



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

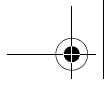
**MSM62.. / 63..**  
**MSM64.. / 65..**  
**MSM66.. / 67..**

 **BOSCH**

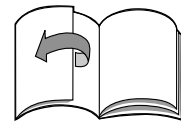
**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning

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

**tr** Kullanma talimatı  
**pl** Instrukcja obsługi  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**he** הוראות שימוש  
**ar** تعليمات الاستخدام



de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	13
it	Italiano	18
nl	Nederlands	23
da	Dansk	28
no	Norsk	33
sv	Svenska	38
fi	Suomi	43
es	Español	48
pt	Português	54
el	Ελληνικά	59
tr	Türkçe	66
pl	Polski	74
uk	Українська	80
ru	Русский	86
he	עברית	100
ar	عربي	106



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

## Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit . . . . .	3
Auf einen Blick . . . . .	4
Bedienen . . . . .	5
Nach der Arbeit/Reinigen . . . . .	6
Tipps zum Zerkleinern im Universalzerkleinerer . . . . .	7
Hinweise zur Entsorgung . . . . .	7
Garantiebedingungen . . . . .	7

## Zu Ihrer Sicherheit

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

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

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Gerät ist nur geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

## ▲ Generelle Sicherheitshinweise

### Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

de

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

## Sicherheitshinweise für dieses Gerät

### Verletzungsgefahr Stromschlag-Gefahr

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

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Mixfuß-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

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

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! Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

Stabmixer nur mit Originalzubehör betreiben.

Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

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

Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer am Mixfuß/im Universalzerkleinerer greifen.

Mixermesser/Zerkleinerungsmesser nie mit bloßen Händen reinigen.

Bürste benutzen. Zerkleinerungsmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle.

## Auf einen Blick

### Bitte Bildseiten ausklappen.

#### 1 Mixfuß/Getriebevorsatz

Mixfuß/Getriebevorsatz aufsetzen und einrasten lassen.

#### 2 Einschalttaste

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

#### **b** Turbo-Geschwindigkeit

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

#### 3 Drehzahlregelung +/-

Drehzahl stufenlos einstellbar (nur in Verbindung mit Taste 2a).

- Drehen nach - verringert die Drehzahl.
- Drehen nach + steigert die Drehzahl.

#### 4 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Mixfußes/Getriebevorsatzes, Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.



**5 Mixfuß**

Kunststoff (a) oder Metall (b)  
(je nach Modell).

**6 Schneebesen mit Getriebevorsatz**

Schneebesen (a) muss in Getriebevorsatz (b) einrasten.

**7 Mixbecher mit Deckel**

Das Arbeiten im Mixbecher (a) verhindert das Spritzen von Mixgut. Deckel (b) zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

bei einigen Modellen (siehe Modell-Übersicht):

**8 Universalzerkleinerer (a) mit Aufsatz (b), Deckel (c) und Ice-Crush-Messer (d)**

Aufsatz zum Zerkleinern auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist (siehe Modell-Übersicht), kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 48 0397; enthält kein Ice-Crush-Messer).

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zerkleinerung von Dörrobst oder bei der Zubereitung von Honig-Brotaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben).

**9 Wandhalter**

Zur Aufbewahrung des Stabmixers. Wandhalter mit 2 Schrauben (beigelegt) an einer geeigneten senkrechten Fläche befestigen.

**10 Modell-Übersicht****Bedienen****Vorsicht!**

Mixfuß, Getriebevorsatz und Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

**Wichtiger Hinweis**

Schaltet das Gerät während der Benutzung ab, ist die Überlastsicherung aktiviert.

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Gerät 5 Minuten abkühlen lassen.

- Netzkabel vollständig abwickeln.

**Mixfuß**

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

Der Stabmixer ist nicht geeignet für die Zubereitung von Kartoffelpüree.

**Bild 5**

- Mixfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Gewünschte Drehzahl einstellen. Stabmixer und Becher fest halten. 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.

**Schneebesen**

Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum (kalte Milch, max. 8 °C).

**Achtung!**

Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

**Bild 6**

- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Schneebesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Gewünschte Drehzahl einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und Einschalttaste drücken.

de

## Universalzerkleinerer

Zum Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Obst, Gemüse, Eis, Hartkäse und Fleisch (siehe auch „Tipps zum Zerkleinern im Universalzerkleinerer“).

Mit Ice-Crush-Messer (bei einigen Modellen) können Sie Eis zerkleinern. Optimale Verarbeitungsmenge: 4–6 Eiswürfel.

### Achtung!

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.

Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Kaffeebohnen und Rettich. Den Universalzerkleinerer nur mit maximaler Drehzahl betreiben.

### Bild 8

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz stecken und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Einschalttaste drücken.

## Nach der Arbeit/Reinigen



### Achtung!

*Das Grundgerät und den Getriebevorsatz nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen!*

## Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Mixfuß/Getriebevorsatz vom Grundgerät nehmen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

## Tipp:

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

## Mixfuß reinigen

- Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixfuß in aufrechter Position (Mixermesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

## Schneebesen reinigen

- Schneebesen vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Der Schneebesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden, den Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

## Universalzerkleinerer reinigen



### Vorsicht!

*Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.*

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät vom Aufsatz nehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Universalzerkleinerer und Messer sind spülmaschinenfest. Aufsatz nur feucht abwischen.

## Tipps zum Zerkleinern im Universalzerkleinerer

	Höchstmenge	Vorbereitung	Zeit (Sekunden)
Petersilie	1 Bund	Stängel entfernen	10–20
Zwiebeln	100 g	vierteln	5–10
Babynahrung	175 g	kochen und in Würfel schneiden	10–20
mittelharter Käse (z. B. Emmentaler)	200 g	kühlen (im Kühlschrank)	10
Hartkäse	100 g	in 1 cm große Würfel schneiden	20–30
trockenes Brot	150 g	in Stücke schneiden	15–20
Fleisch	200 g	in 1 cm große Würfel schneiden	15–25
Dörrobst (1/4 Feigen, 1/4 Pflaumen, 2/4 Honig)	200 g	kühlen (im Kühlschrank)	5
<b>Nur für Modelle mit 750 Watt:</b>			
Honig-Brotaufstrich (150 g Butter, 100 g Honig)	250 g	Butter (aus dem Kühlschrank) Honig (aus dem Kühlschrank)	5

### Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

### Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite.

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.

en

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

## Contents

For your safety . . . . .	8
Overview . . . . .	9
Operating the appliance . . . . .	10
After using the appliance/cleaning . . . . .	11
Tips on using the universal cutter . . . . .	11
Disposal . . . . .	12
Guarantee . . . . .	12

## For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

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

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The appliance is only suitable for cutting or mixing food. It must not be used for processing other objects or substances.

Please keep the Operating instructions in a safe place.

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

## **▲ General safety instructions**

### **Electric shock risk**

The appliance must not be used by children.

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

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

Children shall not play with the appliance.

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

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

## **▲ Safety instructions for this appliance**

### **Risk of injury**

#### **Electric shock risk**

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

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

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

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

Operate the hand blender with original accessories only.

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

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

#### **Risk of injury from sharp blades/rotating drive!**

Never grip the blade on the blender foot/universal cutter.

Never clean the blender blade/cutter blade with just your hands.

Use a brush. Take hold of the cutter blade by the plastic handle only.

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages.

## **Overview**

Please fold out the illustrated pages.

### **1 Blender foot/gear attachment**

Attach the blender foot/gear attachment and lock into position.

### **2 ON button**

**a** Controllable speed (with speed control **3**)

**b** Turbo speed

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

### **3 Speed control +/-**

The speed can be adjusted steplessly (only in conjunction with button 2a).

- Rotate towards – reduces the speed.
- Rotate towards + increases the speed.

### **4 Release buttons**

Simultaneously press the release buttons to remove the blender foot/gear attachment.

### **5 Blender foot**

Plastic (a) or metal (b) (depending on model).

### **6 Whisk with gear attachment**

Whisk (a) must lock into position in the gear attachment (b).

### **7 Blender jug with lid**

Using the blender jug (a) will prevent the ingredients from splashing. Place the lid (b) on the blender jug to keep in the processed ingredients.

en

some models (see overview of models):

### 8 Universal cutter (a) with attachment (b), lid (c) and ice crusher blade (d)

Place cutting attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it "clicks" into position. Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

If the universal cutter is not included with the hand blender (see overview of models), it can be ordered from customer service (order no. 48 0397; ice crusher blade not included).

With the universal cutter use the appliance at full power to cut dried fruit or to prepare honey spread (according to the recipe).

### 9 Wall holder

For storing the hand blender. Attach the wall holder to a suitable vertical surface with 2 screws.

### 10 Overview of models

## Operating the appliance



#### Caution!

Do not attach or remove the blender foot, gear attachment or universal cutter attachment until the appliance is at a standstill.



#### Important information

If the appliance switches off during use, the overload protection device has been activated.

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Leave the appliance to cool down for 5 minutes.

- Completely unwind the power cord.

### Blender foot

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

The hand blender is not suitable for the preparation of mashed potatoes.

#### Fig. 5

- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Put ingredients into the blender jug.

- Set the required speed. Firmly hold the hand blender and jug. 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.

### Whisk

For whipping cream, beating egg whites and making milk shakes (cold milk, max. 8 °C).

#### Caution!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.

#### Fig. 6

- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Put ingredients into the blender jug.
- Set the required speed (high speed recommended).
- Take hold of the base unit and blender jug and press the On button.

### Universal cutter

For cutting herbs, onions, fruit, vegetables, crushing ice, cutting hard cheese and meat (see also "Tips on using the universal cutter"). You can crush ice with the ice crusher blade (some models). Optimum processing quantity: 4–6 ice cubes.

#### Warning!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

The universal cutter is not suitable for grinding coffee beans or cutting radishes. Operate the universal cutter at maximum speed only.

#### Fig. 8

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert the blade.
- Add food.
- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it "clicks" into position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and press the On button.

## After using the appliance/ cleaning



### **Warning!**

*Never immerse the base unit or the gear attachment in water and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner!*

### Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot/gear attachment from the base unit.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.

#### **Tip:**

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

### Cleaning the blender foot

- 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.

### Cleaning the whisk

- Remove the whisk from the gear attachment.
- The whisk can be cleaned in the dishwasher, but wipe the gear attachment with a damp cloth only.

### Cleaning the universal cutter



### **Caution!**

*Never immerse the universal cutter attachment in water and do not clean in the dishwasher.*

- Pull out the mains plug.
- Remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Universal cutter and blade are dishwasher-proof. Wipe the attachment with a damp cloth only.

## Tips on using the universal cutter

	Max. quantity	Preparation	Time (seconds)
Parsley	1 sprig	remove stalks	10–20
Onions	100 g	quarter	5–10
Baby food	175 g	cook and dice	10–20
Medium-hard cheese	200 g	cool (in refrigerator)	10
Hard cheese	100 g	cut into ½ in cubes	20–30
Dry bread	150 g	cut into pieces	15–20
Meat	200 g	cut into ½ in cubes	15–25
Dried fruit (¼ figs, ¼ plums, ¼ honey)	200 g	cool (in refrigerator)	5
<b>Only for 750 watt models:</b>			
Honey bread spread (150 g butter, 100 g honey)	250 g	butter (from refrigerator) honey (from refrigerator)	5

en

## Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/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.



*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.*

*Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	13
Vue d'ensemble .....	15
Utilisation .....	15
Après le travail / nettoyage .....	16
Conseils pour broyer avec le broyeur universel .....	17
Mise au rebut .....	17
Garantie .....	17

## Pour votre sécurité

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

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent 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.

L'appareil ne convient que pour broyer et / ou mélanger des produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

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

## ▲ Consignes générales de sécurité

### Risque d'électrocution

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

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

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

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

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

fr

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

Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

### **▲ Consignes de sécurité pour cet appareil**

#### **Risque de blessure**

#### **Risque d'électrocution**

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

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

Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projections de liquide.

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 ! Avant d'utiliser le mixeur plongeant dans une casserole, retirez préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

N'utilisez le mixeur plongeant qu'équipé de ses accessoires d'origine. Ne montez et démontez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

#### **Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !**

N'approchez jamais les doigts de la lame équipant le pied mixeur / celle du broyeur universel. Ne nettoyez jamais la lame du mixeur / du broyeur avec les mains nues. Utilisez une brosse. Ne saisissez la lame du broyeur que par sa poignée en matière plastique.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Une vue d'ensemble des différents modèles se trouve sur les volets illustrés.

## Vue d'ensemble

**Veillez déplier les volets illustrés.**

### 1 Pied mixeur / Embout démultiplicateur

Posez le pied mixeur / l'embout démultiplicateur puis clipsez-les.

### 2 Touche d'enclenchement

**a** Vitesse réglable (par la molette **3**)

**b** Haute vitesse

Le mixeur plongeant fonctionne tant que vous appuyez sur la touche (**a** ou **b**).

### 3 Molette de régulation + / –

Cette molette permet de régler la vitesse à volonté (seulement en association avec la touche 2a).

- Tournez la molette vers – pour réduire la vitesse.
- Tournez la molette vers + pour l'augmenter.

### 4 Touches de déverrouillage

Pour retirer le pied mixeur / l'embout démultiplicateur, appuyez simultanément sur les touches de déverrouillage.

### 5 Pied mixeur

Matière plastique (a) ou métal (b) (selon le modèle).

### 6 Fouet avec embout démultiplicateur

Il faut faire clipser le fouet (a) dans l'embout démultiplicateur (b).

### 7 Bol mixeur avec couvercle

Utilisez l'appareil dans le bol mixeur (a) pour empêcher les projections d'aliments. Pour conserver les aliments traités dans le bol mixeur, coiffez-le de son couvercle (b).

*sur certains modèles (voir leur récapitulatif) :*

### 8 Broyeur universel (a) avec coiffe (b), couvercle (c) et lame (d) à broyer la glace

Pour broyer des aliments, placez la coiffe sur le broyeur universel et faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se clipse. Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine (voir la vue d'ensemble des modèles), vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 48 0397 ; sans la lame à broyer la glace).

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors du broyage des fruits déshydratés ou lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette).

### 9 Support mural

Ce support sert à ranger le mixeur plongeant. Fixez le support à l'aide de 2 vis (jointes) contre une surface verticale appropriée.

### 10 Vue d'ensemble des modèles

## Utilisation



### Prudence !

*Ne posez et ne retirez le pied mixeur, l'embout démultiplicateur et la coiffe du broyeur universel qu'une fois que l'appareil s'est immobilisé.*



### Remarque importante

Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, c'est que le disjoncteur anti-surcharge s'est activé.

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 5 minutes.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.

### Pied mixeur

Ce pied sert à préparer de la mayonnaise, des sauces, boissons, des aliments pour nourrisson, à broyer des fruits et légumes cuits.

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

### Figure 5

- 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 le bol mixeur.

fr

- Réglez l'appareil sur la vitesse voulue. Tenez fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur. 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.

### Fouet

Pour battre de la crème Chantilly, des œufs en neige et faire mousser du lait (lait froid, max 8 °C).

#### Attention !

*N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur.*

#### Figure 6

- Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base puis clipsez-le.
- Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Réglez l'appareil sur la vitesse voulue. (Recommandation : vitesse élevée)
- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur la touche d'enclenchement.

### Broyeur universel

Il sert à broyer des herbes culinaires, oignons, des fruits et légumes, de la glace, du fromage dur et de la viande (voir aussi les « Conseils pour broyer avec le broyeur universel »).

La lame à glace (selon le modèle) permet de broyer de la glace. Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons.

#### Attention !

Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.

Le broyeur universel ne convient pas pour mouder du café et broyer des radis / du raifort. Ne faites tourner le broyeur universel qu'à la vitesse maximale.

#### Figure 8

- Posez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre, puis appuyez dessus.
- Mettez la lame en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.
- Posez le chapeau sur le broyeur universel et tournez jusqu'à ce qu'elle se clipse de façon bien audible.
- Posez l'appareil de base sur le chapeau puis clipsez-le.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Maintenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel, puis appuyez sur la touche d'enclenchement.

### Après le travail / nettoyage



#### Attention !

*Ne plongez jamais l'appareil de base et l'embout démultiplicateur dans l'eau. Ne les lavez jamais au lave-vaisselle.*

*N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !*

### Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage puis détachez le pied mixeur / l'embout démultiplicateur de l'appareil de base.
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le bol mixeur va au lave-vaisselle.

#### Astuce:

Lorsque vous préparez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique se teintent en rouge. Vous pourrez supprimer cette coloration à l'aide de quelques gouttes d'huile alimentaire.

### Nettoyage du pied mixeur

- Nettoyez le pied mixeur au lave-vaisselle ou à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.
- Laissez sécher le pied mixeur debout (son couteau regardant vers le haut) ; ceci permet à l'eau qui a pénétré dedans de s'écouler.

fr

## Nettoyage du fouet

- Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.
- Le fouet peut se laver au lave-vaisselle. N'essayez l'embout démultiplicateur qu'avec un chiffon humide.

## Nettoyage du broyeur universel



### Prudence !

*Ne plongez jamais la coiffe du broyeur universel dans l'eau, ne la lavez jamais au lave-vaisselle.*

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Détachez l'appareil de base de la coiffe.
- Tournez la coiffe en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-la du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Le broyeur universel et le couteau peuvent se laver au lave-vaisselle. Contentez-vous de nettoyer la coiffe avec un essuie-tout humide.

## Conseils pour broyer avec le broyeur universel

	Quantité max.	Préparation	Durée (secondes)
Persil	1 bouquet	enlevez les tiges	10–20
Oignons	100 g	coupez-les en quarts	5–10
Aliments pour bébé	175 g	faites les cuire et découpez-les en petits cubes	10–20
Fromage mi-dur (gruyère par exemple)	200 g	conservez-le au frais (réfrigérateur)	10
Fromage dur	100 g	découpez-le en cubes de 1 cm	20–30
Pain sec	150 g	coupez-le en morceaux	15–20
Viande	200 g	découpez-le en cubes de 1 cm	15–25
Fruits déshydratés (1/4 de figes, 1/4 de prunes, 2/4 de miel)	200 g	conservez-le au frais (réfrigérateur)	5
<b>Pour les modèles de 750 watts uniquement :</b>			
Pâte tartinable au miel (150 g de beurre, 100 g de miel)	250 g	le beurre (sorti du réfrigérateur) le miel (sorti du réfrigérateur)	5

## Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/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.

Sous réserve de modifications.

it

***Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH.***

***Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio.***

***Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.***

## Indice

Per la vostra sicurezza .....	18
Guida rapida .....	19
Uso .....	20
Dopo il lavoro/Pulizia .....	21
Consigli per sminuzzare nel mini tritatutto .....	22
Smaltimento .....	22
Garanzia .....	22

## Per la vostra sicurezza

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

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico.

Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

L'apparecchio è idoneo solo per sminuzzare o miscelare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

## **▲ Avvertenze di sicurezza generali**

### **Pericolo di scariche elettriche**

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

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

Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.

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.

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

it

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

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

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

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

## **⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio**

### **Pericolo ferite**

#### **Pericolo di scariche elettriche**

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

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

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

Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

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

Se si usa il frullatore ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

Usare il frullatore solo con gli accessori originali.

Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo.

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

Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.

#### **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

Non toccare mai la lama del piede frullatore/mini tritatutto.

Non pulire mai a mani nude la lama del frullatore/lama sminuzzatrice.

Usare una spazzola. Afferrare la lama sminuzzatrice solo sulla plastica.

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli. Nelle pagine con figure si riporta uno specchietto dei diversi modelli.

### **Guida rapida**

#### **Aprire le pagine con le figure.**

##### **1 Piede frullatore/Adattatore**

Applicare ed arrestare il piede frullatore/l'adattatore.

##### **2 Pulsante di accensione**

**a** Velocità regolabile (con velocità di regolazione della rotazione **3**)

**b** Velocità turbo

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

it

### 3 Regolazione della velocità di rotazione +/-

Regolazione continua della velocità di rotazione (solo in collegamento con il pulsante 2a).

- La rotazione verso - riduce la velocità.
- La rotazione verso + aumenta la velocità.

### 4 Pulsanti di sblocco

Per staccare il piede frullatore/l'adattatore, premere contemporaneamente i pulsanti di sblocco.

### 5 Piede frullatore

Plastica (a) oppure metallo (b) (a seconda del modello).

### 6 Frusta per montare con adattatore

La frusta per montare (a) deve innestarsi nell'adattatore (b).

### 7 Bicchiere frullatore con coperchio

Impedisce gli spruzzi durante il lavoro nel bicchiere frullatore (a). Applicare il coperchio (b) sul bicchiere frullatore per conservare gli alimenti lavorati.

*in alcuni modelli (vedi specchietto dei modelli):*

### 8 Mini tritatutto (a) con adattatore (b), coperchio (c) e lama tritagliaccio (d)

Applicare l'adattatore per tritare sul mini tritatutto e ruotarlo in senso orario, finché non si sente lo scatto d'arresto.

Applicare il coperchio sul mini tritatutto per la conservazione di alimenti lavorati.

Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura (vedi specchietto dei modelli), può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ordinazione N° 48 0397; non contiene la lama tritagliaccio).

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella triturazione di frutta secca o nella preparazione di crema al miele spalma-bile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta).

### 9 Supporto a muro

Per riporre il frullatore ad immersione.

Fissare il supporto a muro su un'ideale superficie verticale con le 2 viti (a corredo).

