



**BOSCH**



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

# ErgoMixx Style

## MS6...

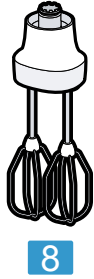
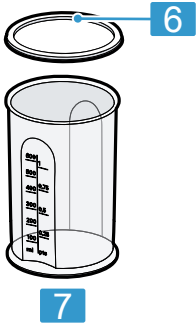
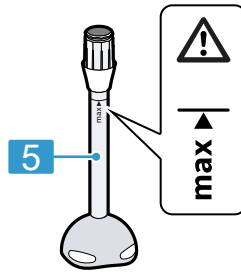
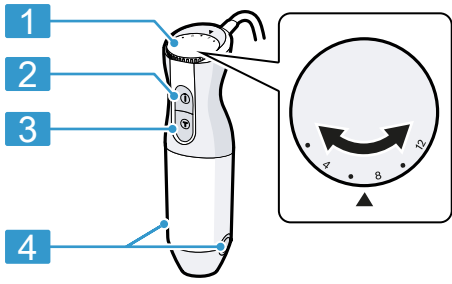
[de]	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	7
[en]	User manual	Hand blender	12
[fr]	Manuel d'utilisation	Mixeur plongeant	15
[it]	Manuale utente	Frullatore ad immersione	19
[nl]	Gebruikershandleiding	Staafmixer	23
[da]	Betjeningsvejledning	Stavblender	27
[no]	Bruksanvisning	Stavmikser	30
[sv]	Bruksanvisning	Stavmixer	33
[fi]	Käyttöohje	Sauvasekoitin	36
[es]	Manual de usuario	Batidora de varilla	40
[pt]	Manual do utilizador	Varinha	44
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Ράβδος μπλέντερ	48
[tr]	Kullanım kılavuzu	El blenderi	53
[pl]	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	59
[uk]	Керівництво з експлуатації	Занурюваний блендер	63
[ru]	Руководство пользователя	Погружной блендер	67
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	74



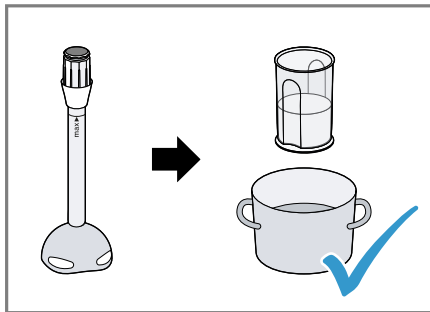
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001247111>



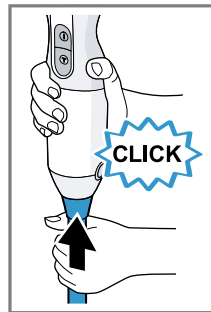
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладніші вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



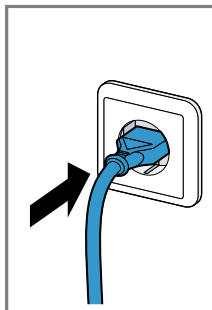
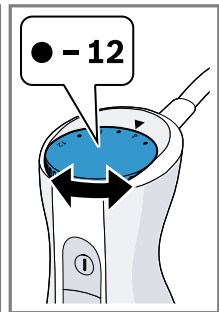
1



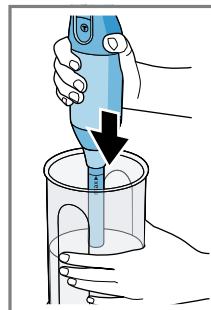
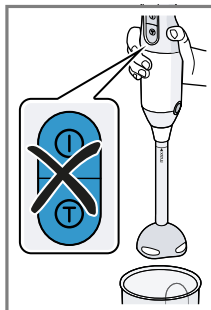
2



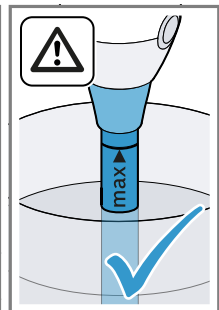
3

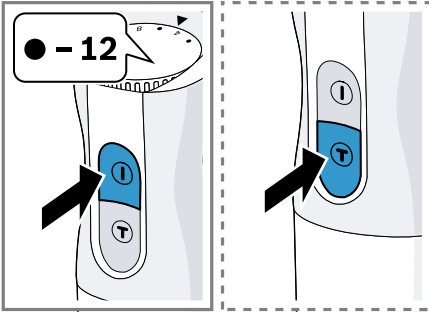


4

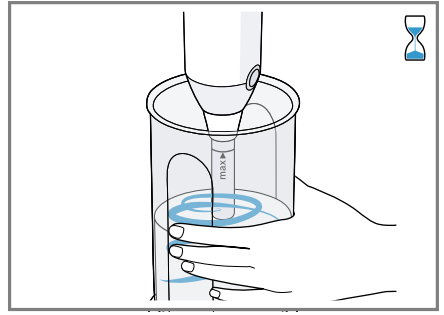


5

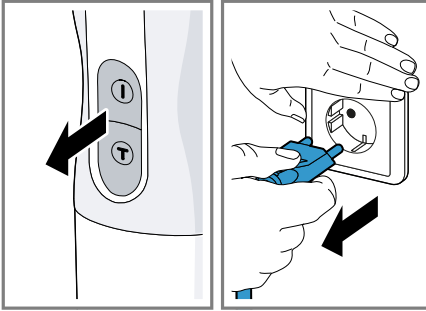




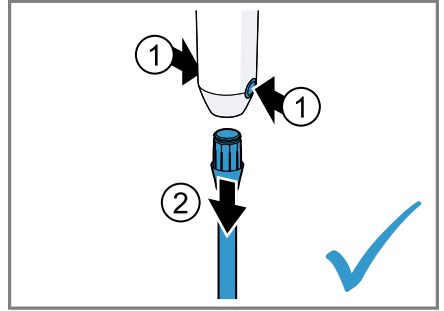
6



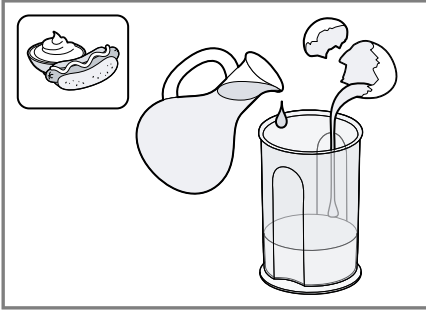
7



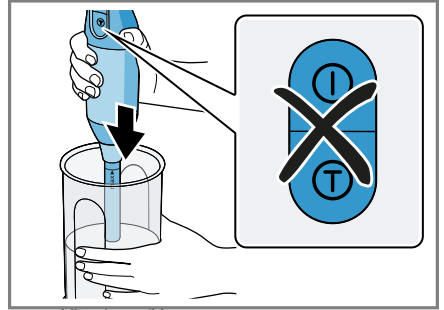
8



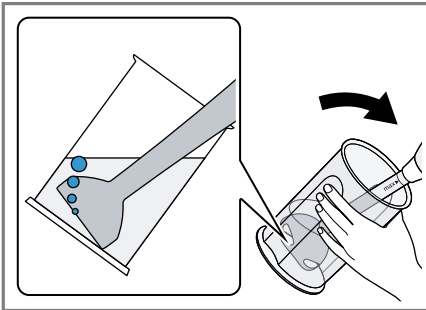
9



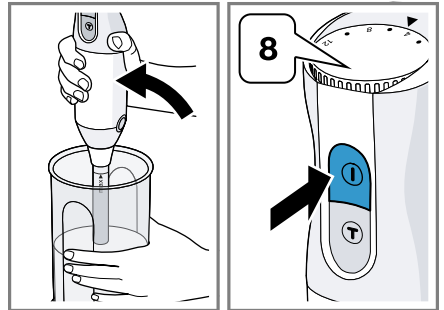
10



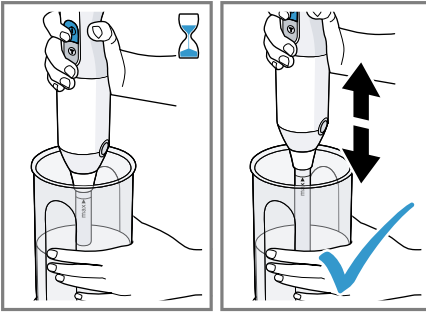
11



12









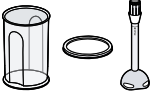
13

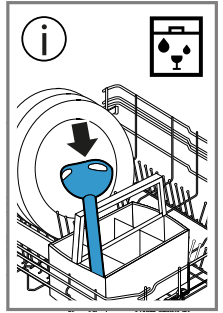


14

  			200-600 g	40-90 s	8
			200-500 g	60-90 s	T
			200-500 g	60-90 s	T
			200-600 g	60-90 s	T
			1 x 0	60-90 s	8
			200-600 g	40-60 s	T
			200-600 g	60-90 s	T

15

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓



## **Sicherheit**

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

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

## de Sachschäden vermeiden

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

## Sachschäden vermeiden

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

## Übersicht

→ Abb. 1

1	Geschwindigkeitseinstellung
2	Einschalttaste ①
3	Turbotaste ②
4	Entriegelungstasten
5	Mixfuß
6	Deckel <sup>1</sup>
7	Kunststoff Mixbecher <sup>1</sup>
8	Doppel-Rührbesen <sup>1 2</sup>
9	Universalzerkleinerer L <sup>1 2</sup>
10	Universalzerkleinerer XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Je nach Modell

<sup>2</sup> separate Gebrauchsanleitung

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

## Bedienelemente

### Geschwindigkeitseinstellung

Zur stufenlosen Einstellung der Drehzahl. Den Drehwähler zwischen ● (niedrigste Drehzahl) und 12 (höchste Drehzahl) einstellen.

### Einschalttaste ①

Zur Verwendung des Geräts mit der voreingestellten Drehzahl.

### Turbotaste ②

Zur Verwendung des Geräts mit maximaler Drehzahl.

**Hinweis:** Das Gerät bleibt eingeschaltet, solange eine der Tasten gedrückt wird.

## Überlastsicherung

Wenn das Gerät während der Benutzung selbstständig abschaltet, ist die Überlastsicherung aktiviert.



