Zutaten in den Becher geben.
- Stabmixer auf dem Boden des Bechers aufsetzen und die Zutaten verrühren, bis die Mischung emulgiert.
- Den eingeschalteten Mixer langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

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

Gemüsesuppe

300 g Kartoffeln
 200 g Möhren
 1 kleines Stück Sellerie
 2 Tomaten
 1 Zwiebel
 50 g Butter
 2 l Wasser
 Salz, Pfeffer nach Geschmack

- Tomaten häuten und entkernen.
- Geputztes und gewaschenes Gemüse in Stücke schneiden und in der heißen Butter dünsten.
- Wasser zugeben und salzen.
- Alles 20–25 Min. kochen lassen.
- Topf vom Herd nehmen.
- Mit dem Mixer die Suppe im Topf pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crêpes-Teig

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

- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Becher geben und zu einem glatten Teig mixen.

Milchmixgetränke

1 Glas Milch
 6 große Erdbeeren
 oder
 10 Himbeeren oder
 1 Banane (in Scheiben schneiden)

- Zutaten in den Becher geben und mixen.
- Nach Belieben zuckern.

Tipp:

Für einen Milch-Shake geben Sie eine Kugel Eis dazu oder nehmen Sie sehr kalte Milch.

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/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.

***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.***

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.

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. C). Please keep the Instructions for Use in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

1 Blender foot

Plastic or metal (depending on model). Attach the blender foot and lock into position.

2 Base unit

3 Power cord

4 Mounting

To hanging storage of the appliance.

5 ON button

a Normal speed

b Turbo speed

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

6 Release buttons

To remove the blender foot, simultaneously press both release buttons.

7 Blender blade

8 Blender jug

Using the blender jug will prevent the ingredients from splashing.

Place the lid on the blender jug to keep in the processed food.

9 Universal cutter

(separate operating instructions)

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service.

With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe). You can find the recipe in the instructions for use of the universal cutter.

Safety Information

Risk of injury Electric shock risk

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Keep children away from the appliance.

Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

Always pull out the mains plug before assembling the appliance, after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs. 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.

Do not use the hand blender with damp hands and do not operate it at no load.

Operate the hand blender with original accessories only. Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

Do not immerse the appliance in liquid above the blender foot-base unit connection point.

Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.

Never place blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave hot food to cool down to 80 °C or less before processing with the blender!

**⚠ Risk of injury from sharp blades/
rotating drive**

Never grip the blade on the blender foot. Never clean the blender blade with bare hands. Use a brush.

Important!

Do not attach or remove the blender foot until the appliance is at a standstill.

Operating the appliance

For blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables.

For puréeing soups.

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

i The hand blender is not suitable for preparing mashed potatoes.

- Before using the appliance for the first time, clean all parts of it.

Fig. B

- Completely unwind the power cord.
- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Put food in the blender jug or in another tall jug.

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

- Firmly hold the hand blender and jug.
- Switch on the hand blender by pressing the required On button (Normal speed/Turbo speed).

In general, Turbo speed is recommended for the processing of food. Use Normal speed for liquids and hot food.

i The hand blender remains switched on as long as the On button is pressed.

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

- Release the On button after processing.
- Pull out the mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot from the base unit.

After using the appliance/cleaning

Warning!

Never immerse the base unit in water and do not clean in the dishwasher.

Do not use a steam cleaner!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

- Pull out the mains plug!
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

i If processing e.g. red cabbage or carrots, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Recipes and tips

Mayonnaise

1 egg (egg yolk and egg white)

1 tbs. mustard

1 tbs. lemon juice or vinegar

200–250 ml oil

Salt, pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place the hand blender on the base of the jug and blend the ingredients until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

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

Vegetable soup

300 g potatoes

200 g carrots

1 small stick of celery

2 tomatoes

1 onion

50 g butter

2 l water

Salt, pepper to taste

- Skin and seed the tomatoes.
- Chop up cleaned and washed vegetables and sauté in the hot butter.

- Add water and salt.
- Leave to cook for a good 20–25 min.
- Take the pan off the cooker.
- Purée the soup in the pan with the blender.
- Season with salt and pepper.

Crêpes dough

250 ml milk

1 egg

100 g flour

25 g melted cooled butter

- Put all ingredients in the jug in the indicated sequence and blend to a smooth dough.

Blended milk drinks

1 glass of milk

6 large strawberries

or

10 raspberries or

1 banana (sliced)

- Put the ingredients in the jug and blend.
- Add sugar to taste.

Tip:

For a milk shake add a scoop of ice cream or use very cold milk.

Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

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.

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 p. ex. 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. La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Une vue d'ensemble des différents modèles se trouve sur les volets illustrés (figure C).

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A

- Pied mixeur**
Matière plastique ou métal (selon le modèle). Posez le pied mixeur puis clipsez-les.
- Appareil de base**
- Le cordon d'alimentation électrique**
- Moyen d'accrochage**
Pour ranger l'appareil suspendu.
- Touche d'enclenchement**
 - Vitesse normale
 - Haute vitesse

Le mixeur plongeant fonctionne tant que vous appuyez sur la touche (a ou b).
- Touche de déverrouillage**
Pour retirer le pied mixeur appuyez simultanément sur les touches de déverrouillage.
- Lame du pied mixeur**

8 Bol mixeur

Utilisez l'appareil dans le bol mixeur pour empêcher les projections d'aliments. Avant de ranger les aliments préparés, mettez le couvercle sur le bol mixeur.

9 Broyeur universel

(Notice d'utilisation à part)

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente.

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette). Vous trouverez la recette dans la notice d'utilisation du broyeur universel.

Consignes de sécurité

Risque de blessure ! **Risque d'électrocution !**

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Éloignez les enfants de l'appareil.

Surveillez les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant dans les cas suivants : avant d'assembler l'appareil, après chaque utilisation, avant le nettoyage, avant de quitter la pièce et si l'appareil est défectueux. 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.

N'utilisez pas le mixeur plongeant avec les mains mouillées et ne le faites pas tourner à vide.

N'utilisez le mixeur plongeant qu'équipé de ses accessoires d'origine. Prudence lors du traite-

ment de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projections de liquide.

Lorsque vous plongez le mixeur dans un liquide, veillez à ce que le niveau de liquide ne monte pas au-dessus de la jonction entre le pied mixeur et l'appareil de base.

Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Ne posez jamais le pied mixeur sur des surfaces très chaudes, ne l'utilisez jamais dans des produits à mélanger très chauds.

Avant de plonger le pied mixeur dans des produits très chauds, attendez qu'ils soient revenus à moins de 80 °C !

Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur/l'entraînement en rotation

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le pied mixeur. Ne nettoyez jamais à mains nues la lame du pied mixeur. Utilisez une brosse.

Important !


Ne posez le pied mixeur dans un récipient et ne l'en retirez qu'après que le moteur du mixeur plongeant a cessé de tourner.

Utilisation

Pour mélanger les mayonnaises, sauces, boissons, aliments pour bébé, fruits et légumes cuits.

Pour réduire les soupes en purée.


Pour broyer/hacher les produits alimentaires crus (oignons, ail, herbe culinaires, ..), utilisez le broyeur universel !

 Ce mixeur plongeant ne convient pas pour préparer de la purée de pommes de terre.

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.

Figure B

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Posez le pied mixeur sur l'appareil de base puis clipsez-les.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans un bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.

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

- Tenez fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.

- Pour allumer le mixeur plongeant, appuyez sur la touche d'allumage (vitesse normale/ haute vitesse) souhaitée.
D'une manière générale, l'utilisation de la sur-vitesse est recommandée pour préparer les aliments. Pour traiter les liquides et produits très chauds, utilisez la vitesse normale.

i Le mixeur plongeant fonctionne tant que vous appuyez sur la touche.

i Pour éviter les projections d'aliments ainsi traités, n'appuyez sur la touche d'enclenchement qu'une fois le pied mixeur plongé dans le bol.

Eteignez toujours le mixeur plongeant avant de le sortir des aliments mixés.

- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez le pied mixeur de l'appareil de base.

Après le travail/Nettoyage

Attention !

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

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

Vous risquez d'endommager les surfaces.

N'utilisez pas de détergent abrasif.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant !
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le bol mixeur va au lave-vaisselle.
- Nettoyez le pied mixeur au lave-vaisselle ou à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.
- Laissez le pied mixeur sécher à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

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

Recettes et astuces

Mayonnaise

1 œuf (le jaune et le blanc)

1 c. à soupe de moutarde

1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre

200–250 ml d'huile

Salez et poivrez selon vos goûts

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température !

- Versez les ingrédients dans le bol.
- Posez le mixeur plongeant sur le fond du bol et mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le mélange prenne.
- Ensuite, soulevez et abaissez lentement le mixeur jusqu'à ce que la mayonnaise soit terminée.

Un conseil : cette recette vous permet aussi de préparer la mayonnaise uniquement avec du jaune d'œuf. Dans ce cas, n'utilisez que la moitié de la quantité d'huile.

Soupe de légumes

300 g de pommes de terre

200 g de carottes

1 petit morceau de céleri

2 tomates

1 oignon

50 g de beurre

2 l d'eau

Salez et poivrez selon vos goûts

- Pelez les tomates et retirez les pépins.
- Découpez en morceaux les légumes préalablement brossés et lavés, puis faites-les revenir dans le beurre très chaud.
- Ajoutez l'eau et salez.
- Faites cuire le tout 20 à 25 minutes.
- Retirez la casserole de la cuisinière.
- A l'aide du mixeur plongé dans la casserole, réduisez les légumes en purée.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.

Pâte à crêpes

250 ml de lait

1 œuf

100 g de farine

25 g de beurre fondu que vous aurez laissé refroidir

- Versez tous ces ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Boissons lactées

1 verre de lait

6 grosses fraises

ou

10 framboises ou

1 banane (découpée en rondelles)

- Versez les ingrédients dans le bol puis passez-les au mixeur.
- Sucrez selon vos goûts.

Astuce:

Pour un milk-shake, ajoutez une boule de glace ou prenez du lait très froid.

Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

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.

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.

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.

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli. Nelle pagine con figure si riporta uno specchio dei diversi modelli (**figura C**).

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A

1 Piede frullatore

Plastica oppure metallo (a seconda del modello). Applicare ed arrestare il piede frullatore.

2 Apparecchio base

3 Cavo d'alimentazione

4 Anello di sospensione

Per conservare l'apparecchio sospeso.

5 Pulsante di accensione

a Velocità normale

b Velocità turbo

Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto il pulsante d'accensione (**a** oppure **b**).

6 Pulsanti di sblocco

Per rimuovere il piede frullatore premere contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.

7 Lama del piede frullatore

8 Bicchiere frullatore

Impedisce gli spruzzi durante il lavoro nel bicchiere frullatore.

Applicare sul bicchiere frullatore il coperchio per conservare alimenti lavorati.

9 Mini tritatutto

(istruzioni per l'uso separate)

Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti.

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella preparazione di crema al miele spalmabile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta). La ricetta si trova nelle istruzioni per l'uso del mini tritatutto.

Istruzioni di sicurezza

Pericolo ferite **Pericolo di scariche elettriche**

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.

Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini. Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.

Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenze esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Estrarre la spina prima dell'assemblaggio, dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio ed in caso di guasto. 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.

Non usare il frullatore ad immersione con le mani umide, né farlo funzionare a vuoto.

Usare il frullatore solo con gli accessori originali. Attenzione durante la lavorazione di liquidi bollenti. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Non immergere l'apparecchio nel liquido lavorato oltre il punto di unione fra piede frullatore ed apparecchio base.

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

Non deporre mai il piede frullatore su superfici troppo calde, né utilizzarlo in alimenti da frullare molto caldi. Prima di lavorare alimenti da frullare molto caldi con il frullatore, farli raffreddare ad almeno 80 °C!

Pericolo di ferite da lame taglienti/ingranaggio in rotazione

Non toccare mai la lama al piede del frullatore. Non pulire mai a mani nude la lama del piede frullatore. Usare una spazzola.

Importante!


Applicare e rimuovere il piede del frullatore solo quando l'apparecchio è fermo.

Uso

Per frullare maionese, salse, cocktail, alimenti per neonati, frutta e verdura cotte.

Per frullare a puré le minestre.


Per sminuzzare/tritare alimenti crudi (cipolle, aglio, erbe aromatiche) usare il mini tritatutto!

 Il frullatore ad immersione non è idoneo alla preparazione di puré di patate.


- Al primo uso pulire tutte le parti.


Figura B

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Inserire il piede del frullatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre gli alimenti nel bicchiere frullatore oppure in un altro bicchiere alto.

 Il frullatore ad immersione funziona meglio se fra gli alimenti da lavorare vi è un liquido.

- Mantenere ben fermi frullatore ad immersione e bicchiere.
- Accendere il frullatore ad immersione premendo il pulsante di accensione (Normale/Velocità turbo) desiderato. In generale per la lavorazione di alimenti si consiglia la velocità turbo. Per i liquidi e gli alimenti molto caldi usare la velocità normale.

 Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto il pulsante d'accensione.

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

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

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare il piede frullatore dall'apparecchio principale.

Dopo il lavoro/Pulizia

Attenzione!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo in lavastoviglie.

Non pulire con apparecchi a vapore!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Estrarre la spina di alimentazione!
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Il bicchiere frullatore può essere lavato in lavastoviglie.
- Pulire il piede frullatore in lavastoviglie o con una spugna sotto acqua corrente.
- Fare asciugare il piede frullatore in posizione verticale (lama del piede frullatore rivolta in alto), in modo che l'acqua penetrata possa uscire.

i Nella lavorazione per es. di cavolo rosso e carote, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Ricette e consigli

Maionese

1 uovo (tuorlo e albume)

1 cucchiaino succo di senape

1 cucchiaino succo di limone o aceto

200–250 ml olio

sale, pepe secondo i gusti

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura!