### 10 Specchietto dei modelli

## Uso



### Attenzione:

*Applicare e togliere il piede frullatore, l'adattatore e l'adattatore del mini tritatutto solo quando l'apparecchio è fermo.*



### Avvertenza importante

Se durante l'uso l'apparecchio si spegne, si è attivata la sicurezza di sovraccarico.

- Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 5 minuti.

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

## Piede frullatore

Per frullare maionese, salse, frullati da bere, alimenti per neonati e per sminuzzare frutta cotta e verdura.

Il frullatore ad immersione non è idoneo per la preparazione di purè di patate.

### Figura 5

- Inserire il piede del frullatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Regolare la velocità di rotazione desiderata. Mantenere ben fermi frullatore ad immersione e bicchiere. 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.

## Frusta per montare

Per montare la panna, albume d'uovo e schiuma di latte (latte freddo, max. 8 °C).

### Attenzione!

*Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio.*



**Figura 6**

- Inserire l'adattatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ed arrestarla.
- Inserire la spina.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Regolare la velocità di rotazione desiderata (consiglio: alta velocità).
- Mantenere ben fermo l'apparecchio ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione.

**Mini tritatutto**

Per sminuzzare erbe aromatiche, cipolle, frutta, verdura, ghiaccio, formaggio duro e carne (vedi anche «Consigli per sminuzzare nel mini tritatutto»).

Con la lama tritaghiaccio (in alcuni modelli) si può frantumare il ghiaccio. Quantità di lavorazione ottimale: 4–6 cubetti di ghiaccio.

**Attenzione!**

Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.

Il mini tritatutto non è idoneo per sminuzzare caffè in grani e rafano. Usare il mini tritatutto solo alla massima velocità.

**Figura 8**

- Mettere il mini tritatutto su una superficie di lavoro liscia e pulita e premerlo.
- Inserire la lama.
- Introdurre l'alimento.
- Applicare sul mini tritatutto l'adattatore e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'arresto.
- Inserire il blocco motore sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Mantenere saldamente blocco motore e mini tritatutto e premere il pulsante d'accensione.

**Dopo il lavoro/Pulizia****Attenzione!**

*Non immergere mai il blocco motore e l'adattatore in acqua e non lavarli in lavastoviglie. Non pulire con apparecchi a vapore.*

**Pulire l'apparecchio base**

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare dal blocco motore il piede frullatore/l'adattatore.
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Il bicchiere frullatore può essere lavato in lavastoviglie.

**Consiglio:**

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

**Pulizia del piede frullatore**

- Pulire il piede frullatore in lavastoviglie o con una spugna sotto acqua corrente.
- Fare asciugare il piede frullatore in posizione verticale (lama frullatore in alto), in modo che l'acqua penetrata possa uscire.

**Pulire la frusta per montare**

- Staccare la frusta per montare dall'adattatore.
- La frusta per montare può essere lavata in lavastoviglie, pulire l'adattatore ingrassaggio solo con un panno umido.

**Pulire il mini tritatutto****Attenzione:**

*Non immergere mai in acqua l'adattatore del mini tritatutto e non lavarlo in lavastoviglie.*

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Staccare il blocco motore dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal mini tritatutto.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Mini tritatutto e lama sono lavabili in lavastoviglie. Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

it

## Consigli per sminuzzare nel mini tritatutto

	Quantità massima	Preparazione	Tempo (secondi)
Prezzemolo	1 mazzetto	staccare i gambi	10–20
Cipolle	100 g	tagliare in quattro	5–10
Alimenti per neonati	175 g	cuocere, tagliare a cubetti e tritare	10–20
Formaggio semiduro (per es. Emmental)	200 g	raffreddare (nel frigorifero)	10
Formaggio duro	100 g	tagliare in cubetti da 1 cm	20–30
Pane raffermo	150 g	spezzettare	15–20
Carne	200 g	tagliare in cubetti da 1 cm	15–25
Frutta secca (1/4 fichi, 1/4 prugne, 2/4 mele)	200 g	raffreddare (nel frigorifero)	5
<b>Solo per modelli a 750 Watt:</b>			
Companatico al miele spalmabile (150 g burro, 100 g miele)	250 g	burro (dal frigorifero) miele (dal frigorifero)	5

### Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/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.*

## Inhoud

Voor uw veiligheid .....	23
In één oogopslag .....	25
Bedienen .....	25
Na het werk/reinigen .....	26
Tips voor het fijnsnijden in de universele fijnsnijder .....	27
Afvoer van het oude apparaat .....	27
Garantie .....	27

## Voor uw veiligheid

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

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen.

Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in 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.

Het apparaat is alleen geschikt voor het fijnmaken en mengen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

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

## ▲ Algemene veiligheidsvoorschriften

### Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

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

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

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

**nl**

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

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

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

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

### **Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat**

#### **Verwondingsgevaar**

##### **Gevaar van een elektrische schok**

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

Het apparaat niet met het contactvlak mixervoet-basisapparaat in vloeistof dompelen.

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

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen.

De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

De mixervoet niet op hete oppervlakken plaatsen en niet in zeer heet mixgoed gebruiken. Hete levensmiddelen vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80 °C laten afkoelen! Bij gebruik van de staafmixer in een pan, de pan eerst van het fornuis nemen.

De staafmixer alleen gebruiken met het originele toebehoren.

Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van de ingrediënten.

De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

##### **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

Nooit in het mes van de mixervoet/in de universele fijnsnijder grijpen.

Mixermes/fijnsnijmes niet met blote handen reinigen.

Een borstel gebruiken. Fijnsnijmes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende modellen.

## In één oogopslag

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

- 1 Mixervoet/aandrijfhelpstuk**  
Mixervoet/aandrijfhelpstuk aanbrengen en vastklikken.
- 2 Inschakeltoets**
  - a** Regelbare snelheid (met toerentalregeling **3**)
  - b** Turbosnelheid  
De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets (**a** of **b**) is ingedrukt.
- 3 Toerentalregeling +/-**  
Traploos instelbaar toerental (alleen in combinatie met toets 2a).
  - Naar – draaien verlaagt het toerental.
  - Naar + draaien verhoogt het toerental.
- 4 Ontgrendeltoetsen**  
Om mixervoet/aandrijfhelpstuk te verwijderen, de ontgrendeltoetsen gelijktijdig indrukken.
- 5 Mixervoet**  
Kunststof (a) of metaal (b) (afhankelijk aan het model).
- 6 Eiwitklopper met aandrijfhelpstuk**  
De eiwitklopper (a) moet in het aandrijfhelpstuk (b) worden vastgeklikt.
- 7 Mixkom met deksel**  
Gebruik van de mixkom (a) voorkomt spatten. Deksel (b) op de mixkom doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.  
*bij sommige modellen (zie het modeloverzicht):*
- 8 Universele fijnsnijder (a) met opzetstuk (b), deksel (c) en ijscrushermes (d)**  
Het fijnsnijderopzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt. Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

Als de universele fijnsnijder niet standaard bij het apparaat geleverd wordt (zie het modeloverzicht), kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 48 0397; omvat geen ijscrushermes).

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het fijnsnijden van gedroogde vruchten of bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens).

### 9 Muurhouder

Om de staafmixer op te bergen. De muurhouder met 2 schroeven (meegeleverd) bevestigen op een geschikt verticaal vlak.

### 10 Modeloverzicht

## Bedienen



### Voorzichtig!

Mixervoet, aandrijfhelpstuk en opzetstuk van de universele fijnsnijder uitsluitend aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.



### Belangrijke aanwijzing!

Als het apparaat zichzelf uitschakelt tijdens het gebruik, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd.

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Laat het apparaat 5 minuten afkoelen.

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.

### Mixervoet

Voor het mixen van mayonaise, saus, mixdranken, babyvoeding en voor het fijnmaken van gekookt fruit en groente. De staafmixer is niet geschikt voor het bereiden van aardappelpuree.

### Afb. 5

- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.

**nl**

- Gewenste toerental instellen. Staafmixer en kom vasthouden. 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.

**Eiwitklopper**

Voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim (koude melk, max. 8 °C).

**Attentie!**

*De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen.*

**Afb. 6**

- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Eiwitklopper in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Gewenste toerental instellen (een hoog toerental wordt aanbevolen).
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.

**Allessnijder**

Voor het fijnsnijden van kruiden, uien, fruit, groente, ijs, harde kaas en vlees (zie ook „Tips voor het fijnsnijden in de universele fijnsnijder”).

Met het ijscrushermes (bij sommige modellen) kunt u ijs klein maken. Optimale hoeveelheid: 4–6 ijsblokjes.

**Attentie!**

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het malen van koffiebonen en het fijnsnijden van rammenas. Gebruik de universele fijnsnijder altijd op het maximum toerental.

**Afb. 8**

- Universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.
- Opzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.

- Basisapparaat op het opzetstuk steken en vastklikken.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Basisapparaat en universele fijnsnijder vasthouden en de inschakeltoets indrukken.

**Na het werk/reinigen****Attentie!**

*Het basisapparaat niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.  
Geen stoomreiniger gebruiken!*

**Basisapparaat reinigen**

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Ontgrendeltoetsen indrukken en mixer-voet/aandrijfhulpstuk van het basisapparaat nemen.
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- De mixkom kan in de afwasautomaat worden gereinigd.

**Tip:**

Bij de verwerking van bijv. rodekool komt er een gekleurd laagje op de kunststof onderdelen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

**Mixervoet reinigen**

- Mixervoet reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.
- Mixervoet rechtop staand laten drogen (mixermes naar boven), zodat binnengedrongen water kan weglopen.

**Eiwitkopper reinigen**

- Eiwitklopper van het aandrijfhulpstuk nemen.
- De eiwitklopper kan worden gereinigd in de afwasautomaat; het aandrijfhulpstuk alleen afvegen met een vochtige doek.

## Universele fijnsnijder reinigen



### Voorzichtig!

*Het opzetstuk van de universele fijnsnijder niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.*

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Basisapparaat van het opzetstuk nemen.

- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- De allesnijder en het mes kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Het hulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

## Tips voor het fijnsnijden in de universele fijnsnijder

	Max. hoeveelheid	Vorbereitung	Tijd (seconden)
Peterselie	1 bosje	stengels verwijderen	10–20
Uien	100 g	in vier stukken snijden	5–10
Babyvoeding	175 g	koken en in blokjes snijden	10–20
Middelharde kaas (bijv. emmenthaler)	200 g	koelen (in de koelkast)	10
Harde kaas	100 g	in blokjes van 1 cm snijden	20–30
Droog brood	150 g	in stukken snijden	15–20
Vlees	200 g	in blokjes van 1 cm snijden	15–25
Gedroogde vruchten (1/4 vijgen, 1/4 pruimen, 2/4 honing)	200 g	koelen (in de koelkast)	5
<b>Uitsluitend voor modellen van 750 watt:</b>			
Honingboter (150 g boter, 100 g honing)	250 g	boter (uit de koelkast) honing (uit de koelkast)	5

## Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/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 garantiev voorwaarden 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.

da

**Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.**

**Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.**

**Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.**

## Indhold

For din egen sikkerheds skyld	28
Overblik	29
Betjening	30
Efter arbejdet/rengøring	31
Tips til hakning med minihakker	31
Bortskaffelse	32
Garanti	32

## For din egen sikkerheds skyld

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

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger.

Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på konto-rer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig 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. Apparatet er kun egnet til at småhakke og blande fødevarer.

Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

## ▲ Generelle sikkerhedstips

### Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn. Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Produkter kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af produktet og har forstået de farer, der er forbundet hermed. Produktet er ikke legetøj for børn. Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.

Må kun tages i brug, hvis ledningen og maskinen er ubeskadigede. Før tilbehør eller ekstradele skiftes, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra elnettet.

Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn, før det samles, før det skilles ad eller før det rengøres.

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.

## **▲ Sikkerhedstips til dette apparat**

### **Kvæstelsesfare**

#### **Risiko for elektrisk stød**

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

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

Dyp aldrig motorenheden i væske og sæt den aldrig i opvaskemaskinen. Rør varme fødevarer med forsigtighed.

Væsken kan sprøjte under arbejdet med apparatet.

Stil aldrig blenderfoden på varme overflader eller ned i meget varme fødevarer. Lad varme fødevarer afkøle til mindst 80 °C, før de blandes med blenderen! Skal blenderen bruges i en varm gryde, skal gryden fjernes fra kogepladen, før blenderen tages i brug.

Stavblenderen må kun benyttes med originalt tilbehør.

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

Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe blenderen er i brug. Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølge-ovnen.

#### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!**

Stik aldrig hånden ind i blenderfoden/minihakkeren.

Berør ikke blenderknivene/knivene på minihakkeren med de bare fingre.

Brug en børste. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren.

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.

### **Overblik**

#### **Fold billedsiderne ud.**

##### **1 Blenderfod/Motorenhed**

Stik blenderfoden/motorenheden i den tilbehørsdel, der skal benyttes og sørg for, at den falder rigtigt i hak.

##### **2 Starttaste**

**a** Regulerbar hastighed  
(med hastighedsregulering **3**)

##### **b** Turbo-hastighed

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

##### **3 Indstilling af hastighed +/-**

Hastighed kan indstilles trinløst (kun i forbindelse med tast 2a).

- Drejes mod – reduceres hastigheden.
- Drejes mod + øges hastigheden.

##### **4 Sikkerhedstaster**

Blenderfoden/motorenheden tages af ved at trykke samtidigt på de to sikkerhedstaster.

##### **5 Blenderfod**

Af plast (a) eller metal (b)  
(afhænger af den enkelte model).

## da

**6 Piskeris med motorenhed**

Piskeriset (a) skal falde rigtigt i hak i motorenheden (b).

**7 Blenderbæger med låg**

Blanding i blenderbægeret (a) forhindrer stænk. Sæt låget (b) på blenderbægeret, hvis de blandede fødevarer skal opbevares i bægeret.

*på nogle modeller (se oversigt over de forskellige modeller):*

**8 Minihakker (a) med påsats (b), låg (c) og ice-crush-kniv (d)**

Anbring påsatsen på minihakkeren og drej den mod højre, til den falder rigtigt i hak. Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

Hvis minihakkeren ikke følger med (se oversigt over de forskellige modeller), kan den bestilles hos kundeservice (bestill.nr. 48 0397; indeholder ingen ice-crush-kniv).

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når tørret frugt finhakkes eller når smørpålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften).

**9 Vægholder**

Til opbevaring af stavblenderen. Vægholderen fastgøres på en egnet lodret flade med 2 skruer (vedlagt).

**10 Modeloversigt****Betjening****Vær forsigtig!**

*Blenderfod, motorenhed og påsats til minihakkeren må kun sættes på og tages af, når maskinen er slukket.*

**Vigtige råd**

- Slukker maskinen under brug, er overbelastningssikringen aktiveret.
- Sluk maskinen og træk stikket ud.
- Lad maskinen afkøle i 5 minutter.

- Træk hele ledningen ud.

**Blenderfod**

Apparatet er beregnet til at fremstille mayonnaise, sovs, blandede drinks, babymad og småhakning af kogt frugt og grønt. Stavblenderen er ikke beregnet til at lave kartoffelmos.

**Billede 5**

- Anbring blenderfoden på grundmodellen og tryk den rigtigt fast.
- Sæt stikket i.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret.
- Indstil den ønskede hastighed. Hold fast i stavblender og bæger. Før 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.

**Piskeris**

Benyttes til at lave flødeskum, piske æggehvider og lave milkshake (kold mælk, max. 8 °C).

**Pas på!**

*Sæt aldrig piskeriset i grundmodellen uden motorenheden.*

**Billede 6**

- Sæt motorenheden fast på grundmodellen og tryk dem rigtigt sammen.
- Stik piskeriset i motorenheden og tryk det fast.
- Sæt stikket i.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret.
- Indstil den ønskede hastighed (anbefaling: højt omdrejningstal).
- Hold fast i motorenhed og bæger. Tryk på starttasten.

**Minihakker**

Til at småhakke krydderurter, løg, frugt, grønt, is, hård ost og kød (se også "Tips til hakning med minihakker").

Ice-crush-kniven (ikke alle modeller) benyttes til at småhakke is. Optimal mængde: 4–6 isterninger.

**Pas på!**

Før kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod. Minihakkeren skal altid hakke med max. hastighed.

**Billede 8**

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld ingredienserne i.

da

- Sæt påsatsen på minihakkeren og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt grundmodellen på påsatsen og klik sammen.
- Sæt stikket i.
- Hold fast i grundmodel og minihakker. Tryk på starttasten.

## Efter arbejdet/rengøring



### **Pas på!**

*Dyp aldrig drev, påsats og motor-  
enhed i vand og sæt dem aldrig  
i opvaskemaskinen.  
Anvend ikke nogen damprensere!*

### Rengøring af grundmodel

- Træk stikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag blenderfoden/motorenheden af grundmodellen.
- Tør grundmodelen af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Bægeret kan tåle opvaskemaskine.

#### Tip:

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

### Rengøring af blenderfod

- Sæt blenderfoden i opvaskemaskinen eller rengør den under rindende vand.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

### Rengøring af piskeriset

- Tag piskeriset af motorenheden.
- Piskeriset kan sættes i opvaskemaskinen, motorenheden må kun tørres af med en fugtig klud.

### Rengøring af minihakkeren



### **Vær forsigtig!**

*Dyp aldrig påsatsen på minihakkeren i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.*

- Træk stikket ud.
- Fjern grundmodellen fra påsatsen.
- Drej påsatsen mod venstre og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren og tag den ud.
- Minihakker og kniv til minihakker kan tåle opvaskemaskine. Påsatsen tørres af med en fugtig klud.

## Tips til hakning med minihakker

	Maks. mængde	Forberedelse	Tid (sekunder)
Persille	1 bundt	Stænglerne fjernes	10–20
Løg	100 g	Skæres i kvarte	5–10
Babymad	175 g	Koges og skæres i terninger	10–20
Middelhård ost (f.eks. Emmentaler)	200 g	Køles (i køleskabet)	10
Hård ost	100 g	Skæres i 1 cm store terninger	20–30
Tørt brød	150 g	Skæres i stykker	15–20
Kød	200 g	Skæres i 1 cm store terninger	15–25
Tørret frugt ( $\frac{1}{4}$ figer, $\frac{1}{4}$ blommer, $\frac{2}{4}$ honning)	200 g	Køles (i køleskabet)	5
<b>Kun til modeller med 750 watt:</b>			
Honning til at smøre på brød (150 g smør, 100 g honning)	250 g	Smør (fra køleskabet) Honning (fra køleskabet)	5

da



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/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.

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

## Innhold

For din egen sikkerhet . . . . .	33
En oversikt . . . . .	34
Betjening . . . . .	35
Etter arbeidet/rengjøring . . . . .	36
Tips for kutting i universalkutter . . . . .	36
Henvising om avskaffing . . . . .	37
Garanti . . . . .	37

## For din egen sikkerhet

**Les nøye igjennom denne anvisningen før bruk, her får du viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.**

Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er 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.

Apparatet er kun egnet for kutting hhv. blanding av matvarer.

Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser.

Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

## **▲ Generelle sikkerhetsveiledninger**

### **Fare for strømstøt**

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og tilkoplingsledningen må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og det kan sikres at de har forstått farene som kan resultere av dette.

Barn må ikke få leke med apparatet.

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.

Før skift av tilbehør eller ekstra deler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet være slått av og støpselet må trekkes ut.

Apparatet må skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og når det settes sammen eller tas fra hverandre.

Også før rengjøring må støpselet trekkes ut.

no

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.

## **▲ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet**

### **Fare for skade**

#### **Fare for strømstøt**

Stavmikseren må ikke brukes med fuktige hender og ikke i tomgang. Apparatet må ikke dyppes ned i væske til ut over forbindelsen mellom miksefoten og motorkassen.

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

Forsiktig med bearbeidelse av varme væsker. Væsken kan sprute ut under arbeidet.

Miksefoten må aldri settes på varme overflater eller brukes for miksing av meget varme ting.

Varme ingrediensen må kjøles ned til minst før de bearbeides med mikseren 80 °C! Når stavmikseren skal brukes i en gryte, må gryten alltid tas bort fra kokeplaten på forhånd.

Stavmikseren må kun brukes med originalt tilbehør.

Verktøy må kun tas av eller settes på når apparatet står stille.

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

Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

#### **Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!**

Grip aldri inn i kniven på miksefoten/universalkutteren.

Miksekniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste.

Kutttekniven må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

I denne bruksanvisningen blir forskjellige modeller beskrevet. På bildene finnes en oversikt over de forskjellige modellene.

### **En oversikt**

#### **Klaff ut siden med billedtekster.**

##### **1 Miksefot/drivforsats**

Miksefoten/drivforsatsen settes på og la den smekke i.

##### **2 Innkoplingstast**

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

**b** Turbohastighet

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

##### **3 Turtallsregulering +/-**

Turtallet kan innstilles trinnløst (kun i forbindelse med taste 2a).

- Når det dreies mot - reduseres turtallet.
- Når det dreies mot + stiger turtallet.

##### **4 Frigjøringstaster**

For å ta av miksefoten/drivforsatsen. Frigjøringstastene trykkes samtidig.

##### **5 Miksefoten**

Kunststoff (a) eller metall (b) (alt etter modell).

##### **6 Visp med drivforsats**

Vispen (a) må settes inn i drivforsatsen (b).