Den Netzstecker ziehen und das Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.

**Hinweis:** Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## Mixfuß

**Hinweis:** Der Mixfuß ist nicht geeignet für die Zubereitung von Pürees, die alleine aus Kartoffeln oder Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz bestehen.

### Edelstahl Mixfuß

Der Mixfuß eignet sich für folgende Anwendungen:

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

## Lebensmittel mit dem Mixfuß verarbeiten

### Hinweise

- Feste Lebensmittel vor der Verarbeitung zerkleinern und weichkochen, z. B. Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch.
- Zum Zerkleinern von rohen Lebensmitteln ohne Flüssigkeitszugabe, wie z. B. Zwiebeln, Knoblauch oder Kräuter, den Universalzerkleinerer verwenden.
- Bevor Sie die Lebensmittel in einem Kochtopf verarbeiten, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.

→ Abb. **2** - **9**

## Beispielrezept Mayonnaise

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

## Mayonnaise zubereiten

### Hinweise

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

→ Abb. **10** - **14**

## Anwendungsbeispiele

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

→ Abb. **15**

## Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **16**

**Hinweis:** Bei Geräten mit Spiralkabel: Kabel niemals um das Gerät wickeln!

## Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

## Garantiebedingungen

Sie haben für Ihr Gerät Anspruch auf Garantie gemäß nachfolgender Bedingungen.

## **de** Garantiebedingungen

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

Sie am Ende des deutschen Sprachteils. Die Adressen finden Sie auf den letzten Seiten dieses Hefts. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der genannten Web-Adresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

# DE Garantiebedingungen

## BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

### Stand: Januar 2021

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist.

Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Geräteportfolio geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

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

#### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

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

## 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!



## Safety

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

Only use this appliance:

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

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

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

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Only immerse the blender foot into the ingredients as far as the "max" marking.
- ▶ Never use the appliance further if it has fallen into water or any other liquid.



- ▶ Do not use the appliance with damp hands.
- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Process hot food carefully.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

## Avoiding material damage

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

## Overview

→ Fig. 1

1	Speed setting
2	On button 
3	Turbo button 
4	Release buttons
5	Blender foot
6	Lid <sup>1</sup>
7	Plastic blender jug <sup>1</sup>
8	Double stirring whisk <sup>1 2</sup>
9	Universal cutter L <sup>1 2</sup>
10	Universal cutter XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Depending on the model

<sup>2</sup> separate operating instructions

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

## Controls

### Speed setting

For continuous speed adjustment. Set the rotary selector between ● (lowest speed) and 12 (highest speed).

### On button

To use the appliance at the preselected speed.

### Turbo button

To use the appliance at maximum speed.

**Note:** The appliance remains switched on as long as one of the buttons is pressed.

## Overload protection

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

Remove the mains plug and leave the appliance to cool down for approx. 1 hour to deactivate the overload protection device.

**Note:** If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

## Blender foot

**Note:** The blender foot is not suitable for preparing purées consisting solely of potatoes or foods with a similar consistency.

### Stainless-steel blender foot

The blender foot is suitable for the following purposes:

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

## Processing food with the blender foot

### Notes

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

→ Fig. 2 - 9

## Sample recipe Mayonnaise

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

## Making mayonnaise

### Notes

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

→ Fig. 10 - 14

## Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table. After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.

→ Fig. 15

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 16

**Note:** Appliances with a spiral cord: Never wind the cord around the appliance!

## Disposing of old appliance

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



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

## Warranty conditions

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

## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.

## fr Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Plonger le pied mixeur dans les aliments à mixer uniquement jusqu'au repère « max ».
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci est tombé dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
- ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais mettre en contact le cordon d'alimentation secteur avec des pièces chaudes et ne pas le tirer sur des arêtes vives.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Après l'arrêt, attendez que l'entraînement s'arrête complètement.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Ne jamais toucher les tranchants de la lame à mains nues.
- ▶ Traiter des aliments chauds avec prudence.
- ▶ Laisser refroidir à 70 °C ou moins les aliments ayant bouilli avant de les mixer.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

## Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser le bol mixeur dans un four micro-ondes ou traditionnel.

## Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

## Aperçu

→ Fig. 1

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | Réglage de la vitesse |
|---|-----------------------|

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Notice d'utilisation à part

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 2 | Touche d'enclenchement ① |
|---|--------------------------|

- |   |                |
|---|----------------|
| 3 | Touche turbo ② |
|---|----------------|

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 4 | Touches de déverrouillage |
|---|---------------------------|

- |   |             |
|---|-------------|
| 5 | Pied mixeur |
|---|-------------|

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 6 | Couvercle <sup>1</sup> |
|---|------------------------|

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 7 | Bol mixeur en plastique <sup>1</sup> |
|---|--------------------------------------|

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 8 | Double fouet <sup>1 2</sup> |
|---|-----------------------------|

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 9 | Broyeur universel L <sup>1 2</sup> |
|---|------------------------------------|

- |    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 10 | Broyeur universel XL <sup>1 2</sup> |
|----|-------------------------------------|

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Notice d'utilisation à part

**Remarque :** Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du Service après-vente.



## Éléments de commande

### Réglage de la vitesse

Pour le réglage progressif de la vitesse de rotation. Régler le sélecteur rotatif entre ● (vitesse de rotation inférieure) et 12 (vitesse de rotation supérieure).

### Touche d'allumage ①

Pour l'utilisation de l'appareil à la vitesse de rotation préréglée.

### Touche turbo ②

Pour l'utilisation de l'appareil à la vitesse de rotation maximale.

**Remarque :** L'appareil reste allumé tant que l'une des touches est maintenue enfoncée.

## Sécurité anti-surcharge

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

Débrancher la fiche secteur et laisser l'appareil refroidir pendant env. 1 heure, temps nécessaire au disjoncteur anti-surcharge pour se désactiver.

**Remarque :** Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

## Pied mixeur

**Remarque :** Le pied mixeur n'est pas adapté pour la préparation de purées constituées uniquement de pommes de terre ou d'aliments de consistance similaire.

### Pied mixeur en acier inoxydable

Le pied mixeur convient pour les applications suivantes :

- Mixer des boissons
- Préparer de la pâte à crêpes, de la mayonnaise, des sauces et de la nourriture pour bébés
- Réduire en purée les aliments cuits, p. ex. fruits, légumes, soupes

## Transformer les aliments avec le pied mixeur

### Remarques

- Couper en petits morceaux ou faire cuire les aliments durs tels que les pommes, les pommes de terre ou la viande avant de les mixer.
- Pour broyer les aliments crus sans ajouter d'eau (oignons, ail, herbes aromatiques), utiliser le mini-hachoir.
- Avant de mettre les aliments dans une casserole, retirez la casserole du foyer.

→ Fig. 2 - 9

## Exemple de recette de mayonnaise

- 1 œuf (jaune et blanc)
- 1 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200-250 ml d'huile
- Sel et poivre à convenance

### Préparer une mayonnaise

#### Remarques

- La mayonnaise peut être préparée avec le pied mixeur uniquement à partir d'œufs entiers (blanc et jaune).
- Lorsque vous préparez la mayonnaise, l'air accumulé sous le pied mixeur empêche une bonne émulsion. Afin d'obtenir un résultat optimal, laissez l'air s'échapper avant de mixer.

→ Fig. 10 - 14

## Exemples d'utilisations

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.

Après chaque utilisation, laisser refroidir l'appareil à température ambiante.

→ Fig. 15

## Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 16

**fr** Mettre au rebut un appareil usagé

**Remarque :** Sur les appareils à cordon en spirale : ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil !

## **Mettre au rebut un appareil usagé**

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

---

## **Conditions de garantie**

Les conditions de garantie de votre appareil sont les suivantes.

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.



## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- Per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Immergere il piede frullatore nell'alimento fino alla tacca "max".
- ▶ Smettere subito di utilizzare l'apparecchio se cade in acqua o altri liquidi.
- ▶ Non usare mai l'apparecchio con le mani bagnate.

## it Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non mettere mai il cavo di collegamento di rete a contatto con componenti caldi né tirarlo su spigoli vivi.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ Dopo lo spegnimento, attendere l'arresto completo dell'azionamento.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Lavorare gli alimenti caldi con particolare attenzione.
- ▶ Prima della lavorazione, far raffreddare gli alimenti cotti a una temperatura di 70 °C o inferiore.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

## Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai il bicchiere frullatore nel forno a microonde o nel forno.

## Panoramica

→ Fig. 1

1	Regolazione della velocità
2	Tasto di accensione ①
3	Tasto Turbo ②
4	Tasti di sblocco
5	Piede frullatore
6	Coperchio <sup>1</sup>
7	Bicchiere frullatore in plastica <sup>1</sup>
8	Frusta doppia <sup>1 2</sup>
9	Mini tritatutto L <sup>1 2</sup>
10	Mini tritatutto XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> A seconda del modello

<sup>2</sup> Istruzioni per l'uso separate

**Nota:** Se un accessorio non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.

## Elementi di comando

### Regolazione della velocità

Per la regolazione continua della velocità. Regolare la velocità tra ● (velocità più bassa) e 12 (velocità massima).

### Tasto di accensione ①

Per utilizzare l'apparecchio alla velocità preimpostata.

### Tasto Turbo ②

Per utilizzare l'apparecchio alla massima velocità.

**Nota:** L'apparecchio rimane in funzione finché si mantiene premuto uno dei tasti.

## Sicurezza di sovraccarico

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

Staccare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 1 ora per disattivare la sicurezza di sovraccarico.

**Nota:** Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

## Piede frullatore

**Nota:** Il piede frullatore non è adatto per la preparazione di purè costituiti solo da patate o alimenti con simile consistenza.

### Piede frullatore in acciaio inox

Il piede frullatore è adatto alle seguenti applicazioni:

- frullare bevande
- preparare pancake, maionese, salse e alimenti per bambini
- passare alimenti cotti, ad es. frutta, verdura, zuppe

## Lavorazione degli alimenti con il piede frullatore

### Note

- Sminuzzare ed ammorbidire alimenti solidi prima della lavorazione, ad es. mele, patate o carne.
- Per sminuzzare alimenti crudi senza aggiunta di liquido, quali ad es. cipolle, aglio o erbe aromatiche, utilizzare il mini tritatutto.
- Prima di lavorare gli alimenti in una pentola, spostarla dalla zona di cottura.