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Appoggiare il frullatore ad immersione sul fondo del bicchiere e frullare gli ingredienti fino ad emulsionare la miscela.
- Sollevare lentamente il frullatore fino alla superficie della miscela ed abbassarlo di nuovo più volte, finché la maionese non è pronta.

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

Minestrone

300 g patate

200 g carote gialle

1 gambo di sedano

2 pomodori

1 cipolla

50 g burro

2 l acqua

sale, pepe secondo i gusti

- Togliere la pelle dei pomodori.
- Spezzettare la verdura pulita e lavata e cuocerla con burro ben caldo.
- Aggiungere l'acqua e salare.
- Fare cucinare il tutto 20–25 min.
- Togliere la pentola dal fornello.
- Con il frullatore, frullare il minestrone a puré nella pentola.
- Insaporire con sale e pepe.

Pastella per crespelle

250 ml latte

1 uovo

100 g farina

25 g burro sciolto raffreddato

- Introdurre tutti gli ingredienti nell'ordine indicato nel bicchiere e frullarli fino ad ottenere una pastella omogenea.

Frullati misti al latte

1 bicchiere latte

6 fragole grandi

oppure

10 lamponi oppure

1 banana (affettata)

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere e frullarli.
- Zuccherare secondo i gusti.

Consiglio:

Per un frappé al latte aggiungere un cubetto di ghiaccio oppure prendere latte molto freddo.

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

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

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.

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.

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 personeelskeukens 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. Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende modellen (**Afb. C**).

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

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. A

1 Mixervoet

Kunststof of metaal (afhankelijk van het model). Mixervoet aanbrengen en vastklikken.

2 Basisapparaat

3 Aansluitsnoer

4 Ophanging

Om het apparaat opgehangen te bewaren.

5 Inschakeltoets

a Normale snelheid

b Turbosnelheid

De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets (**a** of **b**) is ingedrukt.

6 Ontgrendeltoetsen

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

7 Mixervoetmes

Con riserva di modifiche.

8 Mengbeker

Gebruik van de mixkom voorkomt spatten. Deksel voor het bewaren van verwerkte levensmiddelen op de mengbeker zetten.

9 Alessnijder

(aparte gebruiksaanwijzing)

Als de universele fijnsnijder niet standaard bij het apparaat geleverd wordt, kunt u deze bestellen bij de klantenservice.

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens). Het recept vindt u in de gebruiksaanwijzing van de universele fijnsnijder.

Veiligheidsvoorschriften



Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Toezicht houden op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, na elk gebruik, voordat u het reinigt, voordat u het vertrek verlaat en in geval van storing.

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.

De staafmixer niet gebruiken met vochtige handen en niet onbelast gebruiken.

De staafmixer alleen gebruiken met het originele toebehoren. Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen. De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

Het apparaat niet met het contactvlak mixervoet-basisapparaat in vloeistof dompelen. Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van de ingrediënten.

Mixervoet nooit op hete oppervlakken zetten of in hete levensmiddelen gebruiken.

Hete levensmiddelen vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80 °C laten afkoelen!



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving

Niet in het mes van de mixervoet grijpen.

Mixervoetmes nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken.

Belangrijk!

De mixervoet alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Bedienen

Voor het mixen van mayonaise, sauzen, mixdranken/cocktails, babyvoeding, gekookt fruit en groente.

Voor het pureren van soepen.

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

i De staafmixer is niet geschikt voor het bereiden van aardappelpuree.

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

Afb. B

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken (1).
- De stekker in het stopcontact steken.
- De levensmiddelen in de mengbeker of een andere hoge kom doen.



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

- Staafmixer en kom vasthouden.
 - De staafmixer inschakelen door op de gewenste inschakelknop (Normale/Turbo snelheid) te drukken.
- Over het algemeen adviseren wij u de turbo-snelheid te gebruiken voor het verwerken van levensmiddelen. Bij vloeistoffen/dranken en hete levensmiddelen de normale snelheid gebruiken.



De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets is ingedrukt.



Om spatten te voorkomen, de inschakeltoets pas indrukken wanneer de mixervoet in de kom is gestoken.

- De staafmixer altijd uitschakelen voordat u hem uit de kom haalt.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Ontgrendelknoppen indrukken en de mixervoet van het basisapparaat nemen.

Na het werk/reinigen

Attentie!

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

Geen stoomreiniger gebruiken!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Stekker uit het stopcontact trekken!
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- De mixkom kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Mixervoet reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.
- De mixervoet rechtop (mixervoet naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

i Bij het verwerken van bijv. rodekool en wortelen ontstaan verkleuringen op de kunststof delen die met een paar druppels slaolie verwijderd kunnen worden.

Recepten en tips

Mayonaise

1 ei (eigeel en eiwit)

1 eetlepel mosterd

1 eetlepel citroensap of azijn

200–250 ml olie

Zout en peper naar smaak

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

- Ingrediënten in de kom doen.
- Staafmixer tot op de bodem in de kom steken en de ingrediënten mixen tot het mengsel emulgeert.
- De ingeschakelde mixer langzaam omhoog bewegen tot bovenaan het mengsel en dan weer omlaag bewegen tot de mayonaise klaar is.

Tip: u kunt volgens dit recept ook mayonaise met alleen eierdooiers maken.

Gebruik dan de halve hoeveelheid olie.

Groentesoep

300 g aardappels

200 g wortels

1 klein stuk selderie

2 tomaten

1 ui

50 g boter

2 l water

Zout en peper naar smaak

- Tomaten pellen en ontpitten.
- De gewassen groente in stukken snijden en smoren in de hete boter.
- Water en zout toevoegen.
- Alles 20–25 min. laten koken.
- Pan van het fornuis nemen.
- Met de mixer de soep in de pan pureren.
- Op smaak brengen met peper en zout.

Crèpedeeg

250 ml melk

1 ei

100 g meel

25 g gesmolten en afgekoelde boter

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

Melkmixdranken

1 glas melk

6 grote aardbeien

of

10 frambozen of

1 banaan (in plakjes gesneden)

- Ingrediënten in de kom doen en mixen.
- Suiker naar smaak toevoegen.

Tip:

Voor een milkshake voegt u een bolletje ijs toe of gebruikt u zeer koude melk.

Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

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

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantiewaarden 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.

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 internetside.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervmæssig drift 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 normal husholdning.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. På siderne med illustrationerne ses en oversigt over forskellige modeller. Der kan evt. forekomme billeder med tilbehørsdele, der ikke findes i alle lande og modeller (**Billede C**).

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede A

1 Blenderfod

Af plast eller metal (afhænger af den enkelte model). Sæt blenderfoden på og lad den falde i hak.

2 Motorenhed

3 Netkablet

4 Ophængning

Til at hænge maskinen op i.

5 Tænd-tast

a Normal hastighed

b Turbo-hastighed

Stavblenderen er tændt, så længe tændtasten (**a** eller **b**) holdes inde.

6 Sikkerhedstaster

Tryk samtidigt på begge frigøringsknapper for at tage blenderfoden af.

7 Blenderfodkniv

8 Blenderbæger

Blanding i blenderbægeret forhindrer stænk. Sæt låget på blenderbægeret for opbevaring af tilberedte fødevarer.

Wijzigingen voorbehouden.

9 Minihakker

(separat brugsanvisning)

Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice.

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smørepålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften).

Opskriften findes i brugsanvisningen til minihakkeren.

Sikkerhedsanvisninger

Kvæstelsesfare **Risiko for elektrisk stød**

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.

Må kun tages i brug, hvis ledningen og maskinen er ubeskadigede.

Hold børn væk fra maskinen.

Hold børn under opsyn for at forhindre, at de leger med maskinen.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringssevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene maskinen, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.

Træk stikket ud før samling, efter brug, før rengøring, før rummet forlades og hvis der opstår fejl. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceværksted eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare.

Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.

Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med stavblenderen. Benyt ikke stavblenderen i tomgang.

Stavblenderen må kun benyttes med originalt tilbehør. Rør varme fødevarer med forsigtighed. Væsken kan sprøjte under arbejdet med apparatet.

Dyp ikke apparatet så langt ned i væsken, at forbindelsesstedet mellem blenderfod og motorenhed er dækket af væske.

Det anbefales, at maskinen kun er tændt, så længe blenderen er i brug.

Stil aldrig blenderfoden på varme overflader eller ned i varme fødevarer. Lad varme fødevarer afkøle til mindst 80 °C, før de blandes med blenderen!

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev

Stik aldrig hånden ind i kniven i blenderfoden. Rengør aldrig blenderfodkniven med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Vigtigt!

Blenderfoden må kun tages af og sættes på, når apparatet står stille.

Betjening

Blenderen er beregnet til at fremstille mayonnaise, sovs, blandede drinks, babymad, kogt frugt og grønt.

Til purering af supper.

Til finhakning/hakning af rå fødevarer

(løg, hvidløg, krydderurter) i minihakkeren!

i Stavblenderen er ikke beregnet til at lave kartoffelmos.

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

Billede B

- Træk hele ledningen ud.
- Klik blenderfoden sammen med motorenheden og tryk den rigtigt fast.
- Sæt stikket i.
- Kom fødevarerne i blenderbægeret eller i et andet højt bæger.

i Stavblenderen fungerer bedre, hvis det, der skal blendes, er flydende.

- Hold fast i stavblender og bæger.
- Tænd for stavblenderen ved at trykke på den ønskede tændetaste (Normal/Turbo-hastighed).

Normalt anbefales det at anvende turbohastigheden til hakning af fødevarer. Brug den normale hastighed til væsker og varme fødevarer.

i Stavblenderen er tændt, så længe tændtasten holdes inde.

i For at undgå stænk og sprøjt: Tryk først på starttasten, når blenderfoden er dykket ned i fødevarerne.

Stavblenderen skal altid være slukket, før den tages op af de blandede fødevarer.

- Slip tændetasten, når blandingen er færdig.
- Træk stikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag blenderfoden af grundmodellen.

Efter arbejdet/rengøring

Pas på!

Dyp aldrig motorenheden i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.

Anvend ikke nogen damprensere!

Overfladerne kan beskadiges. Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

- Træk stikket ud!
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Bægeret kan tåle opvaskemaskine.
- Sæt blenderfoden i opvaskemaskinen eller rengør den under rindende vand.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

i Ved rivning af f.eks. rødkål og gulerødder opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber peiseolie eller citronsaft.

Opskrifter og tips

Mayonnaise

1 æg (æggeblomme og æggehvite)

1 spsk sennep

1 spsk citronsaft eller eddike

200–250 ml olie

Salt og peber efter smag

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur!

- Kom ingredienserne i bægeret.
- Stil stavblenderen på bunden af bægeret og rør ingredienserne sammen, til blandingen begynder at samle sig.
- Løft den tændte stavblender langsomt op til den øverste kant af blandingen og sænk den igen, til mayonnaisen er færdig.

Tip: Denne opskrift kan kun bruges til at fremstille majonnaise med æggeblommer. Brug her kun den halve mængde olie.

Grøntsagssuppe

300 g kartofler

200 g gulerødder

1 lille stykke selleri

2 tomater

1 løg

50 g smør

2 l vand

Salt og peber efter smag

- Fjern skræl og kerne fra tomaterne.
- Skær de rengjorte og vaskede grøntsager i stykker og brun dem i varmt smør.
- Tilsæt vand og salt.
- Lad det hale koge i 20–25 min.

- Tag gryden af komfuret/kogepladen.
- Purér suppen i gryden med stavblenderen.
- Tilsæt salt og peber efter behag.

Pandekagedej

250 ml mælk

1 æg

100 g mel

25 g smeltet, afkølet smør

- Kom alle ingredienserne i bægeret i den angivne rækkefølge og bland det hele til en glat dej.

Mælkedrik med smag

1 glas mælk

6 store jordbær

eller

10 hindbær eller

1 banan (skåret i skiver)

- Kom ingredienserne i bægeret og bland det hele med stavblenderen.
- Tilsæt sukker efter behag.

Tip:

For at lave en milkshake tilsættes en kugle is eller bruge meget koldt mælk.

Bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF 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.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Garanti

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.

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.

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

I denne bruksanvisningen blir forskjellige modeller beskrevet. På bildene finnes en oversikt over de forskjellige modellene (**Bilde C**). Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde A


- 1 Miksefoten**
Kunststoff eller metall (alt etter modell).
Miksefoten settes på og la den smekke i.
- 2 Basismaskin**
- 3 Strømkabelen**
- 4 Opphenging**
For å kunne henge opp apparatet for oppbevaring.
- 5 Innkoplingstast**
 - a** Normal hastighet
 - b** Turbohastighet
 Stavmikseren er slått på så lenge innkoplingstasten (**a** eller **b**) er trykket.
- 6 Frigjøringsknapp**
For avtaking av mikserfoten må begge frigjøringsknappene trykkes samtidig.
- 7 Kniv på miksefoten**
- 8 Miksebeger**
Arbeid med miksebegeret forhindrer at det spruter.
Lokket for oppbevaring av ting som er bearbeidet settes på mikserbegeret.

9 Universalkutter

(separat bruksveiledning)

Dersom universalkutteren ikke er med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice. Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg på brødet (når anvisningene i oppskriften blir overholdt). Du finner oppskriften i bruksveiledningen for universalkutteren.

Sikkerhetshenvisninger

 **Fare for skade**
Fare for strømstøt

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Det må kun benyttes når den elektriske ledningen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skade.

Hold barn borte fra apparatet.

Hold øye med barn, slik at de ikke leker med apparatet.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.

Trekk ut støpselet for sammensetting, etter hver bruk, før rengjøring, før du forlater rommet og dersom det oppstår en feil. Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater. Dersom strømkabelen på denne maskinen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare. Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice. Stavmikseren må ikke brukes med fuktige hender og ikke i tomgang.

Stavmikseren må kun brukes med originalt tilbehør. Forsiktig med bearbeidelse av varme væsker. Væsken kan sprute ut under arbeidet. Apparatet må ikke dyppes ned i væske til ut over forbindelsen mellom miksefoten og motor-kassen.

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoplet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidningen av de ingrediensene som skal mikses. Miksefoten må aldri settes opp på en varm overflate eller brukes til mikse varme ting. Varme ingrediensen må kjøles ned til minst før de bearbeides med mikseren 80 °C!

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev

Grip aldri inn i kniven på miksefoten. Kniven på miksefoten må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste.

Viktig!


Miksefoten må kun settes på og tas av når apparatet står stille.

Betjening

For å mikse majones, sauser, miksete drikkevarer, babykost, kokt frukt og grønnsaker.

For mosing av supper.


For kutting/hakking av rå varer (løk, hvitløk, urter) brukes universalkutteren!

 Stavmikseren er ikke egnet for tilberedning av potetmos.

- Før første gangs bruk må alle delene rengjøres.

Bilde B


- Vikle ut kablen helt.
- Sett miksefoten på basismaskinen og la den smekke på.
- Stikk inn støpselet.
- Fyll ingrediensene ned i mikserbegeret eller et annet høyt beger.

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

- Hold fast stavmikseren og begeret.
- Stavmikser slås på ved å trykke på den ønskede innkoplingstasten (Normal/Turbohastighet).

Vanligvis brukes turbohastigheten for bearbeiding av matvarer. Ved væske og varme ting som skal mikses, må det brukes den normale hastigheten.

 Stavmikseren er slått på så lenge innkoplingstasten er trykket.

 For å forhindre at det spruter, trykkes innkoplingstasten først når miksefoten er dyppet ned i tingene som skal mikses. Stavmikseren må alltid slås av før den blir tatt ut av blandingen.

- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.
- Trekk i støpselet.
- Utløsningstasten trykkes og miksefoten tas av basismaskinen.

Etter arbeidet/rengjøring


Obs!

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

Ikke bruk damprensler!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

- Trekk i støpselet!
- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut og tørk den deretter.
- Miksebegeret kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
- Miksefoten kan rengjøres i oppvaskmaskinen eller med en børste under rennende vann.
- La miksefoten tørke i loddrett posisjon (kniven på miksefoten oppover), slik at vann som er trengt inn kan renne ut.

 Under arbeid med f. eks. rødkål og gulrot, oppstår det ofte misfarging av plastdelene. Dette kan fjernes med noen dråper matolje.

Oppskrifter og tips

Majones

1 egg (eggeplomme og eggehvite)

1 spiseskje sennep

1 spiseskje sitronsaft eller eddik

200–250 ml olje

Salt, pepper etter smak

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Hell ingrediensene i begeret.
- Sett mikseren på bunnen av begeret og rør sammen ingrediensene inntil blandingen emulgerer.
- Løft mikseren opp til randen mens den går og senk den inntil majonesen er ferdig.

Tips: Du kan også lage majones etter denne oppskriften. Bruk da halvparten av oljemengden.

Grønnsaksuppe

300 g poteter

200 g gulrot

1 lite stykke selleri

2 tomater

1 løk

50 g smør

2 l vann

Salt, pepper etter smak

- Flå tomatene og ta ut kjernene.
- Vask og stell grønnsakene og skjær dem i stykker. Brun dem litt i smør
- Hell på vann og salt.
- La alt koke i 20–25 min.
- Ta gryten av komfyren.
- Mos så suppen med mikseren blir.
- Smak til med salt og pepper

Deig for Crêpes (tynne pannekaker)

250 ml melk

1 egg

100 g mel

25 g smeltet, avkjølt smør

- Hell alle ingrediensene i nevnt rekkefølge i miksebegeret og miks dem sammen til en glatt deig.

Melkedrink

1 glass melk

6 store jordbær

eller

10 bringebær eller

1 banan (skjær den i skiver)

- Hell ingrediensene i begeret og miks dem sammen.
- Smak til med litt sukker.

Tips:

For å lage Milk-Shake ut av det, blander du en kule med is i. Bruk også helt kald melk.

Henvisning om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for returering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

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

Garanti

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

*Vi gratulerer dig till ditt nya inköp av en produkt 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.*

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av produkten. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (**Bild C**).

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

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild A

1 Mixerfoten

Av plast eller metall (beroende på modell). Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den fastnar.

2 Motordel

3 Nätkabeln

4 Upphångningsögla

Gör att stavmixern kan förvaras upphängd.

5 Strömbrytare

a Normal hastighet

b Turboläge

Stavmixern är påslagen så länge någon av strömbrytarna (**a** eller **b**) hålls intryckt.

6 Knappar med vilka tillbehöret lossas

Tryck samtidigt på båda knapparna för att lossa mixerfoten.

7 Mixerföt med kniv

8 Mixerbägare

Använd bägaren för att förhindra stänk.

Bearbetade livsmedel kan förvaras i bägaren med locket på.

Endringer forbeholdes.

9 Minihackare

(se separat bruksanvisning)

Om minihackaren inte följer med leveransen kan den beställas via kundtjänst.

Minihackarens fulla prestanda visas när honungspålägg finfördelas (under förutsättning att i receptet angiven mängd och tid inte överskrids). Receptet hittar du i bruksanvisningen till minihackaren.

Säkerhetsanvisningar

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig
Risk för elektriska stötar

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt. Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensam använda produkten. Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med produkten.

Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförmåga eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du sätter ihop stavmixern, när du använt färdigt stavmixern, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel. Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.

Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person. Detta för att undvika skador.

Reparationer på produkten får endast utföras av service.

Ta inte i stavmixern med våta händer och låt inte stavmixern gå på tomgång.

Använd endast originaltillbehör. Var försiktig när heta vätskor bearbetas så att det inte stänker.

Doppa aldrig det ställe där mixerfoten sätts in i motordelen i vätska.

Vi rekommenderar, att stavmixern aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlet.

Placera aldrig mixerfoten på heta ytor och använd den inte i heta blandningar.

Låt heta blandningar svalna till minst 80 °C före bearbetning med mixern!

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna och drivuttag som roterar

Stoppa aldrig in handen/fingrarna i kniven på mixerfoten. Använd aldrig bara händerna när mixerfoten med kniven ska rengöras. Använd en borste.

Viktigt!

Stavmixern ska vara avstängd när mixerfoten sätts fast resp. lossas.

Montering och start

Lämplig för att bereda majonnäs, såser, drycker, babyamat, småbarns- och dietmat, kokt frukt och koka grönsaker.

Lämplig för att purea soppor.

Använd minihackaren för att finfördela/hacka råa livsmedel (lök, vitlök, kryddor)!

i Stavmixern är inte lämplig att göra potatismos med.

- Rengör alla delar före första användningen.

Bild B

- Börja med att rulla ut nätsladden helt och hållet.
- Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Lägg livsmedlet i mixerbägaren eller annan hög bägare.
- i** Stavmixern fungerar bäst, om det livsmedel som ska bearbetas finns i vätska.
- Håll ordentligt i stavmixer och mixerbägare.
- Starta stavmixern genom att trycka på önskad strömbrytare (normal/turbo hastighet).
Generellt rekommenderas hastigheten Turbo när livsmedel ska bearbetas. Använd hastighet Normal när det gäller vätskor och heta blandningar.
- i** Stavmixern är påslagen så länge någon av strömbrytarna hålls intryckt.
- i** Sätt ned mixerfoten i det som ska bearbetas. Tryck först därefter på strömbrytaren. Detta för att undvika stänk.
Stäng alltid av stavmixern innan den tas upp ur det som bearbetats.
- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på knapparna för att lossa tillbehöret och ta bort mixerfoten från motordelen.

Efter arbetet/Rengöring

Obs!

Doppa aldrig motordelen i vatten och rengör den aldrig i diskmaskin.

Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck!

Motorstativets yta kan skadas. Använd inga starka rengöringsmedel.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget!
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.
- Mixerbägaren kan rengöras i diskmaskin.
- Mixerfoten kan rengöras i diskmaskin eller under rinnande vatten med diskborste.
- Låt mixerfoten torka i lodrätt läge (kniven uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

i När du bearbetar t.ex. rödkål och morötter kan plastdetaljer missfärgas; dessa missfärgningar försvinner om du gnuggar dem med lite matolja.

Recept och tips

Majonnäs

1 ägg (äggula och äggvita)
 ½ msk fransk senap
 1 msk citronsaft eller vinäger
 200–250 ml matolja
 salt, peppar efter smak

Alla ingredienser måste ha samma temperatur!

- Häll ingredienserna i bägaren.
- Ställ stavmixern på bägarens botten och blanda ingredienserna tills blandningen emulgerar.
- Lyft sakta mixern medan den fortfarande är påslagen upp och ned i blandningen tills majonnäsen är färdig.

Tips: Det går även bra att bereda majonnäs med endast äggula eligt detta recept. Ta i så fall bara halva mängden matolja.

Grönsaksoppa

300 g potatis
 200 g morötter
 1 liten bit selleri
 2 tomat
 1 gul lök
 50 g smör
 2 l vatten
 salt, peppar efter smak

- Skala tomaterna och kärna ur dem.
- Putsa och skölj grönsakerna, skär dem i bitar och låt dem koka lite i det heta smöret.

- Tillsätt vatten och salt.
- Låt allt koka 20–25 min.
- Ta bort grytan från hällen.
- Mixa soppan i grytan till puré.
- Smaka av med salt och peppar.

Crêpessmet

250 ml mjölk
 1 ägg
 100 g vetemjöl
 25 g smält avsmalnat smör

- Häll ingredienserna i bägaren i den angivna ordningsföljden och mixa till slät smet.

Mjölkdryck

1 glas mjölk
 6 stora jordgubbar
 eller
 10 hallon eller
 1 banan (i skivor)

- Häll ingredienserna i bägaren och blanda.
- Sockra efter behag.

Tips:

Drycken kallas milkshake om du tillsätter en glasskula eller använder kall mjölk.

Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

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

Rätten till ändringar förbehålles.

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

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 ammatil-listen yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Kuvasivuilla on taulukko eri malleista (**kuva C**). Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

1 Sekoitusvarsi

Muovia tai metallia (tyyppimallin mukaan). Aseta sekoitusvarsi paikoilleen ja lukitse.

2 Peruslaite

3 Liitäntäjohto

4 Ripustuslenkki

Laitteen seinälle ripustamista varten.

5 Käynnistyskytkin

a Normaali nopeus

b Turbo-nopeus

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

6 Avaamispainikkeet

Irrota sekoitusvarsi painamalla yhtä aikaa avaamispainikkeita.

7 Sekoitusvarren terä

8 Kulho

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

9 Minileikkuri

(erillinen käyttöohje)

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta. Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä). Löydät ruokaohjeen minileikkurin käyttöohjeista.

Turvallisuusohjeita

Loukkaantumisvaara **Sähköiskun vaara**

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Pidä laite poissa pienten lasten ulottuvilta. Älä jätä lapsia koskaan yksin, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.

Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen kokoamista, aina käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai jos laitteeseen tulee käyttöhäiriö. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuusyöstä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoilike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoilikeen tehtäväksi.

Älä käytä sauvasekoitinta märillä käsillä tai tyhjäkännillä.

Käytä sauvasekoitinta vain yhdessä alkuperäisvarusteiden kanssa. Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

Varo käytön aikana, ettei sekoitusvarren ja peruslaitteen liitoskohta uppoa nesteeseen.

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset ainesten sekoittamiseen.

Älä aseta sekoitusvarrtta kuumille pinnoille tai käytä sitä kuumien ainesten sekoittamiseen.

Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen sekoittamista vähintään 80 °C seen!

Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara

Älä tartu sekoitusvarren terään. Älä puhdistata terää paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä sekoitusvarsi vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Käyttö

Voit sekoittaa laitteella majoneesin, kastikkeet, juomat, vauvanruoat, keitetyt marjat, hedelmät ja vihannekset.

Se soveltuu myös keittojen soseuttamiseen.

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

i Sauvasekoitin ei sovellu perunamuusin valmistamiseen.

- Pese kaikki osat ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.

Kuva B

- Kelaä liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta sekoitusvarsi peruslaitteeseen ja lukitse.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sauvasekoittimen kulhoon tai johonkin muuhun korkeareunaiseen astiaan.

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

- Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta.
- Käynnistä sauvasekoitin (normaali- tai turboteholle) painamalla haluamaasi käynnistyskytkintä.

Yleensä elintarvikkeiden käsittelyyn

suositellaan turbonopeutta.

Kun sekoitat nesteitä ja kuumia aineksia, käytä normaalitehoa.

i Sauvasekoitin on toiminnassa, niin kauan kuin käynnistyskytkin on painettuna.

i Jotta vältyt roiskeilta, paina varsiosa ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä.

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

- Vapauta käynnistyskytkin sekoittamisen jälkeen.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina laitteen sivulla olevia avaamispainikkeita yhtä aikaa, jolloin sekoitusvarsi irtaoo moottoriosasta.

Käytön jälkeen/puhdistus

Huom.!

Älä upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

Älä käytä höyrypuhdistinta!

Laitteen pinta voi vaurioitua.

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta!
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Kulhon voit pestä astianpesukoneessa.
- Pese sekoitusvarsi astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
- Anna sekoitusvarren kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

i Jos esimerkiksi punakaalista tai porkkanoista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Ruokaohjeita ja vinkkejä

Majoneesi

1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)

1 rkl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

200–250 ml öljyä

Suolaa ja pippuria maun mukaan

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä!

- Laita ainekset kulhoon.
- Aseta sauvasekoitin kulhon pohjalle ja sekoita aineksia, kunnes seos emulgoituu.
- Nosta päällekytketty sekoitin hitaasti seoksen yläreunaan ja laske taas alas, kunnes majoneesi on valmista.

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

Kasviskeitto

300 g perunat

200 g porkkanoita

pieni pala selleriä

2 tomaattia

1 sipuli

50 g voita

2 l vettä

Suolaa ja pippuria maun mukaan

- Kalttaa tomaatit ja poista siemenet.
- Paloittele puhdistetut ja pestyt kasvikset ja hauduta pehmeäksi voissa.

- Lisää vesi ja suola.
- Keitä aineksia 20–25 minuuttia.
- Nosta kattila liedeltä.
- Soseuta keitto kattilassa sekoittimella.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

Crêpes-taikina

250 ml maitoa

1 muna

100 g jauhoja

25 g sulatettua jäähtynyttä voita

- Laita kaikki ainekset kulhoon annetussa järjestyksessä ja sekoita sileäksi taikinaksi.

Maitojuomat

Lasi maitoa

6 isoa mansikkaa

tai

10 vadelmaa tai

1 banaani (viipaloituna)

- Laita ainekset kulhoon ja sekoita.
- Lisää sokeria maun mukaan.

Vinkki:

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

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoi-keudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

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

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

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.

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 se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato.

En las páginas con ilustraciones se encuentra una vista general de modelos (**Fig. C**).

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.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Figura A

1 Pie de la batidora

De plástico o metal (según el modelo de aparato concreto). Montar y encajar el pie de la batidora.

2 Base motriz

3 Cable de conexión a la red eléctrica

4 Colgador

Para guardar el aparato en posición suspendida.

5 Tecla de conexión

a Velocidad de trabajo normal

b Velocidad de trabajo «turbo»

La batidora está conectada mientras se está pulsando la tecla de conexión (**a** ó **b**).

6 Teclas de desbloqueo

Pulsar simultáneamente las teclas de desbloqueo para extraer el pie del cuerpo de la batidora.

7 Pie con cuchilla

8 Vaso de la batidora

Elaborando los alimentos en el vaso se evitan las salpicaduras.

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

9 Accesorio picador universal

(instrucciones de uso separadas)

En caso de no estar incluido el accesorio picador en el equipo de serie de su aparato, lo puede adquirir como accesorio opcional en el Servicio de Asistencia Técnica.

Con el accesorio picador universal puede usted aprovechar toda la potencia del aparato, por ejemplo para picar crema de miel para untar en el pan (conforme a las indicaciones de la receta correspondiente). La receta figura en las instrucciones de uso del accesorio picador universal.

Advertencias generales de seguridad

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Peligro de descargas eléctricas

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

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

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños. Vigilar a los niños con objeto de evitar que jueguen con el aparato.

No permitir que las personas cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.

Extraer el cable de conexión del aparato de la toma de corriente antes de armarlo, tras concluir su uso, antes de limpiarlo, al abandonar el recinto o en caso de avería. 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.

No usar la batidora de varilla con las manos húmedas ni en vacío.

Usar la batidora de varilla sólo con los accesorios originales. Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con el aparato. ¡Los líquidos pueden salpicar!

No sumergir el aparato en líquidos más allá del punto de unión entre el pie con cuchilla y la unidad motriz.

Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos.

No colocar nunca el pie de la batidora sobre superficies calientes ni sumergirlo en alimentos calientes. Los alimentos muy calientes deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 80 °C antes de procesarlos con la batidora.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/de la rotación del motor!

¡No introducir nunca las manos en el pie de la batidora! No limpiar nunca la cuchilla del pie con las manos. Utilizar siempre un cepillo.

¡Importante!

Montar y desmontar el pie con cuchilla sólo con el aparato parado.

Manejo del aparato

Para preparar mayonesas, salsas, batidos y alimentos para bebés, así como fruta cocida y verdura.

Hacer purés para sopas.

Para picar alimentos crudos (cebolla, ajo, hierbas aromáticas, ..) deberá usarse el picador universal.

i La batidora no es apropiada para preparar puré de patatas!

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

Figura B

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Montar y encajar el pie en el cuerpo de la unidad básica (batidora).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar en el vaso o un recipiente alto.
- i** La batidora funciona mejor si los alimentos que se desean procesar incluyen un poco de líquido.
- Sujetar la batidora y el vaso.

- Conectar la batidora accionando la tecla correspondiente a la velocidad de trabajo (normal/turbo) deseada.
Por regla general se aconseja usar el escalón turbo para procesar los alimentos.
Para procesar líquidos y alimentos calientes, usar la velocidad de trabajo normal.
- i** La batidora está conectada mientras se esté pulsando la tecla de conexión.
- i** Para impedir que se produzcan salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, pulsar la tecla de conexión sólo una vez que se ha sumergido el pie del aparato en los alimentos que se van a elaborar en el vaso.
Desconectar siempre la batidora antes de extraerla del alimento elaborado.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar el pie de la base motriz.

Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato

¡Atención!

¡No sumergir la base motriz en el agua!

¡No lavar nunca la base motriz en el lavavajillas!

¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas! No usar agentes frotadores para su limpieza.

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente!
- Limpiar exteriormente la unidad básica con un paño húmedo. Secarla con un paño.
- El vaso se puede lavar en el lavavajillas.
- Lavar el pie de la batidora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.
- Dejar secar el pie de la batidora en posición vertical (cuchilla hacia arriba), de modo que el agua que pudiera haber penetrado, pueda salir con facilidad.
- i** Al picar zanahorias, lombardas y productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa de se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Recetas y sugerencias

Mayonesa

1 huevo (yema y clara)

1 cucharada sopera de mostaza

1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
200–250 ml de aceite

Sal y pimienta a discreción

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar los ingredientes en el vaso.
- Apoyar la batidora sobre el fondo del vaso y mezclar los ingredientes hasta que emulsionen.
- Elevar la batidora en funcionamiento lentamente desde el fondo del vaso hasta el borde superior de la mezcla y desplazarla nuevamente hacia abajo, hasta que la mayonesa esté lista.

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

Sopa de verdura

300 gramos de patatas

200 gramos de zanahorias

1 trozo pequeño de apio

2 tomates

1 cebolla

50 gramos de mantequilla

2 l de agua

Sal y pimienta a discreción

- Pelar los tomates y quitarles las pepitas.
- Limpiar y lavar la verdura, cortándola a continuación en trozos. Rehogarla en la mantequilla caliente.
- Agregar el agua y poner sal a gusto.
- Cocer a fuego lento durante 20–25 minutos.
- Retirar el recipiente del fuego.
- Introducir la batidora en el recipiente y hacer puré la sopa.
- Sazonar a discreción.

Masa para crêpes

250 ml de leche

1 huevo

100 gramos de harina

25 gramos de mantequilla derretida

- Poner todos los ingredientes en el orden señalado en el vaso y mezclarlos con la batidora hasta formar una pasta homogénea y sin grumos.

Batidos de leche

1 vaso de leche

6 fresas de buen tamaño

o

10 frambuesas o

1 plátano (cortado a rodajas)

- Poner los ingredientes en el vaso y mezclarlos con la batidora.
- Poner azúcar a discreción.

Consejo práctico:

Para preparar un batido de helado, agregar una bola de helado o emplear leche muy fría.

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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 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.

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:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

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.

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 colaboradores 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.

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

Favor, guardar as Instruções de Serviço.

No caso do aparelho mudar de dono, as instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

1 Pé triturador

De plástico ou metal (conforme o modelo).

Encaixar o pé triturador no módulo base.

2 Aparelho

3 Cabo eléctrico

4 Suspensão

Para arrumação suspensa do aparelho.

5 Tecla de ligação

a Velocidade normal

b Velocidade turbo

A varinha está ligada, enquanto a tecla de ligação (**a** ou **b**) estiver premida.

6 Teclas de destravamento

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

7 Lâmina do pé do triturador

8 Copo misturador

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

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

9 Picador universal

(Instrução de Serviço separada)

Se o picador universal não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica é.

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento aparelho na para a confecção de preparados de mel para barrar no pão (mantendo os dados das receitas).

Poderá encontrar a receita nas instruções de serviço do picador universal.

Indicações de segurança



Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da placa de características.

Utilizar apenas, se o cabo eléctrico e a máquina não apresentarem danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Vigiar as crianças, para evitar que estas brinquem com o aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Desligar a ficha da tomada, antes da montagem integral do aparelho, depois de cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar o local e em caso de anomalia. 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.

Nunca utilizar a varinha com as mãos húmidas e não trabalhar com a varinha em vazio.

A varinha só deve funcionar com acessórios originais. Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação.

Não mergulhar o aparelho em qualquer líquido, acima da zona de união do pé com o aparelho.

Recomenda-se que o aparelho nunca deve ficar ligado mais tempo que o necessário para a preparação do batido.

Nunca colocar o pé misturador sobre uma superfície quente nem utilizá-lo para misturar alimentos quentes. Antes de utilizar a varinha, deixar arrefecer os alimentos quentes para pelo menos 80 °C!

⚠ Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/acionamento em rotação

Nunca tocar na lâmina do pé triturador.

Nunca limpar a lâmina do pé triturador com as mãos desprotegidas. Utilizar uma escova.

Importante

Montar e desmontar o pé triturador, apenas com o aparelho completamente parado.

Utilização

Para preparar maioneses, molhos, bebidas batidas, alimentos para bebés, fruta e legumes cozidos.

Para passar sopas.

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

i A varinha não é adequada para fazer a preparação de puré de batata.

- Antes da primeira utilização limpar todos os componentes.

Fig. B

- Desenrolar completamente o cabo eléctrico.
- Encaixar o pé triturador no módulo base.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador ou noutro copo alto.

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

- Segurar bem na varinha e no copo.
- Ligar a varinha exercendo pressão na tecla de ligação (Velocidade normal/turbo) pretendida.

De uma maneira geral, recomenda-se a velocidade Turbo para o processamento de alimentos. No caso de líquidos e alimentos quentes, utilizar a velocidade normal.

i A varinha está ligada, enquanto a tecla de ligação estiver premida.

i Para se evitarem salpicos dos alimentos a preparar, activar a tecla de ligação somente depois da varinha ter mergulhado nos alimentos.

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

- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.
- Desligar a ficha da tomada.
- Exercer pressão na tecla de desbloqueio e separar o pé do misturador do aparelho base.

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar o aparelho em água, nem lavar na máquina de lavar loiça.

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

As superfícies exteriores podem sofrer danos.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

- Desligar a ficha da tomada!
- Limpar o aparelho com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- O copo misturador pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Lavar o pé triturador na máquina de lavar loiça ou com uma escova, em água corrente.
- Deixar o pé do misturador secar em posição vertical (lâmina do pé do misturador para cima), de modo que água infiltrada possa escorrer para fora.

i No processamento de por ex. couve-roxa e cenouras, aparecem manchas de cor nas peças de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Receitas e sugestões

Maionese

1 ovo (gema e clara)

1 colh. de sopa de mostarda

1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre

200–250 ml de óleo

Sal e pimenta a gosto

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura!

- Colocar os ingredientes no copo.
- Assentar a varinha mágica na base do copo e bater os ingredientes até a mistura emulsionar.
- Elevar, lentamente, a varinha mágica a funcionar, até ao bordo superior da mistura e baixá-la de novo, até a maionese estar pronta.

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

Sopa de legumes

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

- Tirar a pele e as grainhas aos tomates.
- Cortar em pedaços os legumes depois de limpos e lavados e estufá-los na manteiga quente.
- Juntar a água e o sal.
- Deixar cozer durante 20–25 min.
- Retirar a panela do lume.
- Passar tudo com a varinha, até ficar em puré.
- Temperar com sal e pimenta.

Massa para crepes

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

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

Batido de leite

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

- Colocar os ingredientes no copo e bater.
- Adoçar a gosto.

Sugestão:

Para um batido de leite, juntar um cubo de gelo ou utilize leite muito frio.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

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

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.

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

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μία συνοπτική άποψη των διαφόρων μοντέλων (**Εικόνα C**). Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα A

1 Πόδι ανάμιξης

Πλαστικό ή μεταλλικό (ανάλογα με το μοντέλο). Τοποθετήστε το πόδι μίξερ και αφήστε το να κουμπώσει.

2 Βασική συσκευή

3 Τροφοδοτικό καλώδιο

4 Ανάρτηση

Για το κρέμασμα της συσκευής κατά τη φύλαξή της.

5 Πλήκτρο θέσης σε λειτουργία

a Κανονική ταχύτητα

b Ταχύτητα Turbo

Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο είναι πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία (**a** ή **b**).

6 Πλήκτρα απασφάλισης

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

7 Μαχαίρι ποδιού ανάμιξης

8 Ποτήρι μίξερ

Η εργασία μέσα στο ποτήρι μίξερ εμποδίζει τα πιτσιλίσματα από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.

Για τη φύλαξη των επεξεργασμένων τροφίμων τοποθετήστε το καπάκι στο ποτήρι μίξερ.

9 Κόφτης γενικής χρήσης

(Ξεχωριστές οδηγίες χρήσης)

Αν ο κόφτης γενικής χρήσης δεν έχει παραδοθεί μαζί, μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλείμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής). Τη συνταγή θα την βρείτε στις οδηγίες χρήσης του κόφτη γενικής χρήσης.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το τροφοδοτικό καλώδιο δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Επιβλέπετε τα παιδιά, για να εμποδιστεί, το παιχνίδι με τη συσκευή.

Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν κατατοπιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Βγάξτε το φιν από την πρίζα πριν τη συναρμολόγηση, μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, προτού εγκαταλείψετε το δωμάτιο και σε περίπτωση βλάβης. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνεται μόνον 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 στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ/μίξερ χειρός με βρεγμένα χέρια και μην το λειτουργείτε χωρίς φορτίο.

Λειτουργείτε το μπλέντερ/μίξερ χειρός μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα. Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλιάρια. Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε υγρό πάνω από το σημείο σύνδεσης του ποδιού ανάμιξης με τη βασική συσκευή.

Σας συνιστούμε να μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να δουλεύει περισσότερο απ' ό τι χρειάζεται για την επεξεργασία των τροφίμων που θέλετε να αναμίξετε.

Μην αποθέτετε το στέλεχος ανάμιξης ποτέ επάνω σε καυτές επιφάνειες ούτε να το χρησιμοποιείτε για την ανάμιξη πολύ καυτών τροφίμων. Πριν την επεξεργασία καυτών τροφίμων με το μπλέντερ χειρός αφήνετε τα καυτά τρόφιμα να κρυώνουν λίγο, ώστε η θερμοκρασία να μην ξεπερνά τους 80 °C!

Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες/την περιστρεφόμενη κίνηση

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στο πόδι ανάμιξης. Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι του ποδιού ανάμιξης με τα χέρια γυμνά. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σημαντικό!


Τοποθετείτε και αφαιρείτε το πόδι ανάμιξης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Χειρισμός

Για την ανάμιξη/πολτοποίηση μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ και ροφημάτων, παιδικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

Για την πολτοποίηση σούπας.

Για το κόψιμο/τρίψιμο νωπών τροφίμων (κρεμμύδια, σκόρδα, αρωματικά χόρτα, ..) χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης!


 Το μίξερ δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή πουρέ πατάτας.


- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε όλα τα μέρη.


Εικόνα Β

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.
- Τοποθετήστε το πόδι μίξερ στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Βάζετε το φινς στην πρίζα.

- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ ή σε άλλο υψηλό δοχείο.

-  Το μπλέντερ χειρός λειτουργεί καλύτερα, όταν στα επεξεργαζόμενα τρόφιμα υπάρχει κάποιο υγρό.
- Κρατήστε το μπλέντερ/μίξερ χειρός και το ποτήρι γερά.
- Θέτετε το μπλέντερ χειρός σε λειτουργία, πατώντας το επιθυμητό πλήκτρο θέσης σε λειτουργία (Κανονική ταχύτητα/Ταχύτητα Turbo). Γενικά η ταχύτητα τούρμπο συνιστάται για την επεξεργασία τροφίμων. Σε υγρά και καυτά τρόφιμα για ανάμιξη χρησιμοποιείτε την κανονική ταχύτητα.

-  Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο είναι πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

-  Για να εμποδίσετε τα πιτσιλιάρια από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα, πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία, αφού βυθίσετε το πόδι μίξερ μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.

- Προτού βγάλετε το πόδι μίξερ από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα, το θέτετε πάντοτε εκτός λειτουργίας.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.
- Τραβάτε το φινς από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και πάρτε το πόδι ανάμιξης από τη βασική συσκευή.

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

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

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή!

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

- Τραβάτε το φινς από την πρίζα!
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
- Το ποτήρι ανάμιξης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Το πόδι ανάμιξης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων ή μπορεί να καθαριστεί με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

- Αφήνετε το πόδι ανάμιξης σε όρθια θέση να στεγνώσει (μαχαίρι ποδιού ανάμιξης προς τα πάνω), ώστε να μπορεί να εξέλθει το νερό που τυχόν έχει διεισδύσει.

i Κατά την επεξεργασία π. χ. κόκκινου λάχανου και καρώτων επέρχεται χρώση στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί μετά με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Συνταγές και συμβουλές

Μαγιονέζα

1 αβγό (κρόκος και ασπράδι)
1 κ.σ. μουστάρδα
1 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού ή ξύδι
200–250 ml λάδι

Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- Βάλτε το μπλέντερ χειρός μέσα στο δοχείο, ώστε να ακουμπάει στον πάτο του και ανακατέψτε τα υλικά, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί το μίγμα.
- Ανασηκώστε το αναμμένο μπλέντερ αργά ως την πάνω άκρη του μίγματος και ξανακατεβάστε το, μέχρι να είναι έτοιμη η μαγιονέζα.

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

Σούπα λαχανικών

300 g πατάτες
200 g καρότα
1 μικρό κομμάτι σέλερι
2 ντομάτες
1 κρεμμύδι
50 g βούτυρο
2 l νερό

Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

- Ξεφλουδίστε τις ντομάτες και αφαιρέστε τους σπόρους.

- Κόψτε τα καθαρισμένα και πλυμένα λαχανικά σε κομμάτια και σοτάρετέ τα στο καυτό βούτυρο.
- Προσθέστε νερό και αλατίστε.
- Αφήστε τα να βράσουν όλα μαζί για 20–25 λεπτά.
- Πάρτε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
- Πολτοποιήστε τη σούπα με το μπλέντερ χειρός μέσα στην κατσαρόλα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

Ζύμη για κρέπες

250 ml γάλα

1 αβγό

100 g αλεύρι

25 g λειωμένο κρύο βούτυρο

- Βάλτε όλα τα υλικά με τη σειρά που σας δίνουμε μέσα στο δοχείο και ανακατέψτε τα με το μπλέντερ χειρός σε ζύμη.

Ροφήματα με γάλα (Μιλκσέικ)

1 ποτήρι γάλα

6 μεγάλες φράουλες

ή

10 φραμπούζ ή

1 μπανάνα (κομμένη σε φέτες)

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο και αναμίξτε τα.
- Προσθέστε κατά προτίμηση λίγη ζάχαρη.

Συμβουλή:

Για κάθε μιλκσέικ προσθέστε ένα παγάκι ή χρησιμοποιήστε πολύ κρύο γάλα.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

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 παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυαλίνα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητά της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

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 kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim C**).

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 bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

1 Karıştırma ayağı

Plastikten veya metaldendir (cihaz modeline bağlı). Karıştırıcı ucu cihaza takılmalı ve yerine oturması sağlanmalıdır.

2 Ana cihaz

3 Elektrik kablosu

4 Asma düzeneği

Cihazın asılarak muhafaza edilmesi için kullanılır.

5 Çalıştırma (açma) tuşu

a Normal hız

b Turbo hız

Ana şalter (**a** veya **b**) basılı olduğu sürece, çubuk mikser (el blenderi) açıktır.

6 Çözme tuşları

Karıştırma ucunu çıkarmak için, her iki kilit açma tuşuna aynı anda basılmalıdır.

7 Karıştırma ucu bıçağı

8 Mikser kabı

Karıştırma kabı içinde çalışılması, karıştırılan maddenin etrafa sıçramasını önler. Kapağı, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için karıştırma kabının üzerine kapatınız.

9 Genel doğrayıcı

(ayrıcı verilen kullanma kılavuzu)

Eğer genel doğrayıcı cihazın teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir.

Genel doğrayıcı ile, ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde). Bu tarifi genel doğrayıcının kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

Güvenlik bilgileri



Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazı sadece güç kaynağının tip levhası üzerindeki bilgilere göre bağlayınız ve çalıştırınız.

Sadece elektrik kablosunda ve cihazda herhangi bir hasar yoksa kullanınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Çocukların cihaz ile oynamamasına dikkat ediniz.

Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanımına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımı hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Monte etmeden önce, her kullanımdan sonra, temizleme işleminden önce, cihazın kullanıldığı yer terk edilmeden önce ve bir hata durumunda, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız. 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 tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır. El blenderini ıslak eller ile kullanmayınız ve boş çalıştırmayınız.

El blenderini sadece orijinal aksesuarlar ile çalıştırınız. Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunmalıdır. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.

Cihazı, karıştırma ayağı ile ana cihazın birleştiği yeri aşacak şekilde sıvı maddelerin içine sokmayınız.

Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekli zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir.

Karıştırma ucunu kesinlikle sıcak yüzeyler üzerine koymayınız veya karıştırılacak sıcak malzeme içinde kullanmayınız. Karıştırılacak sıcak malzemeleri mikser ile işlemeden önce, asg. 80 °C sıcaklığa kadar soğumasını sağlayınız veya bekleyiniz!

⚠ Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur

Karıştırma ayağındaki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Karıştırma ucu bıçağını çıplak eller ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Önemli!

Karıştırma ayağını sadece cihaz dururken cihaza takınız ve çıkarınız.

Kullanılması

Mayonez, sos, karışık içecekler, bebek mamaları, pişirilmiş meyve ve sebzeler karıştırmak.

Çorba pürelemek için kullanılır.

Çiğ besinleri (soğan, sarmısak, otsu baharatlar) doğramak/kıymak için umumi doğrayıcıyı kullanınız!

i Çubuk mikser (el blenderi), patates püresi hazırlamak için uygun değildir.

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, tüm parçaları temizleyiniz.

Resim B

- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.
- Karıştırma ucunu ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına veya başka bir yüksek kaba doldurunuz.

i İşlenecek besinlerde bir sıvı mevcut olduğu zaman, blender daha iyi çalışır.

- El blenderini ve kabı sabit tutunuz.
- Blenderi, istediğiniz devreye sokma tuşuna basarak devreye sokunuz (Normal/Turbo hız).

Genel olarak besinlerin işlenmesi için turbo hızın kullanılması tavsiye edilir. Karıştırılacak sıvı ve sıcak malzemelerde normal hızı kullanınız.

i Ana şalter (**a** veya **b**) basılı olduğu sürece, çubuk mikser açıktır.

i Karıştırılan besinin sıçramasını önlemek için, ana şaltere (açma/kapatma şalteri) ancak karıştırma ucu karıştırılacak besinin içine sokulduktan sonra basınız. Çubuk mikseri (el blenderini) daima, karıştırma ucunu karıştırılan besinin içinden çıkarmadan önce kapatınız.

- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve karıştırma ucunu ana cihazdan çıkarınız.

Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi

Dikkat!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız!
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde temizlenebilir.
- Karıştırma ayağını bulaşık makinesinde veya bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz.
- Karıştırma ucunu dik konumda (karıştırma ucu bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

i Örn. kırmızı lahana ve havuç işlerken, plastik parçalarda renk değişimleri oluşur ve bu renk değişimleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

Tarifler ve yararlı bilgiler

Mayonez

1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)
 1 çorba kaşığı hardal
 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
 200–250 ml sıvı yağ
 Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber
 Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır!

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- El blenderinin ucunu kabın dibine oturtunuz ve karışım homojen bir kıvama varıncaya kadar, malzemeleri karıştırınız.
- Çalışmakta olan el blenderini, mayonez hazır oluncaya kadar, yavaş bir şekilde karışımın üst yüzeyine kadar kaldırınız ve tekrar kabın dibine kadar indiriniz.

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

Sebze çorbası

300 g patates
 200 g havuç
 1 küçük kereviz
 2 domates
 1 soğan
 50 g tereyağı
 2 l su

Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber

- Domateslerin kabuğunu soyunuz ve çekirdeklerini çıkarınız.
- Temizlenmiş ve yıkanmış sebzeleri tane tane kesiniz ve sıcak tereyağı içinde, hafif ateşte buğuda pişiriniz.
- Su ilave ediniz ve tuz atınız.
- Hepsini 20–25 dakika kaynamaya bırakınız.
- Tencereyi ocaktan indiriniz.
- El blenderi ile çorbayı tencere içinde püre şeklinde eziniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

Krep (crêpes) hamuru

250 ml süt
 1 yumurta
 100 g un
 25 g eritilmiş ve soğumuş tereyağı

- Tüm malzemeleri yukarıdaki sıraya göre kabın içine doldurunuz ve muntazam bir hamur olacak şekilde karıştırınız.

Sütlü içecekler

1 bardak süt
 6 tane büyük çilek
 veya
 10 ahududu veya
 1 muz (dilimlenmiş)

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz ve karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre şeker ilave ediniz.

Yararlı bilgi:

Sütlü içecek (milk shake) yaptığınızda, bir top dondurma da ilave ediniz veya çok soğuk kullanınız.

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

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

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 GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; 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 yükleme, 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 garantisi 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 giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, 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 kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın 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 kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 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 HAUSERGÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TIC. 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 Değirmeni	85939	29.06.2010
Bosch	Test Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tırtısı	89390	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Utu	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Sekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Maşa Aletleri	85837	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 işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

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

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 firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane do przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd różnych modeli (**rysunek C**). Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję obsługi wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

- 1 Końcówka miksująca**
Z tworzywa sztucznego lub z metalu zależnie od modelu. Końcówkę miksującą nałożyć i zatrasnąć.
- 2 Korpus urządzenia**
- 3 Elektryczny przewód zasilający**
- 4 Wieszak**
Do przechowywania urządzenia na ścianie w pozycji wiszącej.
- 5 Przycisk włącznika**
 - a** normalna prędkość
 - b** prędkość turbo
- 6 Przyciski zwalniania blokady**
W celu zdjęcia końcówki miksującej nacisnąć równocześnie obydwa przyciski zwalniania blokady.

7 Nóż końcówki miksującej

8 Pojemnik miksera

Miksowanie w pojemniku zapobiega rozpryskiwaniu miksowanych produktów. Do przechowania przygotowanych produktów nałożyć na pojemnik pokrywkę.

9 Rozdrabniacz uniwersalny

(oddzielna instrukcja obsługi)

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym. Przy eksploatacji rozdrabniacza uniwersalnego wykorzystywana zostaje pełna wydajność urządzenia przy przygotowywaniu masła miodowego (przestrzegając podany przepis). Przepis dołączony jest do instrukcji obsługi rozdrabniacza uniwersalnego.

Wskazówki bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo zranienia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Nie podłączać urządzenia, jeżeli elektryczny przewód zasilający lub urządzenie są uszkodzone. Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Dzieci nie pozostawiać bez nadzoru, aby zapobiec zabawie urządzeniem.

Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze i użytkowaniu urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.

Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego przed przystąpieniem do montażu, po każdym użyciu, przed przystąpieniem do czyszczenia, przed opuszczeniem pomieszczenia i w przypadku awarii. 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 specjalście o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

Blendera nie wolno chwytać mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym.

Blender używać tylko z oryginalnym wyposażeniem. Zachować ostrożność podczas miksowania gorących płynów. Płyiny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.

Końcówki miksującej nie wolno nigdy zanurzać w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia.

Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do odpowiedniego zmiksowania produktów.

Końcówki do miksowania nie wolno nigdy stawiać na gorących powierzchniach ani wkładać do gorących produktów przeznaczonych do miksowania. Gorące produkty przeznaczone do miksowania schłodzić najpierw co najmniej do 80 °C, a dopiero potem miksować!

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem

Nie dotykać noża końcówki miksującej. Noża końcówki miksującej nie czyścić gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

Ważne!

Końcówkę miksującą nakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Obsługa

Do miksowania majonezów, sosów, napojów, potraw dla niemowląt, gotowanych owoców i warzyw.

Do rozcierania zup.

Do rozdrabniania/siekania surowych produktów spożywczych (cebula, czosnek, zioła i jarzyny, ..) stosować rozdrabniacz uniwersalny!

i Blender nie nadaje się do przygotowania ziemniaków purée.

- Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie części.

Rysunek B

- Elektryczny przewód zasilający rozwinąć całkowicie.
- Końcówkę miksującą nałożyć na korpus urządzenia i zatrasnąć.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty włożyć do pojemnika lub innego wysokiego naczynia.

i Blender pracuje lepiej, jeżeli wśród produktów przeznaczonych do miksowania znajdują się również płyny.

- Mocno trzymać blender i pojemnik.
- Włączyć blender poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku włącznika (prędkość normalna/turbo). Do przygotowania produktów spożywczych zaleca się zasadniczo stosować prędkość turbo. Do miksowania płynów i gorących produktów stosować prędkość normalną.

i Blender jest włączony tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk włącznika.

i Aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów, przycisk włącznika nacisnąć dopiero wtedy, gdy końcówka miksująca zanurzona jest w produktach przeznaczonych do miksowania.

Blender wyłączyć zawsze przed wyjęciem końcówki miksującej z rozdrabnianych produktów.

- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i zdjąć z blendera końcówkę miksującą.

Po pracy/czyszczenie

Uwaga!

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.

Nie wolno stosować urządzenia czyszczącego strumieniem pary!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego!
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ściereką a następnie wytrzeć do sucha.
- Pojemnik miksera można myć w zmywarce do naczyń.
- Końcówkę miksującą umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę miksującą suszyć w odwrotnej pozycji (nożem do góry), aby woda, która dostała się do końcówki, mogła wypłynąć.

i Przy obróbce np. czerwonej kapusty i marchewki pozostają przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego, które można usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Przepisy i wskazówki

Majonez

1 jajko (żółtko i białko)
 1 łyżka musztardy
 1 łyżka soku cytrynowego lub octu
 200–250 ml oliwy
 sól, pieprz do smaku
 Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę!

- Składniki włożyć do pojemnika.
- Końcówkę miksującą przyłożyć do dna pojemnika i wymieszać składniki aż do utworzenia gładkiej konsystencji.
- Włączony blender przesuwać powoli do górnej warstwy mieszanki i znowu powoli zanurzać aż majonez będzie gotowy.

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

Zupa z warzyw

300 g ziemniaków
 200 g marchewki
 1 mały kawałek selera
 2 pomidory
 1 cebula
 50 g masła
 2 l wody
 sól, pieprz do smaku

- Pomidory obrać ze skórki i usunąć pestki.
- Oczyszczone i umyte warzywa pokroić na kawałki i dusić na rozgrzanym maśle.
- Dodać wodę i posolić.
- Wszystko gotować 20–25 minut.
- Zdjąć garnek z pieca.
- Zupę zmiksować blenderem w garnku na puree.
- Przyprawić solą i pieprzem.

Ciasto na naleśniki

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

- Wszystkie składniki włożyć w podanej kolejności do pojemnika i miksować aż do powstania gładkiego ciasta.

Miksowane napoje mleczne

1 szklanka mleka
 6 dużych truskawek
 albo
 10 malin albo
 1 banan (pokroić na plasterki)

- Składniki włożyć do pojemnika i miksować.
- Posłodzić do smaku.

Wskazówka:

Aby otrzymać mleczny shake należy dodać gałkę lodów lub bardzo zimne mleko.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytych 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 zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług 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“.

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.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartás-szerű mennyiségek feldolgozására készült. A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Jelen használati utasításban különböző modelleket írunk le. A képes oldalon a különböző modellek áttekintése látható (**C ábra**). Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

A ábra

- 1 Keverő**
Műanyag vagy fém (modelltől függően).
Tegye föl a keverőt és kattintsa be.
- 2 Alapgép**
- 3 Hálózati kábel**
- 4 Felfüggesztés**
A készülék felfüggesztett tárolásához.
- 5 Bekapcsoló gomb**
 - a** Normál sebesség
 - b** Turbó-sebesség

A rúd-mixer addig van bekapcsolva, ameddig a bekapcsoló gombot (**a** vagy **b**) lenyomva tartja.
- 6 Nyitó-nyomógombok**
A keverő levételéhez egyszerre nyomja meg a nyitó-nyomógombokat.
- 7 Kés a keverőlábon**
- 8 Turmixpohár**
A turmixpohár használatával megakadályozza a turmixolandó anyagok szétfröccsenését.
Tegye a fedelet a keverőpohárra, hogy a feldolgozott anyag a pohárban maradjon.

9 Univerzális aprító

(mellékelt használati utasítás)

Ha az univerzális aprító nincs a normál tartozékok között, akkor megrendelhető a ügyfélszolgálatnál. Az univerzális aprítót kenyérre kenhető mézes krém készítéséhez maximális készüléktelejesítmény mellett használja (a recept utasításai szerint). A recept megtalálható az univerzális aprító használati útmutatójában.

Biztonsági útmutató

Sérülésveszély **Aramütés veszélye**

A készüléket csakis a típus táblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

A csatlakozóvezetékek és a készüléknek sérülésmentesnek kell lennie.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékos-sággal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

Összeszerelés előtt, minden használat után, a tisztítás megkezdése előtt, valamint mielőtt elhagyja a helyiséget, és a készülék meghibásodása esetén, húzza ki a dugós csatlakozót.

A csatlakozóvezetéket 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.

A rúdmixert ne fogja meg nedves kézzel, és ne járassa üresben.

A rúdmixert csakis az eredeti tartozékokkal használja. Vigyázzon a forró folyadékok feldolgozásakor. A folyadék kifröccsenhet.

A keverő és az alapgép csatlakozása felett ne merítse a készüléket folyadékba.

Javasoljuk, hogy a készüléket soha ne hagyja hosszabb ideig bekapcsolva, mint amennyi idő a turmixolandó anyag feldolgozásához szükséges. A keverőt soha ne tegye forró felületre és ne merítse forró turmixolandó anyagba.

A forró turmixolandó anyagot a mixerrel való feldolgozás előtt legalább 80 °C-ra hagyja lehűlni!

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt

Soha ne nyúljon a keverőn lévő késhez. Soha ne tisztítsa a keverőlabon lévő kést puszta kézzel. Használjon kefét.

Fontos!


A keverőt csak akkor tegye fel vagy vegye le, ha a gép áll.

A készülék kezelése

Majonéz, szószok, mixelt italok, bébiétel, főtt gyümölcs és zöldség turmixolására.

Levesek pépesítéséhez.


Nyers élelmiszerek (hagyma, fokhagyma, fűszernövények) aprítására az univerzális aprítót használja!

 A rúd-mixer nem alkalmas burgonyapüré készítésére.

- Az első használat előtt az összes alkatrészt tisztítsa meg.

B ábra

- A elektromos csatlakozókábelt teljesen csavarja le.
- Tegye föl a keverőt az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Töltse az élelmiszert a keverőpohárba vagy egy másik magas falú pohárba.

 A rúdmixer jobban működik, ha a feldolgozandó élelmiszerek kevés folyadékot tartalmaznak.


- Tartsa szilárdan a rúdmixert és a poharat.
- A rúdmixert a kívánt bekapcsoló gomb megnyomásával (normál/turbó sebesség) kapcsolja be.


Általában a turbó sebesség használata

élelmiszerek feldolgozásához javasolt.

Folyadékoknál és forró turmixolandó

anyagoknál a normál sebességet használja.

 Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

 Ahhoz, hogy a turmixolandó anyag ne fröccsenjen ki, a bekapcsoló gombot csak akkor nyomja meg, ha a keverőt belemerítette a turmixolandó anyagba.

A rúd-mixert mindig kapcsolja ki, mielőtt kiemeli a turmixolandó anyagból.

- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és a keverőt vegye le az alapgépről.

Munka után/Tisztítás

Figyelem!


Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és ne tisztítsa mosogatógépben.

Ne használjon gőzüzemű tisztítót!

A készülék felülete megsérülhet.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót!
- Az alapgépet nedves ruhával törölje le, majd törölje szárazra.
- A turmixpohár mosogatógépben tisztítható.
- A keverőt mosogatógépben vagy folyó víz alatt kefével tisztítsa.
- A keverőt függőleges helyzetben (keverőkéssel felfelé) szárítsa, hogy a belekerült víz ki tudjon folyni.

 A műanyag alkatrészek elszíneződések jöhetnek létre, pl. vöröskáposzta és sárgarépa feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

Receptek és ötletek

Majonéz

1 egész tojás

1 evőkanál mustár

1 evőkanál citromlé vagy ecet

200–250 ml olaj

só, bors ízlés szerint

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek!

- A hozzávalókat egy edénybe tesszük.
- A rúdmixert az edény aljára helyezzük és a hozzávalókat addig keverjük, amíg a keverék emulgálódik.
- A bekapcsolt keverőt addig kell a keverék felső széléig emelni, majd újra belesüllyeszteni, amíg a majonéz el nem készül.

Hasznos tanács: A recept alapján majonézt csak tojássárgájából is készíthet. Akkor azonban csak fele mennyiségű olajat használjon.

Zöldségleves

300 g burgonya
 200 g sárgarépa
 1 kis darab zeller
 2 darab paradicsom
 1 darab hagyma
 50 g vaj
 2 l víz
 só, bors ízlés szerint

- A paradicsomot meghámozzuk és kimagozzuk.
- A meghámozott és megtisztított zöldséget darabokra vágjuk és a forró vajon megpároljuk.
- Hozzáadjuk a vizet és megsózzuk.
- 20–25 percig főzzük.
- Az edényt levesszük a tűzhelyről.
- A levest az edényben pépesítjük a turmixféléttel.
- Sóval, borssal ízesítjük.

Crepes-tészta

250 ml tej
 1 db tojás
 100 g liszt
 25 g felolvasztott, majd lehűtött vaj

- Az összetevőket a megadott sorrendben egy edénybe tesszük és sima tésztává keverjük.

Tejes turmixitalok

1 pohár tej
 6 nagy szem eper
 vagy
 10 szem málna vagy
 1 banán (darabokra vágva)

- A hozzávalókat egy edénybe tesszük és elkeverjük.
- Ízlés szerint édesítjük.

Hasznos tanácsok:

A tejes turmixitalhoz adjon egy gombóc fagyaltot vagy elkészítéséhez nagyon hideg tejet használgon.

Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

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-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

**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.**

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу.
В цій інструкції з використання описуються різні моделі. Сторінки з малюнками містять огляд різних моделей (Малюнок С).

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передайте іншим користувачам разом з приладом інструкцію з використання.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок А

1 Ніжка блендера

Пластик або метал (в залежності від моделі). Вставте ніжку блендера так, щоб вона чутно зайшла в паз.

2 Основний блок приладу

3 Електрокабель

4 Підвісна петлиця

Для зберігання приладу в підвішеному стані.

5 Кнопка ввімкнення

a Звичайний режим

b Турбо-режим

Блендер ввімкнута, поки натиснута кнопка ввімкнення (a або b).

6 Кнопки розблокування

Для того, щоб зняти ніжку блендера, натисніть одночасно на обидві кнопки розблокування.

7 Ніж ніжки блендера

8 Чаша блендера

Переробка продуктів в чаші блендера дозволяє уникнути бризок.

Закрийте чашу блендера кришкою для подальшого зберігання перероблених продуктів.

9 Універсальний подрібнювач

(окрема інструкція з використання)

Якщо універсальний подрібнювач не входить до комплекту, тоді Ви можете замовити його через службу сервісу. Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті). Ви знайдете рецепт в інструкції з експлуатації універсального подрібнювача.

Вказівки з безпеки



Небезпека поранення!

Небезпека удару струмом

Прилад підключати та експлуатувати лише у відповідності із даними на фірмовій табличці.

Користуйтеся приладом лише, якщо провід та прилад не мають ніяких пошкоджень.

Тримайте прилад подалі від дітей.

Не залишайте дітей без нагляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом.

Не допускайте експлуатації приладу особами (в т.ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям,

із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатуйте приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Виймайте штепсельну вилку із розетки завжди перед складанням та після кожного користування, а також перед чисткою, при виході із приміщення та у разі виникнення дефекту. Провід не тягніть 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 проводиться лише нашою службою сервісу.

Не користуйтеся блендером, якщо у Вас вологі руки, а також в холостому режимі.

Експлуатуйте блендер лише з оригінальними аксесуарами. Будьте обережні при переробці гарячої рідини. Рідина під час переробки може розбризкуватися.

Не занурюйте прилад в рідину поверх місця з'єднання ніжки блендера з основним блоком приладу.

Рекомендується не залишати ніколи прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів.

Ніжку блендера не ставте ніколи на гарячі поверхні та не занурюйте в дуже гарячі продукти. Гарячі продукти перед переробкою блендером охолодити до температури 80 °C або нижче!

⚠ Небезпека поранення гострими ножами/обертотвим приводом

Не встромляйте ніколи рук до ножа на ніжці блендера. Не чистьте ніколи ножа ніжки блендера голими руками. Користуйтеся для цього щіткою.

Важливо!

Ніжку блендера вставляти та знімати лише при повній зупинці приладу.

Експлуатація

Для приготування майонезу, соусів, коктейлів, пюре для немовлят, а також для переробки варених фруктів.

Для приготування супів-пюре.

Для подрібнювання / січення сирих продуктів (цибулі, часнику, зелені) використовуйте універсальний подрібнювач!

i Блендер не придатний для приготування картопляного пюре.

- Почистіть всі елементи перед першим використанням.

Малюнок В

- Розмотайте повністю електрокабель.
- Вставте ніжку блендера в основний блок приладу, щоб вона чутно зайшла в паз.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.
- Завантажте продукти до чаші блендера або іншу високу чашу.

i Блендер краще переробляє продукти, якщо до них додати рідину.

- Тримайте міцно блендер та чашу.
- Ввімкніть блендер, натиснувши на бажану кнопку ввімкнення (звичайний режим/турбо-режим).

Взагалі для переробки продуктів рекомендується турбо-режим. Для рідин та гарячих продуктів слід ввімкнути звичайний режим.

i Блендер ввімкнутий, поки натиснута кнопка ввімкнення.

i Щоб запобігти утворенню бризок, натисніть кнопку ввімкнення лише після того, як ніжка блендера занурилася в продукти.

- Вимикайте завжди блендер перед тим, як вийняти його із продуктів.
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.
- Витягніть штепсельну вилку із розетки.
- Натисніть кнопки розблокування та зніміть ніжку блендера з основного блоку приладу.

Після роботи/Чистка

Увага!

Ніколи не занурюйте основний блок приладу в воду та не мийте в посудомийній машині. Не застосовуйте ніяких парових машин для чистки!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

- Витягніть штепсельну вилку із розетки!
- Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Чашу блендера можна мити в посудомийній машині.
- Ніжку блендера помийте в посудомийній машині або під проточною водою за допомогою щітки.
- Ніжку блендера залишіть сушитися в вертикальному положенні (доверху ножем ніжки блендера), щоб вода із середини могла стекти.

i При переробці червоної капусти, моркви та подібного на пластмасових елементах утворюється червоний наліт, який можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Рецепти та поради

Майонез

1 яйце (жовток і білок)
 1 ст. л. гірчиці
 1 ст. л. лимонного соку або оцту
 200–250 мл олії
 Солі, перцю за смаком
 Інгредієнти повинні бути однієї температури!

- Завантажте інгредієнти до чаші.

- Опустіть блендер на дно чаші та перемішайте інгредієнти до утворення однорідної маси.
- Ввімкнутий блендер повільно рухайте, піднімаючи до верхнього краю суміші та опускаючи вниз, поки майонез не буде готовий.

Порада: За цим рецептом Ви можете приготувати також майонез лише з жовтком. В такому разі візьміть лише половину зазначеної кількості олії.

Овочевий суп

300 г картоплі
200 г моркви
1 невеличкий шматок селери
2 помідора
1 цибуля
50 г вершкового масла
2 л води
Солі, перцю за смаком

- Зніміть шкірочку з помідорів та вийміть з них насіння.
- Поріжте шматочками почищені і помиті овочі та протушуйте в гарячому вершковому маслі.
- Додайте воду і сіль.
- Прокип'ятіть все разом 20–25 хв.
- Зніміть каструлю з плити.
- Пропустіть суп на пюре блендером в каструлі.
- Додайте за потреби солі та перцю.

Тісто для млинців

250 мл молока
1 яйце
100 г борошна
25 г розтопленого охолодженого вершкового масла

- Всі інгредієнти додайте до чаші в зазначеній послідовності та перемішайте до утворення однорідного тіста.

Молочні коктейлі

1 стакан молока
6 великих суниць
або
10 ягід малин або
1 банан (порізаний кружальцями)

- Завантажте інгредієнти до чаші та перемішайте.
- Додайте за смаком цукру.

Порада:

Для приготування молочного шейку додайте ще один шарик морозива або візьміть дуже холодне молоко

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

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.

Внесення змін не виключається.

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.

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

С помощью электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели блендеров. На страницах с рисунками вы найдете обзор погружных блендеров различных моделей. **(Рисунок С)**

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок А

- 1 Насадка для смешивания**
в зависимости от модели погружного блендера ножка пластмассовая или металлическая. Присоедините ножку блендера и зафиксируйте ее.
- 2 Основной блок**
- 3 Сетевой шнур**
- 4 Приспособление для подвешивания**
Предназначено для хранения блендера в подвешенном виде.
- 5 Кнопка включения**
 - a** кнопка включения нормальной скорости
 - b** кнопка включения турбо-скорости
 Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения (a или b).

6 Кнопки разблокировки

Эти кнопки используются для снятия ножки блендера. На них следует нажимать одновременно.

7 Нож на насадке для смешивания

8 стакан миксера

Переработка продуктов в стакане препятствует разбрызгиванию образующейся жидкости.

Для хранения переработанных продуктов в стакане блендера его следует накрыть крышкой.

9 Универсальный измельчитель

(отдельная инструкция по эксплуатации)

Если в комплекте поставки блендера нет универсального измельчителя, то его можно заказать через Службу сервиса. Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Вы найдете рецепт в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя.

Указания по безопасности



Не исключена опасность травмирования

Существует опасность поражения электрическим током

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться, только если сетевой шнур и сам электроприбор не имеют повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору. Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Перед сборкой погружного блендера, после каждого его использования, перед чисткой, прежде чем покинуть помещение и в случае возникновения неисправности сначала всегда следует извлечь вилку из розетки.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.

Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию. Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей Службы сервиса.

Погружной блендер нельзя включать мокрыми руками и давать ему работать вхолостую.

Погружной блендер можно использовать только вместе с фирменными принадлежностями. Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться.

Электроприбор нельзя погружать в жидкость выше места соединения насадки для смешивания с основным блоком.

Рекомендуется не оставлять погружной блендер включенным дольше, чем того требует переработка продуктов.

Насадку для смешивания никогда нельзя ставить на горячие поверхности или перемешивать горячие продукты.

Перед переработкой горячих продуктов с помощью погружного блендера их следует остудить до мин. 80 °C!

⚠ Не исключена опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод

Никогда не беритесь за нож, расположенный на насадке для смешивания.

Никогда не проводите чистку ножа на насадке для смешивания голый рукой. Используйте для этого щетку.

Это важно!

Насадку для смешивания можно устанавливать и снимать только после полной остановки электроприбора.

Эксплуатация

Погружной блендер предназначен для приготовления майонеза, различных соусов, коктейлей, питания для детей грудного возраста, для переработки вареных овощей и фруктов.

Для приготовления супа-пюре.

Для измельчения/рубки свежих продуктов питания (репчатого лука, чеснока, пряных трав, ..) следует воспользоваться универсальным измельчителем!

i Погружной блендер не предназначен для приготовления картофельного пюре.

- Перед первым использованием необходимо провести чистку всех деталей погружного блендера.

Рисунки В

- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Присоедините ножку блендера к основному блоку и зафиксируйте ее.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты питания в стакан блендера или какую-либо другую высокую емкость.

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

- Погружной блендер и стакан следует крепко держать в руках.
- Включите погружной блендер, нажав на необходимую вам кнопку включения (нормальная эксплуатация/турбоскорость).

В общем и целом турбо-скорость рекомендуется для переработки продуктов питания. При переработке жидкостей и горячих продуктов включайте нормальную скорость.

i Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения.

i Во избежание разбрызгивания образующейся жидкости, нажимайте кнопку включения только после того, как ножка блендера будет погружена в перерабатываемые продукты. Прежде чем извлечь погружной блендер из стакана с перерабатываемыми продуктами, его следует выключить.

- По окончании переработки продуктов отпустите кнопку включения.
- Извлеките вилку из розетки.
- Нажмите на кнопки разблокировки и отсоедините смесительную насадку от основного блока погружного блендера.

После работы/Чистка

Внимание!

Основной блок ни в коем случае нельзя погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.

Нельзя пользоваться пароочистителем! Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

- Извлеките вилку из розетки!
- Протрите основной блок блендера влажной тряпкой и затем вытрите его насухо.
- Стакан для смешивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку для смешивания можно положить в посудомоечную машину или помыть ее в проточной воде с помощью щетки.
- Дайте насадке для смешивания просохнуть, установив ее в вертикальное положение (ножом вверх), чтобы вода, попавшая внутрь насадки при мытье, смогла вытечь наружу.

i При переработке, например, краснокочанной капусты и моркови на пластмассовых элементах конструкции блендера появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Рецепты и рекомендации

Майонез

1 яйцо (желток и белок),
1 ст. ложка горчицы,
1 ст. ложка лимонного сока или столового уксуса,
200–250 мл растительного масла,
соль, перец по вкусу.

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

- Загрузите ингредиенты в стакан.
- Поставьте погружной блендер на дно стакана и перемешивайте ингредиенты до тех пор, пока смесь не превратится в эмульсию.
- Медленно поднимайте включенный блендер до поверхности смеси и снова опускajte его до тех пор, пока майонез не будет готов.

Рекомендация: по этому рецепту Вы можете также приготовить майонез лишь на одних желтках. Но в этом случае используется лишь половина указанного количества растительного масла.

Овощной суп

300 г картофеля,
200 г моркови,
1 небольшой кусок сельдерея,
2 помидора,
1 головка репчатого лука,
50 г сливочного масла,
2 л воды,
соль, перец по вкусу.

- Очистите помидоры от кожуры и измельчите их.
- Разрежьте очищенные и вымытые овощи на кусочки и потушите в растопленном сливочном масле.
- Добавьте воду и соль.
- Дайте супу повариться в течение 20–25 минут.
- Снимите кастрюлю с плиты.
- С помощью блендера доведите суп до пюреобразного состояния.
- Добавьте по вкусу соль и перец.

Тесто на французские блинчики

250 мл молока
1 яйцо,
100 г муки,
25 г растопленного и охлажденного сливочного масла.

- Загрузите все ингредиенты в указанной последовательности в стакан и взбивайте их с помощью блендера до образования однородного теста.

Молочные коктейли

1 стакан молока,
6 больших ягод клубники
или

10 ягод малины или

1 банан (нарезанный ломтиками).

- Загрузите ингредиенты в стакан и взбейте их с помощью блендера.
- По желанию можно добавить сахар.

Рекомендация:

Для приготовления молочного коктейля добавьте в молоко шарик мороженого или возьмите очень холодное молоко.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений
оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашинки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электроочистители, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и аналогичные им изделия.



А846



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей».

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаустерте ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верн Штрассе 34, Германия.

Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

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

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.

По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель представляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров. **Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей Бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-ehelp.ru>**

8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисный сотрудник докажет, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им (продажа, пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

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

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

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

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.



BOSCH

Разработано для жизни

وصفات ونصائح

المايونيز

عدد 1 بيضة (صغار لزال البيضاء)

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

من 200 إلى 250 ميلي لتر زيت

قليل من الملح والفلفل حسب الرغبة

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

- توضع المكونات في الخلاط.
- يغمس الخلاط اليدوي في المكونات حتى يتلامس مع قاع الوعاء ثم يشغل الجهاز وتضرب مكونات المايونيز حتى تستحلب.
- يجب رفع ساق الخلاط من حين لآخر إلى حافة الوعاء العلوية ثم يغمس مرة أخرى في الوعاء ويكرر ذلك حتى تستحلب المكونات.

نصيحة :

يمكنك تحضير المايونيز بإضافة صفار البيض فقط بدلا من البيضة كاملة وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية الزيت فقط.

حساء الخضار

300 غرام بطاطس (بطاطا)

200 غرام جزر

قطعة صغيرة من الكرفس

2 حبة طماطم (بندورة)

1 بصلة

50 غرام زبد

2 لتر ماء

ملح وفلفل حسب الرغبة

- تقشر الطماطم ويخرج منها البزر
- تقطع الخضار بعض تنظيفها وغسلها إلى قطع صغيرة وتحمّر بعض الشئ في الزبد
- يضاف الماء والملح
- تطبخ المكونات لمدة 20 إلى 25 دقيقة.
- يرفع القدر من على النار.
- تهرس المكونات في القدر باستخدام الخلاط.
- يضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.

جين فطائر الكرب

250 ملي لتر حليب

بيضة واحدة

100 غرام طحين

25 غرام زبد سائل ولكن يترك حتى يبرد

- توضع كافة المكونات حسب ترتيبها المذكور بالوعاء وتضرب بالخلاط حتى تصبح عجينة ناعمة الملمس.

مشروب خليط الحليب

1 كوب حليب

6 حبات فراولة

أو 10 حبات توت شوكي

أو موزة (تقطع إلى شرائح)

- توضع المكونات في الوعاء وتضرب بالخلاط
- يضاف سكر حسب الرغبة

نصيحة

للحصول على خليط الحليب (شاك) يمكنك إضافة قطعة آيس كريم أو استخدام حليب بارد جدا.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية

2002/96/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.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- ⓘ انتبه دائماً إلى أن توقف الجهاز عن الدوران قبل إخراجها من المواد الغذائية.
- امتنع عن الضغط على زر التشغيل بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية.
- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- اضغط على زر الفصل ثم انزع ساق الخلاط البينية من هيكل المحرك.

بعد الانتهاء من العمل/تنظيف الجهاز

تنبيه!

- لا تقم على الإطلاق بتعطيس هيكل المحرك وجّهيزه التوصيل البينية في الماء وكليهما ليس مصمماً للغسيل في غسالة الأواني.
- ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

- من الممكن أن تطراً خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.
- نزع قابس الجهاز من المقبس.
- نظف هيكل المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم جففه بعد ذلك.
- أما إناء الخلاط فيمكن غسله في غسالة الأواني.
- ويمكن غسل ساق الخلاط في غسالة الأواني أو تحت الماء المنساب من الصنبور.
- ضع ساق الخلاط في وضع رأسي بحيث تكون (السكين في الاتجاه العلوي) ودعها لفترة من الوقت حين أن تتسرب بقايا الماء المتواجدة بداخلها إلى الخارج.
- ⓘ عند إعداد بعض المواد الغذائية مثل الكرنب الأحمر والجزر يطراً تلونٌ على أجزاء الخلاط المصنعة من اللدائن الصناعية (البلاستيك). ويمكن إزالة هذا اللون باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام في تنظيفها.

ولا تقم على الإطلاق بتشغيل الجهاز لفترة أطول من الفترة اللازمة لإعداد الطعام. ممنوع تماماً وضع ساق الخلاط على أسطح ساخنة أو استخدامه في إعداد المأكولات الساخنة. يجب ترك المأكولات حتى تصل درجة حرارتها إلى 80 درجة مئوية قبل الشروع في إعدادها بساق الخلاط.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال سكين

الخلاط الحادة!

لا تقحم يديك على الإطلاق في الوسط المحيط بالسكين المتواجدة في ساق الخلاط. جُنّب تماماً تنظيف سكين الخلاط بيديك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفر لهما الحماية اللازمة. ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف. **تنبيه هام!** يجب الانتباه جيداً إلى أن تركيب ساق الخلاط لا يجري الشروع فيه إلا إذا كان الجهاز متوقفاً عن العمل.

استخدام ساق الخلاط

ساق الخلاط مصممة لإعداد المايونيز. الأنواع المختلفة من الصلصة، المشروبات الخلطة وأطعمة الأطفال الرُضع وكذلك لتقطيع الخضراوات والفواكه المطبوخة. لهرس مكونات الجساء.

لتقطيع/وقرم المواد الغذائية (كالبصل، الثوم، الأعشاب) يجب استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام.

ⓘ ساق الخلاط ليست مهيأة لإعداد البطاطس (البطاطا) المهروسة المعروفة بالبطاطس البورية.

- رجاء تنظيف كافة الأجزاء قبل استخدامها لأول مرة. **صورة B**

- فك سلك الكهرباء بالكامل.
- ركب ساق الخلاط في المكان المحصن لها في هيكل المحرك وقم بإحكام تثبيتها.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في إناء الخلاط أو في إناء آخر عميق.
- ⓘ الجهاز يعمل بطريقة أفضل عند استخدامه لإعداد

- الأطعمة التي تحتوي على سوائل.
- امسك بالخلاط اليدوي وإناءه جيداً.
- شغل الجهاز بالضغط على زر التشغيل المطلوب (سرعة عادية/شديدة Turbo).

يمكنك بصفة عامة ضبط الجهاز على السرعة التوربينية لإعداد المواد الغذائية بينما يجب ضبط الجهاز على السرعة العادية عند الرغبة في إعداد السوائل أو المواد الغذائية الساخنة.

ⓘ يظل الجهاز يعمل مادام الضغط على زر التشغيل مستمراً.

9 قطعة متنوعة الاستخدام

(توجد تعليمات استخدام خاصة بها)

في حالة عدم تواجد القطاعة متنوعة الاستخدام بعبوة الجهاز الذي قمت باقتنائه. فيمكنك طلبهما من أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة). جُدون الوصفة في دليل الاستخدام الخاص بالقطاعة متعددة الاستخدام.

تعليمات الاستخدام الآمن

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية.

كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. ينبغي الانتباه إلى عدم تواجد أطفال على مقربة من الجهاز ومنع الأطفال عن اللهو بالجهاز.

ينبغي تجنب استعمال الأشخاص الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية (وأيضاً الأطفال) قد تحوّل دون استخدامهم للجهاز على نحو آمن. بدون مساعدة أو رقابة شخص له القدرة والخبرة لمساعدتهم في استخدام الجهاز تحت رقبته وإرشاده للمحافظة على سلامتهم.

يجب الانتباه إلى نزع قابس الجهاز من المقبس بعد الانتهاء من الاستخدام وكذلك قبل الشروع في تنظيف الجهاز أو تركيب أجزائه المختلفة ببعضها البعض وأيضاً قبل مغادرة مكان الاستخدام أو إذا لحقت بالجهاز أية أعطاب.

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 ويدك مبتلتان. ولا تقم بتشغيله بدون جمل. أي بدون إعداد مواد غذائية. لا تستخدم الجهاز إلا مع الملحقات الإضافية الأصلية. ويجب توخي الحذر عند إعداد سوائل ساخنة. حيث أن إعداد السوائل يمكن أن يسفر عن طرطشة. لا تقم بتغطية الجهاز في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزه التوصيل البينية أو هيكل المحرك.

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. وتجود المزيد من المعلومات حول منتجنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

هذا الجهاز مهيباً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية.

ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تناسب مع هذا الغرض.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (صورة C).

ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام.

وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور.

الصورة A

1 ساق الخلاط

مصنع من البلاستيك أو المعدن (حسب الطراز).

ركب ساق الخلاط وقم بإحكام تثبيتها.

2 تجهيزه التوصيل البينية

3 سلك توصيل الكهرباء

4 كلاب التعليق

لحفظ الجهاز بتعليقه من الكلاب.

5 مفتاح التشغيل

a سرعة عادية

b سرعة شديدة (Turbo)

الخلاط اليدوي يظل دائراً طالما أن أحد زرّي التشغيل (a) أو (b) مضغوط عليه.

6 زرّي فصل المحرك

اضغط على زرّي الفصل في وقت واحد من أجل فصل ساق الخلاط.

7 ساق بسكين الخلاط

8 إناء الخلاط المجهز بغطاء

إن استخدام إناء الخلاط يحول دون وقوع طرطشة للمواد الغذائية التي يجري إعدادها. ضع الغطاء فوق إناء الخلاط من أجل حفظ المواد الغذائية التي جرى إعدادها.

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.de

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 03
[mailto:cp-servicecenter@
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
<mailto:spareparts@bshg.com>

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
Fax: 04 881 4805
www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 240 260*
Fax: 01 605 75 51 212
[mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 040*
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
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
<mailto:bshau-as@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Odošašina 57
71000 Sarajewo
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

EXPO2000-service
Ks. Ljuljin, bl.549/B - patrer
1359 Sofia
Tel.: 02 826 0148
Fax: 02 925 0991
<mailto:service@expo2000.bg>

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 1759 2233
Fax: 1759 3340
<mailto:info@khalaifat.com>

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia
Eletrodomésticos Ltda.
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
[mailto:bshconsumidor@
ATENTO.com.br](mailto:bshconsumidor@atento.com.br)
www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
[mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com](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. Makaanou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
[mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy](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

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Bosch Hvidevareservice
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
[mailto:BSH-Service.dk@
bshg.com](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 BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 351 352
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](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)

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, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong

Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.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

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.eu.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulfiel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

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 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkayev Ildus A."
B. Momyshev-uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 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
Fax: 01 257 359
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

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

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

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensevingen 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.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSPH Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Cakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Pristine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

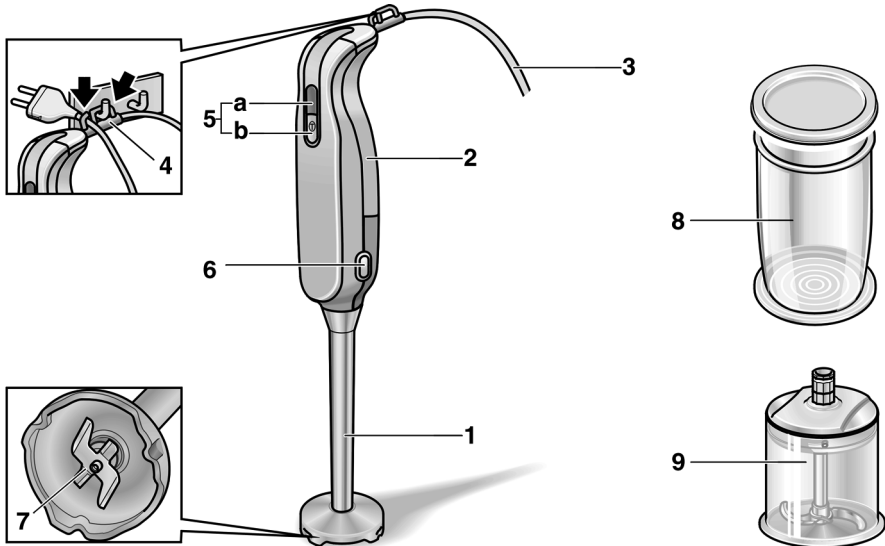
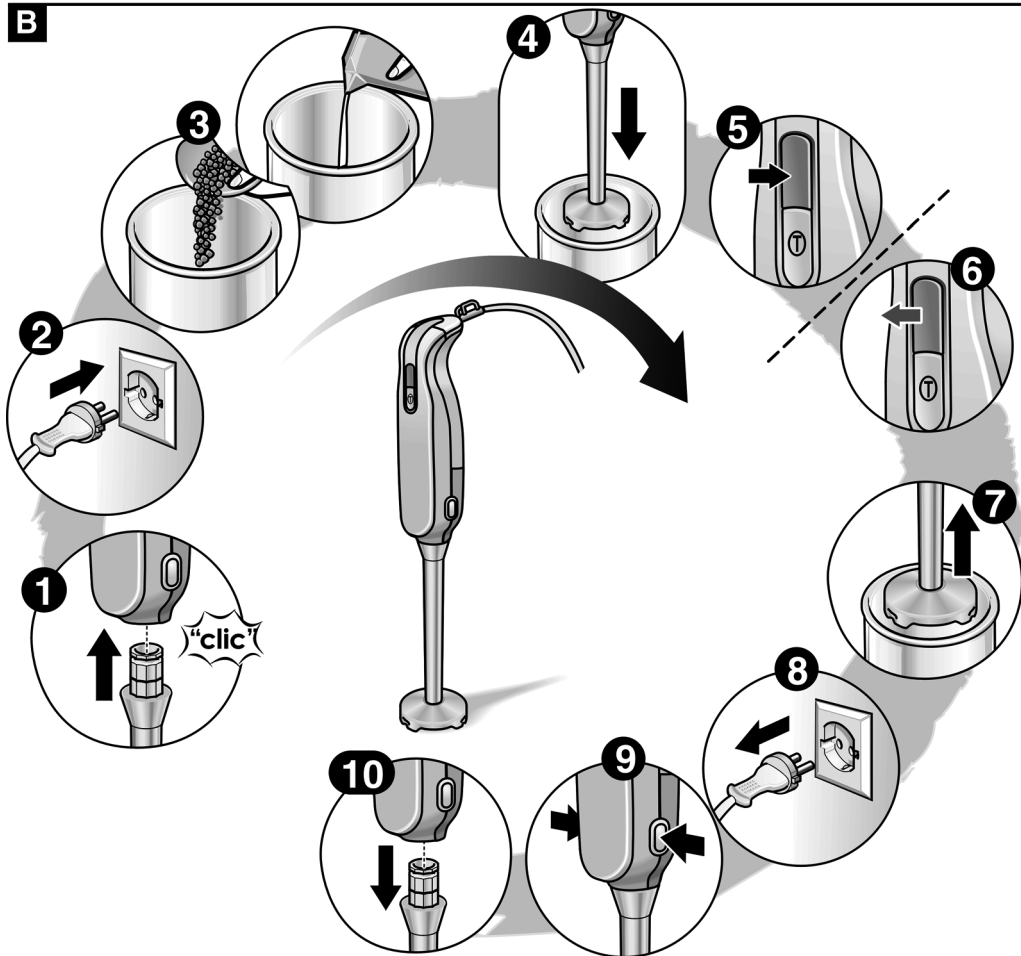
Tel.: 01805 267242* oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

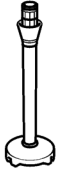




*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

A**B**

C

					
MSM7150	X		X	X	
MSM7151	X		X	X	
MSM7160	X		2X	X	X
MSM7250		X	X	X	
MSM7251		X	X	X	