## 7 Miksebeger med lokk

Arbeid med miksebegeret (a) forhindrer at det spruter. Lokket (b) kan settes på slik at tingene som er bearbeidet holder seg ferske.

ved noen modeller (se modelloversikten):

## 8 Universalkutter (a) med påsats (b), lokk (c) og Ice-Crush-kniv (d)

Påsatsen for kutteren settes på universal-kutteren og dreies i klokkenes retning inntil den smekker på. Lokket kan settes på slik at tingene som er bearbeidet holder seg ferske.

Dersom universalkutteren ikke er med ved leveringen (se modelloversikten), kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 48 0397; inneholder ikke Ice-Crush-kniv).

Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved kutting av tørket frukt eller tilberedning av honning pålegg på brødet (når anvisningene i oppskriften blir overholdt).

## 9 Veggholder

For oppbevaring av stavmikseren. Veggholderen festes på en egnet, loddrett flate med to skruer (er vedlagt).

## 10 Modelloversikt

### Betjening



#### Vær forsiktig!

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



#### Viktig henvisning

Dersom apparatet slås av under bruken, er overbelastningssikringen aktivert.

- Slå av maskinen og trekk ut støpselet.
- La apparatet kjøle av i 5 minutter.

- Vikle ut kableen helt.

### Miksefoten

For miksing av majones, sauser, drinker, babykost og kutting av kokt frukt og grønnsaker.

Stavmikseren er ikke egnet for tilberedning av potetmos.

### Bilde 5

- Sett miksefoten på basismaskinen og la den smekke på.
- Stikk inn støpselet.
- Fyll på ingredienser i miksebegeret.
- Still inn ønsket turtall. Hold fast stavmikseren og begeret. 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.

### Visp

For visping av kremfløte, eggehvite og melkeskum (kald melk, maks. 8 °C).

#### Obs!

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

### Bilde 6

- Sett drivforsatsen på basismaskinen og la den smekke på.
- Sett vispen inn i drivforsatsen og la den smekke på.
- Stikk inn støpselet.
- Fyll på ingredienser i miksebegeret.
- Still inn ønsket turtall (anbefaling: høyt turtall).
- Hold basismaskinen og miksebegeret fast og trykk innkoplingstasten.

### Universalkutter

For kutting av urter, løk, frukt, grønnsaker, is, hard ost og kjøtt (se også "tips for kutting i universalkutter").

Med Ice-Crush-kniven (ved noen modeller) kan du knuse is. Optimal arbeidsmengde er: 4–6 isbiter.

#### Obs!

Før kutting må brus, ben og sener fjernes fra kjøttet.

Universalkutteren er ikke egnet for knusing av kaffebønner eller nepe. Universalkutteren må kun drives med maksimalt turtall.

### Bilde 8

- Sett universalkutteren ned på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på ingredienser.

no

- Sett påsatsen på universalkutteren og drei den i klokkenes retning inntil den smekker på.
- Sett basismaskinen på påsatsen og la den smekke på.
- Stikk inn støpselet.
- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og trykk på innkoplingstasten.

## Etter arbeidet/rengjøring



### Obs!

*Basismaskinen og drivforsatsen må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere!*

### Rengjøring av basismaskinen

- Trekk i støpselet.
- Trykk frigjøringsknappene og skill miksefoten/drivforsatsen fra basismaskinen.
- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut og tørk den deretter.
- Miksebegeret kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

### Tips:

Ved arbeid med rødkål kan det oppstå misfarging av kunststoffdelene. Dette kan fjernes med noen dråper matolje.

### Rengjøring av miksefoten

- Miksefoten kan rengjøres i oppvaskmaskinen eller med en børste under rennende vann.
- La miksefoten tørke i stående posisjon (miksekniven oppover), slik at vann som er trengt inn kan renne ut.

### Rengjøring av vispen

- Ta vispen av drivforsatsen.
- Vispen kan vaskes i oppvaskmaskin, drivforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

### Rengjøring av universalkutteren



### Vær forsiktig:

*Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i vann og må aldri vaskes i oppvaskmaskinen.*

- Trekk i støpselet.
- Ta basismaskinen av påsatsen.
- Drei påsatsen imot klokkenes retning og ta den av universalkutteren.
- Ta i kunststoffhåndtaket på kniven og ta den ut.
- Universalkutteren og kniven kan vaskes i oppvaskmaskin. Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

## Tips for kutting i universalkutter

	Høyeste mengde Forberedelse		Tid (sekunder)
Persille	1 bunt	fjern stilken	10–20
Løk	100 g	skjær i fire båter	5–10
Babykost	175 g	kokes og skjæres i biter	10–20
Middels hard ost (f. eks.sveitserost)	200 g	kjøles i kjøleskapet	10
Hard ost	100 g	skjæres i 1 cm store stykker	20–30
Tørt brød	150 g	skjæres i stykker	15–20
Kjøtt	200 g	skjæres i 1 cm store stykker	15–25
Tørket frukt (1/4 fiken, 1/4 svisker, 2/4 honning)	200 g	kjøles i kjøleskapet	5
<b>Kun for modeller med 750 watt:</b>			
Honning pålegg (150 g smør, 100 g honning)	250 g	smør (fra kjøleskapet) honning (fra kjøleskapet)	5



## Henvisning om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fås 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.

sv

***Vi gratulerar 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.***

## Innehåll

För din säkerhet . . . . .	38
Översikt bilderna . . . . .	39
Montering och start . . . . .	40
Efter arbetet/Rengöring . . . . .	41
Tips om vad som kan finfördelas med minihackaren . . . . .	41
Den gamla maskinen . . . . .	42
Konsumentbestämmelser . . . . .	42

## För din säkerhet

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

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när produkten inte används i enlighet med bruksanvisningen.

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.

Produkten är bara lämplig för att finfördela och blanda livsmedel.

Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser.

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

## Allmänna säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Produkten kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur produkten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med användandet av produkten. Barn får inte leka med produkten.

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt.

Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Före byte av tillbehör eller delar av tillbehör som rör på sig när apparaten arbetar måste apparaten stängas av och sladden dras ut ur vägguttaget. Se alltid till att sladden är utdragen ur vägguttaget när du inte har uppsikt över produkten, när den ska monteras samman resp tas isär eller rengöras.

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.

## **▲ Säkerhetsanvisningar just för denna produkt**

### **Var försiktig så att du inte skadar dig**

#### **Risk för elektriska stötar**

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

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

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

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

Vätskor kan stänka när de bearbetas.

Placera aldrig mixerfoten på heta ytor och använd den heller inte i mycket het mixerblandning.

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

När stavmixern ska användas i en kastrull ska kastrullen först lyftas bort från spisplattan/hällen. Använd endast originaltillbehör. Verktyg/redskap får endas sättas fast resp. lossas när produkten är avstängd.

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

Mixerbägaren är inte lämplig att användas i mikrovågsugn.

#### **Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!**

Stoppa aldrig ned handen i kniven på mixerfoten/minihackaren.

Använd aldrig bara händerna när mixerkniven/minihackarens kniv

ska rengöras. Använd en borste. Ta alltid minihackarens kniv endast i plasthandtaget.

Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av produkten. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna.

### **Översiktsbilderna**

**Vik först ut uppslaget med bilder.**

#### **1 Mixerfot/drivaxel**

Sätt mixerfoten/drivaxeln på motordelen och tryck tills den fastnar.

#### **2 Strömbrytare**

**a** Reglerbar hastighet  
(med hjälp av varvtalsreglaget **3**)

#### **b** Turboläge

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

#### **3 Varvtalsreglage +/-**

Steglös inställning (endast i kombination med strömbrytaren 2a).

- Vrid mot – för lägre varvtal.
- Vrid mot + för högre varvtal.

#### **4 Knappar med vilka tillbehöret lossas**

Tryck samtidigt på båda knapparna för att lossa mixerfoten/drivaxeln.

#### **5 Mixerfot**

Av plast (a) eller metall (b)  
(beroende på modell).

#### **6 Visp med drivaxel**

Sätt drivaxeln (b) på vispen (a) innan vispen sätts på motordelen.

sv

### 7 Mixerbägare med lock

Använd bägaren (a) för att förhindra stänk. Bearbetade livsmedel kan förvaras i bägaren med locket (b) på.

på vissa varianter (se modellöversikten):

### 8 Minihackare (a) med överdel (b), lock (c) och Ice Crush-kniv (d)

Sätt överdelen på minihackaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar. Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på.

Om minihackaren inte följer med leveransen (se modellöversikten) kan den beställas via kundtjänst (Best.nr. 48 0397; Ice crush-kniv medföljer inte).

Minihackarens fulla prestanda visas när torkad frukt finfördelas och honungspålägg finfördelas (under förutsättning att i receptet angiven mängd och tid inte överskrids).

### 9 Vägghållare

För förvaring. Skruva fast vägghållaren på lämplig lodrät yta med de 2 bifogade skruvarna.

## 10 Modellöversikt

## Montering och start



### Viktigt!

Sätt inte stickkontakten i vägguttaget förrän mixerfoten, drivaxeln resp. minihackarens överdel satts fast resp. lossats.



### Viktigt

Om maskinen stängs av under användning betyder det att överbelastningsskyddet aktiverats.

- Stäng av köksmaskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Låt maskinen svalna under 5 minuter.

- Börja med att rulla ut nätsladden helt och hållet.

### Mixerfoten

Lämplig för att bereda majonnäs, såser, drycker, babymat samt småbarns- och dietmat och finfördela kokt frukt och kokta grönsaker.

Stavmixern är inte lämplig att göra potatismos med.

### Bild 5

- Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Lägg det förberedda livsmedlet i mixerbägaren.
- Ställ in önskat varvtal. Håll ordentligt i stavmixer och mixerbägare. 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.

### Vispen

Lämplig för att vispa grädde, äggvita och mjölkskum (kall mjölk, max. 8 °C).

### Viktigt!

Drivaxel måste alltid först sättas på motordelen när vispen ska användas.

### Bild 6

- Sätt drivaxeln på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Stick in vispen i drivaxeln och tryck tills den fastnar.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Lägg det förberedda livsmedlet i mixerbägaren.
- Ställ in önskat varvtal (vi rekommenderar högt varvtal).
- Sätt ned vispen i livsmedlet. Håll ordentligt i motordel och mixerbägare och tryck på strömbrytaren.

### Minihackare

Lämplig för att finfördela kryddväxter, lök, frukt, grönsaker, is, hård ost och kött (se även avsnittet "Tips om vad som kan finfördelas med minihackaren").

Med ice crush-kniven (finns på vissa varianter) kan is krossas. Maximal mängd som samtidigt kan bearbetas: 4–6 normalstora isbitar.

### Obs!

Ta först bort brosk, ben och senor från kött.

Använd inte minihackaren för att finfördela kaffeböner och rättika. Ställ alltid in högsta möjliga varvtal när minihackaren används.

**Bild 8**

- Ställ minihackaren på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt försiktigt i kniven.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt på överdelen på bågaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Sätt motordelen till stavmixern på överdelen och tryck tills den fastnar.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Håll ordentligt i motordelen och bågare och tryck på strömbrytaren.

**Efter arbetet/Rengöring****Obs!**

*Doppa aldrig motordelen till stavmixern eller drivaxeln i vatten. Rengör dem aldrig i diskmaskin. Använd aldrig ångren-görare som rengör med ångtryck!*

**Motordel**

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på knapparna för att lossa motordelen från mixerfot, minihackare eller visp.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torr.
- Mixerbågaren kan rengöras i diskmaskin.

**Tips:**

Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. rödkål bearbetas men denna missfärgning går bort om du gnuggar dem med lite matolja.

**Tips om vad som kan finfördelas med minihackaren**

	Max. mängd	Förberedelser	Tid (i sekunder)
Persilja	1 knippa	ta bort stjälkarna	10–20
Gul lök	100 g	skala och skär i mindre bitar	5–10
Babymat	175 g	kokas och tärnas först	10–20
Mellanhård ost (t.ex. Emmentaler)	200 g	kylskåpskall; tärnas först	10
Hård ost (t.ex. Parmesan)	100 g	skär i 1 cm stora tärningar	20–30
Torkat bröd	150 g	skär i små bitar	15–20
Kött	200 g	skär i 1 cm stora tärningar	15–25
Torkad frukt (1/4 fikon, 1/4 plommon, 2/4 honung)	200 g	kylskåpskall; tärnas först	5
<b>Gäller endast varianter med 750 W:</b>			
Honungspålägg (150 g smör, 100 g honung)	250 g	smör (kylskåpskall) honung (kylskåpskall)	5

**Rengöra mixerfoten**

- 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.

**Rengöra vispen**

- Lossa vispen från drivaxeln.
- Vispen kan rengöras i diskmaskin. Drivaxeln torkas endast ren med fuktig duk.

**Rengöra minihackaren****Viktigt!**

*Doppa aldrig minihackarens överdel i vatten. Rengör den aldrig i diskmaskin.*

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa motordel från minihackarens överdel.
- Vrid överdelen moturs och lossa den från minihackarens bågare.
- Lyft upp kniven i plasthandtaget.
- Minihackaren och kniven kan rengöras i diskmaskin. Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

sv

## Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/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.

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

## Sisältö

Turvallisuusasiaa .....	43
Laitteen osat .....	44
Käyttö .....	45
Käytön jälkeen/puhdistus .....	46
Ohjeita hienontamiseen minileikkurilla ..	46
Kierrätysohjeita .....	47
Takuu .....	47

## Turvallisuusasiaa

### Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaale- ja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien viipalointiin ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Laite soveltuu vain elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

### ▲ Yleiset turvallisuusohjeet

#### Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

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

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan.

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

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

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

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

fi

Jos laitteen liitântäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

## Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

### Loukkaantumisvaara Sähköiskun vaara

Älä käytä sauvasekoitinta märillä käsillä tai tyhjäkäynnillä.

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

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

Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana – ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

Älä aseta sekoitusjalkaa kuumille pinnoille tai käytä sitä hyvin kuumien ainesten sekoittamiseen. Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen sekoittamista vähintään 80 °C:seen! Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

Käytä sauvasekoitinta vain yhdessä alkuperäisvarusteiden kanssa.

Irrota ja kiinnitä varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

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

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

### Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu sekoitusvarteen/minileikkuriin kiinnitettyyn terään.

Älä puhdista sekoitusterää/hienonnusterää paljain käsin.

Käytä pesemiseen harjaa. Tartu hienonnusterään vain muovikahvasta.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.  
Kuvasisuilla on taulukko eri malleista.

### Laitteen osat

#### Käännä esiin kuvasivut.

#### 1 Sekoitusvarsi/adapteri

Aseta sekoitusvarsi/adapteri paikoilleen ja lukitse.

#### 2 Käynnistyskytkin

**a** Nopeus säädettävissä (kierrosnopeuden valitsimella **3**)

**b** Turbo-nopeus

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

#### 3 Kierrosnopeuden valitsin +/-

Kierrosnopeus voidaan säätää portaattomasti (vain yhdessä painikkeen 2a kanssa).

- Käännä valitsinta suuntaan – nopeus pienenee.
- Käännä valitsinta suuntaan + nopeus suurenee.

#### 4 Avaamispainikkeet

Irrota sekoitusvarsi/adapteri painamalla yhtä aikaa avaamispainikkeita.

#### 5 Sekoitusvarsi

Muovia (a) tai metallia (b) (tyyppimallin mukaan).

#### 6 Pallovispilä ja adapteri

Pallovispilän (a) pitää napsahtaa kiinni adapteriin (b).



## 7 Kannellinen kulho

Käyttämällä kulhoa (a) vältyt roiskumiselta. Aseta kansi (b) kulhon päälle, kun käytät kulhoa valmiiksi käsitelyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

vain joissain malleissa (katso taulukko):

## 8 Minileikkuri (a) jossa yläosa (b), ja kansi (c) ja jäänmurskaintera (d)

Aseta yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötöpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen. Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin (katso taulukko), voit tilata sen huoltopalvelusta (tilausnro 48 0397; lisävarusteessa ei ole jäänmurskainteraa).

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun hienonnat kuivatettuja hedelmiä tai valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä).

## 9 Seinäteline

Sauvasekoittimen säilyttämiseen. Kiinnitä seinäteline seinään kahdella ruuvilla (oheisena).

## 10 Taulukko eri malleista

### Käyttö



#### Varoitus!

Irrota ja kiinnitä sekoitusvarsi, adapteri ja minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä.



#### Tärkeä ohje

Jos laite kytkeytyy käytön aikana pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut.

- Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia.

- Kelaä liitäntäjohto kokonaan auki.

### Sekoitusvarsi

Sekoittaa majoneesin, kastikkeet, juomat ja vauvanruoan sekä hienontaa keitetyt hedelmät, marjat ja kasvikset.

Sauvasekoitin ei sovellu perunamuusin valmistamiseen.

### Kuva 5

- Aseta sekoitusvarsi peruslaitteeseen ja lukitse.
  - Laita pistotulppa pistorasiaan.
  - Täytä elintarvikkeet kulhoon.
  - Valitse haluamasi nopeus. Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta. 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.

### Pallovispilä

Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja vaahdottaa maidon (kylmä maito, max. 8 °C).

#### Huom.!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

### Kuva 6

- Aseta adapteri peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä pallovispilä adapteriin ja lukitse paikoilleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Valitse haluamasi kierrosnopeus (suositus: maksiminopeus).
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.

### Minileikkuri

Hienontaa yrtit, sipulit, hedelmät ja marjat, kasvikset, jäätelön, kovan juuston ja lihan (katso myös »Ohjeita hienontamiseen minileikkurilla«

Jäänmurskainteraällä (vain joissakin malleissa) voit murskata jääpaloja. Optimaalinen käsittelymäärä 4–6 jääpalaa.

#### Huom.!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

Minileikkuri ei sovellu kahvinpajujen ja retikan hienontamiseen. Käytä minileikkuria vain maksimi nopeudella.

### Kuva 8

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.

## fi

- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja lukitse.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja paina käynnistyskytkintä.

## Käytön jälkeen/puhdistus



### Huom.!

Älä upota peruslaitetta tai adapteria veteen tai pese niitä astianpesukoneessa.

Älä käytä höyrypuhdistinta!

## Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota sekoitusvarsi/adapteri peruslaitteesta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Kulhon voit pestä astianpesukoneessa.

### Vinkki:

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

## Sekoitusvarren puhdistus

- Pese sekoitusvarsi astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
- Anna sekoitusvarren kuivua pystyasennossa (sekoitusterä ylöspäin), niin että sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

## Pallovispilän puhdistus

- Irrota pallovispilä adapterista.
- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa; puhdista adapteri vain kostealla liinalla pyyhkien.

## Minileikkurin puhdistus



### Varoitus!

Älä upota minileikkurin yläosaa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota peruslaite leikkurin yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Minileikkurin ja terän voit pestä astianpesukoneessa. Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.

## Ohjeita hienontamiseen minileikkurilla

	Maksimimäärä	Valmistelut	Käyttöaika (sekunneissa)
Persilja	nipullinen	poista varret	10–20
Sipulit	100 g	leikkaa 4 osaan	5–10
Vauvanruoka	175 g	valmista ja paloittele	10–20
Puolikova juusto (esim. emmental)	200 g	jäähdytä (jääkaapissa)	10
Kova juusto	100 g	leikkaa noin sentin kokoisiksi paloiksi	20–30
Kuiva leipä	150 g	paloittele	15–20
Liha	200 g	leikkaa noin sentin kokoisiksi paloiksi	15–25
Kuivatetut hedelmät (1/4 viikunoita, 1/4 luumuja, 2/4 hunajaa)	200 g	jäähdytä (jääkaapissa)	5
<b>Vain mallit 750 W:</b>			
Hunajalevite (150 g voita, 100 g hunajaa)	250 g	voita (jääkaapista) hunajaa (jääkaapista)	5

## Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

## Takuu

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

es

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

## Índice

Observaciones para su seguridad . . . . .	48
Descripción del aparato . . . . .	50
Manejo del aparato . . . . .	50
Tras concluir el trabajo/limpieza del aparato . . . . .	51
Consejos prácticos para el trabajo con el accesorio picador universal . . . . .	52
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados . . . . .	53
Garantía . . . . .	53

## Observaciones para su seguridad

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

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

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial.

Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares 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.

El aparato ha sido desarrollado exclusivamente para picar o mezclar alimentos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

### **▲ Advertencias de seguridad de carácter general**

#### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Este aparato no deberá ser usado por niños. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.

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

Impida que los niños jueguen con el aparato.

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

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

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

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes.

Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.

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

---

## **▲ Advertencias de seguridad para este aparato**

---

### **¡Peligro de lesiones!**

#### **Peligro de descargas eléctricas**

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

No sumergir el aparato en líquidos más allá del punto de unión entre el pie con cuchilla y la unidad motriz. No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas. Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con el aparato. ¡Los líquidos pueden salpicar!

No colocar nunca el pie con la cuchilla sobre superficies calientes ni procesar con él tampoco alimentos muy calientes.

Los alimentos muy calientes deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 80 °C antes de procesarlos con la batidora.

Usar la batidora de varilla sólo con los accesorios originales.

Montar y desmontar los accesorios solo con el aparato parado.

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

#### **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!**

¡No introducir nunca las manos en el pie de la batidora o el accesorio picador! ¡Ni limpiar nunca la cuchilla de la batidora o de la picadora con las manos! Utilizar siempre un cepillo. Sujetar la cuchilla picadora sólo por el asa de plástico que incorpora.

es

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. En las páginas con ilustraciones se encuentra una vista general de modelos.

## Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

- 1 Pie de la batidora/Mecanismo de accionamiento de los accesorios**  
Montar y encajar el pie/el mecanismo de accionamiento de los accesorios en el cuerpo del aparato.
- 2 Tecla de conexión**
  - a** Velocidad de trabajo regulable  
(a través del mando selector del número de revoluciones **3**)
  - b** Velocidad de trabajo «turbo»  
La batidora está conectada mientras se esté pulsando la tecla de conexión (**a** ó **b**).
- 3 Mando selector del número de revoluciones +/-**  
Ajuste continuo del número de revoluciones (sólo en combinación con la tecla **2a**).
  - Girando el mando en dirección a **-** se reduce el número de revoluciones.
  - Girando el mando en dirección a **+** se aumenta el número de revoluciones.
- 4 Teclas de desbloqueo**  
Pulsar simultáneamente las teclas de desbloqueo para extraer el pie del cuerpo de la batidora.
- 5 Pie de la batidora**  
De plástico (a) o metal (b)  
(según el modelo de aparato concreto).
- 6 Varilla batidora para montar claras, con mecanismo de accionamiento**  
La varilla (a) tiene que encajar en el mecanismo de accionamiento (b).
- 7 Vaso, con tapa**  
Elaborando los alimentos en el vaso (a) se evitan las salpicaduras. Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa (b) en el vaso.

*disponible sólo en algunos modelos (véase la vista general de modelos):*

### 8 Accesorio picador universal (a) con adaptador (b), tapa (c) y cuchilla para picar hielo (d)

Para picar alimentos, montar el adaptador en el accesorio picador. Girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas el reloj), hasta que encaje de modo audible. Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador.

En caso de no estar incluido el accesorio picador en el equipo de serie de su aparato (véase al respecto la vista general de modelos), lo puede adquirir como accesorio opcional en el Servicio de Asistencia Técnica (Referencia 48 0397; no incluye la cuchilla para picar hielo).

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

### 9 Soporte de pared

Para guardar la batidora. Fijar el soporte de pared con dos tornillos (suministrados con el aparato) en una superficie vertical adecuada.

## 10 Vista general de modelos

## Manejo del aparato



### ¡Atención!

*Antes de montar o desmontar el pie de la batidora, el mecanismo de accionamiento y el adaptador del accesorio picador, compruebe siempre que el aparato está parado.*



### Advertencia importante

Si el aparato se desconectara durante su funcionamiento, se ha activado el seguro contra sobrecarga.

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Dejar que el aparato se enfríe durante 5 minutos.

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.

## Pie de la batidora

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

¡Atención! ¡La batidora no es apropiada para preparar puré de patatas!

### Figura 5

- Montar y encajar el pie en el cuerpo de la unidad básica (batidora).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Ajustar la velocidad de trabajo deseada. Sujetar la batidora y el vaso. 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.

## Varilla batidora para montar claras

Para preparar nata, montar la clara de huevo a punto de nieve o leche (leche fría, temperatura máxima 8 °C).

### ¡Atención!

*No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento.*

### Figura 6

- Montar el mecanismo de accionamiento en la unidad básica (batidora); encajarlo.
- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Ajustar la velocidad de trabajo deseada. (Nuestro consejo: Seleccionar una elevada velocidad de trabajo).
- Sujetar la batidora y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.

## Accesorio picador universal

Para picar hierbas finas, cebollas, fruta, verdura, hielo, queso curado y carne (véase a este respecto también el capítulo «Consejos prácticos para trabajar con el accesorio picador»).

Con la cuchilla para picar hielo (sólo en algunos modelos) se pueden picar los cubitos de hielo. La cantidad de elaboración óptima: 4–6 cubitos de hielo.

### Atención

Antes picar la carne, limpiar ésta de cartílagos, tendones y huesos.

El accesorio picador universal no es apropiado para picar granos de café o nabos.

Trabajar con el accesorio picador universal siempre con la máxima velocidad.

### Figura 8

- Colocar el accesorio picador sobre una base lisa y limpia y presionarlo hacia abajo.
- Montar la cuchilla en el cuerpo de la picadora.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.
- Montar el adaptador en la picadora; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.
- Encajar la unidad básica en el adaptador. Presionar la unidad básica firmemente hacia abajo durante el proceso de picado de los alimentos.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar la unidad básica y el accesorio picador y pulsar la tecla de conexión.

## Tras concluir el trabajo/ limpieza del aparato



### ¡Atención!

*No sumergir la unidad básica ni el mecanismo de accionamiento de los accesorios en el agua!  
¡No lavar nunca la unidad básica ni el mecanismo de accionamiento de los accesorios en el lavavajillas!  
¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!*

## Limpiar la unidad básica

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo. Retirar el pie de la batidora o el mecanismo de accionamiento de la unidad básica.
- Limpiar exteriormente la unidad básica con un paño húmedo. Secarla con un paño.
- El vaso se puede lavar en el lavavajillas.

es

**Consejo práctico:**

Al picar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

**Limpiar el pie de la batidora**

- Lavar el pie de la batidora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.
- Dejar secar el pie en posición vertical (cuchilla hacia arriba), de modo que el agua que hubiera penetrado pueda escurrir con facilidad.

**Limpiar la varilla batidora para montar claras**

- Retirar la varilla del mecanismo de accionamiento.
- Lavar la varilla en el lavavajillas. El mecanismo de accionamiento sólo se limpia con un paño húmedo.

**Limpiar el accesorio picador universal****¡Atención!**

*¡No sumergir nunca el adaptador en el agua! ¡No lavar nunca el adaptador en el lavavajillas!*

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Desencajar la unidad básica del adaptador.
- Girar el adaptador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo del accesorio picador.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- El accesorio picador y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas. Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

**Consejos prácticos para el trabajo con el accesorio picador universal**

	Máxima cantidad admisible	Preparación	Duración, en segundos
Perejil	1 manojo	cortar los tallos	10–20
Cebollas	100 g	cortar las cebollas en cuatro trozos	5–10
Alimentos para bebés	175 g	cocerlos y cortarlos en dados	10–20
queso semicurado (por ejemplo de Emmental)	200 g	refrigerarlo (en el frigorífico)	10
Queso curado	100 g	cortarlo en dados de aprox. 1 cm	20–30
Pan seco	150 g	cortarlo en trozos	15–20
Carne	200 g	cortarla en dados de aprox. 1 cm	15–25
Frutas secas (1/4 higos, 1/4 ciruelas, 2/4 miel)	200 g	refrigerarlas (en el frigorífico)	5
<b>Sólo para los modelos de 750 W:</b>			
Crema de miel para untar en el pan (150 gramos de mantequilla, 100 gramos de miel)	250 g	mantequilla (del frigorífico) miel (del frigorífico)	5



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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2012/19 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.

pt

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

## Índice

Para sua segurança . . . . .	54
Panorâmica do aparelho . . . . .	56
Utilização . . . . .	56
Depois da utilização/limpeza . . . . .	57
Conselhos para picar alimentos no picador universal . . . . .	58
Indicações sobre reciclagem . . . . .	58
Garantia . . . . .	58

## Para sua segurança

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

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

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para 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.

O aparelho é apenas adequado para triturar ou misturar alimentos. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Favor, guardar as Instruções de serviço.

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

## **▲ Indicações gerais de segurança**

### **Perigo de choque eléctrico**

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças. Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes. Não é permitido crianças brincarem com o aparelho.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características.

pt

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

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

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

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

## **▲ Indicações de segurança para este aparelho**

### **Perigo de ferimentos**

#### **Perigo de choque eléctrico**

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

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

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

Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação.

Nunca colocar o pé triturador sobre superfícies quentes nem utilizá-lo em alimentos muito quentes. Antes de utilizar a varinha, deixar arrefecer os alimentos quentes para pelo menos 80 °C! Para utilizar a varinha dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão.

A varinha só deve funcionar com acessórios originais.

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho desligado.

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

O copo misturador não é adequado para utilização no microondas.

#### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!**

Nunca tocar na lâmina do pé da varinha/do picador universal.

Nunca limpar a lâmina do misturador/a lâmina do picador com as mãos nuas. Utilizar uma escova. Pegar sempre a lâmina do picador pela parte de plástico.

pt

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

## Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

### 1 Pé triturador/engrenagem adaptável

Encaixar o pé triturador/engrenagem adaptável no módulo base.

### 2 Interruptor ligar/desligar

**a** Velocidade regulável  
(com regulador de rotações **3**)

**b** Velocidade turbo

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

### 3 Regulação das rotações +/-

Rotações reguláveis sem escalonamento (só em conjunto com a tecla 2a).

- Rodar para **-**, para reduzir as rotações.
- Rodar para **+**, para aumentar as rotações.

### 4 Teclas de destravamento

Para desmontar o pé triturador/engrenagem adaptável, premir simultaneamente as teclas de destravamento.

### 5 Pé triturador

De plástico (a) ou metal (b)  
(conforme o modelo).

### 6 Batedor com engrenagem adaptável

O batedor (a) tem que encaixar na engrenagem adaptável (b).

### 7 Copo misturador com tampa

Ao trabalhar-se com o copo misturador (a), evitam-se os salpicos durante a mistura dos alimentos. Colocar a tampa (b) para guardar alimentos já preparados no copo misturador.

*em alguns modelos*

*(ver a panorâmica dos modelos):*

### 8 Picador universal (a) com parte superior de encaixe (b), tampa (c) e lâmina «IceCrush» (d) (picador de gelo)

Aplicar a tampa superior no picador universal e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até se ouvir o ruído característico de encaixe.

Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

Se o picador universal não fizer parte do equipamento de origem (ver panorâmica dos modelos), o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica (n.º de encomenda: 48 0397; não inclui a lâmina «Ice Crush»).

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

### 9 Suporte de parede

Para guardar a varinha com os 2 parafusos (incluídos), montar o suporte de parede numa superfície vertical adequada.

### 10 Panorâmica dos modelos

## Utilização



### Cuidado!

Montar e desmontar o pé triturador, a engrenagem adaptável e a parte superior de encaixe do picador universal somente quando o aparelho estiver completamente parado.



### Indicação importante

Se o aparelho deixar de trabalhar quando em utilização, isso significa que foi activada a segurança de sobrecarga.

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Deixar o aparelho arrefecer durante 5 minutos.

- Desenrolar completamente o cabo eléctrico.

### Pé triturador

Para preparar maioneses, molhos, batidos, alimentos para bebés e para picar frutos e legumes cozidos.

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

**Fig. 5**

- Encaixar o pé triturador no módulo base.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Regular as rotações desejadas. Segurar bem na varinha e no copo. 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.

**Batedor**

Para bater natas, claras em castelo e leite (leite frio, máx. 8 °C).

**Atenção!**

*Nunca aplicar o batedor de claras no módulo base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.*

**Fig. 6**

- Montar a engrenagem adaptável no módulo base e proceder ao seu encaixe.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Regular as rotações pretendidas (recomendação: rotações elevadas).
- Segurar com firmeza no módulo base e no copo misturador e premir a tecla de de ligação.

**Picador universal**

Para picar ervas aromáticas, cebolas, fruta, legumes, gelo, queijo duro, e carne (ver também «Conselhos para trabalhar com o picador universal»).

Com a lâmina «Ice-Crush» (em alguns modelos) é possível picar gelo. Quantidade ideal: 4–6 cubos.

**Atenção!**

Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.

O picador universal não é adequado para moer café em grão nem picar rabanetes.

O picador universal deve ser utilizado, sempre com as rotações reguladas no máximo.

**Fig. 8**

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e exercer pressão suave sobre o mesmo.
- Montar a lâmina.
- Adicionar os alimentos.
- Montar a parte superior de encaixe no picador universal e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até se ouvir o ruído característico do encaixe
- Montar o módulo base da varinha trituradora na parte superior até que ele encaixe.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar com firmeza o módulo base e o picador universal e premir a tecla de ligação.

**Depois da utilização/limpeza****Atenção!**

*Nunca mergulhar na água o módulo base da varinha trituradora e a engrenagem adaptável, nem lavá-los na máquina de lavar loiça. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!*

**Limpar o aparelho base**

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de destravamento e retirar o pé triturador/engrenagem adaptável do módulo base.
- Limpar o aparelho com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- O copo misturador pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

**Sugestão:**

Na preparação de, p. ex., couve roxa, podem surgir manchas coloridas nas componentes de plástico, as quais, podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

**Limpeza do pé triturador**

- Lavar o pé triturador na máquina de lavar loiça ou com uma escova, em água corrente.
- Colocar o pé triturador a secar, na posição vertical (com a lâmina para cima), para que água infiltrada possa escorrer.

pt

### Limpeza do batedor

- Retirar o batedor da engrenagem adaptável.
- O batedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas a engrenagem adaptável só pode ser limpa com um pano húmido.

### Limpeza do picador universal

**Cuidado!**

*Nunca mergulhar a parte superior de encaixe do picador universal em água nem o lavar na máquina de lavar loiça.*

- Desligar a ficha da tomada.

- Desmontar o módulo base da parte superior de encaixe.
- Rodar a parte superior de encaixe em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- O picador universal e a lâmina podem ser lavados na máquina de lavar loiça. A tampa de accionamento deve ser limpa apenas com um pano húmido.

### Conselhos para picar alimentos no picador universal

	Quantidade máxima	Preparação	Tempo (segundos)
Salsa	1 ramo	retirar os caules	10–20
Cebolas	100 g	cortada em quartos	5–10
Alimentos para bebés	175 g	cozer e cortar em pedaços	10–20
Queijo meio rijo (p. ex. Emental)	200 g	refrigerar no frigorífico	10
Queijo rijo	100 g	cortar em cubos de 1 cm	20–30
Pão duro	150 g	cortar em pedaços	15–20
Carne	200 g	cortar em cubos de 1 cm	15–25
Fruta seca (1/4 figos, 1/4 ameixas, 2/4 mel)	200 g	refrigerar no frigorífico	5
<b>Apenas para modelos de 750 Watt:</b>			
Preparado de mel para barrar pão (150 g de manteiga, 100 g de mel)	250 g	manteiga (à temperatura do frigorífico) mel (à temperatura do frigorífico)	5

### Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/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.

Direitos reservados quanto a alterações.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

**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.**

## Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας .....	59
Με μια ματιά .....	61
Χειρισμός .....	62
Μετά την εργασία/Καθαρισμός .....	63
Συμβουλές για το κόψιμο με τον κόφτη γενικής χρήσης .....	64
Απόσυρση .....	64
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ .....	64

## Για την ασφάλειά σας

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

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

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, 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.

Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για το κόψιμο ή αντίστοιχα την ανάμιξη τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

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

## ▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα

el

στοιχεία στην πινακίδα τύπου.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, κατά την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, 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.

### **▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή**

#### **Κίνδυνος τραυματισμού**

#### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

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

Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε υγρό πάνω από το σημείο σύνδεσης του ποδιού ανάμιξης με τη βασική συσκευή.

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

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.

Μην τοποθετείτε ποτέ τη βάση μίξερ επάνω σε καυτές επιφάνειες ούτε να τη χρησιμοποιείτε σε πολύ καυτό μίγμα ανάδευσης.

Πριν την επεξεργασία καυτών τροφίμων με το μπλέντερ χειρός αφήνετε τα καυτά τρόφιμα να κρυνώνουν λίγο, ώστε η θερμοκρασία να μην ξεπερνά τους 80 °C!

Σε περίπτωση χρήσης της ράβδου μπλέντερ μέσα σε κατσαρόλα με φαγητό που βράζει, πάρτε προηγουμένως την κατσαρόλα από τη φωτιά. Λειτουργείτε το μπλέντερ/μίξερ χειρός μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα. Τοποθετείτε και αφαιρείτε εργαλεία μόνο με πλήρως ακινητοποιημένη τη 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.

Το ποτήρι μίξερ δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.



## Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στο πόδι μίξερ/μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης. Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοψίματος με τα χέρια γυμνά. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Πιάνετε το μαχαίρι κοψίματος μόνο στην πλαστική λαβή.

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μία συνοπτική άποψη των διαφόρων μοντέλων.

### Με μια ματιά

**Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.**

- 1 Πόδι μίξερ/Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης**  
Τοποθετήστε το πόδι μίξερ/προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει.
- 2 Πλήκτρο θέσης σε λειτουργία**
  - a** Ρυθμιζόμενη ταχύτητα (με ρύθμιση του αριθμού στροφών **3**)
  - b** Ταχύτητα Turbo  
Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο είναι πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία (**a** ή **b**).
- 3 Ρύθμιση αριθμού στροφών +/-**  
Ο αριθμός στροφών μπορεί να ρυθμιστεί χωρίς διαβαθμίσεις (μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο 2a).
  - Στροφή προς το – μειώνει τον αριθμό στροφών.
  - Στροφή προς το + αυξάνει τον αριθμό στροφών.
- 4 Πλήκτρα απασφάλισης**  
Για την αφαίρεση του ποδιού μίξερ/προσαρτήματος μετάδοσης κίνησης, πατάτε τα πλήκτρα απασφάλισης ταυτόχρονα.
- 5 Πόδι ανάμιξης**  
Πλαστικό (a) ή μεταλλικό (b) (ανάλογα με το μοντέλο).
- 6 Εργαλείο χτυπήματος με προσάρτημα μετάδοσης κίνησης**  
Το εργαλείο χτυπήματος (a) πρέπει να κουμπώσει στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (b).

### 7 Ποτήρι ανάμιξης με καπάκι

Η εργασία μέσα στο ποτήρι μίξερ (a) εμποδίζει τα πιτσιλισματα από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα. Τοποθετήστε το καπάκι (b) για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στο ποτήρι του μίξερ.

*Σε μερικά μοντέλα*

*(βλ. συνοπτική άποψη μοντέλων):*

### 8 Κόφτης γενικής χρήσης (a) με επίθεμα (b), καπάκι (c) και μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (d)

Τοποθετήστε το επίθεμα για κόψιμο και πολτοποιήση στον κόφτη γενικής χρήσης και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά. Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

Αν ο κόφτης γενικής χρήσης δεν έχει παραδοθεί μαζί (βλ. συνοπτική άποψη μοντέλου), μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 48 0397, δεν περιέχει μαχαίρι θρυμματισμού πάγου).

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά το κόψιμο αποξηραμένων φρούτων ή κατά την παρασκευή αλείμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής).

### 9 Συγκράτηση τοίχου

Για τη φύλαξη του μίξερ χειρός. Στερεώστε τη συγκράτηση τοίχου με 2 βίδες (παραδίδονται μαζί) σε κατάλληλη κάθετη επιφάνεια.

### 10 Συνοπτική άποψη μοντέλου

el

## Χειρισμός



### Προσοχή!

*Βάζετε και βγάζετε το πόδι μίξερ, το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.*



### Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που απενεργοποιηθεί η συσκευή κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλετε το φιν από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει επί 5 λεπτά.

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.

## Πόδι ανάμιξης

Για την ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ, παιδικών τροφών, για το κόψιμο/ τρίψιμο βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

Το μίξερ δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή πουρέ πατάτας.

### Εικόνα 5

- Τοποθετήστε το πόδι μίξερ στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών. Κρατήστε το μπλέντερ/μίξερ χειρός και το ποτήρι γερά. Για να εμποδίσετε τα πιτσιλίσματα 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.

## Εργαλείο χτυπήματος

Για το χτύπημα σαντιγύ και μαρέγκακας καθώς και για τον αφρισμό γάλακτος (κρύο γάλα, το πολύ 8 °C).

### Προσοχή!

*Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή.*

### Εικόνα 6

- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών (σας συνιστούμε μεγάλο αριθμό στροφών).
- Κρατήστε τη βασική συσκευή και το ποτήρι μίξερ γερά και πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

## Κόφτης γενικής χρήσης

Για το κόψιμο αρωματικών χόρτων, κρεμμυδιών, την πολτοποίηση φούτων και λαχανικών, τον θρυμματισμό πάγου, το τρίψιμο σκληρού τυριού και το κόψιμο κρέατος σε κιμά (βλ. επίσης "Συμβουλές για το κόψιμο στον κόφτη γενικής χρήσης").

Με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (σε μερικά μοντέλα) μπορείτε να θρυμματίσετε πάγο. Ίδανική ποσότητα επεξεργασίας 4–6 παγάκια.

### Προσοχή!

Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.

Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την άλεση κόκκων καφέ και το κόψιμο σκληρών γουλιών.

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με τον μέγιστο αριθμό στροφών.

**Εικόνα 8**

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το επίθεμα στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τυ να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Κρατήστε τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης γερά και πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

**Μετά την εργασία/  
Καθαρισμός****Προσοχή!**

Μη βυθίσετε ποτέ μέσα σε νερό τη βασική συσκευή και το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης ούτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή!

**Καθαρισμός της βασικής  
συσκευής**

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το πόδι μίξερ/το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης από τη βασική συσκευή.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
- Το ποτήρι ανάμιξης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

**Συμβουλή:**

Κατά την επεξεργασία π. χ. κόκκινου λάχανου βάφουν τα πλαστικά μέρη. Το χρώμα φεύγει με λίγες σταγόνες βρώσιμου λαδιού.

**Καθαρισμός του ποδιού ανάμιξης**

- Το πόδι ανάμιξης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων ή μπορεί να καθαριστεί με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήνετε το πόδι ανάμιξης να στεγνώσει σε όρθια θέση (με το μαχαίρι προς τα πάνω), ούτως ώστε να μπορεί να εξέλθει το νερό που έχει διεισδύσει.

**Καθαρισμός του εργαλείου  
χτυπήματος**

- Βγάλτε το εργαλείο χτυπήματος από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Το εργαλείο χτυπήματος πλένεται στο πλυντήριο πιάτων, το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης το σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί.

**Καθαρισμός του κόφτη γενικής  
χρήσης****Προσοχή!**

Μη βυθίσετε ποτέ μέσα σε νερό το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Βγάλτε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Γυρίστε το επίθεμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και πάρτε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

el

## Συμβουλές για το κόψιμο με τον κόφτη γενικής χρήσης

	Μέγιστη ποσότητα	Προετοιμασία	Διάρκεια (δευτερόλεπτα)
Μαϊντανός	1 ματσάκι	αφαιρέστε τους μίσχους	10–20
Κρεμμύδια	100 g	κομμένο στα τέσσερα	5–10
Παιδικές τροφές	175 g	βρασμένες και κομμένες σε κύβους	10–20
Τυρί μέτριας σκληρότητας (π. χ. Έμμενταλ)	200 g	κρύο (από το ψυγείο)	10
Σκληρό τυρί	100 g	κομμένο σε κύβους 1 cm	20–30
Μπαγιάτικο ψωμί	150 g	κομματιασμένο	15–20
Κρέας	200 g	κομμένο σε κύβους 1 cm	15–25
Αποξηραμένα φρούτα ( <sup>1</sup> / <sub>4</sub> σύκα, <sup>1</sup> / <sub>4</sub> δαμάσκηνα, <sup>2</sup> / <sub>4</sub> μέλι)	200 g	κρύο (από το ψυγείο)	5
<b>Μόνο για μοντέλα με 750 Watt:</b> Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο (150 g βούτυρο, 100 g μέλι)	250 g	βούτυρο (από το ψυγείο) μέλι (από το ψυγείο)	5

### Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19 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 καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή του όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

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

#### SERVICE

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

**Θεσ/νίκη:** 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

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

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

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

tr

EEE yönetmeliğine uygundur

**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.**

## İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için . . . . .	66
Genel bakış . . . . .	68
Kullanılması . . . . .	68
Kullanma sona erdikten sonra/temizlenmesi . . . . .	69
Üniversal doğrayıcıda besin doğranması için yararlı bilgiler . . . . .	70
Giderilmesi . . . . .	71
Garanti . . . . .	71

## Kendi güvenliğiniz için

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

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

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. Cihaz sadece besin doğramak ya da karıştırmak için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## ▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır. Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz. Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır.

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

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

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

### **⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları**

#### **Yaralanma tehlikesi**

##### **Elektrik çarpma tehlikesi**

El blenderini ıslak eller ile kullanmayınız ve boş çalıştırmayınız. Cihazı, karıştırma ayağı ile ana cihazın birleştiği yeri aşacak şekilde sıvı maddelerin içine sokmayınız.

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunmalıdır. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.

Karıştırma ucunu kesinlikle sıcak yüzeyler üzerine koymayınız veya çok sıcak karıştırma malzemesi içinde kullanmayınız.

Karıştırılacak sıcak malzemeleri mikser ile işlemeden önce, asg. 80 °C sıcaklığa kadar soğumasını sağlayınız veya bekleyiniz!

Blenderi tencere içinde kullandığınız zaman, kullanmaya başlamadan önce tencereyi ocaktan indiriniz.

El blenderini sadece orijinal aksesuarlar ile çalıştırınız.

Aletleri cihaza sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

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

Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir.

##### **Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikser bıçağını/doğrama bıçağını kesinlikle çıplak elleriniz ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Doğrama bıçağını sadece plastik tutamağınızdan tutunuz.

tr

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir. Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır.

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

- 1 Karıştırıcı ucu/Dişli ara parça**  
Karıştırıcı ucu/Dişli ara parça cihaza takılmalı ve yerine oturması sağlanmalıdır.
- 2 Çalıştırma (açma) tuşu**
  - a** Ayarlanabilir hız  
(devir sayısı ayarlaması **3** vardır)
  - b** Turbo hız  
Ana şalter (**a** veya **b**) basılı olduğu sürece, çubuk mikser (el blenderi) açıktır.
- 3 Devir sayısı ayarlaması +/-**  
Devir sayısı kademesiz ayarlanabilir (sadece 2a tuşu ile birlikte kullanılabilir).
  - Ayar düğmesi – yönüne çevrilince, devir sayısı düşer.
  - Ayar düğmesi + yönüne çevrilince, devir sayısı yükselir.
- 4 Çözme tuşları**  
Karıştırıcı ucunu/Dişli ara parçayı ana cihazdan çıkarmak için, çözme tuşlarına aynı anda basılmalıdır.
- 5 Karıştırma ayağı**  
Plastikten (a) veya metaldendir (b) (cihaz modeline bağlı).
- 6 Dişli ara parçalı çırpma teli**  
Çırpma teli (a) dişli ara parçaya (b) oturmalıdır.
- 7 Kapaklı karıştırma kabı**  
Karıştırma kabı (a) içinde çalışılması, karıştırılan maddenin etrafa sıçramasını önler. Kapak (b) işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, karıştırma kabının üzerine kapatılmalıdır.

*Bazı modellerde (modellere genel bakış kısmına bakınız):*

### 8 Üst ara parçası (b), kapağı (c) ve buz parçalama bıçağı (d) olan genel doğrayıcı (a)

Doğrama işlemi için, üst ara parça üniversal doğrayıcı üzerine takılması ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünde çevrilmelidir. Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının.

Eğer genel doğrayıcı cihazın teslimat kapsamına dahil değilse (modellere genel bakış kısmına bakınız), yetkili servisten ısmarlanabilir (sipariş no. 48 0397; buz parçalama bıçağı yoktur).

Genel doğrayıcı ile, kurutulmuş meyve doğramada veya ekmeğe üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde).

### 9 Duvar montaj seti

Çubuk mikseri (el blenderini) muhafaza etmek için, duvar montaj seti 2 civata (ektedir) ile, uygun bir düz dik duvara sabitlenmelidir.

## 10 Modellere genel bakış

### Kullanılması



#### Dikkat!

*Karıştırma ucu, dişli ara parça ve üniversal doğrayıcının üst ara parçası sadece cihaz çalışmaz durumdayken, yani dururken takılmalı ve çıkarılmalıdır.*



#### Önemli not

Cihaz kullanma esnasında kapalıysa, aşırı yüklenme sigortası (koruması) devreye girmiş demektir.

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- Cihazın 5 dakika soğumasını bekleyiniz.

- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.



## Karıştırma ayağı

Mayonez, sos, karışık içecek ve bebek maması karıştırmak, pişmiş meyve ve sebze doğramak için kullanılır.

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

### Resim 5

- Karıştırma ucunu ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- İsteddiğiniz devir sayısını ayarlayınız. El blenderini ve kabı sabit tutunuz. 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.

## Çırpma teli

Kremşanti, yumurta akı ve süt köpüğü (soğuk süt, azm. 8 °C) çırpma için kullanılır.

### Dikkat!

*Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz.*

### Resim 6

- Dişli ara parçayı ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli ara parçaya takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- İsteddiğiniz devir sayısını ayarlayınız (Öneri: Yüksek bir devir sayısı ayarlayınız).
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sabit tutunuz ve ana şaltere, yani açma kapatma şalterine basınız.

## Genel doğrayıcı

Otsu bahartalar, soğan, meyve, sebze, buz, sert peynir ve et doğramak için kullanılır ("Üniversal doğrayıcıda besin doğranması için yararlı bilgiler" bölümüne de bakınız).

Ice-Crush (buz kırma) bıçağı ile (bazı modellerde vardır) buz kırıp parçalayabilirsiniz. En uygun işlenecek miktar: 4-6 küp şeklinde buz parçası.

### Dikkat!

Et doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.

Üniversal doğrayıcı öğütülmemiş kahve taneleri ve turp doğramaya elverişli değildir. Üniversal doğrayıcıyı sadece azami devir sayısı ile kullanınız.

### Resim 8

- Üniversal doğrayıcıyı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz ve oturması için bastırınız.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Üst ara parçayı üniversal doğrayıcı üzerine takınız ve duyulur şekilde kilitlemeye kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst ara parçanın üzerine takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sabit tutunuz ve ana şaltere, yani açma kapatma şalterine basınız.

## Kullanma sona erdikten sonra/temizlenmesi



### Dikkat!

*Ana cihazı ve dişli ara parçayı kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!*

## Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Çözme tuşlarına basınız ve karıştırma ucunu/dişli ara parçasını ana cihazdan çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde temizlenebilir.

tr

**Yararlı bilgi:**

Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renk almalar, birkaç damla likit yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

**Karıştırma ayağının temizlenmesi**

- Karıştırma ayağını bulaşık makinesinde veya bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz.
- Karıştırma ayağını dik konumda (karıştırma bıçağı yukarıda) bırakınız kurusun; böylelikle içine girmiş olan su akıp boşalabilir.

**Çırpma telinin temizlenmesi**

- Çırpma telini dişli ara parçadan çıkarınız.
- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir; dişli ara parça sadece nemli bir bez ile silinmelidir.

**Üniversal doğrayıcının temizlenmesi****Dikkat!**

Üniversal doğrayıcının üst ara parçasını kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı üst ara parçadan çıkarınız.
- Üst ara parçayı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve üniversal doğrayıcıdan ayırıp çıkarınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Genel doğrayıcı ve bıçak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. Üst parçayı sadece nemli bir bez ile siliniz.

**Üniversal doğrayıcıda besin doğranması için yararlı bilgiler**

	Azami miktar	Ön hazırlık	Süre (saniye)
Maydanoz	1 demet	saplarını kesip ayırınız	10–20
Soğan	100 g	dörde bölünüz	5–10
Bebek maması	175 g	pişirip küp şeklinde kesiniz	10–20
Orta sertlikte peynir (örn. Emmentaler)	200 g	soğutunuz (buzdolabında)	10
Sert peynir	100 g	1 cm büyüklükte küp şeklinde kesiniz	20–30
Kuru ekmek	150 g	küçük parçalar halinde kesiniz	15–20
Et	200 g	1 cm büyüklükte küp şeklinde kesiniz	15–25
Kurutulmuş meyve (1/4 incir, 1/4 erik, 2/4 bal)	200 g	soğutunuz (buzdolabında)	5
<b>Sadece 750 Watt güce sahip modeller için:</b>			
Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı (150 g tereyağı, 100 g bal)	250 g	tereyağı (buzdolabından) bal (buzdolabından)	5

## Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/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 temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.



**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**

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (iki) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Anzaların 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 orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

#### GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. 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. Sanayii malının arzısının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın:
  - Tüketicie 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 yararlanamayı 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.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. 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 HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

#### BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51  
Ümraniye 34770 - İstanbul  
Tel.: (0216) 528 90 00  
Faks: (0216) 528 91 88

#### Üretim Yeri

**BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Str. 34  
D-81739 München  
Phone: +49 (89) 45 90 01  
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Çay 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 Tartisi	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Sarılı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010

**Değerli Müşterimiz**

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca [www.boschevaletleri.com](http://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****MALİN**

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

pl

**Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.**

## Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa . . . . .	74
Opis urządzenia . . . . .	76
Obsługa . . . . .	76
Po pracy/czyszczenie . . . . .	77
Wskazówki dotyczące rozdrabniania w rozdrabniaczu uniwersalnym . . . . .	78
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia . . . . .	79
Gwarancja . . . . .	79

## Dla własnego bezpieczeństwa

**Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.**

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp. Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego.

Urządzenie nadaje się wyłącznie do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych.

Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

## **▲ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa**

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia. Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.

Naprawy urządzenia można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

### **▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem**

#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Blendera nie wolno chwytać mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym. Końcówki miksującej nigdy nie zanurzać w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia.

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących płynów.

Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.

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

Przy używaniu blendera w garnku, ten uprzednio zdjąć z kuchenki.

Blender używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Narzędzia zdejmować i zakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

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

Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!**

Nie kłaść rąk w pobliżu noży końcówki miksującej/rozdrabniacza uniwersalnego. Noży miksujących/noży rozdrabniacza nie czyścić nigdy gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Noże rozdrabniacza chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

pl

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd różnych modeli.

## Opis urządzenia

**Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.**

### 1 Końcówka miksująca/przystawka przekładni

Końcówkę miksującą/przystawkę przekładni nałożyć i zatrzaskać.

### 2 Przycisk wyłącznika

**a** prędkość (z regulacją liczby obrotów)

**b** prędkość turbo

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

### 3 Regulacja liczby obrotów +/-

Liczbę obrotów można regulować bezstopniowo (tylko przy włączeniu przyciskiem 2a):

- po przekręceniu w kierunku - zmniejsza się liczba obrotów.
- po przekręceniu w kierunku + zwiększa się liczba obrotów.

### 4 Przyciski zwalniania blokady

W celu zdjęcia końcówki miksującej/przystawki przekładni nacisnąć równocześnie przyciski zwalniania blokady.

### 5 Końcówka miksująca

Z tworzywa sztucznego (a) lub z metalu (b) zależnie od modelu.

### 6 Końcówka do ubijania z przystawką przekładni

Końcówka do ubijania (a) musi zatrzaskać się w przystawce przekładni (b).

### 7 Pojemnik z pokrywką

Miksowanie w pojemniku (a) zapobiega rozpryskiwaniu miksowanych produktów. Do przechowania przygotowanych produktów nałożyć na pojemnik pokrywkę (b).

*Dla niektórych modeli (patrz przegląd modeli):*

### 8 Rozdrabniacz uniwersalny (a) z nasadką (b), pokrywką (c) i nożem do kruszenia lodu Ice-Crush (d)

Nasadkę nałożyć na rozdrabniacz uniwersalny i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrasku. Do przechowania przygotowanych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy (patrz przegląd modeli), można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 48 0397; nie zawiera noża Ice-Crush).

Przy eksploatacji rozdrabniacza uniwersalnego wykorzystywana zostaje pełna wydajność urządzenia przy krojeniu suszonych owoców lub przy przygotowywaniu masła miodowego (przestrzegając podany przepis).

### 9 Uchwyt do zawieszania urządzenia na ścianie

Do przechowywania blendera. Uchwyt zamocować na odpowiedniej pionowej powierzchni za pomocą 2 wkrętów (należą do zakresu dostawy).

## 10 Przegląd modeli

## Obsługa



### Ostrożnie!

*Końcówkę miksującą, przystawkę przekładni i nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.*



### Ważna wskazówka

Jeżeli urządzenie wyłącza się samo w czasie pracy, system zabezpieczający silnik przed przeciążeniem zadziałał.

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie pozostawić 5 minut do ochłodzenia.

- Elektryczny przewód zasilający rozwinąć całkowicie.

### Końcówka miksująca

Do miksowania majonezu, sosów, napojów, potraw dla niemowląt i do rozdrabniania gotowanych owoców i warzyw.

Blender nie nadaje się do przygotowania ziemniaków pure.



**Rysunek 5**

- Końcówkę miksującą nałożyć na korpus urządzenia i zatrzaskać.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty spożywcze włożyć do pojemnika do miksowania.
- Nastawić odpowiednią liczbę obrotów. Blender i pojemnik trzymać mocno. Aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów, przycisk wyłącznika nacisnąć dopiero wtedy, gdy końcówka miksująca zanurzona jest w produktach przeznaczonych do miksowania.

Blender wyłączyć zawsze przed wyjęciem końcówki miksującej z rozdrabnianych produktów.

**Końcówka do ubijania**

Do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (zimne mleko, maks. 8 °C).

**Uwaga!**

*Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni.*

**Rysunek 6**

- Przystawkę przekładni nałożyć na korpus urządzenia i zatrzaskać.
- Końcówkę do ubijania włożyć do przystawki przekładni i zatrzaskać.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty spożywcze włożyć do pojemnika do miksowania.
- Nastawić odpowiednią liczbę obrotów (zalecenie: wysoka liczba obrotów).
- Korpus urządzenia i pojemnik trzymać mocno, i nacisnąć przycisk wyłącznika.

**Rozdrabniacz uniwersalny**

Do rozdrabniania ziół, cebuli, owoców, warzyw, lodu, twardego sera i mięsa (patrz również „Wskazówki dotyczące rozdrabniania w rozdrabniaczu uniwersalnym“).

Za pomocą noża Ice-Crush (dla niektórych modeli) można kruszyć lód.

Optymalna ilość: 4–6 kostek lodu.

**Uwaga!**

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.

Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania kawy ziarnistej ani chrzanu. Przy użyciu rozdrabniacza uniwersalnego stosować zawsze najwyższą liczbę obrotów.

**Rysunek 8**

- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć.
- Założyć noże rozdrabniacza uniwersalnego.
- Włożyć produkty.
- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrasku.
- Korpus urządzenia włożyć na nasadkę i zatrzaskać.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny trzymać mocno, i nacisnąć przycisk wyłącznika.

**Po pracy/czyszczenie****Uwaga!**

*Korpusu urządzenia i przystawki przekładni nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.*

*Nie wolno stosować urządzenia czyszczącego strumieniem pary!*

**Czyszczenie korpusu urządzenia**

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć równocześnie przyciski zwalniania blokady i zdjąć końcówkę miksującą/przystawkę przekładni z korpusu urządzenia.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ścierką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Pojemnik miksera można myć w zmywarce do naczyń.

**Wskazówka:**

Przebarwienia powstałe na elementach z tworzywa sztucznego po rozdrabnianiu np. czerwonej kapusty można usunąć za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

**Czyszczenie końcówki miksującej**

- Końcówkę miksującą wymyć w zmywarce do naczyń, albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę miksującą pozostawić do wysuszenia w pozycji pionowej (nożem do góry), aby woda, która dostała się do środka mogła się wylać.

pl

**Czyszczenie końcówki do ubijania**

- Kończówkę do ubijania wyjąć z przystawki przekładni.
- Kończówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń, przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ściereką.

**Czyszczenie rozdrabniacza uniwersalnego****Ostrożnie!**

Nasadki rozdrabniacza uniwersalnego nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.

- Korpus urządzenia zdjąć z nasadki.
- Nasadkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Rozdrabniacz uniwersalny i nóż rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń. Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ściereką.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

**Wskazówki dotyczące rozdrabniania w rozdrabniaczu uniwersalnym**

	Maksymalna ilość	Przygotowanie	Czas (w sekundach)
Pietruszka zielona	1 pęczek	usunąć łodygi	10–20
Cebula	100 g	poćwiartować	5–10
Potrawy dla niemowląt	175 g	ugotować i pokroić w kostkę	10–20
Ser żółty, średniotwardy (np. ementaler)	200 g	schłodzić (w chłodziarce)	10
Ser żółty, twardy	100 g	pokroić w kostkę 1 cm	20–30
Suchy chleb	150 g	pokroić na kawałki	15–20
Mięso	200 g	pokroić w kostkę 1 cm	15–25
Suszone owoce ( $\frac{1}{4}$ figi, $\frac{1}{4}$ śliwki, $\frac{2}{4}$ miodu)	200 g	schłodzić (w chłodziarce)	5
<b>Tylko dla modeli o mocy 750 Wat:</b>			
Masło miodowe (150 g masła, 100 g miodu)	250 g	masła (z chłodziarki) miodu (z chłodziarki)	5

## Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

uk

*Щиро вітаємо вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH. ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.*

## Зміст

Для вашої безпеки .....	80
Короткий огляд .....	82
Використання .....	82
Після роботи/Чистка .....	83
Поради для подрібнення продуктів в універсальному подрібнювачі .....	84
Рекомендації з утилізації .....	85
Гарантія .....	85

## Для вашої безпеки

**Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.**

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам.

Прилад придатний виключно для подрібнення або змішування харчових продуктів. Прилад заборонено використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

## **▲ Загальні вказівки з техніки безпеки**

### **Небезпека враження електричним током**

Дітям забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи із недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися побутовими приладами тільки під наглядом відповідальних за їх безпеку осіб або після отримання від них вказівок з техніки безпеки для використання побутового приладу після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики.

Дітям заборонено гратися із побутовим приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будьякі пошкодження.

Перед заміною приладдя або комплектуючих елементів, які рухаються під час роботи, виріб слід вимкнути та від'єднати від електромережі.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або миттям, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягніть шнур 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.

### **▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу**

#### **Небезпека поранення**

#### **Небезпека удару струмом**

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

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

Основний блок приладу ні в якому разі не занурювати у рідину та не мити у посудомийній машині.

Будьте обережні при переробці гарячої рідини.

Рідина під час переробки може розбризкуватися.

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! Каструлю слід зняти з плити перед тим, як використовувати в ній занурюваний блендер.

Експлуатуйте блендер лише з оригінальними аксесуарами.

Насадки вставляти і знімати лише після повної зупинки приладу.

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

Чаша блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі.

uk

## Небезпека поранення гострими ножами/обертотвим приводом!

Ні в якому разі не торкайтеся ножа на ніжці блендера чи універсальному подрібнювачі. Ніколи не мийте ножа блендера чи подрібнювального ножа незахищеними руками.

Користуйтеся для цього щіткою. Тримайте подрібнювальний ніж лише за пластмасову ручку.

В цій інструкції з використання описуються різні моделі. Сторінки з малюнками містять огляд різних моделей.

### Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

#### 1 Ніжка блендера/Приставка приводу

Вставити ніжку блендера/приставку приводу і зафіксувати в пазу.

#### 2 Кнопка ввімкнення

**a** Регульована швидкість (регулятор швидкості **3**)

**b** Турбо-режим

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

#### 3 Регулювання швидкості +/-

Швидкість регулюється безступінчато (лише разом із кнопкою **2a**).

– Повертання в напрямку – зменшує швидкість.

– Повертання в напрямку + підвищує швидкість.

#### 4 Кнопки розблокування

Щоб зняти ніжку блендера/приставку приводу натисніть водночас на обидві кнопки розблокування.

#### 5 Ніжка блендера

Пластмаса (**a**) або метал (**b**) (в залежності від моделі).

#### 6 Віничок для збивання з приставкою приводу

Віничок для збивання (**a**) повинен зафіксуватися в приставці приводу (**b**).

#### 7 Чаша блендера з кришкою

Переробка продуктів у чаші блендера (**a**) дозволяє уникнути бризок.

Закрийте чашу блендера кришкою (**b**) для зберігання перероблених продуктів.

в деяких моделях (див. огляд моделей):

#### 8 Універсальний подрібнювач (**a**) з насадкою (**b**), кришкою (**c**) і ножом для кришення льоду (**d**)

Для подрібнення продуктів надіньте насадку на універсальний подрібнювач і поверніть за годиною стрілкою, поки вона не зафіксується, чутно ввійшовши в паз. Закрийте кришкою універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

Якщо універсальний подрібнювач не входить до комплекту поставки приладу (див. огляд моделей), то його можна замовити через сервісну службу (номер для замовлення: 48 0397; без ножа для кришення льоду).

Універсальний подрібнювач забезпечує вам використання максимальної потужності приладу при подрібненні сушених фруктів або при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті).

#### 9 Настінне кріплення

Для зберігання блендера.

Пригвинтіть настінне кріплення за допомогою 2 гвинтів (в комплекті поставки) на придатній вертикальній поверхні.

#### 10 Огляд моделей

### Використання



#### Обережно!

Ніжку блендера, приставку приводу та насадку універсального подрібнювача можна вставляти чи знімати лише після повної зупинки приладу.

**Важлива вказівка**

Прилад вимикається під час роботи в разі активації захисту від перевантаження.

- Вимкніть прилад та витягніть штепсельну вилку із розетки.
- Дайте приладу охолонути протягом 5 хвилин.

- Розмотайте повністю електрокабель.

**Ніжка блендера**

Для змішування майонезу, соусів, коктейлів, пюре для немовлят, а також для подрібнення варених фруктів і овочів.

Блендер не придатний для приготування картопляного пюре.

**Малюнок 5**

- Вставте ніжку блендера в основний блок приладу, щоб вона чутно зайшла в паз.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Заповніть продукти до чаші блендера.
- Установіть потрібну швидкість. Тримайте міцно блендер та чашу. Щоб запобігти утворенню бризок, натисніть кнопку ввімкнення лише після того, як ніжка блендера занурилася в продукти.

Вимикайте завжди блендер перед тим, як виїняти його із продуктів.

**Віничок**

Для збивання вершків, білків та молочної піни (холодне молоко, макс. 8 °C).

**Увага!**

*Ні в якому разі не вставляйте до основного блоку приладу віничок для збивання без приставки приводу.*

**Малюнок 6**

- Надіньте приставку приводу на основний блок приладу так, щоб вона чутно застачила в паз.
- Встроміть віничок до приставки приводу так, щоб він чутно застачив в паз.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Заповніть продукти до чаші блендера.

- Установіть потрібну швидкість (рекомендується: висока швидкість).
- Тримачи міцно основний блок приладу та чашу блендера, ввімкніть кнопку ввімкнення.

**Універсальний подрібнювач**

Для подрібнення зелені, цибулі, фруктів, овочів, льоду, твердого сиру і м'яса (див. також «Поради для подрібнення продуктів в універсальному подрібнювачі»).

За допомогою ножа для кришення льоду (в деяких моделях) ви зможете покрити лід. Оптимальна кількість для переробки: 4–6 кубиків льоду.

**Увага!**

Перед переробкою м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля.

Універсальний подрібнювач не придатний для подрібнення кавових бобів та редису. Універсальний подрібнювач слід вмикати лише на максимальну швидкість.

**Малюнок 8**

- Установіть універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні на притисність.
- Вставте ніж.
- Заповніть продукти.
- Надіньте насадку на універсальний подрібнювач та поверніть за годинною стрілкою, щоб вона чутно застачила в паз.
- Встановіть основний блок приладу на насадку, щоб вона чутно зайшла в паз.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Тримачи міцно основний блок приладу та універсальний подрібнювач, натисніть на кнопку ввімкнення.

**Після роботи/Чистка****Увага!**

*Ні в якому разі не занурюйте основного блоку приладу і приставку приводу в воду і не мийте їх в посудомийній машині. Не застосовуйте ніяких парових машин для чистки!*

uk

**Чистка головного блоку приладу**

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Натисніть на кнопки розблокування і зніміть ніжку блендера/приставку приводу з основного блоку приладу.
- Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Чашу блендера можна мити в посудомийній машині.

**Порада:**

Під час переробки деяких продуктів, напр., червона капуста, на пластмасових деталях можуть утворитися забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

**Чистка ніжки блендера**

- Ніжку блендера помийте в посудомийній машині або під проточною водою за допомогою щітки.
- Ніжку блендера залишіть сушитися в вертикальному положенні (доверху ножем блендера), щоб вода із середини могла.

**Чистка віничка для збивання**

- Вийміть віничок із приставки приводу.
- Віничок можна мити в посудомийній машині, а приставку приводу протріть лише вологою ганчіркою.

**Чистка універсального подрібнювача****Обережно!**

*Ні в якому разі не занурюйте насадки універсального подрібнювача в воду і не мийте її в посудомийній машині.*

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть основний блок приладу з насадки.
- Поверніть насадку проти годинної стрілки та зніміть її з універсального подрібнювача.
- Візьміть ніж за пластмасову ручку та вийміть його.
- Універсальний подрібнювач та ніж можна мити в посудомийній машині. Насадку протріть лише вологою ганчіркою.

**Поради для подрібнення продуктів в універсальному подрібнювачі**

	максимальна кількість	підготовка	час (секунд)
петрушка	1 пучок	відріжте стебла	10–20
цибуля	100 г	поріжте четвєртинками	5–10
пюре для немовлят	175 г	продукти відварити і порізати кубиками	10–20
сир середньої твердості (напр., ементаль)	200 г	остудити (в холодильнику)	10
твердий сир	100 г	порізати кубиками 1 см	20–30
сухий хліб	150 г	порізати шматочками	15–20
м'ясо	200 г	порізати кубиками 1 см	15–25
сушені фрукти (1/4 смокв, 1/4 слив, 2/4 меду)	200 г	остудити (в холодильнику)	5
<b>Тільки для моделей з потужністю 750 ват:</b>			
медова бутербродна маса (150 г вершкового масла, 100 г меду)	250 г	вершкове масло (із холодильнику), мед (із холодильнику)	5



## Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/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.

ru

*От всего сердца поздравляем вас с покупкой нового прибора фирмы **BOSCH**.*

*вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.*

*Дополнительную информацию о нашей продукции вы найдете на нашей странице в Интернете.*

## Содержание

Для вашей безопасности .....	86
Комплектный обзор .....	88
Эксплуатация .....	89
После работы/чистка .....	90
Рекомендации по измельчению продуктов в универсальном измельчителе .....	91
Указания по утилизации .....	91
Гарантийные условия .....	91

## Для вашей безопасности

**Перед первым использованием электроприбора внимательно прочтите правила пользования, чтобы получить важную информацию для вашей безопасности и управления электроприбором.**

Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора.

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях.

Применение в бытовых условиях включает, напр., использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

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

Электроприбор предназначен для измельчения или перемешивания продуктов.

Электроприбор не предназначен для переработки каких-либо других предметов или веществ.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

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

## **▲ Общие указания по технике безопасности**

### **Опасность поражения электрическим током**

Данный прибор не предназначен для использования детьми. Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться бытовыми приборами только под присмотром ответственных за их безопасность лиц или после получения от них указаний по технике безопасности для использования бытового прибора после того, как они осознали связанные с этим опасности. Детям запрещено играть бытовым прибором. Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или комплектующих элементов, которые пребывают в движении во время работы, изделие следует выключить и отсоединить от сети.

Вилку из розетки следует извлекать если электроприбор без присмотра, перед его чисткой, сборкой и разборкой.

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 сервисной службы.

### **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

**Не исключена опасность травмирования.**

**Существует опасность поражения электрическим током.**

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

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

Никогда не погружайте в какую-либо жидкость основной блок и не мойте его в посудомоечной машине.

Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей.

Так как жидкости могут при этом разбрызгаться.

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

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

Погружной блендер можно использовать только вместе с фирменными принадлежностями.

ru

Насадки можно присоединять или снимать с погружного блендера лишь после полной остановки его двигателя. Рекомендуется не оставлять погружной блендер включенным дольше, чем того требует переработка продуктов.

### **Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!**

Никогда не беритесь за нож на ножке блендера/в универсальном измельчителе. Никогда не проводите чистку ножа блендера/ножа измельчителя рукой. Используйте для этого щетку. Можно браться только за пластмассовую ручку ножа измельчителя.

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

## **Комплектный обзор**

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

### **1 Ножка блендера/редукторная приставка**

Присоедините ножку блендера/редукторную приставку и зафиксируйте ее.

### **2 Кнопка включения**

**a** кнопка включения с регулятором числа оборотов (**3**) для регулировки скорости

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

### **3 Регулятор скорости вращения +/-**

Число оборотов регулируется плавно (только в сочетании с кнопкой 2a).

- Поворот регулятора в сторону – уменьшает скорость вращения.
- Поворот регулятора в сторону + увеличивает скорость вращения.

### **4 Кнопки разблокировки**

Эти кнопки используются для снятия ножки блендера/редукторной приставки, на них следует нажимать одновременно.

### **5 Ножка блендера**

В зависимости от модели погружного блендера ножка пластмассовая (a) или металлическая (b).

### **6 Венчик для взбивания, с редукторной приставкой**

Венчик (a) должен зафиксироваться в редукторной приставке (b).

### **7 стакан для смешивания, с крышкой**

Переработка продуктов в стакане (a) препятствует разбрызгиванию обрабатываемой жидкости. Для хранения переработанных продуктов в стакане блендера закройте его крышкой (b).

*В некоторых моделях (смотрите обзор моделей погружных блендеров):*

### **8 Универсальный измельчитель (a) с насадкой (b), крышкой (c) и ножом для измельчения льда Ice-Crush (d)**

Для измельчения продуктов поставьте насадку на универсальный измельчитель и вращайте ее по часовой стрелке, пока она не зафиксируется со щелчком. Для хранения переработанных продуктов в универсальном измельчителе накройте его крышкой.

Если в комплекте поставки блендера нет универсального измельчителя (смотрите обзор моделей погружных блендеров), то его можно заказать через Службу сервиса (№ для заказа: 48 0397; в него не входит нож для измельчения льда Ice-Crush).

Универсальный измельчитель обеспечивает вам использование максимальной мощности прибора при измельчении сухофруктов или при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте).

## 9 Настенный держатель

Этот держатель предназначен для хранения погружного блендера. Прикрепите держатель с помощью двух имеющихся в комплекте поставки винтов к подходящей вертикальной поверхности.

## 10 Обзор моделей

## Эксплуатация



### **Осторожно!**

*Ножку блендера, редукторную приставку и насадку универсального измельчителя можно устанавливать на место и снимать только после полной остановки блендера.*



### **Важная информация**

Если бытовой электроприбор во время использования выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки.

- Выключите электроприбор и извлеките вилку из розетки.
- Дайте прибору охладиться в течение 5 минут.

- Полностью размотайте сетевой шнур.

## Ножка блендера

Насадка для смешивания используется для приготовления майонезов, различных соусов, коктейлей, детского питания и для измельчения вареных овощей и фруктов.

Погружной блендер не предназначен для приготовления картофельного пюре.

### **Рисунок 5**

- Присоедините ножку блендера к основному блоку и зафиксируйте ее.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан для смешивания.

- Установите необходимую скорость вращения. Погружной блендер и стакан следует крепко держать в руках. 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.

## Венчик для взбивания

Эта насадка используется для получения взбитых сливок и белков, а также молочной пены (взбивать лучше всего холодное молоко, макс. 8 °C).

### **Внимание!**

*Ни в коем случае не вставляйте в основной блок прибора венчик для взбивания без редукторной приставки.*

### **Рисунок 6**

- Вставьте в основной блок погружного блендера редукторную приставку и зафиксируйте ее.
- Вставьте венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксируйте его.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан для смешивания.
- Установите необходимую скорость вращения (наша рекомендация: высокое число оборотов).
- Крепко держа в руках основной блок блендера и его стакан, нажмите кнопку включения.

## Универсальный измельчитель

Это устройство используется для измельчения праной зелени, репчатого лука, овощей, фруктов, льда, твердого сыра и мяса (смотрите также таблицу «Рекомендации по измельчению продуктов в универсальном измельчителе»).

С помощью ножа Ice-Crush (имеется в некоторых моделях) можно измельчать лед. Оптимальное количество льда: 4–6 кубиков.

ru

**Внимание!**

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения кофейных зерен и редьки. Универсальный измельчитель можно эксплуатировать только на максимальной скорости вращения.

**Рисунок 8**

- Поставьте универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и придавите его.
- Вставьте нож.
- Загрузите продукты.
- Поставьте на универсальный измельчитель насадку и вращайте ее по часовой стрелке, пока она не зафиксирована со щелчком.
- Вставьте основной блок блендера в насадку измельчителя и зафиксируйте ее.
- Вставьте вилку в розетку.
- Крепко держа в руках основной блок блендера и универсальный измельчитель, нажмите кнопку включения.

**После работы/чистка****Внимание!**

*Никогда не погружайте в воду основной блок блендера и редукторную приставку и не мойте их в посудомоечной машине.*

*Нельзя пользоваться парочистителем!*

**Чистка основного блока**

- Извлеките вилку из розетки.
- Нажмите кнопки разблокировки и снимите ножку блендера/редукторную приставку с основного блока блендера.
- Протрите основной блок блендера влажной тряпкой и затем вытрите его насухо.
- стакан для смешивания можно мыть в посудомоечной машине.

**Рекомендация:**

При переработке, например, краснокочанной капусты на пластмассовых деталях блендера образуется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

**Чистка насадки для смешивания**

- Ножку блендера можно положить в посудомоечную машину или помыть ее в проточной воде с помощью щетки.
- Для сушки ножку блендера следует поставить вертикально (ножом вверх), чтобы попавшая внутрь вода могла вытечь.

**Чистка венчика для взбивания**

- Извлеките венчик для взбивания из редукторной приставки.
- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине, редукторную приставку следует лишь протереть влажной тряпкой.

**Чистка универсального измельчителя****Осторожно!**

*Никогда не погружайте в воду и не мойте в посудомоечной машине насадку универсального измельчителя.*

- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите основной блок блендера с насадки.
- Вращая насадку против часовой стрелки, снимите ее с универсального измельчителя.
- Возьмитесь за пластмассовую ручку ножа и извлеките его.
- Универсальный измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине. Насадку следует лишь протереть влажной тряпкой.

## Рекомендации по измельчению продуктов в универсальном измельчителе

	Максимальное количество	Подготовка	Время (сек)
Петрушка	1 пучок	Удалить стебли	10–20
Лук	100 г	Разрезать на 4 части	5–10
Детское питание	175 г	Сварить и нарезать кубиками	10–20
Сыр средней твердости (напр., эмментальский)	200 г	Охладить (в холодильнике)	10
Твердый сыр	100 г	Нарезать кубиками размером 1 см	20–30
Сухой хлеб	150 г	Нарезать на куски	15–20
Мясо	200 г	Нарезать кубиками размером 1 см	15–25
Сухофрукты ( $\frac{1}{4}$ инжира, $\frac{1}{4}$ чернослива, $\frac{2}{4}$ меда)	200 г	Охладить (в холодильнике)	5
<b>Только для моделей с мощностью 750 ватт:</b>			
Медовая бутербродная масса (150 г сливочного масла, 100 г меда)	250 г	сливочного масла (из холодильника) меда (из холодильника)	5

### Указания по утилизации



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2012/19/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.

### Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где вы приобрели свой бытовой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса вы найдете на последней странице руководства. Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу.

Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие \_\_\_\_\_ 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).
2. Модель \_\_\_\_\_

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch, кофеварки, кофемолки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, режки, тостеры, утюги, фены, распределители для волос, электропаяльники, соединяющие шпатель, извлекатели, бензопилы, гладильные доски, ванночки, наполнительные весы и аналогичные виды изделий.



Продукция, соответствия которой обязательным требованиям подтверждено государственными органами документально (Таможенного союза, Евразийского союза, Маркируется знаком соответствия,



Продукция, которая прошла процедуру сертификации в соответствии с требованиями Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется знаком соответствия, выданным органом технического регулирования.

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 предоставляет на приобретенный Вами прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

### Принимать заявку на ремонт (круглосуточно)

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

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-rl.ru> в разделе Сервис.

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-euro.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 влечет к ограничению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, установленных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанция, 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 прибора 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 первый и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предоставить Вам свои услуги. Список адресов полномочных 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 1 год. Срок службы изделия истинно считается с даты его покупки, либо при невозможности ее определения - с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовитель дает на товарный маркер прибора FDI (T.M.M.), где F – год изготовления минус 1920, а M.M. – месяц изготовления.

  
**BOSCH**  
Разработано для жизни





**Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна  
БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен  
в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании  
и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации**

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,  
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

**Товарный знак: Bosch**

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д. 15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя бытовой техники Bosch на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российской Федерации бытовой техники Bosch, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 15, телефон (495) 737-2777.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

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

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



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.



Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо единичными документами Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

АЯ46

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна на сайте производителя [www.bosch-bt.ru](http://www.bosch-bt.ru).

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Электрорезки</b>					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.V.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.V.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.V.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.V.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
<b>Кухонные машины</b>					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM5525	CNCM56	C-DE.AЯ46.V.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM5529RU	CNCM56	C-DE.AЯ46.V.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL10T	CNUM70	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Соковыжималки</b>					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
<b>Миксеры</b>					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
<b>Масорубки</b>					
MFW1501	SFW1	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
<b>Кофемолки</b>					
MKM6000	KM13	C-DE.AЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.AЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
<b>Измельчители</b>					
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
<b>Блендеры</b>					
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B.03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B.03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MSM64035	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6415SRU	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67190	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X0	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X1	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM87110	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения

ar-5

### עצות לעיבוד מוצרי מזון באמצעות הקוצץ האוניברסלי

זמן (בשניות)	הכנה	כמות מירבית	
10 עד 20	הרחיקו את הגבעולים	צרור אחד	פטרזיליה
5 עד 10	חיתכו לרבעים	100 גרם	בצל
10 עד 20	בשלו וחיתכו לרבעים	175 גרם	מזון תינוקות
10	קררו (במקרר)	200 גרם	גבינה דרמת קשיות בינונית (כגון גבינת אמנטאלר)
20 עד 30	חיתכו לריבועים בגודל של סנטימטר אחד לערך	100 גרם	גבינות קשות
15 עד 20	רסקו לחתיכות	150 גרם	לחם יבש
15 עד 25	חיתכו לריבועים בגודל של סנטימטר אחד לערך	200 גרם	בשר
5	קררו (במקרר)	200 גרם	פירות מיובשים (1/4 תאנים מיובשות, 1/4 שיזפים מיובשים, 2/4 דבש)
5	חמאה (מהמקרר) דבש (מהמקרר)	250 גרם	רק לגבי דגמים בעוצמה של 750 וואט: ממרח דבש ללחם (150 גרם חמאה, 100 גרם דבש)

### תנאי האחריות

האחריות למכשיר זה מסכה את כל הנזקים והתקלות בתנאים ובנסיבות המפורטים בכתב האחריות שניתן על-ידי הנציגות הארצית של חברתנו במדינה שבה נרכש המכשיר. את פירוט תנאי האחריות ניתן לדרוש בכל עת מהסוחר שאצלו נרכש המכשיר, או ישירות מהנציגות הארצית של חברתנו. על גבי הכריכה האחורית של החוברת מופיעים תנאי האחריות התקפים במדינת ישראל ומפורטות כתובות תחנות השירות שלנו. בנוסף לכך ניתן לקרוא את תנאי האחריות בשלמותם גם באתר האינטרנט שלנו, בכתובת העמוד האמורה. הצגת שובר הקנייה והתשלום של המכשיר הם בכל מקרה תנאי הכרחי להגשת תביעה ולהכרה בתנאי האחריות.

### מידע אודות סילוק המכשיר.

מכשיר חשמלי זה מסומן ומסווג בסימונים התואמים את הנחיות האיחוד האירופי 2012/19/EG לעניין מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (הוראות פינוי לאשפת מערכות חשמליות ואלקטרוניות - WEEE). הנחיות אלו תקפות בכל ארצות האיחוד האירופי ומסדירות את מסגרת נוהלי האיסוף והמיחזור של מכשירים שיצאו מכלל שימוש. מידע עדכני נוסף אודות פינוי נאות של אשפה אלקטרונית ניתן לבקש מהרשות המקומית או מהסוחר ממנו נרכש המכשיר.



הזכות לשינויים שמורה.

## ar-4

**הקוצץ האוניברסלי**

נועד לחיתוך, קיצוץ או ריסוק עשבי תיבול, בצלים, פירות, ירקות, קרח, גבינות קשות ובשר (עיניו גם בפרק «עצות לשימוש יעיל בקוצץ האוניברסלי»).

בעזרת סכין ריסוק הקרח (בדגמים מסויימים) ניתן לרסק ביעילות קוביות קרח. כמות העיבוד האופטימלית: 4 עד 6 קוביות קרח.

**שימו לב!**

לפני כל תהליך של חיתוך וקיצוץ בשר יש להרחיק ממנו את הגידים, העצמות והסחוס.

הקוצץ האוניברסלי לא נועד לטחינת גרעיני קפה או לחיתוך צנון. את הקוצץ האוניברסלי יש להפעיל תמיד רק במהירות העבודה המכסימלית.

**איור 8**

- הניחו וקבעו את הקוצץ האוניברסלי על גבי משטח עבודה ישר, נקי וחלק.
- התקינו את הסכין.
- הכניסו את מצרכי המזון.
- הרכיבו את ההתקן על גבי הקוצץ האוניברסלי וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- חברו את יחידת הבסיס אל ההתקן והניחו לה להינעל בתוכו.
- הכניסו את התקע אל שקע החשמל.
- החזיקו היטב ביחידת הבסיס ובקוצץ האוניברסלי וליחצו על לחצן ההפעלה.

**לאחר העבודה / ניקוי**

לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס במים ואין לנקות אותה בתוך מדיח-כלים. אין להשתמש במכשיר אדים לניקוי!

**ניקוי יחידת הבסיס**

- הוציאו את התקע מהשקע.
- ליחצו על לחצני שיחרור הנעילה והסירו את רגלית העירבול ואת מתאם ההינע מיחידת הבסיס.
- נקו את יחידת הבסיס בעזרת מטלית לחה וייבשו עם מטלית יבשה.
- ספל הערבול ניתן לניקוי גם במדיח-כלים.

**המלצה:**

כתוצאה מתהליך העיבוד של פירות וירקות משירי צבע (כגון כרוב אדום) עלולים להופיע כתמי צבע דהויים על גבי חלקי הפלסטיק, אותם ניתן להרחיק בעזרת מספר טיפות שמן סלטים.

**ניקוי רגלית העירבול**

- נקו את רגלית העירבול במדיח הכלים או מתחת לזרם מי ברז, בעזרת מברשת מתאימה.
- הניחו לרגלית העירבול להתייבש כשהיא במצב מאונך (סכיני העירבול מופנים כלפי מעלה), וזאת כדי לאפשר לשאריות מים להתנקז החוצה בקלות.

**ניקוי כלי ההקצפה**

- הסירו את כלי ההקצפה ממתאם ההינע.
- את כלי ההקצפה ניתן לנקות במדיח הכלים. את מתאם ההינע יש לנקות בעזרת מטלית לחה בלבד.

**ניקוי הקוצץ האוניברסלי**

לעולם אין לטבול במים את מתאם ההינע של הקוצץ האוניברסלי ואין לנקות אותו במדיח כלים.

- הוציאו את תקע החשמל מהשקע.
- הסירו את יחידת הבסיס ממתאם ההינע.
- סובבו את מתאם ההינע כנגד כיוון מחוגי השעון והסירו אותו מהקוצץ האוניברסלי.
- איחזו בידית הפלסטיק של הסכין והוציאו אותה.
- הקוצץ האוניברסלי והסכינים ניתנים לניקוי במדיח הכלים. את מתאם ההינע יש לנקות בעזרת מטלית לחה בלבד.

## he-3

**הערה חשובה**

במקרה והמכשיר כבה במהלך השימוש זהו סימן לכך שהתקן הבטיחות כנגד עומס יתר מצוי במצב פעיל.

- כבו את המכשיר והוציאו את התקע משקע החשמל.
- הניחו למכשיר להתקרר במשך כ-5 דקות בערך.

- גלגלו את חוט החשמל עד סופו.

**רגלית הערבול**

לערבול מיונית, רטבים, משקאות קוקטייל, מזון תינוקות, וכן לקיצוץ פירות וירקות מבושלים.

מוט הערבול אינו מיועד להכנת מחית תפוחי-אדמה.

**איור 5**

- חברו את רגלית העירבול אל יחידת הבסיס והניחו לה להינעל בנקישה.
  - הכניסו את התקע אל שקע החשמל.
  - הכניסו את מצרכי המזון אל ספל העירבול.
  - ביחרו במהירות העבודה הרצויה.
- החזיקו היטב את מערבול המוט ואת הספל כדי למנוע את התזת תערובת המצרכים יש ללחוץ על לחצן ההפעלה רק לאחר שרגלית העירבול הוכנסה היטב אל תוך התערובת.

יש להקפיד תמיד לכבות את המערבול לפני הוצאתו מתערובת הערבול.

**כלי ההקצפה**

מיועד להקצפת שמנת מתוקה, חלבוני ביצים וקציפת חלב (מחלב קר בטמפרטורה מקסימלית של 8 °C).

**שימו לב!**

לעולם אין להכניס את כלי ההקצפה אל יחידת הבסיס ללא מתאם ההינע.

**איור 6**

- חברו את מתאם ההינע אל יחידת הבסיס והניחו לו להינעל בנקישה.
- הכניסו את כלי ההקצפה אל מתאם ההינע והניחו לו להינעל בנקישה.
- הכניסו את התקע אל שקע החשמל.
- הכניסו את מצרכי המזון אל ספל העירבול.
- קיבעו את מהירות העבודה הרצויה (ההמלצה: ביחרו במספר גבוה של סיבובי מנוע).
- החזיקו היטב את יחידת הבסיס ואת ספל העירבול וליחצו על לחצן ההפעלה.

**4 לחצני שחרור הנעילה**

כדי להסיר את רגלית העירבול עם מתאם ההינע יש ללחוץ בו זמנית על לחצני שחרור הנעילה.

**5 רגלית העירבול**

פלסטיק (a) או מתכת (b) (בהתאם לדגם).

**6 כלי ההקצפה עם מתאם ההינע**

כלי ההקצפה (a) חייב להינעל בתוך מתאם ההינע (b).

**7 ספל עירבול עם מכסה**

העבודה עם ספל העירבול (a) מונעת את התזת חומרי התערובת. הניחו את המכסה (b) על ספל העירבול גם כדי לאחסן בתוכו מוצרי מזון שעיבודם הושלם. בדגמים מסויימים (לפרטים עיינו ברשימת הדגמים):

**8 קוצץ אוניברסלי (a) עם התקן (b), מכסה (c) וסכין לריסוק קרח (d)**

הניחו את התקן הקיצוץ על גבי הקוצץ האוניברסלי וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה. הניחו על הקוצץ האוניברסלי את המכסה המיועד לשימור ואחסון מוצרי המזון המעובדים. במקרה והקוצץ האוניברסלי אינו כלול בתכולת המארז של המכשיר (לפרטים עיינו ברשימת הדגמים), תוכלו לרכוש אותו בנפרד בתחנת שירות הלקוחות (מספר הפריט: 480397; לא כולל סכין לריסוק קרח).

הקוצץ האוניברסלי מאפשר לכם לנצל את מלוא היכולות של המכשיר בתהליכי הקיצוץ של פירות מייובשים ובהכנת ממרחים דבשיים ללחם (תוך שמירה על ההנחיות המפורטות במתכונים).

**9 מנשא הקיר**

נועד לתפיסה נאותה של מערבול המוט. חברו וחזקו את מנשא הקיר אל משטח אנכי מתאים, ישר וחלק, בעזרת שני הברגים המצורפים.

**10 רשימת הדגמים****טיפעול****זהירות!**

את רגלית העירבול, מתאם ההינע והתקן הקיצוץ האוניברסלי, מותר לחבר ולהסיר רק במצב עצירה מוחלטת של מנוע המכשיר.

he-2

לפני עזיבת החדר וסיום ההשגחה, לפני הרכבת או פירוק אביזרים כלשהם ולפני כל פעולת ניקוי שהיא, יש להקפיד לנתק את המכשיר מזרם החשמל. יש להקפיד שלא להניח את חוט החשמל בקירבת דפנות חדות או משטחים חמים. במידה ונתגלה במכשיר חוט חשמל פגום, חייבת החלפת החוט להיעשות אך ורק על-ידי היצרן, באמצעות שירות הלקוחות שלו, או על-ידי בעל-מקצוע מוסמך המתמחה בתיקונים מעין אלו, וזאת בכדי למנוע סיכונים מיותרים מהמשתמש. תיקונים במכשיר חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאי תחנת שירות הלקוחות שלנו.

### ⚠ הנחיות בטיחות למכשיר זה

#### סכנת פציעה

#### סכנת התחשמלות

אין להשתמש במוט הערבול בידיים רטובות ואין להפעיל אותו במצב של סיבוב סרק. לעולם אין לשטוף מתחת למים זורמים את יחידת הבסיס של המכשיר בנקודת החיבור של רגלית הערבול.

לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס בנוזלים ואף פעם אסור לנקות אותה במדיח-כלים. לעולם אין להניח את רגלית הערבול על משטח חם ואין להשתמש בה לצורך עיבוד חומרים ומצרכי מזון חמים במיוחד. לפני עיבוד חומרים חמים במיוחד עם מוט הערבול יש להניח להם להתקרר עד לרמה של  $80^{\circ}\text{C}$  לפחות! כדי להשתמש במוט הערבול בתוך סיר בישול יש להסיר קודם לכן את הסיר ממקור החום (להבת הגז או הכיריים). את מוט הערבול יש לתפעל אך ורק עם החלקים והאביזרים המקוריים.

כלים ואביזרים יש להתקין ולהסיר רק כאשר המכשיר מצוי במצב עצירה מוחלטת. מומלץ לעולם לא להשאיר את המכשיר פועל מעבר לזמן הנדרש לצורך ערבול ועיבוד החומרים ומוצרי המזון. ספל הערבול לא נועד לשימוש במיקרוגל.

#### סכנת פציעה מסכנים חדים ומחלקים מסתובבים!

לעולם אין לאחוז בלהבי הסכינים של רגלית העירבול או של הקוצץ האוניברסלי. לעולם אין לנקות את סכיני העירבול או את סכיני הקיצוץ בידיים חשופות. יש להשתמש במברשת. את סכיני הקיצוץ יש לאחוז אך ורק בידיית הפלסטיק.

- |   |  |
|---|--|
| <p>2 מתג ההפעלה</p> <p>a מהירות משתנה (באמצעות כפתור קביעת המהירות 3)</p> <p>b מהירות טורבו</p> <p>מוט העירבול מופעל כל עוד לחצן ההפעלה (a או b) לחוץ.</p> <p>3 תיאום מספר הסיבובים</p> <p>את מהירות הסיבובים ניתן לקבוע באופן חופשי (רק בשילוב עם הלחצן 2a).</p> <p>– הזזת הכפתור לכיוון - מצמצמת את מהירות סיבובי המנוע.</p> <p>– הזזת הכפתור לכיוון + מגבירה את מהירות סיבובי המנוע.</p> | <p>הוראות השימוש בחוברת זו מתייחסות לדגמים שונים של מעבד המזון. בעמודי האיורים מופיעה סקירה של ההבדלים בין הדגמים השונים.</p> <p>סקירה מהירה</p> <p>אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים.</p> <p>1 רגלית העירבול / מתאם ההינע</p> <p>חברו את רגלית העירבול עם מתאם ההינע והניחו לה להינעל בנקישה.</p> |
|---|--|

**he-1****תוכן העניינים**

he-1	לבטיחותך ולבטחונך האישי.....
he-2	סקירה מהירה.....
he-3	תפעול.....
he-4	לאחר העבודה / ניקוי.....
he-5	עצות לעיבוד מוצרי מזון באמצעות הקוצץ האוניברסלי.....
he-5	מידע אודות סילוק המכשיר.....
he-5	תנאי האחריות.....

ברכותינו הלבביות לרגל רכישת מכשיר חדיש זה מבית חברת בוש.

בהחלטתכם זו בחרתם במוצר ביתי מתקדם, איכותי ואמין. באתר האינטרנט שלנו תוכלו גם למצוא מידע אודות מגוון מוצרינו האחרים.

**לבטיחותך ולבטחונך האישי**

לפני תחילת השימוש במעבד המזון קיראו בעיון רב חוברת הדרכה זו. היא מכילה מידע חשוב לענין הנחיות הבטיחות וההפעלה הנוגעות למכשיר זה.

התעלמות מהוראות ההפעלה ואי הקפדה על ההנחיות הספציפיות המתייחסות לכל שימוש ושימוש במכשיר זה יגרמו לביטול אחריות היצרן לגבי נזקים שנגרמו כתוצאה מהתנהגות זו. מכשיר זה נועד לעיבוד כמויות מזון משפחתיות רגילות במטבח הביתי או בסביבת שימוש אחרת, לא מסחרית, בעלת אופי וסדרי גודל דומים. סביבות שימוש מעין אלה עשויות להיות למשל מטבחוני עובדים המצויים בחנויות, במשרדים, במרכזים כפריים ובעסקים קטנים, או מטבחונים לשימושי האורחים באכסניות, במלונות קטנים ובמקומות הארחה אחרים מסוג זה. יש להשתמש במכשיר אך ורק לצורך עיבוד כמויות מזון סבירות בצריכה משפחתית, ולפרקי זמן המקובלים בצריכה שגרתית מעין זו. מכשיר זה מיועד אך ורק לעירבול, חיתוך וקיצוץ של מוצרי מזון. אין להשתמש במכשיר לצורך עיבוד פריטים ורכיבים אחרים מעבר למותר. אנא שימרו היטב על חוברת הוראות השימוש ותנו אותה הלאה יחד עם המכשיר במקרה של העברתו לאדם אחר.

**⚠ הנחיות בטיחות כלליות****סכנת התחשמלות**

אין להרשות לילדים להשתמש במעבד המזון. יש להרחיק ילדים מאיזור המכשיר ומחוט החשמל.


אנשים הסובלים ממוגבלויות גופניות או חושיות, מיכולות נפשיות מוגבלות, מחוסר נסיון קודם או מידע לקוי בתיפעול מכשירים חשמליים, רשאים לעבוד עם המכשיר רק תחת השגחה צמודה, או אם קיבלו טרם השימוש הדרכה יסודית בתיפעול בטיחותי של המכשיר מידי אדם בוגר האחראי לבטיחותם ולבטחונם, והם מודעים לסכנות העלולות להתרחש כתוצאה מהשימוש במכשיר ומבינים אותן לחלוטין. אין להרשות לילדים לשחק עם המכשיר. יש להתקין ולתפעל את המכשיר אך ורק בכפוף לנתונים המופיעים על גבי לוחית הדגם. השימוש במכשיר מותר רק אם חוט החשמל והמכשיר עצמו תקינים לחלוטין וחופשיים מכל נזק שהוא. יש לכבות את המכשיר ולשלוף מהשקע את תקע החשמל לפני כל פעולת פירוק, ניקוי או הרכבה של אביזר נע כלשהו.



ar-6

## تنبيهات متعلقة بالتخلص من

### الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية  
2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية  
والإلكترونية المستهلكة 

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة  
المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد  
الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث  
الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند  
أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

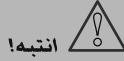
### الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في  
بلد الشراء . لزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع  
المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم  
إيصال الشراء معها.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## ar-5

## تنظيف القطاعة متنوعة الاستخدام



انتبه!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام في الماء، كما أنه ليس مصمماً للغسيل في غسالة الأواني.

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- افصل هيكل الجهاز عن غطاء التشغيل.
- إدر غطاء التشغيل في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم بفصله من القطاعة متنوعة الاستخدام.
- امسك السكين من جهة المقبض البلاستيكي.
- القطاعة متنوعة الاستخدام والسكين مهيأتان للغسيل في غسالة الأواني، أما غطاء التشغيل فيجري تنظيفه فقط باستخدام فوطة مبللة.

## نصيحة:

عند إعداد بعض المواد الغذائية مثل الكرنب الأحمر يطراً تلون على أجزاء الخلاط المصنعة من اللدائن الصناعية (البلاستيك)، ويمكن إزالة هذا التلون باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام في تنظيفها.

## تنظيف ساق الخلاط

- 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.

## تنظيف مخفق البيض

- انزع مضرب البيض من تجهيزة التوصيل البينية.
- ويمكن غسل مضرب البيض في غسالة الأواني، أما تجهيزة التوصيل البينية فيمكن تنظيفها باستخدام فوطة مبللة.

## نصائح للفرم في تجهيزة الفرمة العامة

الوقت (بالثواني)	الكمية القصوى الإعداد التمهيدي		
10-20	قم بإزالة السيقان.	حزمة واحدة	البقدونس
5-10	قطعه على أربعة أرباع.	100 جرام	البصل
10-20	قم بطبخها ثم قطعها على شكل مكعبات.	175 جرام	أطعمة الأطفال الرضع
10	ينبغي تبريده مسبقاً في الثلاجة.	200 جرام	جبن جاف بصورة متوسطة (على سبيل المثال إمنتالر)
20-30	قطعه على شكل مكعبات أبعادها 1 سم.	100 جرام	الجبن الجاف
15-20	قطعه على شكل قطع.	150 جرام	الخبز الجاف
15-25	قطعه على شكل مكعبات أبعادها 1 سم.	200 جرام	اللحوم
5	ينبغي تبريده مسبقاً في الثلاجة.	200 جرام	الفواكه المجففة (1/4 تين، 1/4 خوخ أو برقوق و 2/4 عسل)
			فقط للطرازات ذات قدرة 750 وات:
5	زيد (بارد من الثلاجة) عسل (بارد من الثلاجة)	250 جرام	معجون العسل لدهن الخبز (150 جرام زيد و 100 جرام عسل)

**تنبيه!**

ينبغي قبل القيام بتقطيع الغضاريف المحتوية على لحوم إزالة العظام والأوتار منها.  
القطاعة متنوعة الاستخدام ليست ملائمة لطحن حصى القهوة أو لتقطيع رؤوس الفجل بكافة أنواعها. ويجري تشغيل القطاعة متنوعة الاستخدام فقط على أعلى عدد من اللفات.

**الشكل التوضيحي 8**

- ضع القطاعة متنوعة الاستخدام على مسطح نظيف ناعم الملمس ثم اضغط عليها.
- ركب السكين.
- ضع المواد الغذائية في الوعاء المخصص لها.
- ضع الغطاء المخصص للاستخدام عند التشغيل على القطاعة متنوعة الاستخدام وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة حين أن يتم تثبيته بإحكام ويجري التأكد من ذلك سماعياً.
- ركب هيكل المحرك في غطاء التشغيل وقم بإحكام تثبيتها.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- امسك بهيكل المحرك والقطاعة متنوعة الاستخدام جيداً، واضغط على زر التشغيل.

**بعد الانتهاء من الاستخدام/التنظيف****تنبيه!**

لا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وجهازية التوصيل البينية في الماء وكليهما ليس مصمماً للغسيل في غسالة الأواني. ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخر في تنظيفهما!

**تنظيف هيكل المحرك**

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- اضغط على زرّي الفصل ثم انزع ساق الخلاط/جهازية التوصيل البينية من هيكل المحرك.
- نظف هيكل المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم جفّفه بعد ذلك.
- أما إناء الخلاط فيمكن غسله في غسالة الأواني.

**ساق الخلاط**

خلط صلصات المايونيز والصلصات والمشروبات الخلوطة وأطعمة الأطفال الرضع، ولتقطيع الفواكه والخضروات المسلوقة.

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

**الشكل التوضيحي 5**

- ركب ساق الخلاط في المكان المخصص لها في هيكل المحرك وقم بإحكام تثبيتها.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- اضبط الجهاز على العدد المطلوب من الدورات. امسك بالخلاط اليدوي وإناءه جيداً. لا تضغط على زر التشغيل قبل تغطيس ساق الخلاط في المواد الغذائية المطلوب إعدادها لكي تتجنب وقوع طرطشة.
- انتبه دائماً إلى أن توقف الجهاز عن الدوران قبل إخراجها من المواد الغذائية.

**مضرب البيض**

مضرب البيض مصمم لضرب القشدة، وزلال البيض وإعداد رغوة لبنية (من لبن بارد لا تزيد درجة حرارته عن 8 درجات مئوية).

**تنبيه!**

لا تقم بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون تجهيزة التوصيل البينية.

**الشكل التوضيحي 7**

- ركب جهازية التوصيل البينية في المكان المخصص لها في هيكل المحرك وقم بإحكام تثبيتها.
- ركب مضرب البيض في المكان المخصص له في جهازية التوصيل البينية وقم بإحكام تثبيته.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- اضبط الجهاز على العدد المطلوب من الدورات (يُنصح بعدد عالي من الدورات).
- امسك بهيكل المحرك وإناء الخلاط جيداً، واضغط على زر التشغيل.

**القطاعة متنوعة الاستخدام**

القطاعة متنوعة الاستخدام مصممة لتقطيع الأعشاب، البصل، الفواكه، الخضراوات، الجبن الجاف واللحوم وكذلك لتكسير الثلج (القي أيضاً نظرة على «التنبيهات الخاصة بالتقطيع باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدام».) ويمكنك باستخدام سكين تكسير مكعبات الثلج (حتوي عليها بعض الطرازات) تكسير مكعبات الثلج إلى قطع ذات حجم أصغر. الكمية المثالية للإعداد: 4-6 مكعبات ثلج.

## ar-3

بالنسبة لبعض الطرازات (انظر جدول الطرازات):

- 8 قطاعة متنوعة الاستخدام (a) مزودة بغطاء للتشغيل (b) وغطاء للحفاظ (c) وسكين تكسير مكعبات الثلج (d).**

إذا كنت ترغب في استعمال القطاعة متنوعة الاستخدام ضع عليها الغطاء المخصص للاستخدام عند التشغيل وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى أن يتم تثبيته بإحكام. وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها ضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة.

إذا لم تكن القطاعة متنوعة الاستخدام ليست ضمن محتويات العبوة (انظر جدول الطرازات)، فيمكن شرائها لاحقاً من مركز الخدمات (الرقم التجاري: 48 0397، ولا تحتوي هذه العبوة على سكين تكسير مكعبات الثلج).

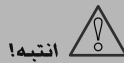
عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند تقطيع فواكه مجففة أو إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة).

### 9 كُلاب التعليق

ثبت كُلاب التعليق المخصص لحفظ الخلاط اليدوي في مكان مناسب ذي اتجاه رأسي باستخدام مسمارين قلاووظ (مرفقان بالعبوة).

### 10 جدول الطرازات

### استخدام الجهاز



انتبه!

يجب الانتباه جيداً إلى أن تركيب ساق الخلاط وجهازية التوصيل البينية وغطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام لا يجري الشروع فيه إلا إذا كان الجهاز متوقفاً عن العمل.



### تنبيه هام

قد يتوقف الجهاز عن العمل أثناء استخدامه بسبب عمل تجهيز حماية المحرك من الضغط الشديد.

- قم بإبطال الجهاز وفصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- اترك الجهاز لمدة 5 دقائق حتى يبرد.
- ينبغي قبل الشروع في الاستخدام القيام بفك سلك التوصيل الكهربائي.

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

### نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور.

**1 ساق الخلاط/تجهيز التوصيل البينية**  
ركب ساق الخلاط/تجهيز التوصيل البينية وقم بإحكام تثبيتها.

### 2 زر التشغيل

a سرعة قابلة للتنظيم

(باستخدام المفتاح المنظم لعدد اللفات (3)

b سرعة تريبينية

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

### 3 المفتاح المنظم لعدد اللفات +/-

ضبط حر لعدد اللفات

(فقط في حال استخدام الزر 2a).

- إدارة المفتاح في اتجاه - تؤدي إلى تخفيض عدد اللفات.

- إدارة المفتاح في اتجاه + تؤدي إلى رفع عدد اللفات.

### 4 زرّاري فصل المحرك

أضغط على زرّي الفصل في وقت واحد من أجل فصل ساق الخلاط/تجهيز التوصيل البينية.

### 5 ساق الخلاط

بلاستيك (a) أو معدن (b)، حسب الطراز.

### 6 مضرب البيض مع تجهيز التوصيل البينية

يجب أن يُركب مضرب البيض (a) في تجهيز التوصيل البينية (b) بإحكام.

### 7 إناء الخلاط المُجهز بغطاء

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

كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

#### خطر الصعق بالتيار الكهربائي

لا تستخدم الجهاز إلا مع الملحقات الإضافية الأصلية.

ويجب توخي الحذر عند إعداد سوائيل ساخنة، حيث أن إعداد السوائيل يمكن أن يسفر عن طرطشتها. يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائيل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

لا تقم بتغطيس الجهاز في أية سوائيل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البينية أو هيكل المحرك.

ولا تقم على الإطلاق بتشغيل الجهاز لفترة أطول من الفترة اللازمة لإعداد الطعام.

منوع 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.

عند استخدام ساق الخلاط لخلط مواد غذائية موجودة في إناء طهي فإنه يجب القيام قبل ذلك بإبعاد الإناء من على موضع (عين) الموقد الساخن الجاري الطهي عليه.

يجب عدم تركيب أو فك أدوات العمل إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل.

إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

**خطر الإصابة بجروح من خلال سكين الخلاط الحادة!**

لا تقحم يديك على الإطلاق في الوسط المحيط بالسكين المتواجدة في ساق الخلاط/القطاعة متنوعة الاستخدام. تجنّب تماماً تنظيف سكين الخلاط/القطاعة متنوعة الاستخدام بيديك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفر لهما الحماية اللازمة، ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف. ولا تمسك بسكين القطاعة متنوعة الاستخدام إلا من مقبضها البلاستيكي.

ar-1

**المحتويات**

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-4	بعد الانتهاء من الاستخدام/التنظيف
ar-5	نصائح للفرم في تجهيزه الفرمة العامة
ar-6	تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة
ar-6	الضمان

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. وجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

**من أجل سلامتكم**

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

الجهاز صالح فقط لتقطيع وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

**▲ تنبيهات سلامة عمومية****خطر حدوث صدمة كهربائية**

لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

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

## Kundendienst – Customer Service

**DE Deutschland, Germany**  
 BSH Hausgeräte Service GmbH  
 Zentralwerkstatt für kleine  
 Hausgeräte  
 Trautskirchener Strasse 6-8  
 90431 Nürnberg  
 Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
 Konfigurator und viele weitere  
 Infos unter:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)  
 Reparaturservice, Ersatzteile &  
 Zubehör, Produkt-Informationen:  
 Tel.: 0911 70 440 040  
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>  
 Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
 erreichbar.

**AE United Arab Emirates,**  
 الإمارات العربية المتحدة  
 BSH Home Appliances FZE  
 Round About 13,  
 Plot Nr MO-0532A  
 Jebel Ali Free Zone – Dubai  
 Tel.: 04 881 4401  
<mailto:service.uae@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)

**AL Republika e Shqiperise,**  
 Albania  
 AERTECH SH.P.K.  
 Rruga Qemal Stafa  
 Pallati i ri perball Prokuroris se  
 Pergjithshme  
 Hyrja C Kati 10  
 Tirana  
 Tel.: 066 206 47 94  
<mailto:g.volina@aertech.al>

**AT Österreich, Austria**  
 BSH Hausgeräte  
 Gesellschaft mbH  
 Werkskundendienst  
 für Hausgeräte  
 Quellenstrasse 2  
 1100 Wien  
 Tel.: 0810 550 511\*  
 Fax: 01 605 75 51 212  
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>  
 Hotline für Espresso-Geräte:  
 Tel.: 0810 700 400\*  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)  
 \*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

**AU Australia**  
 BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
 7-9 Arco Lane  
 HEATHERTON, Victoria 3202  
 Tel.: 1300 368 339  
<mailto:bshau-as@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)

**BA Bosna i Hercegovina,**  
 Bosnia-Herzegovina  
 "HIGH" d.o.o.  
 Gradačanka 29b  
 71000 Sarajevo  
 Info-Line: 061 100 905  
 Fax: 033 213 513  
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

**BE Belgique, België, Belgium**  
 BSH Home Appliances S.A.  
 Avenue du Laerbeek 74  
 Laarbeeklaan 74  
 1090 Bruxelles – Brussel  
 Tel.: 070 222 141  
 Fax: 024 757 291  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

**BG Bulgaria**  
 BSH Domakinski Uredi  
 Bulgaria EOOD  
 115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
 European Trade Center Building,  
 5th floor  
 1784 Sofia  
 Tel.: 02 892 90 47  
 Fax: 02 878 79 72  
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>  
[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

**BH Bahrain, مملكة البحرين**  
 Khalaifat Company  
 Manama  
 Tel.: 01 7400 553  
<mailto:service@khalaifat.com>

**BY Belarus, Беларусь**  
 ООО "БСХ Бытовая техника"  
 тел.: 495 737 2961  
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

**CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland**  
 BSH Hausgeräte AG  
 Werkskundendienst für  
 Hausgeräte  
 Fahrweidstrasse 80  
 8954 Geroldswil  
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>  
 Service Tel.: 0848 840 040  
 Service Fax: 0848 840 041  
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>  
 Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
 Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

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

**CZ Česká Republika,**  
 Czech Republic  
 BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
 Firemní servis domácích  
 spotřebičů  
 Pekařská 10b  
 155 00 Praha 5  
 Tel.: 0251 095 546  
 Fax: 0251 095 549  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

**DK Danmark, Denmark**  
 BSH Hvidevarer A/S  
 Telegrafvej 4  
 2750 Ballerup  
 Tel.: 44 89 89 85  
 Fax: 44 89 89 86  
<mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com>  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

**EE Eesti, Estonia**  
 SIMSON OÜ  
 Raua 55  
 10152 Tallinn  
 Tel.: 0627 8730  
 Fax: 0627 8733  
<mailto:teenindus@simson.ee>

**ES España, Spain**  
 BSH Electrodomésticos  
 España S.A.  
 Servicio Oficial del Fabricante  
 Parque Empresarial PLAZA,  
 C/ Manfredonia, 6  
 50197 Zaragoza  
 Tel.: 902 245 255  
 Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

**FI Suomi, Finland**  
 BSH Kodinkoneet Oy  
 Itälahdenkatu 18 A, PL 123  
 00201 Helsinki  
 Tel.: 0207 510 700  
 Fax: 0207 510 780  
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
 Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
 + 7 snt/min (alv 23%)  
 Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
 + 17 snt/min (alv 23%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0844 892 8979\*

\*Calls from a BT landline will be charged at  
up to 3 pence per minute. A call set-up fee  
of up to 6 pence may apply.

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(αστική χρέωση)  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:bosch.hk.service@bshg.com  
www.bosch-home.cn

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uredaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests,  
Spares and Accessories  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520  
www.bosch-home.co.uk

**IL Israel, ישראל**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Customer Service Front Office  
Shop No.4, Everest Grande,  
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,  
Mahakali Caves Road, Andheri East  
Mumbai 400093

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 829 120  
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it  
www.bosch-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Tehehi, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Tehehi-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 0372 12146  
Fax: 0372 12165  
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15 ZI Breedeweweus  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:lux-service.electromenager@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv

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

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

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

**MT Malta**

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



**MV Raajjeyge Jumhooriyaa, Maldives**

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

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4845  
mailto:bosch-contactcenter@  
bshg.com

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:Bosch-Service-NO@  
bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 707 500 545\*  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.bosch-home.pt  
\*(PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

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

**SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية**

BSH Home Appliances  
Saudi Arabia L.L.C.  
Bin Hamran Commercial Centr.  
6th Floor 603B  
Jeddah 21481  
Tel.: 800 124 1247  
mailto:service.ksa@bshg.com  
www.bosch-home.com/sa

**SE Sverige, Sweden**

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

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
TECHPLACE I and  
Mo Kio Avenue 10  
Block 4012 #01-01  
569628 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 01  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava  
Tel.: 02 44 45 20 41  
mailto:opravy@bshg.com  
www.bosch-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr

\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın  
bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep  
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre  
değişkenlik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

Achelis Taiwan Co. Ltd.  
4th floor, No. 112 Sec 1  
Chung Hsiao E Road  
Taipei ROC 100  
Tel.: 02 2321 6222  
mailto:Bosch@achelis.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 490 2095  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@  
bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/za

## Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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 zumotbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

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

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

08/14



9000800557 (9410)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,  
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar

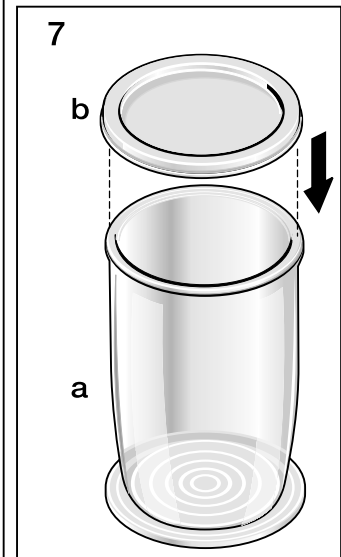
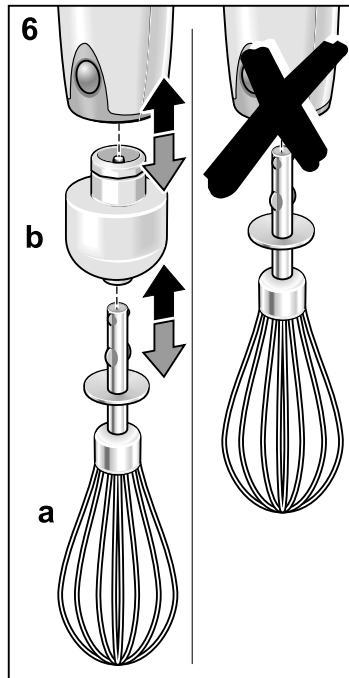
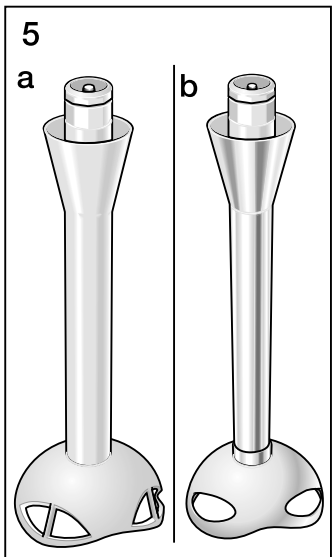
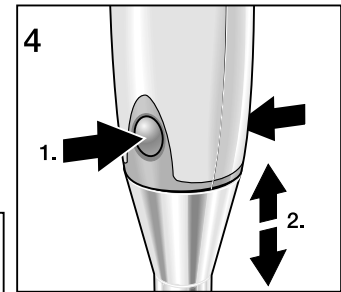
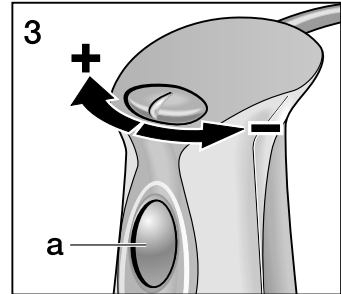
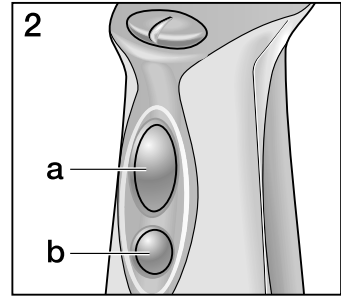
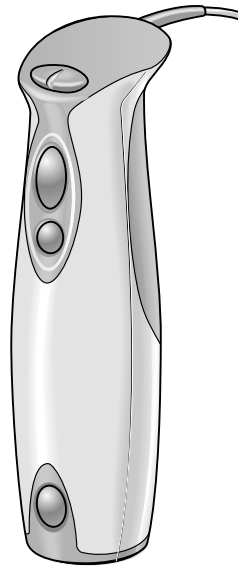
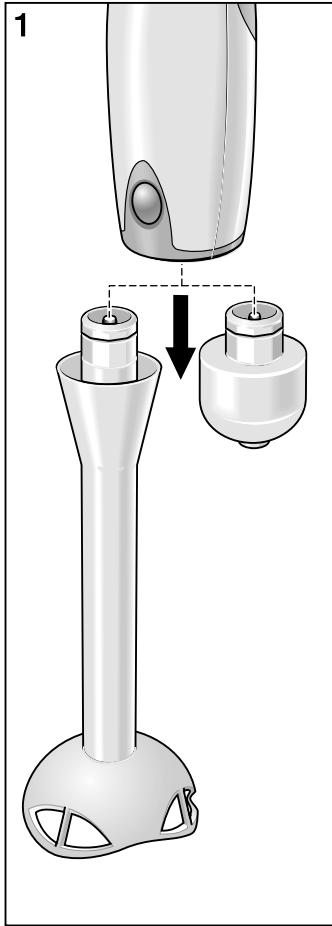
## Bosch-Infoteam

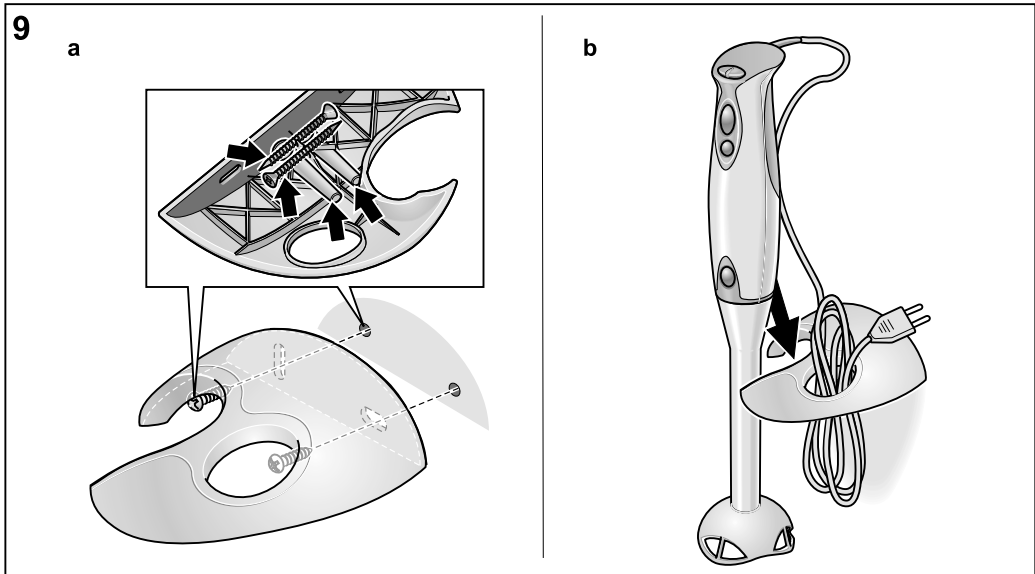
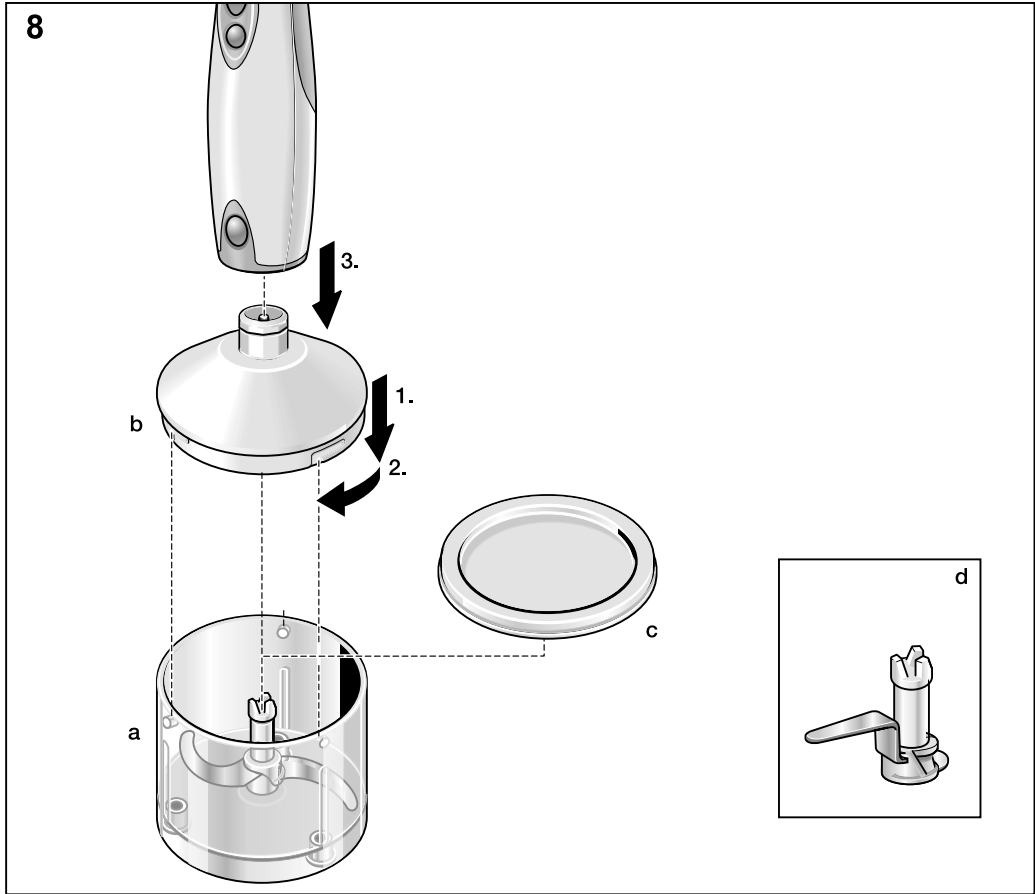
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

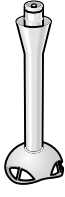








Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

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

Nur für Deutschland gültig!





10									
	5a	5b	6a	6b	7a	8a/b	7b/8c	8d	9
MSM 62..		X			X		X		
MSM 6260		X			X	X	X X		
MSM 6270		X	X	X	X	X	X X		
MSM 63..	X				X	X	X X		X
MSM 64..	X		X	X	X		X		X
MSM 65..		X			X	X	X X		X
MSM 65PER		X			X	X	X X		
MSM 66..	X		X	X	X	X	X X	X	X
MSM 67..		X	X	X	X	X	X X	X	X