→ Fig. 2 - 3

## Esempio di ricetta: maionese

- 1 uovo (albume e tuorlo)
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di succo di limone o aceto
- 200-250 ml d'olio
- Sale e pepe a piacere

## Preparazione della maionese

### Note

- La maionese può essere preparata con il piede frullatore solo con uova intere (albume e tuorlo).

- Durante la preparazione, l'aria sotto il piede frullatore impedisce una buona amalgamazione. Per ottenere un ottimo risultato, far fuoriuscire l'aria prima di frullare.

→ Fig. 10 - 14

## Esempi d'impiego

Osservare assolutamente le quantità massime e i tempi di preparazione riportati nella tabella.

Far raffreddare l'apparecchio dopo ogni ciclo di utilizzo a temperatura ambiente.

→ Fig. 15

## Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 16

**Nota:** Per gli apparecchi con cavo a spirale: non avvolgere mai il cavo intorno all'apparecchio!

## Rottamazione di un apparecchio dismesso

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## **Condizioni di garanzia**

L'apparecchio è coperto da garanzia alle condizioni seguenti.

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.



## Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Mixervoet maximaal tot aan de markering 'max' in het mixgoed onderdompelen.
- ▶ Het apparaat nooit verder gebruiken als het in water of een ander vloeistof is gevallen.

## nl Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit met vochtige handen gebruiken.
- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete onderdelen in contact brengen of over scherpe randen trekken.
- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Wacht na het uitschakelen tot de aandrijving volledig stil staat.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Hete levensmiddelen voorzichtig verwerken.
- ▶ Kokende levensmiddelen vóór verwerking tot 70 °C of minder laten afkoelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

## Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ De mixkom nooit in de magnetron of bakoven gebruiken.

## Overzicht

→ Fig. 1

1	Snelheidsinstelling
2	Inschakeltoets ①
3	Turbotoets ①
4	Ontgrendeltoetsen
5	Mixervoet
6	Deksel <sup>1</sup>
7	Kunststof mengbeker <sup>1</sup>
8	Dubbele garde <sup>1 2</sup>
9	Universele fijnsnijder L <sup>1 2</sup>
10	Universele fijnsnijder XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

<sup>2</sup> Aparte gebruiksaanwijzing

**Opmerking:** Een accessoire dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.

## Bedieningselementen

### Snelheidsinstelling

Voor het traploos instellen van het toerental. De draaiknop tussen ● (laagste toerental) en 12 (hoogste toerental) instellen.

### Inschakeltoets ①

Voor het gebruik van het apparaat met het vooringestelde toerental.

### Turbotoets ①

Voor het gebruik van het apparaat met maximaal toerental.

**Opmerking:** Het apparaat blijft ingeschakeld zolang één van de toetsen wordt ingedrukt.

## Overbelastingsbeveiliging

Als het apparaat tijdens het gebruik automatisch uitgaat, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd.

De stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat ca. 1 uur laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.



**Opmerking:** Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

## Mixervoet

**Opmerking:** De mixervoet is niet geschikt voor de bereiding van puree die uitsluitend uit aardappels of levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie bestaat.

### Roestvrijstalen mixervoet

De mixervoet is geschikt voor volgende toepassingen:

- Dranken mixen
- Pannenkoekendeeg, mayonaise, sauzen en babyvoeding bereiden
- Gekookte levensmiddelen pureren, bijv. fruit, groente, soepen

## Levensmiddelen met de mixer-voet verwerken

### Opmerkingen

- Harde levensmiddelen vóór verwerking altijd verkleinen en zacht koken, bijv. appels, aardappels of vlees.
- Voor het fijnsnijden van rauwe levensmiddelen waaraan u geen vloeistof toevoegt, bijv. uien, knoflook of kruiden, de universele fijnsnijder gebruiken.
- De kookpan van de kookplaat nemen voordat u de levensmiddelen in de pan verwerkt.

→ Fig. 2 - 9

## Voorbeeldrecept mayonaise

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

## Mayonaise bereiden

### Opmerkingen

- Met de mixervoet kan alleen mayonaise uit hele eieren (eiwit en eigeel) worden bereid.

- Als u mayonaise bereidt, voorkomt lucht onder de mixervoet een goede binding. Laat voor het mixen de lucht ontsnappen om een optimaal resultaat te bereiken.

→ Fig. 10 - 14

## Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximum hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabel beslist in acht. Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.

→ Fig. 15

## Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 16

**Opmerking:** Bij apparaten met een spiraalkabel: kabel nooit om het apparaat wikkelen!

## Afvoeren van uw oude apparaat

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

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

## Garantievoorwaarden

U heeft voor het apparaat recht op garantie volgens de volgende voorwaarden. Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier, bij wie u

## **nl** Garantievoorwaarden

het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

## Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfaste fødevarer.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- til forarbejdning af mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før apparatet samles, adskilles eller rengøres samt i tilfælde af fejl.

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

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Blenderfoden må maksimalt dyppes ned i fødevarerne indtil markeringen "max".
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis det kommer under vand eller en anden væske.
- ▶ Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

## da Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Vent til drevet står helt stille, efter at apparatet er slukket.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Forarbejd varme fødevarer forsigtigt.
- ▶ Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 70 °C før forarbejdning.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Blenderbægeret må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.

## Oversigt

→ Fig. 1

1	Hastighedsindstilling
2	Tændknap Ⓞ
3	Turbo-knap Ⓞ
4	Sikkerhedstaster
5	Blenderfod
6	Låg <sup>1</sup>
7	Blenderbæger af plast <sup>1</sup>
8	Dobbelt røreris <sup>1 2</sup>
9	Minihakker L <sup>1 2</sup>
10	Minihakker XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Afhængigt af model

<sup>2</sup> separat brugsanvisning

**Bemærk:** Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles via kundeservice.

## Betjeningslementer

### Hastighedsindstilling

Til trinløs indstilling af hastigheden. Indstil drejeknappen mellem ● (laveste hastighed) og 12 (højeste hastighed).

### Tænd-tast Ⓞ

Til anvendelse af apparatet med en forudindstillet hastighed.

### Turbo-tast Ⓞ

Til anvendelse af apparatet med maksimal hastighed.

**Bemærk:** Apparatet forbliver tændt, så længe der trykkes på en af knapperne.

## Overbelastningssikring

Hvis apparatet slukker af sig selv under brug, er overbelastningssikringen aktiveret. Træk stikket ud, og lad apparatet afkøle i ca. 1 time for at deaktivere overbelastningssikringen.

**Bemærk:** Kan fejlen ikke afhjælpes, bedes du kontakte kundeservice.

## Blenderfod

**Bemærk:** Blenderfoden egner sig ikke til tilberedelse af puréer, som kun består af kartofler eller fødevarer med lignende konsistens.

## Blenderfod af rustfrit stål

Blenderfoden er egnet til følgende anvendelser:

- Blanding af drikke
- Tilberedning af pandekagedej, mayonnaise, sovs og babymad
- Purering af kogte fødevarer, f.eks. frugt, grønt, supper

## Forarbejdning af fødevarer med blenderfoden

### Bemærkninger

- Skær faste fødevarer, f.eks. æbler, kartofler og kød, i små stykker, og kog dem bløde, før de forarbejdes.
- Anvend minihakkeren til finhakning af rå fødevarer, f.eks. løg, hvidløg eller krydderurter, uden tilsætning af væske.
- Før fødevarerne forarbejdes i en gryde, skal gryden tages af kogezone.

→ Fig. 2 - 9

## Opskriftseksempel mayonnaise

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

## Tilberedning af mayonnaise

### Bemærkninger

- Mayonnaise kan kun tilberedes af hele æg (æggehvite og æggeblomme) med blenderfoden.
- Når der tilberedes mayonnaise, forhindrer luft under blenderfoden en god binding. Lad luften slippe væk, før der blandes, for at opnå et optimalt resultat.

→ Fig. 10 - 14

## Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og tilberedningstider i tabellen.

Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus.

→ Fig. 15

## Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 16

**Bemærk:** Ved apparater med spiralkabel: Vikl aldrig kablet omkring apparatet!

## Bortskaffelse af udtjent apparat

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

## Garantibetingelser

Du har krav på garanti for dit apparat iht. de efterfølgende betingelser.

På dette apparat yder Bosch 2 års reklameret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.



## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfast matvarer.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Mikserfoten må maks. senkes ned til "max"-merket i ingrediensene som skal mikses.
- ▶ Du må aldri fortsette å bruke apparatet dersom det har falt ned i vann eller annen væske.
- ▶ Du må aldri bruke maskinen med våte hender.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med varme deler eller dra den over skarpe kanter.
- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- ▶ Etter at du har slått av apparatet, må du vente til drivverket er kommet helt til ro.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Varme matvarer må bearbeides forsiktig.
- ▶ Kokende matvarer må kjøles ned til 70 °C eller mindre før de bearbeides.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

## Unngå materielle skader

- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Miksebegeret må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.

## Oversikt

→ Fig. 1

1	Hastighetsinnstilling
2	Innkoblingsknapp ①
3	Turbotast ①
4	Frigjøringsknapper
5	Mikserfot
6	Lokk <sup>1</sup>
7	Miksebeger av plast <sup>1</sup>
8	Tvillingrørepinne <sup>1 2</sup>
9	Universalkutter L <sup>1 2</sup>
10	Universalkutter XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Avhengig av modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

**Merk:** Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille dette hos kundeservice.

## Betjeningselementer

### Hastighetsinnstilling

For trinnløs innstilling av turtall. Still inn turtelleren mellom ● (laveste turtall) og 12 (høyeste turtall).

### Innkoblingsknapp ①

For å bruke apparatet med forhåndsinnstilt turtall.

### Turbotast ①

For å bruke apparatet med maksimalt turtall.

**Merk:** Apparatet er slått på så lenge en av tastene er trykket.

## Overbelastningssikring

Dersom apparatet slår seg av på egenhånd under bruk, er overbelastningssikringen aktivert.

Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles i ca. 1 time for å deaktivere overbelastningssikringen.

**Merk:** Dersom feilen ikke lar seg utbedre, bør du henvende deg til kundeservice.

## Mikserfot

**Merk:** Mikserfoten er ikke egnet til tilberedning av mos som bare består av poteter eller andre matvarer med liknende konsistens.

### Mikserfot av rustfritt stål

Mikserfoten er egnet for følgende bruk:

- Miksing av drikker
- Tilberedning av pannekakedeig, majones, sauser og babyamat
- Mosing av kokte matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker, supper

## Bearbeide matvarer med mikserfoten

### Merknader

- Faste matvarer, f.eks. epler, poteter eller kjøtt, må kuttes opp og kokes myke før de bearbeides.
- Bruk universalkutteren til kutting av rå matvarer uten tilsetning av væske, f.eks. løk, hvitløk eller urter.
- Ta gryten bort fra kokesonen før du bearbeider matvarer i en kasserolle.

→ Fig. 2 - 9

## Eksempel på majonesoppskrift

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

## Tilberedning av majones

### Merknader

- Med mikserfoten kan det kun lages majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).
- Når du lager majones, hindrer luft under mikserfoten en god binding. La luften slippe ut før du mikser, slik at du oppnår et optimalt resultat.

→ Fig. 10 - 14

## Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen.

La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

→ Fig. 15

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 16

**Merk:** Ved apparater med spiralkabel: Kabelen må aldri vikles rundt apparatet!

## Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## Garantibetingelser

Du har krav på garanti i samsvar med vilkårene nedenfor.

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





## Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

Använd bara enheten:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- upp till max. 2000°möh.

Dra alltid ur sladden efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och vid fel.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Sänk med mixerfoten högst till markeringen "max" i matvarorna.
- ▶ Använd inte apparaten mer om den fallit ned i vatten eller någon annan vätska.
- ▶ Använd inte maskinen med fuktiga händer.
- ▶ Använd aldrig apparaten om den är skadad.

## sv Undvika saksador

- ▶ Låt aldrig nätanslutningskabeln komma i kontakt med heta delar och dra den inte över vassa kanter.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ▶ Vänta tills drivningen står helt stilla efter avstängning.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Bearbeta varma matvaror försiktigt.
- ▶ Låt kokande matvaror svalna till 70 °C eller lägre före bearbetningen.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

## Undvika saksador

- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig mixerbägaren i mikrovågsugnen eller bakugnen.

## Översikt

→ Fig. 1

1	Hastighetsinställning
2	Startknapp Ⓞ
3	Turboknapp Ⓞ
4	Frigöringsknappar
5	Mixerfot
6	Lock <sup>1</sup>
7	Mixerbägare av plast <sup>1</sup>
8	Dubbelvisp <sup>1 2</sup>
9	Minihackare L <sup>1 2</sup>
10	Minihackare XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Beroende på modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

**Notera:** Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan du beställa det från kundtjänsten.

## Reglage

### Hastighetsinställning

För steglös inställning av varvtalet. Ställ vridraglaget i läge från ● (lägsta varvtal) till 12 (högsta varvtal).

### Startknapp Ⓞ

För att använda apparaten med det förinställda varvtalet.

### Turboknapp Ⓞ

För att använda apparaten med maximalt varvtal.

**Notera:** Apparaten är igång så länge du håller någon av knapparna intryckt.

## Överlastskydd

Om apparaten stängs av under användning har överbelastningsskyddet aktiverats. Dra ut stickkontakten och låt apparaten svalna ca 1 timme för att avaktivera överbelastningsskyddet.

**Notera:** Om felet inte går att åtgärda, vänd dig till kundtjänst.

## Mixerfot

**Notera:** Mixerfoten lämpar sig inte för tillagning av puréer som bara består av potatis eller matvaror med liknande konsistens.

**Mixerfot av rostfritt stål**

Mixerfoten passar för:

- Blandning av drinkar
- Tillagning av pannkakssmet, majonnäs, såser och barnmat
- Puréer av kokta matvaror, t.ex. frukt, grönsaker, soppor

**Bearbetning av matvaror med mixerfoten****Anmärkningar**

- Finfördela matvarorna före bearbetningen eller koka dem mjuka, t.ex. äpplen, potatis eller kött.
- Om du ska finfördela råa matvaror, t.ex. lök, vitlök eller örter, utan att tillsätta vätska bör du använda minihackaren.
- Innan du bearbetar matvaror i en kastrull måste du ta av kastrullen från kokplattan.

→ Fig. **2** - **9**

**Receptexempel majonnäs**

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

**Tillagning av majonnäs****Anmärkningar**

- Med mixerfoten an du bara laga till majonnäs av hela ägg (äggvita och äggula).
- När du lagar till majonnäs håller den inte ihop bra om det finns luft under mixerfoten. Om resultatet ska bli optimalt måste du släppa ut luften innan du börjar mixa.

→ Fig. **10** - **14**

**Användningsexempel**

Följ ovillkorligen maximimängderna och bearbetningstiderna i tabellen.

Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

→ Fig. **15**

**Rengöringsöversikt**

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **16**

**Notera:** För apparater med spiralkabel: Linda aldrig kabeln runt apparaten!

**Omhändertagande av begagnade apparater**

- ▶ Omhändertata enheten miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

**Garantivillkor**

Du har rätt till garanti för din apparat enligt följande villkor.

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



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- nestemäisten ja puolikovien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.

- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Upota sekoitusvarsi sekoitettaviin aineksiin enintään merkintään "max" saakka.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut veteen tai muuhun nesteeseen.

- ▶ Älä käytä laitetta kostein käsin.
- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin, äläkä vedä sitä terävien reunojen yli.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ Odota laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen, että moottori on pysähtynyt kokonaan.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Käsittele kuumia elintarvikkeita varovasti.
- ▶ Anna kiehuvien elintarvikkeiden jäähtyä ennen sekoittamista 70 °C:seen tai sen alapuolelle.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä koskaan käytä sekoituskulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.

## Yleiskatsaus

→ Kuva 1

1	Nopeuden valitsin
2	Käynnistyskytkin ①
3	Turbopainike ①
4	Avaamispainikkeet
5	Sekoitusvarsi
6	Kansi <sup>1</sup>
7	Muovikulho <sup>1</sup>
8	Kaksoisvispilä <sup>1 2</sup>
9	Minileikkuri L <sup>1 2</sup>
10	Minileikkuri XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Mallista riippuen

<sup>2</sup> erillinen käyttöohje

**Huomautus:** Jos jokin lisävaruste ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

## Valitsimet

### Nopeuden valitsin

Kierrosnopeuden portaatonta säätöä varten. Säädä kiertovalitsin asentojen ● (alhaisin käyttönopeus) ja 12 (suurin käyttönopeus) välille.

### Käynnistyskytkin ①

Laitteen käyttöön valmiiksi valitulla kierrosnopeudella.

### Turbopainike ①

Laitteen käyttöön maksimikierrosnopeudella.

**Huomautus:** Laite on toiminnassa niin kauan kuin jotain painiketta painetaan.

## Ylikuormitussuoja

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

Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 1 tunnin ajan, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaalitilaan.

**Huomautus:** Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käännä valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

## Sekoitusvarsi

**Huomautus:** Sekoitusvarsi ei sovellu sellaisten soseiden valmistukseen, jotka sisältävät ainoastaan perunaa tai koostumukseltaan muita samankaltaisia elintarvikkeita.

### Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoitusvarsi

Sekoitusvarsi soveltuu seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- Juomien sekoittaminen
- Lettutaikinan, majoneesin, kastikkeiden ja vauvanruoan valmistaminen
- Keitettyjen elintarvikkeiden, esim. hedelmien/marjojen, kasvien ja keittojen soseuttaminen

## Elintarvikkeiden käsittely sekoitusvarrella

### Huomautukset

- Kiinteät elintarvikkeet kuten omenat, perunat tai liha on pilkottava ja keitettävä pehmeiksi ennen käsittelyä.
- Käytä minileikkuria raakojen elintarvikkeiden, esim. sipulin, valkosipulin tai yrttien, hienontamiseen ilman nestettä.
- Ennen kuin käsittelet aineksia kattilassa, nosta kattila sivuun keittolevyltä.

→ Kuva 2 - 9

## Reseptiesimerkki: majoneesi

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

## Majoneesin valmistaminen

### Huomautukset

- Majoneesin voi valmistaa sekoitusvarrella vain kokonaisista kananmunista (munanvalkuainen ja -keltuainen).

- Sekoitusvarren alle jäävä ilma estää majoneesin kunnollisen emulgoitumisen. Optimaalisen lopputuloksen saavuttamiseksi päästä ilma poistumaan ennen kuin aloitat sekoittamisen.

→ Kuva 10 - 14

## Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

→ Kuva 15

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva 16

**Huomautus:** Laitteet, joissa on kierrejohto: Älä kelaajoa johtoa laitteen ympärille!

## Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

## Takuuehdot

Sinulla on oikeus takuuseen seuraavassa mainittujen ehtojen mukaisesti.

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



## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- para triturar, picar, mezclar, hacer puré y emulsionar líquidos o alimentos semiblandos.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ Sumergir el pie de la batidora en los alimentos como máximo hasta la marca «max».



- ▶ No seguir utilizando nunca el aparato cuando se haya caído en agua u otro líquido.
- ▶ No usar nunca el aparato con las manos húmedas.
- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes o bordes afilados.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ Una vez desconectado el aparato, esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Procesar cuidadosamente los alimentos calientes.
- ▶ Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 70 °C antes de procesarlos.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

## Evitar daños materiales

- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca el vaso de la batidora en el microondas ni en el horno.

## Vista general

→ Fig. 1

1	Ajuste de la velocidad
2	Tecla de conexión ①
3	Tecla Turbo ⊕
4	Teclas de desbloqueo
5	Pie de la batidora
6	Tapa <sup>1</sup>
7	Vaso de la batidora de plástico <sup>1</sup>
8	Varilla mezcladora doble <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> En función del modelo

<sup>2</sup> instrucciones de uso separadas

9	Picador universal L <sup>1 2</sup>
10	Picador universal XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> En función del modelo

<sup>2</sup> instrucciones de uso separadas

**Nota:** Si su aparato no incluye alguno de los accesorios descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica.

## Elementos de mando

### Ajuste de la velocidad

Para la regulación continua del número de revoluciones. Ajustar el selector de revoluciones entre ● (número de revoluciones más bajo) y 12 (número de revoluciones más alto).

### Tecla de conexión ①

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

### Tecla Turbo ⊕

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

**es** Seguro contra sobrecarga

**Nota:** El aparato se queda conectado mientras una de las teclas esté pulsada.

## Seguro contra sobrecarga

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

Desenchufar el cable de conexión y dejar enfriar el aparato durante aprox. 1 hora para desactivar el seguro contra sobrecarga.

**Nota:** En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

## Pie de la batidora

**Nota:** El pie de la batidora no es adecuado para preparar purés que solo contengan patatas o alimentos de consistencia similar.

### Pie de batidora de acero inoxidable

El pie de la batidora es adecuado para las siguientes aplicaciones:

- Batir bebidas
- Preparar masa para crepes, mayonesas, salsas y alimentos para bebés
- Triturar los alimentos cocidos, p. ej., frutas, verduras, sopas

## Procesar los alimentos con el pie de la batidora

### Notas

- Antes de procesar alimentos sólidos como manzanas, patatas o carne, trocearlos y cocerlos hasta que estén blandos.
- Para picar alimentos crudos (cebolla, ajo, hierbas aromáticas...) sin añadir líquido, deberá usarse el accesorio picador universal.
- Antes de procesar los alimentos en una cacerola, retirarla de la placa de la cocina.

→ Fig. 2 - 9

## Ejemplo de receta de mayonesa

- 1 huevo (yema y clara)
- 1 cucharada sopera de mostaza

- 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
- 200-250 ml de aceite
- Sal y pimienta al gusto

## Preparar mayonesa

### Notas

- Con el pie de la batidora, las mayonesas solo se pueden elaborar con huevos enteros (yema y clara).
- Al preparar mayonesa, el aire debajo del pie de la batidora impide que se ligue bien. Para conseguir un resultado óptimo, dejar que salga el aire antes de batir.

→ Fig. 10 - 14

## Ejemplos prácticos

Observe estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla.

Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente después de cada ciclo de funcionamiento.

→ Fig. 15

## Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 16

**Nota:** Para aparatos con cable en espiral: ¡no enrollar nunca el cable alrededor del aparato!

## Eliminación del aparato usado

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

## Condiciones de garantía

Usted tiene derecho a recibir prestaciones para su aparato en concepto de garantía siempre que se cumplan las siguientes condiciones.

CONDICIONES DE GARANTIA PAE Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch. En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones. Para la efecti-

vidad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado. La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.** Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.



## Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

Utilize o aparelho apenas:

- com peças e acessórios originais.
- para triturar, picar, misturar, fazer purés e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- a uma altitude de 2000 m acima do nível do mar.

Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.

O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Mergulhar o pé triturador nos alimentos apenas até à marca "máx".
- ▶ Nunca continuar a usar o aparelho, se este tiver caído em água ou num líquido semelhante.

- ▶ Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca deixar que o cabo elétrico toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Após o desligamento, aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Processar os alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Deixar os alimentos quentes arrefecer até 70 °C ou menos antes do processamento.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

## Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Nunca utilize o copo misturador no micro-ondas ou no forno.

## Vista geral

→ Fig. 1

1	Regulação da velocidade
2	Tecla de ligação Ⓟ
3	Tecla Turbo Ⓢ
4	Teclas de destravamento
5	Pé triturador
6	Tampa <sup>1</sup>
7	Copo misturador em plástico <sup>1</sup>
8	Varas duplas para massas leves <sup>1 2</sup>
9	Picador universal L <sup>1 2</sup>
10	Picador universal XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Conforme o modelo

<sup>2</sup> Instrução de serviço separada

**Nota:** Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço Assistência Técnica.

## Elementos de comando

### Regulação da velocidade

Para uma regulação contínua da rotação. Regular o seletor de rotações entre ● (rotação mínima) e 12 (rotação máxima).

### Tecla de ligação Ⓟ

Para utilizar o aparelho com a rotação previamente definida.

### Tecla Turbo Ⓢ

Para utilizar o aparelho com a rotação máxima.

**Nota:** O aparelho permanece ligado enquanto uma das teclas for pressionada.

## Proteção contra sobrecarga

Se o aparelho deixar de trabalhar por si mesmo quando em utilização, isso significa que foi ativada a segurança de sobrecarga. Puxar a ficha de rede e deixar o aparelho arrefecer durante cerca de 1 hora para desativar a segurança contra sobrecargas.

**pt** Pé triturador

**Nota:** Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

## Pé triturador

**Nota:** O pé triturador não pode ser utilizado para processar purés exclusivamente de batata ou de outros alimentos com consistência semelhante.

### Pé triturador em aço inoxidável

O pé triturador é adequado para as seguintes utilizações:

- Misturar bebidas
- Preparar massa para crepes, maionese, molhos e comida para bebé
- Fazer purés de alimentos cozidos, p. ex. fruta, legumes, sopas

## Processar alimentos com o pé triturador

### Notas

- Antes de processar alimentos sólidos, p. ex. maçãs, batatas ou carne, picá-los e cozinhá-los até ficarem moles.
- Para picar alimentos crus sem adicionar líquidos, como p. ex. cebolas, alhos ou ervas aromáticas, utilizar o picador universal.
- Antes de preparar os alimentos numa panela, retirar a panela do bico do fogão.

→ Fig. 2 - 9

## Dica de receita Maionese

- 1 ovo (gema e clara)
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre
- 200-250 ml de óleo
- Sal e pimenta a gosto

## Preparar maionese

### Notas

- Com o pé triturador só se pode fazer maionese com ovos inteiros (clara e gema).

- Ao preparar maionese, o ar por baixo do pé triturador impede uma boa liga. Para obter um resultado ideal, deixar o ar sair antes de misturar.

→ Fig. 10 - 14

## Exemplos de utilização

Respeitar impreterivelmente as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela.

Após cada ciclo de funcionamento, deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.

→ Fig. 15

## Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 16

**Nota:** Nos aparelhos com cabo em espiral: nunca enrolar o cabo em volta do aparelho!

## Eliminar o aparelho usado

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## Condições de garantia

Tem direito a garantia para o seu aparelho, de acordo com as seguintes condições.

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



## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.



- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Βυθίζετε το πόδι του μίξερ το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα "max" στα αναμειγνυόμενα υλικά.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε περαιτέρω τη συσκευή, όταν έχει πέσει σε νερό ή ένα άλλο υγρό.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ με υγρά χέρια.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Μετά την απενεργοποίηση, περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ Επεξεργαστείτε τα ζεστά τρόφιμα με προσοχή.
- ▶ Αφήνετε τα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυσώσουν στους 70 °C ή χαμηλότερα.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο ανάμιξης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.

## Επισκόπηση

→ *Εικ. 1*

<b>1</b>	Ρύθμιση ταχύτητας
<b>2</b>	Πλήκτρο ενεργοποίησης ①
<b>3</b>	Πλήκτρο Turbo ②

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ξεχωριστές οδηγίες χρήσης

<b>4</b>	Πλήκτρα απασφάλισης
<b>5</b>	Πόδι μίξερ
<b>6</b>	Καπάκι <sup>1</sup>
<b>7</b>	Πλαστικό δοχείο ανάμιξης <sup>1</sup>
<b>8</b>	Διπλός αναδευτήρας <sup>1 2</sup>
<b>9</b>	Κόφτης γενικής χρήσης L <sup>1 2</sup>
<b>10</b>	Κόφτης γενικής χρήσης XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ξεχωριστές οδηγίες χρήσης

**Σημείωση:** Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

## Στοιχεία χειρισμού

### Ρύθμιση ταχύτητας

Για τη συνεχή ρύθμιση του αριθμού στροφών. Ρυθμίστε τον περιστροφικό επιλογέα μεταξύ ● (χαμηλότερος αριθμός στροφών) και 12 (υψηλότερος αριθμός στροφών).

### Πλήκτρο ενεργοποίησης ①

Για τη χρήση της συσκευής με τον προρρυθμισμένο αριθμό στροφών.

### Πλήκτρο Turbo ②

Για τη χρήση της συσκευής με τον μέγιστο αριθμό στροφών.

**Σημείωση:** Η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη, όσο ένα πλήκτρο είναι πατημένο.

## Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Εάν απενεργοποιηθεί η συσκευή αυτόματα κατά τη διάρκεια της χρήσης, έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης. Τραβήξτε το φικς και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 1 ώρα, για να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.

**Σημείωση:** Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Πόδι μίξερ

**Σημείωση:** Το πόδι μίξερ δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή πουρέ, που αποτελείται μόνο από πατάτες ή τρόφιμα παρόμοιας συνεκτικότητας.

### Πόδι μίξερ από ανοξείδωτο χάλυβα

Το πόδι μίξερ είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Ανάμειξη ροφημάτων
- Παρασκευή ζύμης για κρέπες, μαγιονέζας, σαλτσών και παιδικών τροφών
- Πολτοποίηση βρασμένων τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά, σούπες

## Επεξεργασία τροφίμων με το πόδι μίξερ

### Υποδείξεις

- Τεμαχίζετε τα στερεά τρόφιμα, όπως μήλα, πατάτες ή κρέας, πριν από την επεξεργασία και βράζετε τα μέχρι να μαλακώσουν.
- Για τον τεμαχισμό νωπών τροφίμων χωρίς προσθήκη νερού, όπως π.χ. κρεμμύδια, σκόρδα ή αρωματικά φυτά, χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Προτού επεξεργαστείτε τα τρόφιμα σε μια κατσαρόλα, αφαιρέστε ην κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.

→ **Εικ. 2 - 9**

## Παράδειγμα συνταγής Μαγιονέζα

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

## Παρασκευή μαγιονέζας

### Υποδείξεις

- Με το πόδι μίξερ μπορείτε να παρασκευάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αυγά (ασπράδι και κρόκος).
- Όταν παρασκευάζετε μαγιονέζα, εμποδίζει ο αέρας κάτω από το πόδι μίξερ μια καλή συνοχή. Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος, αφήστε τον αέρα να διαφύγει, προτού ξεκινήσετε με την ανάμειξη.

→ **Εικ. 10 - 14**

## Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα.

Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

→ **Εικ. 15**

## Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ. 16*

**Σημείωση:** Στις συσκευές με καλώδιο σπινάλ: Μην τυλίγετε το καλώδιο ποτέ γύρω από τη συσκευή!

## Απόσυρση παλιών συσκευής

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

## Όροι εγγύησης

Έχετε για τη συσκευή σας δικαίωμα εγγύησης σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους.

## Όροι Εγγύησης

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

### **BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.**

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

### **ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

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

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

### **ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

01/17

52



## Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- Sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek için.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Karıştırma ayağını karıştırılacak malzemenin içine en fazla "max" işaretine kadar daldırınız.
- ▶ Cihazınız suya veya başka bir sıvının içine düşerse, cihazı kesinlikle kullanmaya devam etmeyiniz.
- ▶ Cihaz nemli veya ıslak ellerle kesinlikle kullanılmamalıdır.

## tr Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla sıcak parçalara temas ettirmeyiniz veya keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.
- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ▶ Kapattıktan sonra tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.
- ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Sıcak besinleri dikkatli bir şekilde işleyin.
- ▶ Kaynayan yiyecekleri işlemeyen önce bunların 70 °C'ye veya daha fazla soğumasını bekleyiniz.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

## Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Karıştırma kabını hiçbir zaman mikrodalga fırında veya normal fırında kullanmayın.

## Genel bakış

→ Şek. 11

1	Hız ayarı
2	Açma/kapama tuşu ①
3	Turbo tuşu ①
4	Çözme tuşları
5	Karıştırma ayağı
6	Kapak <sup>1</sup>
7	Plastik karıştırma kabı <sup>1</sup>
8	İkili çırpma teli <sup>1 2</sup>
9	Genel doğrayıcı L <sup>1 2</sup>
10	Genel doğrayıcı XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Modele bağlı

<sup>2</sup> ayrıca verilen kullanma kılavuzu

**Not:** Bir aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

## Kumanda elemanları

### Hız ayarı

Devir sayısının kademesiz olarak ayarlanması içindir. Döner seçim düğmesi ● (en düşük devir sayısı) ile 12 (en yüksek devir sayısı) arasında bir konuma ayarlanmalıdır.

### Açma/kapama tuşu ①

Cihazın ön ayarı yapılmış devir sayısı ile kullanılması içindir.

### Turbo tuşu ①

Cihazın maksimum devir sayısı ile kullanılması içindir.

**Not:** Tuşlardan biri basılı olduğu sürece cihaz açık kalır.

## Aşırı yüklenme emniyeti

Cihaz kullanma esnasında kendi kendine kapanıyorsa, aşırı yüklenme sigortası devreye girmiş demektir.

Elektrik fişini çekiniz ve aşırı yüklenme sigortasını devreden çıkarmak için, cihazın yakl. 1 saat soğumasını bekleyiniz.

**Not:** Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

## Karıştırma ayağı

**Not:** Karıştırma ayağı, patates püresi veya benzer içerikli sebze püreleri hazırlamak için uygun değildir.

### Paslanmaz çelik karıştırma ayağı

Karıştırma ayağı, aşağıdaki uygulamalar için uygundur:

- İçecek karıştırma
- Krep hamuru, mayonez, sos ve bebek maması hazırlama
- Haşlanmış yiyecekleri püre haline getirme, örn. meyve, sebze, çorba

## Besinlerin karıştırma ayağı ile işlenmesi

### Notlar

- Katı besinleri işlemeyen önce doğrayınız ve yumuşayana kadar haşlayınız, örn. elma, patates veya et.
- Örneğin soğan, sarımsak veya otsu baharatlar gibi çığ besinleri sıvı eklemeyen doğramak için genel doğrayıcıyı kullanınız.
- Besinleri bir pişirme tenceresinde işlemeyen önce tencereyi ocaktan alınız.

→ Şek. 2 - 9

## Mayonez için örnek tarif

- 1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 200-250 ml sıvı yağ
- İsteğe göre tuz ve karabiber

## Mayonez hazırlama

### Notlar

- Karıştırma ayağı ile mayonez sadece bütün yumurta (yumurta akı ve yumurta sarısı) kullanarak hazırlanabilir.

- Mayonez hazırladığınızda, mikser ayağının altındaki hava, mayonezin iyi bir şekilde karışmasını önler. En iyi sonucu elde etmek için karıştırmadan önce havayı tahliye ediniz.

→ Şek. 10 - 14

## Kullanım örnekleri

Tabloda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

→ Şek. 15

## Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 16

**Not:** Spiral kablolu cihazlarda: Kabloyu kesinlikle cihazın etrafına dolamayınız!

## Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Garanti koşulları

Cihazınız için aşağıdaki koşullara göre garanti hakkınız vardır.

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

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

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

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan [www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.





**Bosch Çağrı  
Merkezi**

**444 6 333**  
7/24 hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

### Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

**Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.**



## KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Anzaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yüklenme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltaajdan farklı voltaajda kullanma nedenlerinden meydana gelen arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

### GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisizdir.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - Sözleşmeden önce,
  - Satış bedelinden indirim isteme,
  - Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - Satılmanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
- Tüketicinin bu haklarından **ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalacı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
  - Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
    - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
    - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
    - Tamirinin mümkün olmadığını, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
      - tüketici malın bedel iadesini, ayın oranında bedel indirimi veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın tamiri süresi **20 iş günü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirmiş tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine** veya **Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Marka	Ürün İsmi
Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

**Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.**

### BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul  
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

## tr Garanti koşulları

### Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca [www.bosch-home.com/tr](http://www.bosch-home.com/tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

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

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

### Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



### DİKKAT

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

### ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı : .....

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Adresi : .....

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu: .....

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks : .....

Faks : 0216 528 91 88 E-posta : .....

E-posta : boshcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı: .....

Yetkilinin imzası :  Teslim Tarihi ve yeri : .....

Yetkilinin imzası : .....

Firmanın Kaşesi:

**BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

Firmanın Kaşesi : .....

### MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. : .....



## Bezpieczeństwo

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

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

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

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

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

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Zanurzać końcówkę miksującą w miksowanym produkcie tylko do wysokości oznaczenia "max".

## pl Zapobieganie szkodom materialnym

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

## Zapobieganie szkodom materialnym

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

## Przegląd

→ Rys. 1

1	Regulacja prędkości
2	Przycisk włącznika ①
3	Przycisk Turbo ⑥
4	Przyciski odblokowujące
5	Końcówka miksująca
6	Pokrywa <sup>1</sup>
7	Pojemnik do miksowania z tworzywa sztucznego <sup>1</sup>

<sup>1</sup> W zależności od modelu

<sup>2</sup> oddzielna instrukcja obsługi

8	Podwójna końcówka do mieszania <sup>1 2</sup>
9	Rozdrabniacz uniwersalny L <sup>1 2</sup>
10	Rozdrabniacz uniwersalny XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> W zależności od modelu

<sup>2</sup> oddzielna instrukcja obsługi

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

## Elementy obsługowe

### Regulacja prędkości

Do płynnej regulacji prędkości obrotowej. Przełącznik obrotowy ustawiać między ● (najniższe obroty) i 12 (najwyższe obroty).

### Przycisk włącznika ①

Do używania urządzenia z ustawioną wstępną prędkością obrotową.

### Przycisk Turbo ⑥

Do używania urządzenia z maksymalną prędkością obrotową.

**Uwaga:** Urządzenie jest włączone tak długo, jak długo wciśnięty jest jeden z przycisków.

## Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Jeżeli urządzenie samoczynnie przestaje pracować podczas używania, oznacza to, że zadziałał system zabezpieczający przed przeciążeniem.

Odcłąć urządzenie od sieci elektrycznej i pozwolić urządzeniu stygnąć przez ok. 1 godziny w celu dezaktywacji systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.

**Uwaga:** Jeżeli zakłócenia nie da się usunąć, należy się zwrócić do serwisu.

## Końcówka miksująca

**Uwaga:** Końcówka miksująca nie nadaje się do przygotowywania puree z samych ziemniaków lub z artykułów spożywczych o podobnej konsystencji.

### Końcówka miksująca ze stali szlachetnej

Końcówka miksująca jest przystosowana do następujących zastosowań:

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

## Przetwarzanie produktów przy użyciu końcówki miksującej

### Uwagi

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

→ Rys. **2** - **9**

## Przykładowy przepis na majonez

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

## Przygotowywanie majonezu

### Uwagi

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

→ Rys. **10** - **14**

## Przykłady zastosowania

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

Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

→ Rys. **15**

## Przebieg procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **16**

**Uwaga:** W przypadku urządzeń z kablem spiralnym: nigdy nie owijać kabla dookoła urządzenia!

## Utylizacja zużytego urządzenia

- ▶ Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым 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 jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

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

## Warunki gwarancji

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



## Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- з оригінальними частинами й приладдям.
- для подрібнювання, рубання, змішування, пюрування й емульгування рідких або напівтвердих продуктів.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській таблиці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.

**uk** Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Ніжка блендера має бути занурена в продукт максимум до позначки «max».
- ▶ Якщо прилад упав у воду або іншу рідину, користуватись ним далі не можна.
- ▶ В жодному разі не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами й не кладіть кабель на гострі краї.
- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ▶ Після вимкнення зачекайте, поки привод повністю зупиниться.
- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Ніколи не торкайтесь лез голіруч.
- ▶ Гарячі продукти обробляйте обережно.
- ▶ Продукти, що кипіли, перед обробкою мають охолонути хоча б до 70 °С.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

## Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Ніколи не нагрівайте чашу блендера в мікрохвильовій печі або духовці.

## Огляд

→ Мал. 11

1	Регулятор швидкості
2	Кнопка ввімкнення Ⓚ
3	Кнопка турборежиму Ⓣ
4	Кнопки розблокування
5	Ніжка блендера

<sup>1</sup> Залежно від моделі

<sup>2</sup> окрема інструкція з експлуатації

6	Кришка <sup>1</sup>
7	Пластмасова чаша блендера <sup>1</sup>
8	Подвійний віничок-мішалка <sup>1 2</sup>
9	Універсальний подрібнювач L <sup>1 2</sup>
10	Універсальний подрібнювач XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Залежно від моделі

<sup>2</sup> окрема інструкція з експлуатації

**Зауваження:** Якщо приладдя відсутнє в комплекті, його можна замовити через сервісний центр.



## Елементи управління

### Регулятор швидкості

Для плавного регулювання частоти обертання. Регулятор можна повертати між позиціями ● (найнижча частота обертання) і 12 (найвища частота обертання).

### Кнопка ввімкнення ①

Для використання приладу з попередньо встановленою частотою обертання.

### Кнопка турборежиму ②

Для використання приладу з максимальною частотою обертання.

**Зауваження:** Прилад працює, поки натиснута одна з кнопок.

## Захист від перевантаження

Якщо прилад сам по собі вимикається під час роботи, спрацював захист від перевантаження.

Щоб деактивувати захист від перевантаження, від'єднайте прилад від електромережі й дайте йому охолонути приблизно 1 годину.

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

## Ніжка блендера

**Зауваження:** Ніжкою блендера не можна готувати пюре тільки з картоплі або інших харчових продуктів подібної консистенції.

### Ніжка блендера з нержавіючої сталі

Ніжка блендера придатна для таких цілей:

- Змішування напоїв
- Приготування тіста на млинці, майонезу, соусів і дитячого харчування
- Приготування пюре й супів-пюре з варених продуктів, наприклад овочів і фруктів

## Обробка продуктів ніжкою блендера

### Вказівки

- Тверді харчові продукти, як-от яблука, картоплю або м'ясо, перед обробкою потрібно подрібнити й розварити.
- Щоб подрібнювати сири продукти без рідини, наприклад цибулю, часник або зелень, використовуйте універсальний подрібнювач.
- Перш ніж обробляти продукти в каструлі, зніміть її з плити.

→ Мал. 2 - 9

## Приклад рецепту майонезу

- 1 яйце (жовток і білок)
- 1 ст. л. гірчиці
- 1 ст. л. лимонного соку або оцту
- 200-250 мл олії
- Сіль та перець за смаком

## Приготування майонезу

### Вказівки

- За допомогою ніжки блендера можна готувати майонез тільки з цільних яєць (білок і жовток).
- Повітря під ніжкою блендера не дає майонезу як слід загуснути. Щоб досягти оптимального результату, випустіть повітря, перш ніж замішувати.

→ Мал. 10 - 14

## Приклади застосування

Неодмінно зважайте на максимальну кількість і час обробки, указані в таблиці. Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури.

→ Мал. 15

## Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 16

**Зауваження:** Для приладів із спіральним електрокабелем: ні в якому разі не обмотуйте електрокабель навколо приладу!

## Утилізація старих приладів

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

## Умови гарантії

Для вашого приладу діють наведені нижче гарантійні умови.

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні.

Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Виробник: "Роберт Бош Хаузгерете ГмбХ"  
вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен,  
81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ,  
Україна



## Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Погружать ножку блендера в смешиваемый продукт не глубже, чем до отметки «max».

## ru Предотвращение материального ущерба

- ▶ Если прибор упал в воду или другую жидкость, использовать его далее запрещено.
- ▶ Запрещается брать за прибор влажными руками.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещен контакт сетевого кабеля с горячими частями или острыми краями.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ После выключения дождитесь полной остановки привода.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов.
- ▶ Перед переработкой кипящих продуктов дать им остыть хотя бы до 70 °С.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

## Предотвращение материального ущерба

- ▶ Никогда не включайте прибор в холодную стую.
- ▶ Запрещено использовать стакан блендера в микроволновой печи или духовом шкафу.

## Обзор

→ Рис. 1

1	Установка скорости
2	Кнопка включения Ⓞ
3	Кнопка турборежима Ⓞ
4	Кнопки разблокировки
5	Ножка блендера
6	Крышка <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<sup>2</sup> отдельная инструкция по эксплуатации

7	Стакан блендера из пластмассы <sup>1</sup>
8	Двойной венчик для перемешивания <sup>1 2</sup>
9	Универсальный измельчитель L <sup>1 2</sup>
10	Универсальный измельчитель XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<sup>2</sup> отдельная инструкция по эксплуатации

**Заметка:** Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

## Элементы управления

### Установка скорости

Для плавной установки числа оборотов. Установите поворотный переключатель в положение между ● (минимальное число оборотов) и 12 (максимальное число оборотов).

**Кнопка включения** ①

Для использования прибора с заранее установленным числом оборотов.

**Кнопка турборежима** ①

Для использования прибора с максимальным числом оборотов.

**Заметка:** Прибор работает, пока нажата одна из кнопок.

**Защита от перегрузки**

Если прибор в процессе использования выключается сам по себе, это значит, что сработала защита от перегрузки.

Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, нужно отсоединить прибор от электросети и дать ему остыть примерно 1 час.

**Заметка:** Если неисправность устранить не удастся, обратитесь в сервисную службу.

**Ножка блендера**

**Заметка:** Ножка блендера не годится для приготовления пюре, состоящего только из картофеля или продуктов аналогичной консистенции.

**Ножка блендера из нержавеющей стали**

Ножка блендера пригодна для следующих задач:

- Смешивание напитков
- Приготовление блинного теста, майонеза, соусов и детского питания
- Приготовление пюре и супов-пюре из вареных продуктов, например фруктов и овощей

**Переработка продуктов ножкой блендера****Примечания**

- Твердые продукты, например яблоки, картофель или мясо, перед переработкой следует измельчить и разварить.
- Для измельчения сырых продуктов без добавления жидкости, например лука, чеснока или трав, нужно использовать универсальный измельчитель.

- Прежде чем перерабатывать продукты в кастрюле, ее нужно снять с плиты.

→ Рис. 2 - 9

**Пример рецепта Майонез**

- 1 яйцо (желток и белок)
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
- 200-250 мл растительного масла
- соль и перец по вкусу

**Приготовление майонеза****Примечания**

- С помощью ножки блендера можно готовить майонез только из цельных яиц (белок и желток).
- При приготовлении майонеза наличие воздуха под ножкой блендера препятствует хорошему загустению. Чтобы получить оптимальный результат, перед перемешиванием следует выпустить воздух.

→ Рис. 10 - 14

**Примеры использования**

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки в таблице.

После каждого рабочего цикла нужно давать прибору остыть до комнатной температуры.

→ Рис. 15

**Обзор чистки**

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 16

**Заметка:** Для приборов со спиралевидным сетевым шнуром: Ни в коем случае не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора!

**Утилизация старого бытового прибора**

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

## ru Гарантийные условия

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Гарантийные условия

Вы имеете право на гарантийное обслуживание вашего прибора в соответствии со следующими условиями.

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

## Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки\*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: [www.bosch-home.ru/store](http://www.bosch-home.ru/store). С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

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

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы». Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерате GmbH», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верри Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany). Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

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

### 6. Аксессуары и средства по уходу

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

### 7. Гарантия изготовителя

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

### 8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

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

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

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

### 9. Информация о сервисе

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

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

\* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017



**BOSCH**

Разработано для жизни

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

**Продукция: кофемолки, блендеры**

**Товарный знак: Bosch**

**ВНИМАНИЕ!** Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы». 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

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

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

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

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

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

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

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

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Тур») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (итог) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

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

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

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

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

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

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



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя <http://www.bosch-home.ru>.



Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель	НЧ*, В	НН**, Гц	НМ***, Вт
		Рег. номер	Дата выдачи	Действует до				
<b>Корфемолки</b>								
МКМ6000	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
МКМ6003	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
ТСМ6А011W	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
ТСМ6А013В	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
ТСМ6А014R	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
ТСМ6А017С	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
<b>Блендеры</b>								
MS61A4110	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	800
MS61B6170	CNHR26C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS62B6190	CNHR26C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS62M6110	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS64M6170	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CA4210	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	800
MS6CA4150	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	800
MS6CB6110	CNHR26C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CM6120	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CM6155	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CM6166	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM6110	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM6160	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM6190	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM61X1	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MSM14100	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM14200	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM14500	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM24100	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM2410K	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM24500	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM2610B	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM2620B	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM2623G	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM26500	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM2650B	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM64120	CNHR24	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	450
MSM66020	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66050	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66050RU	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66110	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66130	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66150RU	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66155	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM67150RU	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67160	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67160RU	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67165RU	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67166	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67190	CNHR26FP	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM671X0	CNHR26FP	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM671X1	CNHR26FP	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM6S50B	CNHR31	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM6S55B	CNHR31	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM6S70B	CNHR31	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM6S90B	CNHR32	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM87130	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM87140	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM87160	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM87165	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM88190	CNHR29	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MSM881X1	CNHR29	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MSM881X2	CNHR29	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MSMP1000	CNHR11	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	350

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

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

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

## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
  - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
  - لغرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
  - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
  - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
  - حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.
- ◀ لا توصل الجهاز وتشغّل إلا وفقاً للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ غطّس ذراع الخلط في الخليط بحدٍ أقصى حتى العلامة ماكس "max".
- ◀ لا تواصل استعمال الجهاز، عندما يسقط في الماء أو في سائل آخر.
- ◀ لا تستخدم الجهاز بأيدي مبتلة مطلقاً.
- ◀ لا تشغّل أبداً جهازاً متضرراً.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاءٍ ساخنة أو تسحبها فوق حوافٍ حادة.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.

- ◀ انتظر حتى يتوقف المحرك تمامًا بعد إيقاف التشغيل.
- ◀ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين أبدًا.
- ◀ عالج المواد الغذائية الساخنة بحذر.
- ◀ اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

### زر التشغيل ①

لتشغيل الجهاز مع سرعة الدوران المضبوطة مسبقًا.

### زر التبرو ⑦

لتشغيل الجهاز مع أقصى سرعة دوران.

**ملاحظة:** يظل الجهاز مشغلاً، طالما أن أحد الزرين مضغوط.

## تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تشغّل أبدًا دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم وعاء الخلط في المايكروويف أو في فرن الطهي.

## عرض عام

### – الشكل 1

1 منظم السرعة

2 زر التشغيل ①

3 زر التبرو ⑦

4 أزرار تحرير القفل

5 ذراع الخلط

6 الغطاء<sup>1</sup>

7 وعاء الخلط البلاستيكي<sup>1</sup>

8 ذراع التقلب الحلزوني المزدوج<sup>2 1</sup>

9 القطاعة متنوعة الاستخدامات L<sup>1 2</sup>

10 القطاعة متنوعة الاستخدامات XL<sup>2 1</sup>

<sup>1</sup> على حسب الطراز

<sup>2</sup> دليل استعمال منفصل

**ملاحظة:** إذا لم يكن أحد المُلحقات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

## عناصر الاستعمال

### منظم السرعة

لضبط سرعة الدوران بدون درجات محددة. اضبط المفتاح الدوار ما بين ● (أقل سرعة دوران) و 12 (أعلى سرعة دوران).

## التأمين ضد التحميل الزائد

إذا انطفأ الجهاز أثناء الاستخدام من تلقاء نفسه، فهذا يعني أن تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.

اسحب القابس و اترك الجهاز ليبرد لمدة 1 ساعة تقريبًا، كي توقف عمل تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.

**ملاحظة:** إذا تعذر التغلب على الخلل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

## ذراع الخلط

**ملاحظة:** ذراع الخلط غير مصممة لإعداد الهريس، الذي يتكوّن من البطاطس فقط أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

### ذراع الخلط الفولاذي

تناسب ذراع الخلط التطبيقات التالية:

- خلط المشروبات
- إعداد عجيين بان كيك والمايونيز
- والصوصات وغذاء الرضع
- هرس المواد الغذائية المسلوقة، مثل الفاكهة والخضروات وأنواع الحساء

## التخلص من الجهاز القديم

- تخلص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



## اشتراطات الضمان

- يحق لك أن تحصل على ضمان لجهازك وفق الاشتراطات التالية.
- يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشترت منه الجهاز أو من قبل ممثلنا في الدولة مباشرة.
- تجد اشتراطات الضمان لدولة ألمانيا في نهاية الجزء الألماني. والعناوين ذات الصلة تجدها في الصفحات الأربعة الأخيرة من هذا المستند. علاوة على ذلك تجد شروط الضمان أيضاً على موقع الإنترنت المذكور هناك. وفي كل الأحوال يلزم تقديم وثيقة الشراء عند المطالبة بحقوق الضمان. نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## معالجة المواد الغذائية باستخدام ذراع الخلط

### ملاحظات

- فتت المواد الغذائية الصلبة قبل المعالجة واطبخها لتصبح طرية، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم.
- استعمل القطاعة متنوعة الاستخدام لغرض تفتيت المواد الغذائية النيئة دون إضافة سائل، من قبيل البصل أو الثوم أو الأعشاب.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.

الشكل 2 - 9

## وصفة مقترحة لتحضير المايونيز

- 1 بيضة (صغار وبياض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 مل زيت
- الملح والفلفل بحسب الرغبة

### إعداد المايونيز

#### ملاحظات

- لا يمكن إعداد المايونيز باستخدام ذراع الخلط إلا من بيضات كاملة (بياض البيض وصغار البيض).
- عندما تعد المايونيز، يحول الهواء أسفل ذراع الخلط دون امتزاج جيد. اترك الهواء يتسرب، قبل أن تخلط، لتحقيق نتيجة مثالية.

الشكل 10 - 14

## أمثلة تطبيقية

- التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول. اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

الشكل 15

## نظرة عامة على التنظيف

- نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

الشكل 16

- ملاحظة:** في حالة الأجهزة ذات الكابل الملزوني، لا تقم بلف الكابل حول الجهاز أبداً!

## Service world-wide

### Central Service Contacts

**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  
 \*Sun-Thu 8am to 5pm (exclude public holidays)

**AM** AM Armenia, Հայաստան  
 ZIG ZAG LLC  
 Charenci str. 25  
 Yerevan 375025  
 Tel.: 010 55 60 10  
 mailto:service@zigzag.am  
 www.zigzag.am

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

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

**BE** Belgique, België, Belgium  
 BSH Home Appliances S.A. - N.V.  
 Rue Picard 7, box 400, Picardstraat 7, box  
 400  
 1000 Bruxelles - Brussel  
 Tel.: 02 475 70 01  
 mailto:bru-repairs@bshg.com  
 www.bosch-home.be

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

**BY** Belarus, Беларусь  
 000 "БСХ Бытовая техника"  
 тел.: 495 737 2961  
 mailto:mok-kdhl@bshg.com

**CH** Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland  
 BSH Hausgeräte AG  
 Bosch Hausgeräte Service  
 Fahrweidstrasse 80  
 8954 Geroldswil  
 Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
 Produktinformationen Tel.: 0848 888  
 200  
 mailto:ch-service@bshg.com  
 mailto:ch-spares@bshg.com  
 www.bosch-home.ch

**CY** Cyprus, Κύπρος, Kibris  
 BSH Ikiakes Syskeves-Service  
 39, Arh. Makaariou III Str.  
 2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
 Tel.: 777 78 007  
 Fax: 022 65 8128  
 mailto:EGO-CYCustomerSer-  
 vice@bshg.com  
 -  
 Argas Limited Company  
 37 Osman Paşa Cad. Kúçúk Çiftlik  
 Lefkoşa  
 Tel.: 0228 40 70  
 mailto:argas.teknik@yar-group.com  
 -  
 Semson Ticaret Sti. Ltd.  
 Bedrettin Demirel Cad. no 17  
 Girne  
 Tel.: 0816 04 94  
 mailto:m.defterali@ercantangroup.com

**DE** Deutschland, Germany  
 BSH Hausgeräte Service GmbH  
 Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte  
 Trautskirchener Strasse 6-8  
 90431 Nürnberg  
 Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Kon-  
 figurator und viele weitere Infos unter:  
 www.bosch-home.com  
 Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
 Produkt-Informationen: Tel.: 0911 70  
 440 040  
 mailto:Kleingeraete@bshg.com

**DK** Danmark, Denmark  
 BSH Hvidevarer A/S  
 Telegrafvej 4  
 2750 Ballerup  
 Tel.: 44 89 80 18  
 mailto:BSH-Service.dk@bshg.com  
 www.bosch-home.dk

**ES** España, Spain  
 BSH Electrodomésticos España S.A.  
 Servicio Oficial del Fabricante  
 Parque Empresarial PLAZA, C/ Manfredo-  
 nia, 6  
 50197 Zaragoza  
 Tel.: 976 305 713  
 mailto:CAU-Bosch@bshg.com  
 www.bosch-home.es

**FI** Suomi, Finland  
 BSH Kodinkoneet Oy  
 Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
 00201 Helsinki  
 Tel.: 0207 510 705\*  
 mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com  
 www.bosch-home.fi  
 \*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja  
 matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69  
 snt/min.

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

**0 892 698 010** Service 0-40 €/min  
 + prix appel

Service Pièces Détachées et Accessoires:

**0 892 698 009** Service 0-40 €/min  
 + prix appel

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

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

**GR** Greece, Ελλάδα  
 BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
 Central Branch Service  
 17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou  
 20  
 14564 Kifisia  
 Τηλέφωνο: 210 4277 500,-701  
 mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
 www.bosch-home.gr

## Service world-wide

- 
- IE** Republic of Ireland  
BSH Home Appliances Ltd.  
M50 Business Park, Ballymount Road Upper, Walkinstown  
Dublin 12  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655\*  
www.bosch-home.ie  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges
- 
- IS** Iceland  
Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
www.sminor.is
- 
- IT** Italia, Italy  
BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Tel. 02 412 678 100  
mailto:info.it@bosch-home.com  
www.bosch-home.com/it
- 
- JO** Jordan, الأردن  
Diab Qawasmî & Sons Co.  
Khaled Ben Al-Waleed Street, Jabal Al Hussein (11121)  
P.O. Box 212292, Amman  
Tel.: 06 465 8505, -2650  
Tel.: 79 110 3430  
mailto:boschjo@yahoo.com
- 
- LB** Lebanon, لبنان  
Teheni, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth, P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Teheni-Hana.com
- 
- LU** Luxembourg  
BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 811  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
www.bosch-home.com/lu
- 
- MT** Malta  
Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
www.oxfordhouse.com.mt
- 
- NL** Nederland, Netherlands  
BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding/Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 40 10  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl
- 
- NO** Norge, Norway  
BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 05 54  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no
- 
- NZ** New Zealand  
BSH Home Appliances Ltd.  
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm Business Park, 74 Taharoto Road, Takapuna Auckland 0622  
Tel.: +64 0800 245 700\*  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\*Mon-Fri 8.30am to 5pm (exclude public holidays)
- 
- PL** Polska, Poland  
BSH Sprzet Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Tel.: +48 42 271 5555  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl
- 
- PT** Portugal  
BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt
- 
- RU** Russia, Россия  
ООО «БСХ Бытовые Приборы»  
Сервис от производителя  
Тел.: 8 (800) 200 29 61  
mailto:hotlineru@bshg.com  
www.bosch-home.com
- 
- SA** Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية  
Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre, Kilo 5 Old Makkah Road (Next to Toyota), Jamiah Dist., P.O. Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 127 9999  
mailto:ALJEC8@ALJ.COM  
www.aljelectronics.com.sa  
\*Sat-Thu 8am to 11 pm (exclude public holidays)
- 
- SE** Sverige, Sweden  
BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 197 000  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se
- 
- SG** Singapore, 新加坡  
BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
38C Jalan Pemimpin, #01-01  
Singapore 577180  
Tel.: 6751 5000\*  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\*Mon-Fri 9am to 6pm, Sat: 9am to 1pm (exclude public holidays)
- 
- TR** Türkiye, Turkey  
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi, Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişiklik göstermektedir
- 
- UA** Ukraine, Україна  
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
Тел.: 0 800 300 152\*  
mailto:BSH-serviceua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua  
\*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00
- 
- ZA** South Africa  
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
96 Fifteenth Road, Randjespark  
1685 Midrand - Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
mailto:bsh@iopen.co.za  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za
-





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

A Bosch Company

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

Valid within Great Britain:

Imported to Great Britain by

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

United Kingdom



**8001247108** (020211)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar