



BOSCH

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



Hand blender

MSM6B...

MSMP...

[de]	Gebrauchsanleitung	6
[en]	User manual	10
[hr]	Korisnički priručnik	13
[pl]	Instrukcja obsługi	16
[cs]	Návod k obsluze	20
[sk]	Návod na používanie	23
[ro]	Manual de utilizare	26
[bg]	Ръководство за употреба	29



<https://www.bosch-home.co.uk/manual/8001210541>



[de] Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.

[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

[hr] Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije o svojem uređaju ili priboru.

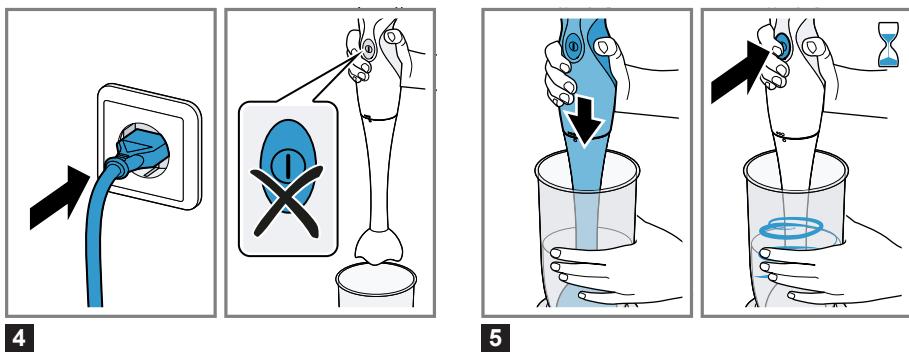
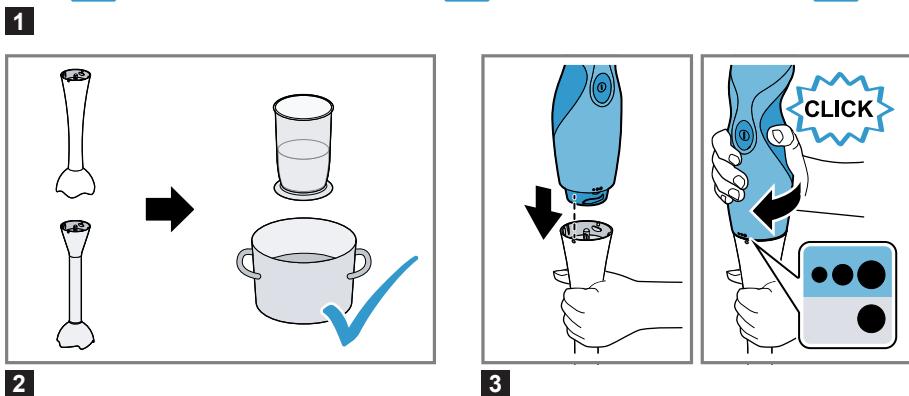
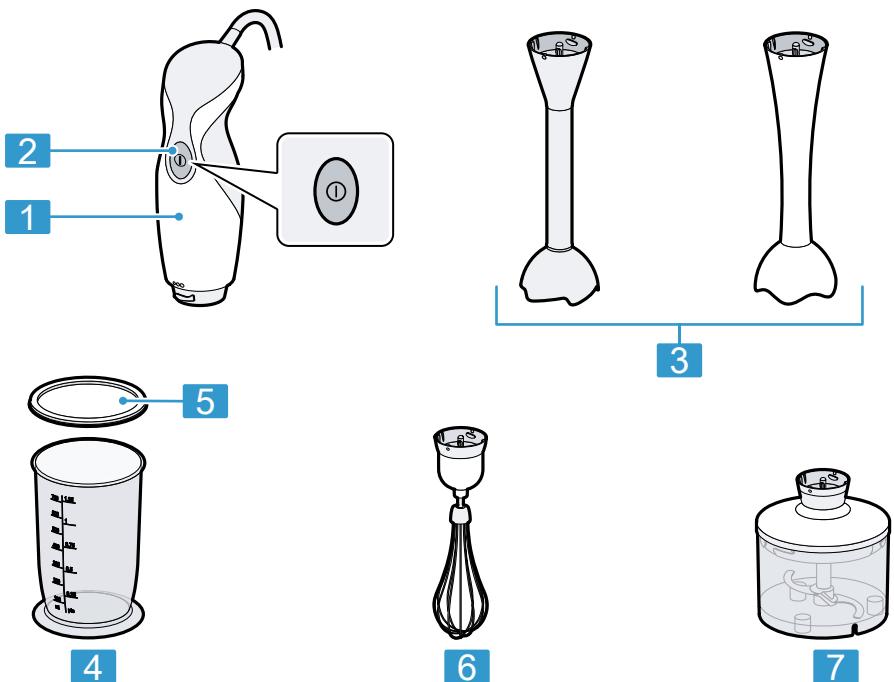
[pl] Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanej urządzenia i akcesoriów.

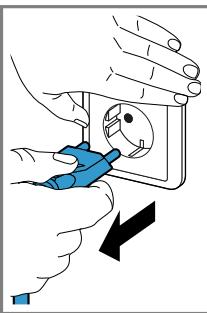
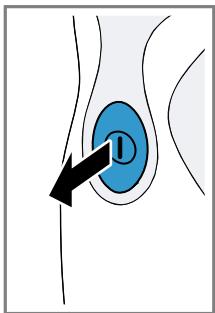
[cs] Pro další informace k používání načtěte QR kód nebo navštivte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

[sk] Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebici alebo príslušenstve.

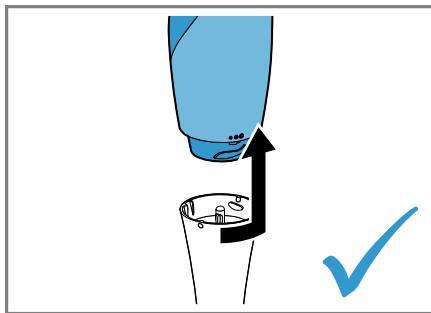
[ro] Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

[bg] Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширението указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.

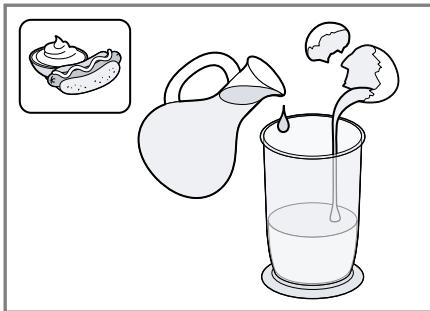




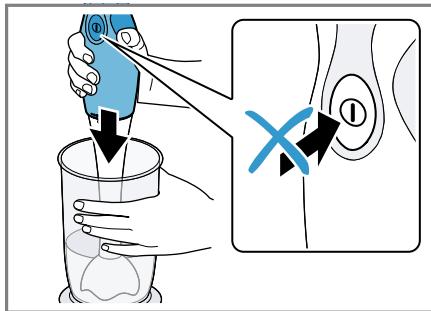
6



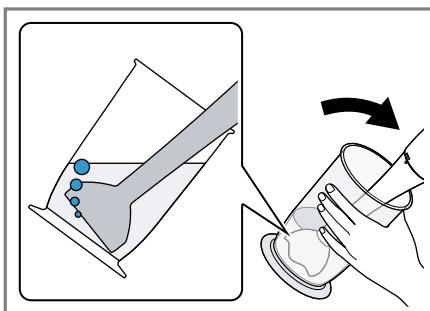
7



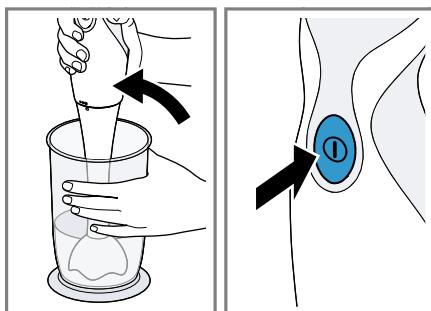
8



9



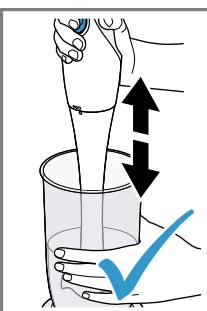
10



11



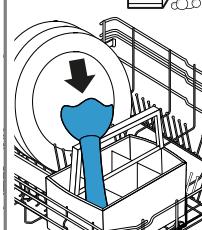
12



				
	 + 		200-600 g	40-70 s
	 + 		200-500 g	60-120 s
	 + 		200-500 g	60-120 s
	 + 		200-600 g	60-120 s
			1 x 0	60 s
	 + 		200-600 g	60-120 s
	 + 		200-600 g	60-120 s

13

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓



14



Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Nie das Grundgerät, sondern nur den Mixfuß in das Mixgut tauchen.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.

- Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Teilen in Kontakt bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- Nach dem Ausschalten den vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- Heiße Lebensmittel vorsichtig verarbeiten.
- Kochende Lebensmittel vor der Verarbeitung auf 70 °C oder weniger abkühlen lassen.
- Die Reinigungshinweise beachten.
- Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- Nie den Mixbecher in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.

Übersicht

→ Abb. 1

1	Grundgerät
2	Einschalttaste ①
3	Kunststoff Mixfuß oder Edelstahl Mixfuß ¹
4	Kunststoff Mixbecher ¹
5	Deckel ¹
6	Schneebesen ^{1 2}
7	Universalzerkleinerer ^{1 2}

¹ Je nach Modell

² separate Gebrauchsanleitung

Hinweis: Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie es über den Kundendienst bestellen.

Mixfuß

Hinweis: Die Mixfüße sind nicht geeignet für die Zubereitung von Pürees, die alleine aus Kartoffeln oder Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz bestehen.

Kunststoff oder Edelstahl Mixfuß

Die Standard Mixfüße eignen sich für folgende Anwendungen:

- Getränke mixen
- Pfannkuchenteig, Mayonnaise, Saucen und Babynahrung zubereiten
- Gekochte Lebensmittel pürieren, z. B. Obst, Gemüse, Suppen

Hinweis: Verwenden Sie die Standard Mixfüße für die Verarbeitung von Lebensmitteln in größeren Gefäßen, direkt im Topf oder im Mixbecher.

Lebensmittel mit dem Mixfuß verarbeiten

Hinweise

- Feste Lebensmittel vor der Verarbeitung zerkleinern und weichkochen, z. B. Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch.
- Zum Zerkleinern von rohen Lebensmitteln ohne Flüssigkeitszugabe, wie z. B. Zwiebeln, Knoblauch oder Kräuter, den Universalzerkleinerer verwenden.

de Beispielrezept Mayonnaise

- Bevor Sie die Lebensmittel in einem Kochtopf verarbeiten, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.

→ Abb. 2 - 7

Beispielrezept Mayonnaise

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

Mayonnaise zubereiten

Hinweise

- Mayonnaise kann mit dem Mixfuß nur aus ganzen Eiern (Eiweiß und Eigelb) zubereitet werden.
- Wenn Sie Mayonnaise zubereiten, verhindert Luft unter dem Mixfuß eine gute Bindung. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, lassen Sie die Luft entweichen, bevor Sie mixen.

→ Abb. 8 - 12

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle. Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

→ Abb. 13

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. 14

Altgerät entsorgen

- Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Garantiebedingungen

Sie haben für Ihr Gerät Anspruch auf Garantie gemäß nachfolgender Bedingungen. Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland finden Sie am Ende des deutschen Sprachteils. Die Adressen finden Sie auf den letzten Seiten dieses Hefts. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der genannten Web-Adresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

DE Garantiebedingungen

BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

Stand: Januar 2021

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

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 haushaltstypische 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 Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Gerätportfolio geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben.

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company



Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- With genuine parts and accessories.
- For cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error, it must always be disconnected from the mains.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- Never immerse the base unit in the food to be blended, only the blender foot.
- Never operate a damaged appliance.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Process hot food carefully.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use the blender jug in the microwave or oven.

Overview

→ Fig. 1

1	Base unit
2	On button ①
3	Plastic blender foot or stainless-steel blender foot ¹
4	Plastic blender jug ¹
5	Lid ¹
6	Whisk ^{1, 2}
7	Universal cutter ^{1, 2}

¹ Depending on the model

² separate operating instructions

Note: If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

Blender feet

Note: The blender feet are not suitable for preparing purées consisting only of potatoes or foods with a similar consistency.

Plastic or stainless-steel blender foot

The standard blender feet are suitable for the following purposes:

- Making drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food
- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

Note: Use the standard blender feet for processing food in large jugs, the pan itself or in the blender jug.

Processing food with the blender foot

Notes

- Solid foods should always be cut up and cooked until soft before processing, e.g. apples, potatoes or meat.
- Use the universal cutter for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→ Fig. 2 - 7

Sample recipe Mayonnaise

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

en Application examples

- Salt and pepper to taste

Making mayonnaise

Notes

- When using the blender foot, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).
- When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. To achieve an optimum result, check that the air can escape before you start mixing.

→ Fig. 8 - 12

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.

→ Fig. 13

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 14

Disposing of old appliance

- Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Warranty conditions

You can make warranty claims for your appliance under the following conditions.

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Sačuvajte upute i informacije o proizvodu za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika.

Uređaj upotrebljavajte samo:

- s originalnim dijelovima i priborom
- za usitnjavanje, sjeckanje, miješanje, pravljenje pirea i emulgiranje tekućih ili polutvrđih sastojaka.
- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja na temperaturi prostorije.
- za uobičajene količine i vremena obrade u kućanstvu
- do visine od 2000 m iznad nadmorske visine

Uređaj morate isključiti iz mreže nakon svake uporabe, kada nije pod nadzorom, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja te u slučaju kvara.

Osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja smiju se koristiti ovim uređajem samo pod nadzorom ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti koje mogu nastati uslijed korištenja uređajem.

Djeca se ne smiju igrati s uređajem.

Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja.

Djeca ne smiju koristiti uređaj. Djecu držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključnog voda.

- Uređaj priključite i koristite samo prema podacima navedenim na označnoj pločici.
- Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, kako bi se izbjegle opasnosti, može ga zamijeniti jedino proizvođač ili njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba.
- Nikada ne potapajte uređaj ili mrežni priključni vod u vodu i ne stavlajte ga u perilicu posuđa.
- Nikada nemojte uroniti osnovni uređaj u namirnice za miješanje, nego samo štap za miješanje.
- Nikad nemojte upotrebljavati oštećen uređaj.
- Nikad ne dopustite da mrežni priključni vod dođe u dodir s vrućim dijelovima i ne prevlačite ga preko oštih rubova.

hr Izbjegavanje materijalnih šteta

- Uređaj nikada ne postavljajte na ili blizu vrućih površina.
- Nakon isključivanja pričekajte da se pogon u potpunosti zaustavi.
- Ruke, kosu, odjeću i ostala pomagala držite podalje od rotirajućih dijelova.
- Nikad nemojte dodirivati oštice golim rukama.
- Oprezno obradujte vruće namirnice.
- Prokuhale namirnice prije obrade ohladite na temperaturu od 70 °C ili nižu.
- Pridržavajte se uputa za čišćenje.
- Površine koje dolaze u dodir s namirnicama potrebno je očistiti prije svake upotrebe.

Izbjegavanje materijalnih šteta

- Uređaj nemojte koristiti u praznom hodu.
- Posudu za miješanje nemojte koristiti u pećnici ili običnoj pećnici.

Pregled

→ Sl. 1

- | | |
|---|--|
| 1 | Osnovni uredaj |
| 2 | Tipka za uključivanje ① |
| 3 | Plastični donji dio miksera ili donji dio miksera od nehrđajućeg čelika ¹ |
| 4 | Plastična posuda za miješanje ¹ |
| 5 | Poklopac ¹ |
| 6 | Metlica za snijeg ^{1 2} |
| 7 | Univerzalni sjekač hrane ^{1 2} |

¹ Ovisno o modelu

² posebne upute za uporabu

Napomena: Ako neki dio pribora nije sadran u opsegu isporuke, možete ga naručiti putem servisne službe.

Donji dijelovi miksera

Napomena: Donji dijelovi miksera nisu prikladni za pripremu pirea koji se sastoji samo od krumpira ili namirnica slične konzistencije.

Plastični donji dio miksera ili donji dio miksera od nehrđajućeg čelika

Standardni donji dijelovi miksera prikladni su za sljedeće primjene:

- Miješanje pića
- Priprema tijesta za palačinke, majoneze, umaka i hrane za dojenčad
- Priprema pirea od kuhanih namirnica, npr. voća, povrća, juha

Napomena: Standardne donje dijelove miksera upotrebljavajte za pripremu namirnica u većim posudama, izravno u loncu ili u posudi za miješanje.

Obrada namirnica donjim dijelom miksera

Napomene

- Tvrde namirnice usitnite i skuhajte prije pripreme, npr. jabuke, krumpir ili meso.
- Za usitnjavanje sirovih namirnica bez dodatka tekućine, npr. luka, češnjaka ili zacijskih biljaka, upotrijebite univerzalni sjekač hrane.
- Prije obrade namirnica u loncu za kuhanje maknite lonac s kuhališta.

→ Sl. 2 - 7

Primjer recepta: majoneza

- 1 jaje (žumanjak i bjelanjak)
- 1 žl. senfa
- 1 žl. limunova soka ili octa

- 200-250 ml ulja
- Sol i papar po želji

Priprema majoneze

Napomene

- Majoneza se donjim dijelom miksera može pripremiti samo od cijelih jaja (bjelanjak i žumanjak).
- Kad pripremate majonezu, zrak ispod donjeg dijela miksera sprječava dobro povezivanje. Kako biste postigli optimalan rezultat, pustite da zrak izade prije nego što počnete s miješanjem.

→ Sl. **8 - 12**

Primjeri primjene

Svakako se pridržavajte maksimalnih količina i vremena obrade koji su navedeni u tablici.

Ostavite da se uređaj ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog radnog ciklusa.

→ Sl. **13**

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. **14**

Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

- Uređaj zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Informacije o aktualnim načinima zbrinjavanja možete dobiti od svog specijaliziranog trgovca ili se raspitajte u komunalnoj ili lokalnoj gradskoj upravi.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Jamstveni uvjeti

Imate pravo na jamstvo za uređaj u skladu sa sljedećim uvjetima.

Uvjete garancije za ovaj uređaj određuje naš predstavnik u zemlje gdje se uređaj prodaje. Pojedinosti o tim uvjetima mogu se dobiti od trgovca gdje je uređaj bio kupljen. Potrebno je predočiti račun kada se podnosi bilo kakav zahtjev u svezi garantnih uvjeta.

Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do rozdrabniania, siekania, mieszania, mikowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- do wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterek.

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia. Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymieniony przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać w miksuwanych produktach korpusu urządzenia, a jedynie końcówkę miksującą.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu sieciowego z gorącymi częściami i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Po wyłączeniu urządzenia zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Nie zbliżać do obracających się części rąk, włosów, części odzieży oraz innych utensyliów.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Twarde artykuły spożywcze należy przetwarzać bardzo ostrożnie.
- ▶ Zagotowane produkty przed przetworzeniem schłodzić do temperatury co najmniej 70 °C.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materiałnym

- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika miksera w kuchenkach mikrofalowych lub piekarnikach.

Przegląd

→ Rys. 1

1	Korpus urządzenia
2	Przycisk włącznika ①
3	Końcówka miksująca z tworzywa sztucznego lub stali szlachetnej ¹
4	Pojemnik do mikowania z tworzywa sztucznego ¹
5	Pokrywa ¹
6	Końcówka do ubijania ^{1 2}
7	Rozdrabniacz uniwersalny ^{1 2}

¹ W zależności od modelu

² oddzielna instrukcja obsługi

Końcówki miksujące

Uwaga: Nie używać końcówek miksuujących do przygotowywania puree z samych ziemniaków lub z produktów spożywczych o podobnej konsystencji.

Końcówka mikująca z tworzywa sztucznego lub stali szlachetnej

Standardowe końcówki miksuujące są przystosowane do następujących zastosowań:

- mieszanie napojów
- przygotowywanie ciasta na naleśniki, majonezu, sosów i pożywienia dla niemowląt
- mikowanie gotowanych artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw, zup na puree

Uwaga: Standardowych końcówek miksuujących należy używać do mikowania produktów w większych naczyniach, bezpośrednio w garnku lub w specjalnym pojemniku do mikowania.

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

pl Przetwarzanie produktów przy użyciu końcówki miksującej

Przetwarzanie produktów przy użyciu końcówki miksującej

Uwagi

- Twarde artykuły spożywcze, takie jak jabłka, ziemniaki czy mięso, należy przed miksuaniem rozdrobić.
- Do rozdrabniania surowych artykułów spożywczych bez dodatku płynu, np. cebuli, czosnku lub ziół, stosować rozdrabniacz uniwersalny.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania artykułów spożywczych w garnku należy zdjąć garnek z płyty grzewczej.

→ Rys. 2 - 7

Przykładowy przepis na majonez

- 1 jajo (żółtko i białko)
- 1 ŁS musztardy
- 1 ŁS soku cytrynowego lub octu
- 200-250 ml oleju
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowywanie majonezu

Uwagi

- Przy użyciu końcówki miksującej można przygotowywać majonez tylko z pełnych jaj (białka i żółtka).
- Podczas przygotowywania majonezu powietrze znajdujące się pod końówką miksującą utrudnia dobre połączenie składników. W celu uzyskania optymalnego rezultatu przed rozpoczęciem miksuowania zaczekać na ułotnienie się powietrza.

→ Rys. 8 - 12

Przykłady zastosowania

Stosować się ściśle do podanych w tabeli maksymalnych ilości i czasów przetwarzania.

Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

→ Rys. 13

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 14

Utylizacja zużytego urządzenia

- ▶ Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzący mi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącemu zbieranie zużyciego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

cemu: usunięcie wady fizycznej, a jeżeli to nie jest możliwe – dostarczenie rzeczy wolnej od wady. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. Dalsza treść oświadczenia gwarancyjnego (wraz z wyłączeniami z napraw gwarancyjnych) dostępna na stronie internetowej: www.bosch-home.pl/gwarancja. Gwarant udostępnii treść oświadczenia gwarancyjnego również na piśmie lub e-mailem – w tym celu oraz w celu skorzystania z uprawnień z gwarancji prosimy o kontakt z infolinią: +48 42 271 5555 (opłata wg. stawek operatora).

Warunki gwarancji

Posiadane urządzenie jest objęte gwarancją na podanych niżej warunkach.
Urządzenie objęte gwarancją. Dystrybutor/gwarant: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa. Czas trwania gwarancji: 24 miesiące od wydania rzeczy pierwszemu kupującemu. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: Polska. Konieczny dowód zakupu. Uprawnienia przysługujące kupującemu:

Wydrukowano na papierze pochodzący m w 100% z recyklingu



Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uschovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.

Spotřebič používejte pouze:

- s originálními díly a příslušenstvím.
- pro rozkrájení, rozsekání, mixování, šlehání a smíchání tekutých nebo polotuhých potravin.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova při prostorové teplotě.
- pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jím odpovídající doby.
- do maximální nadmořské výšky 2000 m nad mořem.

Spotřebič se musí po každém použití, pokud není pod dozorem, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojit od elektrické sítě.

Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.

Spotřebič nesmí používat děti. Dětem zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

- ▶ Spotřebič zapojujte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.
- ▶ Spotřebič nebo síťový kabel nikdy neponořujte do vody a nedávejte ho do myčky na nádobí.
- ▶ Do mixované potraviny nikdy neponořujte základní spotřebič, ale jen mixovací nohu.
- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými díly nebo ostrými hranami.

- ▶ Spotřebič nikdy neumisťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů.
- ▶ Po vypnutí počkejte na úplné zastavení pohonu.
- ▶ Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumisťujte do blízkosti rotujících dílů.
- ▶ Čepelí se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
- ▶ Horké potraviny zpracovávejte opatrně.
- ▶ Vařící potraviny nechte před zpracováním zchladit na 70 °C nebo méně.
- ▶ Dodržujte pokyny pro čištění.
- ▶ Před každým použitím čistěte povrchy, které mají kontakt s potravinami.

Zabránění věcným škodám

- ▶ Spotřebič nikdy neprovozujte ve volném běhu.
- ▶ Mixovací nádobu nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečící troubě.

Přehled

→ Obr. 1

1	Základní spotřebič
2	Zapínací tlačítka ①
3	Mixovací noha z plastu nebo z ušlechtilé oceli ¹
4	Plastová mixovací nádoba ¹
5	Víko ¹
6	Metlička na sníh ^{1 2}
7	Univerzální drtič ^{1 2}

¹ V závislosti na modelu

² Samostatný návod k použití

Poznámka: Pokud není příslušenství rozmístěno dodávky, můžete ho objednat prostřednictvím zákaznického servisu.

Mixovací nohy

Poznámka: Mixovací nohy nejsou vhodné pro přípravu kaší, které jsou jen z brambor nebo potravin podobné konzistence.

Mixovací noha z plastu nebo z ušlechtilé oceli

Standardní mixovací nohy jsou vhodné pro tato použití:

- mixování nápojů
- příprava těsta na palačinky, příprava majonézy, omáček a dětské výživy
- rozmixování vařených potravin, např. ovoce, zeleniny, polévek

Poznámka: Standardní mixovací nohy používejte při zpracování potravin ve větších nádobách, přímo v hrnci nebo v mixovací nádobě.

Zpracování potravin mixovací nohou

Poznámky

- Pevné potraviny jako např. jablka, Brambor nebo maso před zpracováním nakrájejte na kousky a uvařte doměkka.
- K sekání syrových potravin bez přidání tekutin, jako např. cibule, česneku nebo bylinek použijte univerzální drtič.
- Před zpracováním potravin v hrnci umístěte hrnec mimo varnou zónu.

→ Obr. 2 - 7

Ukázkový recept majonéza

- 1 vejce (zloutek a bílek)
- 1 PL hořčice
- 1 PL citronové šťávy nebo octa

cs Příklady použití

- 200-250 ml oleje
- sůl a pepř podle chuti

Příprava majonézy

Poznámky

- Pomocí mixovací nohy můžete připravovat majonézu jen z celých vajec (bílek a žloutek).
- Při přípravě majonézy brání vzduch pod mixovací nohou dobrému spojení. Optimálního výsledku dosáhnete, pokud před začátkem mixování necháte uniknout vzduch.

→ Obr. 8 - 12

Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce. Po každém provozním cyklu nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.

→ Obr. 13

Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. 14

Likvidace starého spotřebiče

- ▶ Spotřebič ekologicky zlikvidujte. Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámc pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Záruční podmínky

Na váš spotřebič máte nárok na záruku podle níže uvedených podmínek.

Pro tento přístroj platí záruční podmínky, které byly vydané naší kompetentní pobočkou v zemi, ve která byl přístroj zakoupen. Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat prostřednictvím svého odborného prodejce, u kterého jste zakoupili přístroj, nebo přímo v naší pobočce v příslušné zemi.



Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Návod, ako aj ďalšie informácie o produkте uschovajte pre ne-skoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.

Tento spotrebič používajte len:

- s originálnymi dielmi a príslušenstvom.
- na rozdrobenie, sekanie, miešanie, rozmixovanie a emulgovanie tekutých alebo polotuhých potravín
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domá- ceho prostredia pri izbovej teplote.
- pre množstvá bežne spracúvané v domácnosti a pri bežných časoch spracovania.
- maximálne do výšky 2000 m nad morom.

Odpojte spotrebič od elektrickej siete po každom použití, alebo ak je spotrebič bez dozoru, pred jeho zmontovaním, rozoberaním alebo čistením, ako aj v prípade poruchy.

Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sen-zorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedos-tatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obслuhe spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

Spotrebič nesmú používať deti. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosťi od spotrebiča a prívodného vedenia.

- ▶ Spotrebič pripojte a prevádzkujte len podľa údajov na výrobnom štítku.
- ▶ Ked' sa poškodí sieťový prípojný kábel tohto spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- ▶ Spotrebič ani napájací kábel nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- ▶ Do mixovanej suroviny nikdy neponárajte základný spotrebič, ale len nohu mixéra.
- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Sieťové prívodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami a nesmie sa ťahať cez ostré hrany.

sk Zabránenie vecným škodám

- ▶ Nikdy neumiestňujte spotrebič na horúce povrhy ani do ich blízkosti.
- ▶ Po vypnutí počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- ▶ Ruky, vlasy, oblečenie a iné predmety držte preč od rotujúcich časťí.
- ▶ Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
- ▶ Horúce potraviny spracúvajte opatrne.
- ▶ Vriace potraviny nechajte pred spracovaním vychladnúť na teplotu 70°C alebo nižšiu teplotu.
- ▶ Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistenia.
- ▶ Plochy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, vyčistite pred každým použitím.

Zabránenie vecným škodám

- ▶ Spotrebič nikdy neprevádzkujte v chode naprázdno.
- ▶ Nádobu na mixovanie nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.

Prehľad

→ Obr. 1

1	Základný spotrebič
2	Spínač ①
3	Noha mixéra z plastu alebo ušľachtilej ocele ¹
4	Plastová nádoba na mixovanie ¹
5	Veko ¹
6	Metlička na sneh ^{1 2}
7	Univerzálny sekáčik ^{1 2}

¹ Podľa modelu

² samostatný návod na obsluhu

Poznámka: Keď príslušenstvo nie je súčasťou dodávky, môžete ho objednať cez zákaznícky servis.

Nohy mixéra

Poznámka: Nohy mixéra nie sú určené na prípravu zemiakovej kaše, ktorá sa pripravuje len zo zemiakov alebo z varených potravín s podobnou konzistenciou.

Noha mixéra z plastu alebo ušľachtilej ocele

Štandardné nohy mixéra sú vhodné na tieto druhy použitia:

- miešanie nápojov
- príprava palacinkového cesta, majonézy, omáčok a dojčenskej stravy
- rozmixovanie varených potravín, napr. ovocia, zeleniny, polievok

Poznámka: Používajte štandardné nohy mixéra na spracovanie potravín vo väčších nádobách, priamo v hrnci alebo v nádobe na mixovanie.

Spracovanie potravín pomocou mixovacej nohy

Poznámky

- Tuhé potraviny pred spracovaním rozdrvte a uvarte do mäkká, napr. jablká, zemiaky alebo mäso.
- Na sekanie surových potravín bez pridania tekutiny, napr. cibule, cesnaku alebo bylinky, používajte univerzálny sekáčik.
- Skôr než potraviny spracujete vo varnom hrnci, odoberte hrniec z varnej zóny.

→ Obr. 2 - 7

Názorný recept na majonézu

- 1 vajce (žltok a bielok)
- 1 PL horčice
- 1 PL citrónovej šťavy alebo octu

- 200-250 ml oleja
- Sol' a čierne korenie podľa potreby

Príprava majonézy

Poznámky

- Pomocou nohy mixéra je možné pripraviť majonézu len z celých vajec (bielok a žltok).
- Keď pripravujete majonézu, vzduch pod nohou mixéra bráni správnemu viazaniu. Na dosiahnutie optimálneho výsledku nechajte vzduch uniknúť, až potom začnite mixovať.

→ Obr. 8 - 12

Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.

Po každom prevádzkovom cykle nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.

→ Obr. 13

Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. 14

Likvidácia starého spotrebiča

- Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nákladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámc pre spätný odber a recyklacie použitých zariadení.

Záručné podmienky

Záruku na svoj spotrebič si môžete uplatniť podľa týchto podmienok.

Pre tento prístroj platia záručné podmienky, ktoré boli vydané našou kompetentnou pobočkou v krajine, v ktorej bol prístroj zakúpený. Záručné podmienky si môžete kedykoľvek vyžiadať prostredníctvom svojho odborného predajcu, u ktorého ste zakúpili prístroj, alebo priamo v našej pobočke v príslušnej krajine.



Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.

Utilizați acest aparat numai:

- împreună cu piesele și accesoriile originale.
- pentru mărunțirea, tocarea, amestecarea, pasarea și emulsiona-re alimentelor lichide sau semisolide.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic, la temperatură camerei.
- pentru cantități și durete uzuale de procesare.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Înainte de orice utilizare, când nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare și în caz de defectiune, aparatul trebuie întotdeauna deconectat de la rețeaua electrică.

Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu utiliza-rea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie efectuate de copii decât sub supraveghere.

Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Copiii trebuie ținuți la dis-tanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

- ▶ Aparatul se va conecta și utiliza numai conform datelor de pe plăcuța cu date tehnice.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui apa-rat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod simi-lar, pentru a evita pericolele.
- ▶ Nu cufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare de la rețea în apă sau nu le curățați în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu imersați niciodată aparatul, ci doar piciorul de mixat în ali-mentele de mixat.
- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.

- Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu piese fierbinți sau muchii ascuțite.
- Nu aşezați aparatul niciodată pe sau în apropiere de suprafete fierbinți.
- După oprire așteptați ca mecanismul de acționare să se opreasă complet.
- Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcăminte și alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc.
- Nu atingeți niciodată lamele cuțitului cu mâinile goale.
- Prelucrați cu mare atenție alimentele fierbinți.
- Alimentele fierte se vor lăsa la răcit până ating o temperatură de 70 °C sau mică decât aceasta.
- Respectați indicațiile privind curățarea.
- Curățați înainte de fiecare utilizare suprafetele care intră în contact cu alimentele.

Evitarea deteriorărilor

- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.
- Nu utilizați niciodată vasul de mixare în cuporul cu microunde sau în cupor.

Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

1	Aparatul de bază
2	Tasta de pornire ①
3	Picior de mixat din material plastic sau inox ¹
4	Vasul mixerului din material plastic ¹
5	Capac ¹
6	Tel de bătut ^{1 2}
7	Tăietor universal ^{1 2}

¹ În funcție de model

² instrucțiune de utilizare separată

Notă: Dacă un accesoriu nu este inclus în pachetul de livrare, îl puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.

Picioarele de mixat

Notă: Picioarele de mixat nu sunt adecvate pentru prepararea pireurilor, care se fac doar din cartofi sau alte alimente cu aceeași consistență ca aceștia.

Picior de mixat din material plastic sau inox

Picioarele standard de mixat sunt adecvate pentru următoarele utilizări:

- Mixarea de băuturi
- Prepararea de aluaturi pentru clătite, maioneze, sosuri și pireuri pentru bebeluși
- Pasarea alimentelor fierte, de ex. fructe, legume, supe

Notă: Utilizați picioarele standard de mixare pentru prepararea alimentelor în vase mai mari, direct în oală sau în vasul mixerului.

Procesarea alimentelor cu piciorul de mixat

Observații

- Alimentele solide, de ex merele, cartofii sau carne se vor tăia și fierbe înainte de prelucrare.

ro Un exemplu de rețetă pentru maioneză

- Pentru mărunțirea alimentelor crude fără adăugarea de lichide, cum ar fi de ex. ceapa, usturoiul sau verdețurile utilizati tăietorul universal.
- Înainte de a prelucra alimentele în oală, trageți oala de pe plita de gătit.

→ Fig. 2 - 7

Un exemplu de rețetă pentru maioneză

- 1 ou (gălbenuș și albus)
- 1 lingură muștar
- 1 lingură suc de lămâie sau oțet
- 200-250 ml untdelemn
- Sare și piper după gust

Prepararea maionezei

Observații

- Cu piciorul de mixat maioneza se poate face numai folosind ouă întregi (albus și gălbenuș).
- Dacă preparați maioneză aerul de sub piciorul de mixat împiedică o legare bună. Pentru a obține un rezultat optim eva cuți aerul înainte de a începe mixarea.

→ Fig. 8 - 12

Exemple de utilizare

Respectați cu strictețe cantitățile maxime și timpul de procesare menționate în tabel.

Lăsați după fiecare ciclu de operare aparatul să se răcească la temperatura camerei.

→ Fig. 13

Vedere de ansamblu curățare

Curătați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. 14

Predarea aparatului vechi

- ▶ Eliminați în mod ecologic aparatul. Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Condiții de garanție

Garanția pentru acest aparat se aplică conform următoarelor condiții.

Pentru acest aparat sunt valabile condițiile de garanție care au fost publicate de către reprezentanța competență a țării din care a fost cumpărat aparatul. Puteți solicita ori când condițiile de garanție de la comercianțul dvs. de la care ați cumpărat aparatul, sau le puteți cere direct de la reprezentanța noastră din țară.



Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктовата информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.

Използвайте уреда само:

- с оригинални части и принадлежности.
- за раздробяване, кълцане, миксиране, пюриране и емулгирание на течни или полуутвърди хранителни продукти.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка при стайна температура.
- за домакински количества и времена на обработка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Уредът винаги трябва да се изключи от мрежата, когато не е под наблюдение, преди сглобяване, разглобяване или почистване, както и в случай на повреда.

Този уред може да се използва от лица с ограничени психически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.

Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте децата далеч от уреда и захранващия кабел.

- ▶ Свързвайте и експлоатирайте уреда само в съответствие с данните на фабричната табелка.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- ▶ Никога не потапяйте уреда или кабела за свързване към мрежата във вода и не ги поставяйте в съдомиялната машина.
- ▶ Винаги потапяйте само накрайника, а не основния уред, в продуктите за миксиране.
- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.

bg Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с горещи части и не го прокарвайте върху остри ръбове.
- ▶ Никога не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности.
- ▶ След изключването изчакайте цялостното спиране на задвижването.
- ▶ Дръжте далеч от въртящи се части ръцете, косите, облеклото и други принадлежности.
- ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незашитени ръце.
- ▶ Обработвайте внимателно горещи хранителни продукти.
- ▶ Преди обработката оставете врящите хранителни продукти да се охладят до 70 °C или по-ниска температура.
- ▶ Спазвайте указанията за почистване.
- ▶ Почиствайте преди всяка употреба повърхностите, влизащи в контакт с хранителни продукти.

Предотвратяване на материали щети

- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи на празен ход.
- ▶ Никога не използвайте съда за миксиране в микровълнова печка или във фурната.

Преглед

→ Фиг. 1

1	Основен уред
2	Бутон за включване ①
3	Накрайник от пластмаса или накрайник от висококачествена стомана ¹
4	Пластмасов съд за миксиране ¹
5	Капак ¹
6	Тел за разбиване ^{1 2}
7	Универсален чопър ^{1 2}

¹ В зависимост от модела

² отделно ръководство за употреба

Бележка: Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.

Накрайници

Бележка: Накрайниците не са подходящи за приготвяне на пюре, съдържащи само картофи или хранителни продукти с подобна консистенция.

Накрайник от пластмаса или висококачествена стомана

Стандартните накрайници са подходящи за следните приложения:

- миксиране на напитки
- приготвяне на тесто за палачинки, мајонеза, сосове и бебешка храна
- пюриране на сварени хранителни продукти, напр. плодове, зеленчуци, супи

Бележка: Използвайте стандартните накрайници за обработване на хранителни продукти в по-големи съдове, непосредствено в тенджерата или съда за миксиране.

Обработка на хранителни продукти с накрайника

Бележки

- Преди обработване раздробете и сварете до омекване твърдите хранителни продукти, напр. ябълки, картофи или месо.
- Използвайте универсалния чопър за раздробяване на сурови хранителни продукти без добавяне на течност, като напр. лук, чесън или подправки.
- Преди обработване на хранителните продукти в готварска тенджера свалете тенджерата от котлона.

→ Фиг. 2 - 7

Примерна рецепта за майонеза

- 1 яйце (жълтък и белтък)
- 1 с.л. горчица
- 1 с.л. лимонов сок или оцет
- 200-250 ml олио
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне на майонеза

Бележки

- С накрайника може да се приготвя майонеза само от цели яйца (белтъци и жълтъци).
- Въздух под накрайника предотвратява добро втвърдяване при приготвяне на майонеза. За постигане на оптимален резултат изпуснете въздуха преди миксиране.

→ Фиг. 8 - 12

Примерни приложения

Задължително спазвайте максималните количества и времената на обработка, посочени в таблицата.

Оставете уреда да се охлади до стайна температура след всеки работен цикъл.

→ Фиг. 13

Указания за почистване

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. 14

Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

- ▶ Предайте уреда за отпадъци по екологическият начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/EU за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Гаранция

Имате право на гаранция за Вашия уред съгласно следните условия.

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

Service world-wide

Central Service Contacts

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und
Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen Tel.: 0810 550
511*
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis
22:00 Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia

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

BG Bulgaria

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produkteinformationen Tel.: 0848 888
200
<mailto:ch-service@bshg.com>
<mailto:ch-sparesparts@bshg.com>
www.bosch-home.ch

CZ Česká republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,
prodloužená záruka aj.) naleznete
na webových stránkách www.bosch-home.com/cz nebo nás kontaktujte na
+420 251 095 511
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel: +420 251 095 043
<mailto:opravy@bshg.com>

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfig-
urator und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.com
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produkt-Informationen: Tel.: 0911 70 440
040
<mailto:kleingeraete@bshg.com>

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
26 ave Michelet - CS 90045
93582 SAINT-Ouen cedex
Service interventions à domicile: 01 40
101 100
Service Consommateurs:

0 892 698 010

Service 0,40 €/min
*prix appel

Service Pièces Détaillées et Accessoires:

0 892 698 009

Service 0,40 €/min
*prix appel

<mailto:serviceconsommateur.fr@bosch- home.com>
www.bosch-home.com/fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House, Old Wolverton Road,
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare
parts and accessories or for product advice
please visit www.bosch-home.co.uk Or call
Tel.: 0344 892 8979*
*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges.

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uredaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
<mailto:informacije.servis-hr@bshg.com>
www.bosch-home.hr

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park, Ballymount Road Upper,
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare
parts and accessories or for product advice
please call Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel. 02 412 678 100
<mailto:info.it@bosch-home.com>
www.bosch-home.com/it

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweuves
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 811
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

MT Malta

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

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm Busi-
ness Park, 74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: +64 0800 245 700*
<mailto:aftersales.nz@bshg.com>
www.bosch-home.co.nz
*Mon-Fri 8.30am to 5pm (exclude public
holidays)

PL Polska, Poland

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

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiești, nr. 19-21, sect. 1
013682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
<mailto:service.romania@bshg.com>
www.bosch-home.ro

SG Singapore, 新加坡

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

SK Slovensko, Slovakia

Viac informácií (napr. záručné podmienky, predĺžená záruka a ďal.) nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo nás kontaktujte na

+420 251 095 511

BSH domáci spotrebiče s.r.o.

organizačná zložka Bratislava

Trnavská cesta 50

821 02 Bratislava

Tel: +421 238 106 115

<mailto:opravy@bshg.com>

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.

96 Fifteenth Road, Randjespark

1685 Midrand - Johannesburg

Tel.: 086 002 6724

<mailto:bsh@iopen.co.za>

<mailto:applianceserviceza@bshg.com>

www.bosch-home.com/za







Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
811739 München, GERMANY
A Bosch Company
www.bosch-home.com



8001230922 (010716)
de, en, hr, pl, cs, sk, ro, bg

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom