



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MSM6B7RE



BOSCH

de	Gebrauchsanleitung	sv	Bruksanvisning
en	Instruction manual	fi	Käyttöohje
fr	Mode d'emploi	es	Instrucciones de uso
nl	Gebruiksaanwijzing	pt	Instruções de serviço
da	Brugsanvisning	cs	Návod k použití
no	Bruksanvisning	sk	Návod na obsluhu

de	Deutsch	3
en	English	9
fr	Français	15
nl	Nederlands	22
da	Dansk	27
no	Norsk	33
sv	Svenska	39
fi	Suomi	45
es	Español	51
pt	Português	57
cs	Čeština	63
sk	Slovak	69



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen.

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

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

Das Gerät und das Zubehör (je nach Modell) ist für folgende Einsatzzwecke geeignet:

Mixfuß: Zum Zerkleinern und Vermischen von Majonaisse, Saucen, Mix-Getränken, Baby-Nahrung, gekochten Früchten und gekochtem Gemüse sowie zum Pürieren von Suppen. Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von reinem Kartoffelpüree (oder Pürees von Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz) geeignet.

Universalzerkleinerer: Zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Schneebeesen: Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum aus heißer (max. 70°C) und kalter Milch (max. 8°C) sowie zur Zubereitung von Saucen und Desserts.

Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen.

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 Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen. Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben. Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle von Mixfuß und Grundgerät in das Mixgut eintauchen. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

⚠ Verletzungsgefahr!

Nach dem unmittelbaren Einsatz des Gerätes den Stillstand des Mixfußmessers abwarten. Vor dem Auswechseln von Zubehör- oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Niemals in das Mixfußmesser greifen. Das Mixfußmesser niemals mit bloßen Händen reinigen. Niemals in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen. Messer des Universalzerkleinerers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen. Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

⚠ Verbrühungsgefahr!

Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen.

Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Kochendes Mixgut vor der Verarbeitung auf 80°C oder weniger abkühlen lassen. Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

⚠ Erstickungsgefahr!

Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ Wichtig!

Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß im Universalzerkleinerer arbeiten. Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowelleneeignet. Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen. Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Pflege und tägliche Reinigung*“ siehe Seite 7

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Sicherheitshinweise.....	4
Auf einen Blick.....	5
Vor dem ersten Gebrauch	6
Mixfuß.....	6
Universalzerkleinerer.....	7
Schneebesen.....	7
Pflege und tägliche Reinigung.....	7
Entsorgung.....	8
Garantiebedingungen.....	8

Auf einen Blick

→ Bild

- 1 Grundgerät**
 - a Einschalttaste
 - b Netzkabel
- 2 Edelstahl Mixfuß**
- 3 Universalzerkleinerer**
 - a Deckel
 - b Aufsatz
 - c Messer
 - d Universalzerkleinerer
- 4 Schneebesen**
 - a Getriebevorsatz
 - b Schneebesen

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen.
- Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit prüfen.
→ **Bild A**
- Alle Teile auf sichtbare Schäden überprüfen.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
→ „Pflege und tägliche Reinigung“
siehe Seite 7

Mixfuß

Der Mixfuß ist geeignet zum Zerkleinern und Vermischen von Majonaisse, Saucen, Mix-Getränken, Baby-Nahrung, gekochten Früchten und gekochtem Gemüse sowie zum Pürieren von Suppen.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen. Kochendes Mixgut vor der Verarbeitung auf 80°C oder weniger abkühlen lassen.

⚠ Verletzungsgefahr!

Nach dem Ausschalten des Gerätes, den Stillstand des Mixfußmessers abwarten. Niemals in das Mixfußmesser greifen.

Achtung!

- Der Mixfuß muss fest mit dem Grundgerät verbunden sein. Der Mixfuß darf nicht wackeln oder herunterfallen.
- Es wird empfohlen, das Gerät nicht länger eingeschaltet zu lassen, als für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

- Feste Lebensmittel, wie Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch vor der Verarbeitung unbedingt zerkleinern und weich kochen. Zum Zerkleinern/Hacken von rohen Lebensmitteln (Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, ...) den Universalzerkleinerer benutzen.
- Der Mixfuß ist nicht geeignet für die Zubereitung von Pürees, die alleine aus Kartoffeln oder Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz bestehen. Verwenden Sie dafür einen Bosch Stabmixer mit „Pro-Püree“ Stampferaufsatz.

→ Bild B

- Die gewünschten Lebensmittel vorbereiten. Große Teile zuvor zerkleinern.
- Die Lebensmittel in ein geeignetes, hohes und stabiles Gefäß füllen oder im Kochtopf weiterverarbeiten.
- Das Netzkabel vollständig abwickeln.
- Den Mixfuß festhalten, das Grundgerät auf den Mixfuß setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis beide fest verbunden sind.
- Netzstecker einstecken.
- Das Gerät mit einer Hand festhalten und den Mixfuß eintauchen. Das Gefäß mit der anderen Hand sicher festhalten.
- Die Einschalttaste drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Einschalttaste gedrückt wird.
- Sobald das Mixgut die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Einschalttaste loslassen.
- Den Netzstecker ziehen.

Hinweise:

- Um Spritzer zu vermeiden, das Mixfußmesser vollständig in das Mixgut eintauchen.
- Bei flüssigen Lebensmitteln den Mixfuß eintauchen und leicht schräg halten, um eine bessere Durchmischung zu erreichen und ein „Festsaugen“ am Boden des Gefäßes zu vermeiden.

Universalzerkleinerer

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes, bei Einhaltung der Rezeptvorgaben. Die Maximalmengen in der Tabelle unbedingt beachten.

→ Bild

Achtung!

- Vor dem Zerkleinern von Fleisch, Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).

→ Bild

- Universalzerkleinerer auf eine glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.

Achtung!

Das Messer muss gerade im Universalzerkleinerer sitzen.

- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und im Uhrzeigersinn drehen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten. Die Einschalttaste drücken.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

Schneebeesen

Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum aus heißer (max. 70°C) und kalter Milch (max. 8°C) sowie zur Zubereitung von Saucen und Desserts.

Wichtig!

Getriebevorsatz mit Schneebeesen nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißer Milch ein hohes, schmales Mixgefäß benutzen. Heiße Milch kann spritzen und zu Verbrühungen führen.

Achtung!

Den Schneebeesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

→ Bild

- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Schneebeesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und Einschalttaste drücken.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Pflege und tägliche Reinigung

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

⚠ Stromschlaggefahr!

- Vor dem Reinigen das Netzkabel von der Steckdose trennen.
- Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

⚠ Verletzungsgefahr!

Niemals in das Mixfußmesser oder das Messer des Universalzerkleinerers greifen.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallische Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Das Grundgerät, den Aufsatz des Universalzerkleinerers und den Getriebevorsatz des Schneebesens nie in Wasser tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen
- Das Grundgerät und die Zubehörteile voneinander trennen.
- Den Aufsatz des Universalzerkleinerers gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Den Schneebesen vom Getriebevorsatz abnehmen.

→ Bild

- Das Grundgerät, den Aufsatz und den Getriebevorsatz mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Alle anderen Teile mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in den Geschirrspüler geben.
- Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, damit eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

Hinweise:

- Um die Reinigung zu erleichtern, nach der Benutzung den Mixfuß in ein Gefäß mit klarem Wasser halten und mehrmals kurz die Einschalttaste drücken.
- Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl oder Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. 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. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

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 und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else.

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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

The appliance and accessories (depending on the model) are suitable for the following purposes:

Blender foot: For cutting and mixing mayonnaise, sauces, blended drinks, baby food, cooked fruit and cooked vegetables, and for puréeing soups. The appliance is not suitable for preparing pure mashed potatoes (or purées of foods with a similar consistency).

Universal cutter: For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds.

Whisk: For whipping cream, beating egg whites and milk froth from hot (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C) as well as for preparing sauces and desserts.

The appliance should not be used for processing other substances or objects. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or 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. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Safety instructions

⚠ Risk of electric shock and fire!

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on! We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients.

The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges. Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. Do not immerse the appliance in the ingredients above the blender foot-base unit connection point. After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

Immediately after using the appliance, wait for the blade in the blender foot to come to a standstill. Prior to replacing accessories or replacement parts that are moved during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains. Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blade in the blender foot with bare hands. Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Do not touch the blade of the universal cutter with bare hands. Clean with a brush. The universal cutter must be completely assembled before use!

⚠ Risk of scalding!

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing. Never place the blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave boiling food to cool down to 80 °C or less before processing. Before using the hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Important!

Never use the hand blender/blender foot in the universal cutter. The universal cutter is not microwave-safe.

Do not attach or remove the attachment for the universal cutter until the appliance has come to a standstill. Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment. Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Care and daily cleaning” see page 13*

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.

Content

Intended use.....	9
Safety instructions	10
Overview.....	11
Before using for the first time.....	12
Blender foot	12
Universal cutter.....	12
Whisk.....	13
Care and daily cleaning.....	13
Disposal.....	14
Guarantee.....	14

Overview

→ Fig. **A**

- 1 Base unit**
 - a On button
 - b Mains cable
- 2 Stainless steel blender foot**
- 3 Universal cutter**
 - a Lid
 - b Attachment
 - c Blade
 - d Universal cutter
- 4 Whisk**
 - a Gear attachment
 - b Whisk

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging.
- Remove the packaging material that is present.
- Check all parts for completeness.
→ **Fig. A**
- Inspect all parts for visible damage.
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → “Care and daily cleaning” see page 13

Blender foot

The blender foot is suitable for cutting and mixing mayonnaise, sauces, blended drinks, baby food, cooked fruit and cooked vegetables, and for puréeing soups.

⚠ Risk of scalding!

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing. Leave boiling food to cool down to 80 °C or less before processing.

⚠ Risk of injury!

After switching off the appliance, wait for the blade in the blender foot to come to a standstill.

Never grip the blade in the blender foot.

Caution!

- The blender foot must be securely connected to the base unit. The blender foot must not wobble or fall over.
- We recommend that the appliance is not switched on for longer than is necessary to process the ingredients.
- Solid foods such as apples, potatoes and meat must be cut up and cooked until soft prior to processing. Use the universal cutter for cutting/chopping raw food (onions, garlic, herbs etc.).

- The blender foot is not suitable for preparing purées consisting solely of potatoes or foods with a similar consistency. For this purpose, use a Bosch hand blender with the “ProPuree” masher attachment.

→ Fig. B

- Prepare the desired food. Cut up large pieces in advance.
- Place the food in a suitable, tall and stable receptacle or continue processing the food in the cooking pot.
- Completely unwind the mains cable.
- Take hold of the blender foot, place the base unit on the blender foot and rotate in a clockwise direction until both are securely connected.
- Plug into the mains.
- Take hold of the appliance with one hand and immerse the blender foot. Hold the receptacle firmly with your other hand.
- Press the On button. The appliance remains switched on as long as the On button is pressed.
- Once the ingredients have reached the desired consistency, release the On button.
- Unplug the mains plug.

Notes:

- To prevent the ingredients from splashing, fully immerse the blender blade in the ingredients.
- In the case of liquid foodstuffs, immerse the blender foot and hold it at a slight angle for better blending results and to prevent the ingredients from sticking to the bottom of the receptacle.

Universal cutter

The universal cutter is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds.

With the universal cutter, you can use the appliance at full power (according to the recipe). Always observe the maximum quantities in the table. → **Fig. E**

Caution!

- Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.
- The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit etc.).

→ **Fig. C**

- Place universal cutter on a smooth, clean work surface and press into position.
- Insert blade.

Caution!

The blade must be positioned evenly in the universal cutter.

- Add food.
- Place attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it clicks into position.
- Place base unit on the attachment and rotate in a clockwise direction.
- Plug into the mains.
- Hold the base unit and universal cutter firmly. Press the On button.
- Release the On button after processing.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

Whisk

For whipping cream, beating egg whites and milk froth from hot (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C) as well as for preparing sauces and desserts.

Important!

Do not attach or remove the gear attachment with whisk until the appliance is at a standstill.

⚠ Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

Caution!

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

→ **Fig. D**

- Place gear attachment on the base unit and turn anti-clockwise.

- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.
- Put the food in the blender jug.
- Take hold of the base unit and blender jug and press the On button.
- Release the On button after processing.

Care and daily cleaning

The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ Risk of electric shock!

- Disconnect the mains cable from the socket prior to cleaning.
- Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

⚠ Risk of injury!

Never grip the blade in the blender foot or the universal cutter blade.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
 - Do not use any sharp, pointed or metal objects.
 - Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
 - Never immerse the base unit, the attachment of the universal cutter or the whisk gear attachment in water and do not clean under running water or in the dishwasher
 - Disconnect the base unit and the accessory parts from one another.
 - Turn the universal cutter attachment in an anti-clockwise direction and remove it.
 - Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
 - Remove the whisk from the gear attachment.
- **Fig. E**
- Wipe the base unit, the attachment and the gear attachment with a soft, damp cloth and dry off.
 - Clean all other parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge, or place them in the dishwasher.

- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

Notes:

- To make it easier to clean the blender foot after use, place it in a receptacle containing clear water and briefly press the On button a number of times.
- When processing food such as red cabbage or carrots, plastic parts may become discoloured. This can be removed with a few drops of cooking oil.

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. 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. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

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

Changes reserved.

Conformité d'utilisation

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement ! Si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui cette notice.

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaires.

L'appareil et ses accessoires (en fonction du modèle) sont adaptés aux utilisations suivantes :

Pied mixeur : pour broyer et mixer de la mayonnaise, des sauces, des préparations pour boissons, de l'alimentation pour bébés, des fruits et légumes cuits ainsi que pour de la soupe. L'appareil n'est pas adapté pour la préparation de purée de pommes de terre pures (ou de purées d'aliments de consistance similaire).

Broyeur universel : pour broyer la viande, le fromage dur, les oignons, les herbes culinaires, l'ail, les fruits, les légumes, les noix, les amandes.

Fouet : pour monter la crème chantilly, battre les blancs en neige et faire mousser le lait (lait chaud (70 °C max) et froid (8 °C max.)), ainsi que pour préparer des sauces et des desserts.

L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci.

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 sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Consignes de sécurité

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie !

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise secteur installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. S'assurer que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de votre maison est conforme.

Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé. Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives. Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides, ne pas le faire tourner à vide. Lorsque le mixeur est plongé dans les aliments à mixer, veiller à ce que le niveau de liquide ne monte pas au-dessus de la jonction entre le pied mixeur et l'appareil de base. 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.

⚠ Risque de blessures !

Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de la lame du mixeur plongeant. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Ne jamais toucher la lame du pied mixeur. Ne jamais nettoyer à mains nues la lame du pied mixeur. Ne jamais approcher les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne saisir les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne jamais toucher à main nue la lame du broyeur universel. Pour nettoyer, utiliser une brosse. N'utiliser le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !

⚠ Risque de brûlure !

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage. Ne jamais poser le pied mixeur sur des surfaces très chaudes, ne jamais l'utiliser dans des aliments à mélanger très chauds. Laisser refroidir à 80°C ou moins les aliments bouillis avant de les mixer. Avant d'utiliser le mixeur plongeant dans une casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

⚠ Risque d'étouffement !

Ne jamais laisser les enfants de jouer avec les emballages.

⚠ Important !

Ne jamais travailler avec le mixeur plongeant / le pied mixeur dans le broyeur universel. Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes.

Monter et retirer l'élément superposé du broyeur universel uniquement pendant que l'appareil ne tourne pas. Ne jamais plonger l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne pas le nettoyer sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

Ne jamais introduire le fouet dans l'appareil de base sans se servir de l'embout démultiplicateur. Ne jamais plonger l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne pas le nettoyer sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 19

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Conformité d'utilisation	15
Consignes de sécurité	16
Vue d'ensemble	17
Avant la première utilisation	18
Pied mixeur	18
Broyeur universel	19
Fouet	19
Entretien et nettoyage quotidiens	19
Mise au rebut	20
Garantie	20

Vue d'ensemble

➔ **Figure **

- 1 Appareil de base**
 - a Touche d'enclenchement
 - b Cordon d'alimentation
- 2 Pied mixeur en acier inoxydable**
- 3 Broyeur universel**
 - a Couvercle
 - b Élément superposé
 - c Lame
 - d Broyeur universel
- 4 Fouet**
 - a Embout démultiplicateur
 - b Fouet

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
- Retirer les emballages.
- Contrôler l'intégrité de toutes les pièces. → **Figure A**
- Vérifier chacune des pièces pour s'assurer qu'il n'y a pas de défaut visible.
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 19

Pied mixeur

Le pied mixeur est adapté pour broyer et mixer de la mayonnaise, des sauces, des préparations pour boissons, de l'alimentation pour bébés, des fruits et légumes cuits ainsi que pour de la soupe.

⚠ Risque de brûlures !

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage. Laisser refroidir à 80°C ou moins les aliments bouillis avant de les mixer.

⚠ Risque de blessures !

Une fois l'appareil éteint, attendre l'arrêt de la lame du pied mixeur.

Ne jamais toucher la lame du pied mixeur.

Attention !

- Le pied mixeur doit tout d'abord être solidement attaché à l'appareil de base. Le pied mixeur ne doit pas vaciller ou tomber.
- Ne pas laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.
- Couper en petits morceaux les aliments durs tels que les pommes, les pommes de terre ou la viande et les cuire à l'eau

avant de les mixer. Utiliser le broyeur universel pour couper/hacher des aliments crus (oignons, ail, herbes, ...).

- Le pied mixeur n'est pas adapté pour la préparation de purées constituées uniquement de pommes de terre ou d'aliments de consistance similaire. Utiliser pour cela un mixeur plongeant Bosch avec l'accessoire « ProPuree ».

→ **Figure B**

- Préparer l'aliment souhaité. D'abord couper les grands morceaux en plus petits morceaux.
- Mettre les aliments dans un récipient haut et stable adapté ou poursuivre le mixage dans un faitout.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Maintenir fermement le pied mixeur, poser l'appareil de base sur le pied mixeur et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux parties soient fermement fixées l'une à l'autre.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Maintenir fermement l'appareil d'une main et plonger le pied mixeur. Tenir le récipient de l'autre main en toute sécurité.
- Appuyer sur le bouton de mise en route. L'appareil reste allumé tant que le bouton de mise en route est maintenu enfoncé.
- Dès que les aliments à mixer ont atteint la consistance voulue, relâcher le bouton de mise en route.
- Débrancher la prise.

Remarques :

- Pour éviter les éclaboussures, plonger complètement la lame du pied mixeur dans les aliments à mixer.
- Dans le cas des aliments liquides, plonger le pied mixeur et le tenir légèrement incliné pour obtenir un meilleur mélange et éviter que le mixeur ne se « colle par aspiration » au fond du récipient.

Broyeur universel

Le broyeur universel convient pour broyer les ingrédients suivants : viande, fromage dur, oignons, herbes culinaires, ail, fruits, légumes, noix, amandes.

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil en respectant les indications des recettes. Respecter impérativement les quantités maximales énoncées dans le tableau. → **Figure E**

Attention !

- Avant de broyer de la viande, en retirer les cartilages, os et tendons.
- Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).

→ Figure C

- Poser et appuyer le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre.
- Mettre la lame en place.

Attention !

La lame doit être droite dans le broyeur universel.

- Verser les produits à broyer dans le récipient.
- Poser l'élément superposé sur le broyeur universel, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte de façon audible.
- Poser l'appareil de base sur l'élément superposé puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Tenir fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Appuyer sur le bouton de mise en route.
- Une fois le mixage effectué, relâcher le bouton de mise en route.
- Poser le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

Fouet

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs en neige et faire mousser le lait (lait chaud (70 °C max) et froid (8 °C max.)), ainsi que pour préparer des sauces et des desserts.

Important !

Ne pas monter et démonter l'embout démultiplicateur avec fouet qu'une fois l'appareil immobile.

⚠ Risque de brûlures !

Pour traiter du lait très chaud, utilisez un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.

Attention !

Ne jamais introduire le fouet dans l'appareil de base sans se servir de l'embout démultiplicateur.

→ Figure D

- Poser l'accessoire démultiplicateur sur l'appareil de base et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Insérer le fouet dans l'embout démultiplicateur puis le clipser.
- Verser les aliments dans le bol mixeur.
- Tenir fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyer sur le bouton de mise en route.
- Une fois le mixage effectué, relâcher le bouton de mise en route.

Entretien et nettoyage quotidiens

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

⚠ Risque d'électrocution !

- Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique avant de procéder au nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.

⚠ Risque de blessures !

Ne jamais toucher la lame du pied mixeur ou celle du broyeur universel.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
 - Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
 - Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
 - Ne jamais plonger l'appareil de base, l'élément superposé du broyeur universel et l'embout démultiplicateur du fouet dans l'eau, ne pas les nettoyer sous un jet d'eau et ne pas les passer au lave-vaisselle.
 - Séparer l'appareil de base des accessoires.
 - Tourner l'élément superposé du broyeur universel dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
 - Saisir la lame par sa poignée en plastique puis la retirer.
 - Détacher le fouet de l'embout démultiplicateur.
- **Figure 16**
- Essuyer et sécher l'appareil de base, l'élément superposé et l'embout démultiplicateur avec un chiffon doux humidifié.
 - Nettoyer les autres pièces avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle.
 - Laisser sécher le pied mixeur en position verticale (lame du mixeur dirigée vers le haut) pour que l'eau qui s'est infiltrée puisse en sortir.

Remarques :

- Pour faciliter le nettoyage, tenir le pied mixeur dans un récipient contenant de l'eau claire et appuyer brièvement sur le bouton de mise en route plusieurs fois.
- Dans le cas du mixage de chou rouge ou de carottes par exemple, les aliments peuvent laisser des traces sur les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées par quelques gouttes d'huile alimentaire.

Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. 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. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.



Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Bestemming van het apparaat

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.

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

Dit apparaat is bedoeld voor de verwerking van normale huishoudelijke hoeveelheden in huishoudens of vergelijkbare, niet-commerciële toepassingen. Hiertoe behoren bijvoorbeeld ook het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouw- en andere industriële bedrijven, alsmede het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke accommodaties.

Het apparaat en de accessoires (afhankelijk van het model) zijn geschikt voor de volgende gebruiksdoeleinden:

Mixervoet: Voor het verkleinen en het mengen van mayonaise, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en gekookte groente, evenals voor het pureren van soepen. Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van pure aardappelpuree (of gepureerde levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie).

Universele fijnsnijder: Voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen.

Garde: Voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim van hete (max. 70 °C) en koude melk (max. 8 °C), evenals voor het bereiden van sauzen en desserts.

Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken. Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten.

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 moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel. Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze Service. Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat! Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het mixgoed.

Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken. Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken en niet onbelast gebruiken. Het apparaat niet met het contactvlak van de mixervoet en het basisapparaat in het mixgoed dompelen. 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.

⚠ Gevaar voor letsel!

Direct na gebruik van het apparaat wachten totdat het mixervoetmes stilstaat. Voor het vervangen van toebehoren of extra onderdelen die tijdens de werking worden bewogen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het net worden gescheiden. Nooit in het mixervoetmes grijpen. Het mixervoetmes nooit met blote handen reinigen. Nooit in het mes van de universele fijnsnijder grijpen. Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep. Het mes van de universele fijnsnijder niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken. De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!

⚠ Gevaar voor brandwonden!

Voorzichtig te werk gaan bij verwerking van heet mixgoed. Heet mixgoed kan opspatten tijdens de verwerking. De mixervoet niet op hete oppervlakken plaatsen en niet in zeer heet mixgoed gebruiken. Kokend mixgoed vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80 °C laten afkoelen. Bij gebruik van de staafmixer in een pan, de pan eerst van het fornuis nemen.

⚠ Verstikkingsgevaar!

Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ Belangrijk!

Nooit met de staafmixer/mixervoet in de universele fijnsnijder werken. De universele fijnsnijder is niet geschikt voor de magnetron. Het opzetstuk van de allesnijder alleen aanbrengen of verwijderen wanneer het apparaat stilstaat. Het opzetstuk van de universele fijnsnijder niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

De garde nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen. Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. ➔ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 25*

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....21
 Veiligheidsvoorschriften.....22
 In één oogopslag23
 Voor het eerste gebruik24
 Mixervoet24
 Universele fijnsnijder25
 Garde.....25
 Onderhoud en dagelijkse reiniging.....25
 Afval.....26
 Garantie.....26

In één oogopslag

➔ Afb. **A**

- 1 Basisapparaat**
 - a Inschakeltoets
 - b Aansluitsnoer
- 2 Roestvrij stalen mixervoet**
- 3 Universele fijnsnijder**
 - a Deksel
 - b Opzetstuk
 - c Mes
 - d Universele fijnsnijder
- 4 Garde**
 - a Aandrijfhulpstuk
 - b Garde

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe apparaat kan worden gebruikt, moet dit volledig uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd worden.

Attentie!

Neem een beschadigd apparaat nooit in bedrijf!

- Neem het basisapparaat en alle accessoires uit de verpakking.
- Verwijder het aanwezige verpakkingsmateriaal.
- Controleer alle onderdelen op volledigheid. → **Afb. A**
- Controleer alle delen op zichtbare schade.
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen. → "Onderhoud en dagelijkse reiniging" zie pagina 25

Mixervoet

De mixervoet is geschikt voor het verkleinen en het mengen van mayonaise, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en gekookte groente, evenals voor het pureren van soepen.

⚠ Risico van brandwonden!

Voorzichtig te werk gaan bij verwerking van heet mixgoed. Heet mixgoed kan opspatten tijdens de verwerking. Kokend mixgoed vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80 °C laten afkoelen.

⚠ Gevaar voor letsel!

Direct na uitschakeling van het apparaat wachten totdat het mixervoetmes stilstaat. Nooit in het mixervoetmes grijpen.

Attentie!

- De mixervoet mout stevig met het basisapparaat verbonden zijn. De mixervoet mag niet wiebelen of omlaag vallen.
- Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het mixgoed.

- Harde levensmiddelen, zoals appels, aardappels of vlees, vóór verwerking altijd verkleinen en zacht koken. Voor het fijnsnijden/hakken van rauwe levensmiddelen (uien, knoflook, kruiden, ...) de universele fijnsnijder gebruiken.
- De mixervoet is niet geschikt voor de bereiding van puree die uitsluitend uit aardappels of levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie bestaat. Gebruik daarvoor een Bosch staafmixer met "ProPuree" stamperopzetstuk.

→ Afb. B

- De gewenste levensmiddelen voorbereiden. Grote delen vooraf verkleinen.
- De levensmiddelen in een geschikte, hoge en stabiele kom doen of in de kookpan verder verwerken.
- Het aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- De mixervoet vasthouden, het basisapparaat op de mixervoet aanbrengen en met de klok mee draaien totdat beide onderdelen stevig verbonden zijn.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Met de ene hand het apparaat vasthouden en de mixervoet onderdompelen. Met de andere hand de kom stevig vasthouden.
- De inschakeltoets indrukken. Het apparaat is ingeschakeld zolang de inschakeltoets wordt ingedrukt.
- De inschakeltoets loslaten zodra het mixgoed de gewenste consistentie heeft bereikt.
- De stekker uit het stopcontact halen.

Aanwijzingen:

- Het mixervoetmes volledig in het mixgoed onderdompelen om spatten te voorkomen.
- Bij vloeibare levensmiddelen de mixervoet onderdompelen en enigszins scheef houden om een betere menging te verkrijgen en te voorkomen dat de voet zich aan de bodem van de kom 'vastzuigt'.

Universele fijnsnijder

De universele fijnsnijder is geschikt voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen.

Met de universele fijnsnijder benut u bij naleving van de receptgegevens het volle vermogen van het apparaat. De in de tabel vermelde maximumhoeveelheden beslist in acht nemen. → **Afb. 1**

Attentie!

- Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

→ Afb. 2

- De universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond plaatsen en aandrukken.
- Het mes aanbrenge.

Attentie!

Het mes moet recht in de universele fijnsnijder zitten.

- Levensmiddelen toevoegen.
- Het opzetstuk op de universele fijnsnijder aanbrenge en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Het basisapparaat op het opzetstuk aanbrenge en met de klok mee draaien.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden. De inschakeltoets indrukken.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.
- Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

Garde

De garde is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim van hete (max. 70 °C) en koude melk (max. 8 °C), evenals voor het bereiden van sauzen en desserts.

Belangrijk!

Het aandrijfhelpstuk met de garde alleen aanbrenge en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

⚠ Risico van brandwonden!

Bij de verwerking van hete melk een hoge, smalle mixkom gebruiken. Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.

Attentie!

De garde nooit zonder aandrijfhelpstuk in het basisapparaat aanbrenge.

→ Afb. 3

- Aandrijfhelpstuk op het basisapparaat zetten en tegen de klok in draaien.
- De garde in het aandrijfhelpstuk steken en vastklikken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Onderhoud en dagelijkse reiniging

Het apparaat moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

⚠ Gevaar voor elektrische schok!


- Voor het reinigen het netsnoer uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasmachine.

⚠ Gevaar voor letsel!

Nooit in het mixervoetmes of het mes van de universele fijnsnijder grijpen.

Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.

- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
 - Het basisapparaat, het opzetstuk van de universele fijnsnijder en het aandrijf-hulpstuk van de garde nooit in water dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.
 - Scheid het basisapparaat en de accessoires van elkaar.
 - Het opzetstuk van de universele fijnsnijder linksom draaien en verwijderen.
 - Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
 - De garde van het aandrijfhelpstuk nemen.
- **Afb. **
- Het basisapparaat, het opzetstuk en het aandrijfhelpstuk met een zachte, vochtige doek schoonvegen en afdrogen.
 - Alle andere onderdelen met zeepsop en een zachte doek of spons reinigen of in de vaatwasser doen.
 - De mixervoet rechtop (met het mixer-voetmes omhoog) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

Aanwijzingen:

- Om de reiniging te vergemakkelijken, kunt u de mixervoet na gebruik in een kom met schoon water houden en enkele malen kort op de inschakeltoets drukken.
- Bij de verwerking van bijv. rode kool of wortel kunnen verkleuringen bij de kunststof onderdelen optreden. Deze kunnen met enkele druppels spijsolie worden verwijderd.

Afval



Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. 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. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier, bij wie u het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat er beregnet til forarbejdning af almindelige mængder i husholdningen og til husholdningslignende ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i køkkener for ansatte i butikker, kontorer, landbrugsbedrifter og andre kommercielle virksomheder, eller gæsters brug i pensioner, små hoteller og lignende.

Apparatet og tilbehøret (afhængigt af model) egner sig til følgende anvendelsesformål:

Blenderfod: Egner sig til at hakke og blande mayonnaise, saucer, blandede drikkevarer, babymad, kogte frugter og kogte grøntsager samt til at pure suppe. Apparatet er ikke egnet til tilberedelse af ren kartoffelmos (eller mos af fødevarer med lignende konsistens).

Minihakker: Egner sig til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

Piskeris: Egner sig til at piske flødeskum, æggehvider og mælkeskum af varm (maks. 70 °C) og kold mælk (maks. 8 °C) samt til at tilberede sovs og desserter.

Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Brug kun apparatet med originale dele og tilbehør. Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn og er blevet instrueret i brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Børn må ikke foretage rengøringen og bruger-vedligeholdelsen.

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektriske stød og brandfare!

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Apparatet må kun tilsluttes en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontroller, om jordledningssystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftsmæssigt.

Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare. Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes! Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe blenderen er i brug.

Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter. Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med apparatet. Benyt ikke apparatet i tomgang. Dyp ikke apparatet så langt ned i væsken, at forbindelsesstedet mellem blenderfod og motorenhed er dækket af væske. Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

⚠ Fare for tilskadekomst!

Vent, indtil blenderfodkniven står helt stille efter brug af apparatet. Inden tilbehørsdele eller ekstra dele udskiftes, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Grib aldrig ind i blenderfodkniven. Rengør aldrig blenderfodkniven med de bare fingre. Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på minihakkeren. Berør ikke kniven på minihakkeren med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring. Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!

⚠ Fare for skoldning!

Forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer. Varme fødevarer kan sprøjte ved forarbejdningen. Stil aldrig blenderfoden på varme overflader eller ned i meget varme fødevarer. Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 80 °C før forarbejdning. Fjern gryden fra kogepladen, før blenderen tages i brug, hvis blenderen skal bruges i en varm gryde.

⚠ Fare for kvælning!

Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

⚠️ Vigtigt!

Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i minihakkeren. Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

Påsats til minihakker må kun sættes på og tages af, når apparatet er slukket. Dyp aldrig påsatsen på minihakkeren i væsker, rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen. Sæt aldrig piskeriset i drevet uden motorenheden. Dyp aldrig drevet i væske; rengør det ikke under rindende vand, og sæt det ikke i opvaskemaskinen.

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Pleje og daglig rengøring" se side 31*

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	27
Sikkerhedshenvisninger	28
Overblik	29
Før første brug.....	30
Blenderfod	30
Minihakker	30
Piskeris	31
Pleje og daglig rengøring.....	31
Bortskaffelse.....	32
Reklamationsret.....	32

Overblik→ **Billede**

- 1 Motorenhed**
 - a Tændknap
 - b Netkabel
- 2 Blenderfod i rustfrit stål**
- 3 Minihakker**
 - a Låg
 - b Påsats
 - c Kniv
 - d Minihakker
- 4 Piskeris**
 - a Drev
 - b Piskeris

Før første brug

Før det nye apparat kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og testes.

OBS!

Tag aldrig et beskadiget apparat i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen.
- Fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige.
→ **Billede A**
- Kontrollér alle dele for synlige skader.
- Før den første brug skal alle dele rengøres grundigt. → "Pleje og daglig rengøring" se side 31

Blenderfod

Blenderfoden egner sig til at hakke og blande mayonnaise, saucer, blandede drikkevarer, babymad, kogte frugter og kogte grøntsager samt til at puree supper.

⚠ Fare for skoldning!

Forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer. Varme fødevarer kan sprøjte ved forarbejdningen. Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 80 °C før forarbejdning.

⚠ Fare for at komme til skade!

Vent, indtil blenderfodkniven står helt stille efter slukning af apparatet.

Grib aldrig ind i blenderfodkniven.

OBS!

- Blenderfoden skal være fast forbundet med motorenheden. Blenderfoden på ikke vippe eller falde ned.
- Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe blenderen er i brug.
- Faste fødevarer som æbler, kartofler eller kød skal skæres i små stykker og koges bløde før forarbejdning. Til finhakning/hakning af rå fødevarer (løg, hvidløg, krydderurter, ...) bruges minihakkeren.
- Blenderfoden egner sig ikke til tilberedelse af puréer, som kun består af kartofler eller fødevarer med lignende konsistens. Brug derfor en Bosch-stavblender med „ProPuree“-stamperpåsats.

→ Billede B

- Forbered de ønskede fødevarer. Skær store dele i mindre stykker.
- Hæld fødevarerne i en egnet, høj og stabil beholder, eller forarbejd dem i gryden.
- Træk hele ledningen ud.
- Hold fast i blenderfoden, anbring motorenheden på blenderfoden, og drej med uret, indtil begge er fast forbundet.
- Sæt netstikket i stikkontakten.
- Hold apparatet fast med en hånd, og kom blenderfoden ned i fødevarerne. Hold beholderen sikkert fast med den anden hånd.
- Tryk på tænd-tasten. Apparatet er tændt, så længe tænd-tasten holdes inde.
- Slip tænd-tasten, når fødevarerne har den ønskede konsistens.
- Træk stikket ud.

Henvisninger:

- Blenderfodkniven skal være helt dækket af fødevarerne for at undgå sprøjt.
- Ved flydende fødevarer holdes blenderfoden lidt på skrå for at opnå en bedre sammenblanding og for at undgå "fastsugning" til beholderens bund.

Minihakker

Minihakkeren egner sig til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

Med minihakkeren bruges apparatets fulde ydelse, ved overholdelse af opskriften. De maksimale mængder i tabellen skal ubetinget overholdes. → **Billede C**

OBS!

- Før kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).

→ Billede C

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

OBS!

Kniven skal sidde lige i minihakkeren.

- Fyld ingredienserne i.
- Sæt påsatsen på minihakkeren, og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen, og drej den mod højre.
- Sæt netstikket i stikkontakten.
- Hold fast i motorenhed og minihakker. Tryk på tænd-tasten.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.
- Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

Piskeris

Til at piske flødeskum, æggehvider og mælkeskum af varm (maks. 70 °C) og kold mælk (maks. 8 °C) samt til at tilberede sovs og desserter.

Vigtigt!

Drev med piskeris må kun tages af og sættes på, når apparatet står stille.

⚠ Fare for skoldning!

Varm mælk skal tilberedes i en høj, smal blenderbeholder. Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.

OBS!

Sæt aldrig piskeriset i drevet uden motorenheden.

→ Billede 

- Sæt motorenheden på drevet, og drej den til venstre.
- Stik piskeriset ind i drevet, og tryk det fast.
- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Hold fast i motorenhed og bæger, og tryk på start-tasten.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

Pleje og daglig rengøring

Apparatet skal rengøres grundigt efter hver brug.

⚠ Fare for elektrisk stød!

- Træk netkablet ud af stikdåsen inden rengøringen.
- Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen.

⚠ Fare for at komme til skade!

Stik aldrig hånden ind i blenderfodkniven eller kniven i minihakkeren.

OBS!

- Der må ikke anvendes rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Der må ikke anvendes skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Dyp aldrig motorenheden, påsatsen på minihakkeren og piskerisets drev i vand; rengør dem ikke under rindende vand, og sæt dem ikke i opvaskemaskinen.
- Adskil motorenheden og tilbehørsdelene fra hinanden.
- Drej påsatsen på minihakkeren mod uret, og tag den af.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren, og tag den ud.
- Tag piskeriset af drevet.

→ Billede 

- Tør motorenheden, påsatsen og drevet af med en blød og fugtig klud, og tør dem.
- Alle andre dele rengøres med sæbevand og en blød klud eller svamp eller rengøres i opvaskemaskinen.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

Henvvisninger:

- Hold blenderfoden ned i en beholder med rent vand, og tryk flere gange kort på tænd-tasten for at gøre rengøringen lettere.
- Ved forarbejdning af f.eks. rødkål eller gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastdelene. Det kan fjernes med nogle dråber madolie.

Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. 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. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamerationsret. 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.

Ret til ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges.

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

Dette apparatet er beregnet på tilberedning av mengder som er vanlige i husholdningen, og ikke på industriell bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkkener i butikker, på kontorer, landbruksbedrifter eller andre produksjonsbedrifter, samt bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende boligenheter.

Apparatet og tilbehøret (alt etter modell) er egnet til følgende bruksformål:

Mikserfot: Til opphakking og miksing av majones, sauser, drinker, babykost, kokt frukt og kokte grønnsaker samt til å purere supper. Apparatet er ikke egnet til tilberedning av ren potetmos (eller mosing av andre matvarer med liknende konsistens),

Universalkutter: Til kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler.

Visp: Til pisking av kremfløte, eggehvite og melkeskum av varm (maks. 70 °C) og kald melk (maks. 8 °C) samt for tilberedning av sauser og dessert.

Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Apparatet skal kun brukes med originaldeler og -tilbehør. Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren. plater på komfyren.

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 holdes borte fra apparatet og tilkopplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare!

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet. Apparatet skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømmnett med vekselstrøm. Kontroller at systemet for husets jordleder er forskriftsmessig installert.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer. Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk! Det anbefales ikke å la apparatet være innkoplet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de ingrediensene som skal mikses.

La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter. Basisapparatet må aldri dypes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk apparatet med fuktige hender, og ikke la det gå på tomgang. Apparatet må ikke senkes ned i ingrediensene som skal mikses til ut over forbindelsen mellom mikserfoten og basisapparatet. 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.

⚠ Fare for personskader!

Vent til kniven på mikserfoten har stanset rett etter at apparatet har vært i bruk. Apparatet må slås av og kobles fra nettet før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Grip aldri inn i kniven på mikserfoten. Rengjør aldri kniven på mikserfoten med bare hender. Grip aldri inn i kniven i universalkutteren. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket. Ikke berør universalkutterens kniv med bare hender. Bruk børste til rengjøringen. Universalkutteren må kun brukes når den er satt komplett sammen!

⚠ Fare for skolding!

Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksing. Mikserfoten må aldri settes på varme overflater eller brukes til miksing av svært varme ingredienser. Kokende ingredienser må kjøles ned til 80 °C eller mindre før de bearbeides. Når stavmikseren skal brukes i en gryte, må gryten alltid tas bort fra kokeplaten på forhånd.

⚠ Fare for kvelning!

Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ Viktig!

Det må aldri arbeides med stavmikseren/mikserfoten i universalkutteren. Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølgeovn.

Påsatsen for universalkutteren må kun settes på og tas av når apparatet er stanset. Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Vispen må aldri settes inn i basisapparatet uten drevforsatsen. Drevforsatsen må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. → ”Stell og daglig rengjøring” se side 37

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

Korrekt bruk.....	33
Sikkerhetshenvisninger	34
En oversikt.....	35
Før første gangs bruk	36
Mikserfot.....	36
Universalkutter.....	36
Visp.....	37
Stell og daglig rengjøring.....	37
Avfallshåndtering	38
Garanti.....	38

En oversikt→ **Bilde **

- 1 Basisapparat**
 - a Innkoplingsknapp
 - b Strømkabel
- 2 Mikserfot av rustfritt stål**
- 3 Universalkutter**
 - a Lokk
 - b Påsats
 - c Kniv
 - d Universalkutter
- 4 Visp**
 - a Drevforsats
 - b Visp

Før første gangs bruk

Før det ny apparatet kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!

Du må aldri ta i bruk et apparat som har skader!

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen.
- Fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige.
→ **Bilde A**
- Kontroller alle delene med henblikk på synlige skader.
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Stell og daglig rengjøring" se side 37

Mikserfot

Mikserfoten er egnet til opphakkning og miksing av majones, sauser, drinker, babykost, kokt frukt og kokte grønnsaker samt til å pureere supper.

⚠ Fare for skolding!

Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksing. Kokende ingredienser må kjøles ned til 80 °C eller mindre før de bearbeides.

⚠ Fare for skade!

Vent til kniven på mikserfoten har stanset rett etter at apparatet er slått av. Grip aldri inn i kniven på mikserfoten.

Obs!

- Mikserfoten må være koblet forsvarlig til basisapparatet. Mikserfoten må ikke være løs eller falle ned.
- Det anbefales ikke å la apparatet være innkoplet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de ingrediensene som skal mikses.
- Faste matvarer som epler, poteter eller kjøtt må kuttes opp og kokes myke før de bearbeides. For kutting/hakking av rå matvarer (løk, hvitløk, urter, ...) brukes universalkutteren.

- Mikserfoten er ikke egnet til tilberedning av mos som bare består av poteter eller andre matvarer med liknende konsistens. Til dette må du bruke en Bosch stavmikser med „ProPuree“ potetstapperpåsets.

→ Bilde B

- Klargjør de ønskede matvarene. Kutt opp store deler på forhånd.
- Fortsett arbeidet med matvarene i en egnet, høy og stabil beholder eller i en gryte.
- Vikle ut strømkabelen helt.
- Hold mikserfoten fast, sett basisapparatet på mikserfoten og dreid det med urviseren til begge er koblet forsvarlig fast til hverandre.
- Sett i støpselet.
- Hold apparatet fast med en hånd og senk den ned i ingrediensene som skal mikses. Hold apparatet forsvarlig fast med den andre hånden.
- Trykk inn innkopplingsknappen. Apparatet er slått på så lenge innkopplingsknappen er trykket.
- Så snart ingrediensene som mikses har fått ønsket konsistens, kan du slippe løs innkopplingsknappen.
- Trekk ut støpselet.

Merknader:

- Senk mikserfoten helt ned i ingrediensene som mikses for å unngå sprut.
- Når du arbeider med flytende matvarer, må du senke ned mikserfoten og holde den litt på skrå for å oppnå bedre miksing og unngå at ingrediensene "suger" seg fast til bunnen av beholderen.

Universalkutter

Universalkutteren er egnet for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler. Med universalkutteren utnytter du apparatets fulle ytelse ved kutting av hard ost når du følger oppskriftene. Det er tvingende nødvendig å overholde den maksimale mengden som er angitt tabellen.

→ Bilde F

Obs!

- Før kutting må brusk, ben og sener fjernes fra kjøttet.
- Universalkutteren er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt o.l.).

→ Bilde 

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

Obs!

Kniven må sitte rett i universalkutteren.

- Fyll på matvarene.
- Sett påsatsen på universalkutteren og dreii den med urviseren til den går hørbart i inngrep.
- Sett basisapparatet på påsatsen og dreii den med urviseren.
- Sett i støpselet.
- Hold basisapparatet og universalkutteren fast. Trykk inn innkoplingsknappen.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.
- Sett lokket på universalkutteren slik at matvarene som er bearbeidet holder seg ferske.

Visp

For pisking av kremfløte, eggehvite og melkeskum av varm (maks. 70 °C) og kald melk (maks. 8 °C) samt for tilberedning av sauser og dessert.

Viktig!

Forsatsen for drevet med visp må kun settes på og tas av når apparatet står stille.

 Fare for skolding!

Ved arbeider med varm melk må det brukes et høyt, smalt miksebeger. Varm melk kan sprute og føre til skolding.

Obs!

Vispen må aldri settes inn i basisapparatet uten drevforsatsen.

→ Bilde 

- Sett drevforsatsen på basisapparatet og dreii den mot urviseren.

- Sett vispen inn i drevforsatsen og la den gå i inngrep.
- Fyll matvarer på miksebegeret.
- Hold basisapparatet og miksebegeret fast og trykk inn innkoplingstasten.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

Stell og daglig rengjøring

Apparatet må rengjøres grundig etter hver bruk.

 Fare for elektrisk støt!

- Koble strømkabelen fra stikkkontakten før rengjøring.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

 Fare for skade!

Grip aldri inn i kniven på mikserfoten eller kniven til universalkutteren.

Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Basisapparatet, påsatsen til universalkutteren og vispens drevforsats må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskinen.
- Ta fra hverandre basisapparatet og tilbehørsdelene.
- Dreii universalkutterens påsats mot urviseren og ta den av.
- Ta i plasthåndtaket på kniven og ta den ut.
- Ta vispen av drevforsatsen.

→ Bilde 

- Tørk basisapparatet, påsatsen og drevforsatsen rene med en myk, fuktig klut og gni dem deretter tørre.
- Rengjør alle andre deler med såpevann og en myk klut eller svamp, eller rengjør dem i oppvaskmaskinen.

no Avfallshåndtering

- La mikserfoten tørke i loddrett posisjon (kniven på mikserfoten oppover), slik at vann som er trengt inn kan renne ut.

Merknader:

- For å lette rengjøringen kan du etter bruk holde mikserfoten i en beholder med rent vann og trykke gjentatte ganger kort på innkoplingsknappen.
- Når du arbeider med f.eks. rødkål eller gulrot, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Disse kan fjernes med noen dråper matolje.

Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakkingsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. 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. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

Garanti

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.

Det tas forbehold om endringer.

Användning för avsett ändamål

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du överlåter apparaten till någon annan.

Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat är avsedd för tillagning av normala hushållsmängder eller för användning i hushållsliknande, icke yrkesmässiga förhållanden. Hushållsliknande användning omfattar t. ex. användning i pentryn för medarbetare i butiker, kontor, jordbruk och andra yrkesmässiga företag, samt användning av gäster i pensionat, mindre hotell och liknande boendeinrättningar.

Apparaten och dess tillbehör (beroende på modell) är avsedda för följande ändamål:

Mixerfot: Sönderdelning och blandning av majonnäs, sås, blandade drycker, barnmat, kokt frukt, kokta grönsaker och puréer till soppor. Apparaten är inte avsedd för tillagning av potatismos (eller moser av matvaror med liknande konsistens).

Minihackare: Finfördelning av kött, hårdost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel.

Visp: Vispning av vispgrädde, äggvitor och mjölkskum av varm (högst 70 °C) och kall (högst 8 °C) mjölk och tillagning av såser och desserter

Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. Apparaten får bara användas med originaldelar och originaltillbehör. Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektrisk stöt och brand!

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan. Maskinen får bara anslutas till ett växelströmsnät via ett enligt gällande bestämmelser installerat jordat eluttag. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt gällande bestämmelser.

Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker. Anslut aldrig produkten till timer eller eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång! Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara påslagen under längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna.

Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter. Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd inte apparaten med våta händer och låt den inte gå på tomgång. Sänk inte ned apparaten i matvarorna längre än till skarven mellan mixerfoten och motordelen. Ta alltid ut nätkabeln ur eluttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

⚠ Risk för personskador!

Omedelbart efter att du har använt apparaten måste du vänta tills mixerfotskniven står stilla. Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Rör aldrig mixerfotskniven.

Rengör aldrig mixerfotskniven med bara händer. Stick aldrig in fingrarna i minihackarens kniv. Fatta minihackarens kniv enbart i plasthandtaget. Rör aldrig minihackarens kniv med bara händerna. Använd en borste vid rengöringen. Använd minihackaren enbart i komplett sammansatt tillstånd!

⚠ Risk för brännskador!

Var försiktig när du bearbetar varma matvaror. De kan stänka omkring under mixningen. Ställ aldrig mixerfoten på varma ytor och använd den inte till mycket varma matvaror. Låt kokande matvaror svalna till 80 °C eller lägre före bearbetningen. Om du ska använda stavmixern i en kastrull måste du först ta bort kastrullen från spisplattan.

⚠ Kvävningsrisk!

Barn får inte leka med förpackningsmaterial.

⚠ Viktigt!

Arbeta aldrig med stavmixern/mixerfoten i minihackaren.

Minihackaren är inte avsedd för mikrovågsugn.

Du får bara sätta på och ta av minihackarens överdel när apparaten står stilla. Sänk aldrig ned minihackarens överdel i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln. Sänk aldrig ned drivaxeln i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 43*

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

Användning för avsett ändamål	39
Säkerhetsanvisningar	40
Översikt	41
Före första användningen.....	42
Mixerfot.....	42
Minihackare	42
Visp.....	43
Skötsel och daglig rengöring	43
Avfallshantering	44
Konsumentbestämmelser.....	44

Översikt

→ Figur **A**

- 1 Motordel**
 - a Startknapp
 - b Nätkabel
- 2 Rostfri mixerfot**
- 3 Minihackare**
 - a Lock
 - b Överdel
 - c Kniv
 - d Minihackare
- 4 Visp**
 - a Drivaxel
 - b Visp

Före första användningen

Innan du använder den nya apparaten måste du packa upp den helt och rengöra och kontrollera den.

Varning!

Försök aldrig att starta apparaten om den är skadad!

- Ta upp motordelen och alla tillbehör ur förpackningen.
- Omhändertata förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta.

→ Figur A

- Kontrollera att inga delar har några synliga skador.
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Skötsel och daglig rengöring" se sidan 43

Mixerfot

Mixerfoten lämpar sig för sönderdelning och blandning av majonnäs, sås, blandade drycker, barmat, kokt frukt, kokta grönsaker och puréer till soppor.

⚠ Risk för skållning!

Var försiktig när du bearbetar varma matvaror. De kan stänka omkring under mixningen. Låt kokande matvaror svalna till 80 °C eller lägre före bearbetningen.

⚠ Risk för personskador!

Efter att du har stängt av apparaten måste du vänta tills mixerkniven står stilla.

Rör aldrig mixerfotskniven.

Varning!

- Mixerfoten måste vara stadigt fastsatt på motordelen. Mixerfoten får inte kunna vicka eller välta.
- Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara påslagen under längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna.
- Före bearbetningen måste du dela fasta matvaror, t.ex. äpplen, potatis och kött, i mindre bitar och koka dem mjuka. Använd minihackaren för att finfördela/hacka råa matvaror (lök, vitlök, örter etc.).

- Mixerfoten lämpar sig inte för tillagning av puréer som bara består av potatis eller matvaror med liknande konsistens. Använd istället en Bosch stavmixer med stöttillbehör "ProPuree" till detta.

→ Figur B

- Förbered de önskade matvarorna. Dela stora stycken i mindre bitar.
- Lägg matvarorna i ett lämpligt, högt och stabilt kärl eller fortsätt att bearbeta dem i en kastrull.
- Rulla ut nätsladden helt och hållet.
- Håll fast mixerfoten, sätt motordelen på mixerfoten och vrid den medurs tills delarna sitter stadigt ihop.
- Sätt in stickkontakten.
- Håll i apparaten med ena handen och stick ned mixerfoten. Håll stadigt fast kärlet med den andra handen.
- Tryck på startknappen. Apparaten är igång så länge du håller startknappen intryckt.
- Släpp startknappen när matvarorna har fått önskad konsistens.
- Ta ut stickkontakten.

Anmärkningar:

- Undvik stänk genom att sticka ned mixerfotskniven helt i matvarorna.
- Om matvarorna är flytande bör du sticka ned mixerfoten något i vinkel för att få en bättre genomblandning och undvika att mixerfoten "sugs fast" mot kärlets botten.

Minihackare

Minihackaren lämpar sig för finfördelning av kött, hårdost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel.

Med minihackaren kan du utnyttja apparatens hela kapacitet om du följer anvisningarna i recepten. Överskrid aldrig maximimängderna i tabellen. → Figur F

Varning!

- Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött.
- Minihackaren lämpar sig inte för finfördelning av mycket hårda produkter (kaffeböner, rättika, muskotnötter) och inte heller av frysta produkter (frukt etc.).

→ **Figur C**

- Ställ upp minihackaren på en slät och ren arbetsyta och tryck fast den.
- Sätt in kniven.

Varning!

Kniven måste sitta rakt i minihackaren.

- Fyll på matvaror.
- Sätt på överdelen på minihackaren och vrid den medurs tills du hör att den snäpper fast.
- Sätt motordelen på överdelen och vrid den medurs.
- Sätt in stickkontakten.
- Håll fast motordelen och minihackaren. Tryck på startknappen.
- Släpp startknappen efter bearbetningen.
- Sätt på locket på minihackaren för att förvara de bearbetade matvarorna.

Visp

För vispning av vispgrädde, äggvitor och mjölkskum av varm (max. 70 °C) och kall mjölk (max. 8 °C) och för tillagning av såser och desserter.

Viktigt!

Du får bara sätta på och ta av drivaxeln och vispen när apparaten står stilla.

⚠ Risk för skållning!

Använd en hög och smal mixerbägare när du bearbetar varm mjölk. Varm mjölk kan stänka och orsaka skållning.

Varning!

Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln.

→ **Figur D**

- Sätt på drivaxeln på motordelen och vrid den moturs.
- Stick in vispen i drivaxeln så att den snäpper fast.
- Fyll på matvaror i mixerbägaren.

- Håll fast motordelen och mixerbägaren och tryck på startknappen.
- Släpp startknappen efter bearbetningen.

Skötsel och daglig rengöring

Rengör apparaten noggrant efter varje användning.

⚠ Risk för elektrisk stöt!

- Dra ut nätkabeln ur eluttaget före rengöringen.
- Sänk aldrig ned motordelen i vätska och maskindiska den inte.

⚠ Risk för personskador!

Rör aldrig mixerfotskniven eller kniven i minihackaren.

Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga skarpa eller spetsiga föremål och inga metallföremål.
- Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten!
- Sänk aldrig ned motordelen, minihackarens överdel eller vispens drivaxel i vatten och rengör dem inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.
- Lossa motordelen och tillbehören från varandra.
- Vrid minihackarens överdel moturs och ta av den.
- Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.
- Ta bort vispen från drivaxeln.

→ **Figur E**

- Torka av motordelen, överdelen och vispens drivaxel med en mjuk fuktig trasa och låt dem torka.
- Rengör alla övriga delar med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp eller maskindiska dem.
- Låt mixerfoten torka i upprätt läge (mixerfotskniven uppåt) så att det vatten som har trängt in kan rinna av.

Anmärkningar:

- Underlätta rengöringen genom att efter användningen sätta ned mixerfoten i ett kärl med rent vatten och trycka flera gånger kortvarigt på startknappen.
- Vid bearbetning av t.ex. rödkål eller morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Det går att ta bort med några droppar matolja.

Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med det 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. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

Määräyksenmukainen käyttö

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje.

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäytöllä tarkoitetaan esim. käyttöä työntekijöiden keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa, maatiloilla ja muilla elinkeinoelämän alueilla, kuten pienten hotellien, motellien ja muiden asuintilojen asiakkaiden käytössä.

Laite ja varusteet (mallista riippuen) soveltuvat seuraaviin käyttötarkoituksiin:

Sekoitusvarsi: Majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien tai marjojen ja keitettyjen vihanneksien hienontamiseen ja sekoittamiseen sekä keittojen soseuttamiseen. Laite ei sovellu tavallisen perunamuusin valmistamiseen (tai koostumukseltaan muiden samankaltaisten elintarvikkeiden soseuttamiseen).

Minileikkuri: Lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Pallovispilä: Kerma-, valkuais- ja maitovaahdon vatkaamiseen kuumasta (maks. 70 °C) ja kylmästä maidosta (maks. 8 °C) sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen.

Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen.

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 on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

Turvallisuusohjeet

⚠ Sähköisku- ja palovaara!

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon suojamaadoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti. Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuusyöstä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohtoon, vain valtuutettu huoltoliike. Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana! Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset aineiden sekoittamiseen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli. Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä laitetta märin käsin tai tyhjäkäynnillä. Varo käytön aikana, ettei sekoitusvarren ja peruslaitteen liitoskohta uppoa sekoitettaviin aineksiin. Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, kun sitä ei voida valvoa sekä ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta ja häiriötilanteissa.

⚠ Loukkaantumisvaara!

Käytön jälkeen odota, kunnes sauvasekoittimen terä pysähtyy. Katkaise laitteesta virta ja erota laite sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Älä missään tapauksessa koske sauvasekoittimen terään. Älä koskaan puhdistat terää paljain käsin. Älä koskaan tartu minileikkurin terään. Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä koske minileikkurin terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa. Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat on kiinnitetty paikoilleen!

⚠ Palovammojen vaara!

Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana. Älä koskaan aseta sekoitusvartta kuumille pinnoille tai käytä sitä hyvin kuumien aineiden sekoittamiseen. Anna kiehuvien aineiden jäähtyä ennen sekoittamista vähintään 80 °C:seen. Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

⚠ Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Tärkeää!

Älä käytä sauvasekoitinta tai sekoitusvartta minileikkurissa. Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Irrota ja kiinnitä minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen. Älä koskaan upota adapteria veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Laitte on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 50

Onneksi olkoon, olet hankkinut Bosch-laitteen. Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	45
Turvallisuusohjeet.....	46
Laitteen osat.....	47
Ennen ensimmäistä käyttöä	48
Sekoitusvarsi	48
Minileikkuri.....	49
Pallovispilä.....	49
Hoito ja päivittäinen puhdistus.....	50
Jätehuolto	50
Takuu	50

Laitteen osat

→ Kuva 

- 1 Peruslaite**
 - a Käynnistyskytkin
 - b Liitäntäjohto
- 2 Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoitusvarsi**
- 3 Minileikkuri**
 - a Kansi
 - b Yläosa
 - c Terä
 - d Minileikkuri
- 4 Pallovispilä**
 - a Adapteri
 - b Pallovispilä

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi laite on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!

Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota peruslaite ja kaikki lisävarusteet pakkauksesta.
- Poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, ovatko kaikki osat mukana.
→ **Kuva A**
- Tarkista, ettei osissa ole näkyviä vaurioita.
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
→ *"Hoito ja päivittäinen puhdistus"*
katso sivu 50

Sekoitusvarsi

Sekoitusvarsi soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien tai marjojen ja keitettyjen vihannesten hienontamiseen ja sekoittamiseen sekä keittojen soseuttamiseen.

⚠ Palovammojen vaara!

Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana. Anna kiehuvien aineiden jäähtyä ennen sekoittamista vähintään 80 °C:seen.

⚠ Loukkaantumisvaara!

Laitteen poiskytkemisen jälkeen odota, kunnes sauvasekoittimen terä pysähtyy. Älä missään tapauksessa koske sauvasekoittimen terään.

Huomio!

- Sekoitusvarren on oltava tukevasti kiinni peruslaitteessa. Sekoitusvarsi ei saa heilua tai pudota.
- Älä koskaan jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset ainesten sekoittamiseen.

- Kiinteät elintarvikkeet kuten omenat, perunat tai liha on ehdottomasti pilkottava ja keitettävä pehmeäksi ennen sekoittamista. Käytä raakojen elintarvikkeiden (sipulin, valkosipulin, yrttien, ...) pilkkomiseen ja hienontamiseen minileikkuria.
- Sekoitusvarsi ei sovellu sellaisten soseiden valmistukseen, jotka sisältävät ainoastaan perunaa tai koostumukseltaan muita samankaltaisia elintarvikkeita. Käytä tähän Bosch-sauvasekoitinta, jossa on "ProPuree"-lisäosa.

→ **Kuva B**

- Valmistele haluamasi elintarvikkeet. Pilko suuret kappaleet pienemmiksi.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan korkeaan ja tukevaan astiaan tai kattilaan.
- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Pidä kiinni sekoitusvarresta, aseta peruslaite kiinni sekoitusvarteen ja käännä myötöpäivään, kunnes osat kiinnittyvät.
- Pistä pistoke pistorasiaan.
- Pidä laitteesta kiinni toisella kädellä ja upota se sekoitettaviin aineksiin. Pidä toisella kädellä tukevasti kiinni astiasta.
- Paina käynnistyskytkintä. Laite on toiminnassa niin kauan kuin käynnistyskytkin on painettuna.
- Kun sekoitettavien aineksien koostumus on haluamasi, päästä irti käynnistyskytkimestä.
- Irrota pistoke pistorasiasta.

Ohjeita:

- Roiskumisen välttämiseksi upota terä kokonaan sekoitettaviin aineksiin.
- Nestemäisiä elintarvikkeita sekoittaessasi upota sekoitusvarsi nesteeseen ja pidä sitä hieman viistossa, jotta ainekset sekoittuvat paremmin eikä terä imeydy kiinni astian pohjaan.

Minileikkuri

Minileikkuri soveltuu lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon; noudata resepteissä annettuja ohjeita. Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä. → **Kuva F**

Huomio!

- Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvinpapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten ainesten (marjojen/hedelmien tms.) hienontamiseen.

→ Kuva G

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

Huomio!

Terän täytyy olla minileikkurissa kiinni suorassa.

- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napauttaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja käännä myötäpäivään.
- Pistä pistoke pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista. Paina käynnistyskytkintä.
- Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät sen kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Pallovispilä

Pallovispilä soveltuu kerma- ja valkuaisvaahdon sekä maitovaahdon vatkaamiseen kuumasta (maks. 70 °C) ja kylmästä maidosta (maks. 8 °C) sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä adapteri ja pallovispilä vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

⚠ Palovammojen vaara!

Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä korkeaa ja kapeaa sekoitusastiaa. Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

Huomio!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

→ Kuva D

- Aseta adapteri paikalleen peruslaitteeseen ja kierrä vastapäivään.
- Työnnä pallovispilä adapteriin ja lukitse paikoilleen.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.
- Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen.

Hoito ja päivittäinen puhdistus

Laitte on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Sähköiskun vaara!

- Irrota verkkojohto pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

Loukkaantumisvaara!

Älä koskaan koske sauvasekoittimen tai minileikkurin terään.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Älä koskaan upota peruslaitetta, minileikkurin yläosaa ja pallovispilän adapteria veteen äläkä pese niitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
- Erota peruslaite ja lisävarusteet toisistaan.
- Kierrä minileikkurin yläosaa vastapäivään ja irrota se.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Irrota pallovispilä adapterista.

→ Kuva

- Pyyhi peruslaite, yläosa ja adapteri pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa ne.
- Puhdista kaikki muut osat astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa.
- Anna sekoitusvarren kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpääsyt vesi valuu ulos.

Huomaa:

- Puhdistuksen helpottamiseksi voit käytön jälkeen upottaa sekoitusvarren puhdasta vettä sisältävään astiaan ja painaa käynnistyskytkintä muutamana kerran lyhyesti.
- Jos sekoitat esimerkiksi punakaalia tai porkkanoita, muoviosiin voi tulla värjäntymiä. Ne voidaan poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Jätehuolto



Hävität pakkaus ympäristöystävällisesti. 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. Tietoja oikeasta jätetuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato ha sido diseñado para la preparación de cantidades en uso doméstico o en aplicaciones no industriales similares a las domésticas. Aplicaciones similares a las domésticas comprenden p. ej. la utilización en cocinas para empleados de tiendas, oficinas, empresas agrícolas y otras empresas industriales, así como la utilización por parte de huéspedes de pensiones, pequeños hoteles y alojamientos similares.

El aparato y sus accesorios (dependiendo del modelo) son adecuados para las siguientes aplicaciones:

Pie de la batidora: para triturar y mezclar mayonesa, salsas, batidos, alimentos para bebés, frutas y verduras cocidas, así como para hacer purés. No es adecuado para preparar puré de patatas (o purés de alimentos de consistencia similar).

Picador universal: para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Varilla montaclaras: para montar nata, claras a punto de nieve y espuma de leche con leche caliente (máx. 70 °C) o fría (máx. 8 °C), así como para elaborar salsas y postres.

El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Utilizar el aparato sólo con piezas y accesorios originales. No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas.

Este aparato puede ser manejado por 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. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación y, además, no deben manejar el aparato. Impedir que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

Indicaciones de seguridad

¡Peligro de electrocución y de incendio!

Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar. El aparato sólo puede conectarse a una fuente de alimentación con corriente alterna través de un enchufe reglamentario con puesta a tierra. Asegúrese de que el terminal de tierra protector de la instalación doméstica esté instalado de acuerdo con las normas vigentes.

Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato sólo debe ser reparado (p. ej. cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica. No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando! Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos.

Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados. No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. No utilizar nunca el aparato con las manos húmedas ni hacerlo funcionar en vacío. No sumergir el aparato en los alimentos más allá del punto de unión entre el pie de la batidora y la unidad motriz. 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.

¡Peligro de lesiones!

Después de utilizar el aparato, esperar a que la cuchilla se detenga. Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el servicio, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. No tocar nunca la cuchilla. No limpiar nunca la cuchilla con las manos sin protección. No introducir nunca las manos en el picador universal. Sujetar la cuchilla del picador universal solo por su asa de plástico. ¡No tocar nunca la cuchilla del picador universal directamente con las manos! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla. Usar el picador universal sólo completamente montado.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Prestar atención al trabajar con alimentos calientes. Al procesarlos, podrían salpicar. No colocar nunca el pie de la batidora sobre superficies calientes ni procesar con él tampoco alimentos muy calientes. Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 80 °C antes de procesarlos. En caso de usar la batidora en el interior de una cacerola, retirar primero la cacerola de la zona de cocción.

⚠ ¡Peligro de asfixia!

No deje que los niños jueguen con el embalaje.

⚠ ¡Importante!

No trabajar nunca con la batidora de varilla/el pie de la batidora en el picador universal. El picador universal no es adecuado para el horno microondas.

Montar y retirar el adaptador del picador sólo con el aparato parado. No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora. No sumergir nunca en líquidos la pieza acopladora, no lavarla bajo el chorro de agua del grifo ni en el lavavajillas.

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Cuidado y limpieza diaria» véase la página 55

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito	51
Indicaciones de seguridad	52
Descripción del aparato	53
Antes de usar el aparato por primera vez .	54
Pie de la batidora	54
Picador universal.....	54
Varilla montaclaras.....	55
Cuidado y limpieza diaria.....	55
Eliminación.....	56
Garantía	56

Descripción del aparato→ **Figura **

- 1 Base motriz**
 - a Tecla de conexión
 - b Cable de conexión a la red
- 2 Pie de batidora de acero inoxidable**
- 3 Picador universal**
 - a Tapa
 - b Adaptador
 - c Cuchilla
 - d Accesorio picador universal
- 4 Varilla montaclaras**
 - a Pieza acopladora
 - b Varilla montaclaras

Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el aparato por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Sacar del embalaje la base motriz y todos los accesorios.
- Retirar el material de embalaje existente.
- Comprobar que estén todas las piezas.

→ Figura 1

- Comprobar si alguna de las piezas presenta daños visibles.
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «Cuidado y limpieza diaria» véase la página 55

Pie de la batidora

El pie de la batidora es adecuado para triturar y mezclar mayonesa, salsas, batidos, alimentos para bebés, frutas y verduras cocidas, así como para hacer purés.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Prestar atención al trabajar con alimentos calientes. Al procesarlos, podrían salpicar. Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 80 °C antes de procesarlos.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Una vez desconectado el aparato, esperar a que la cuchilla del pie de la batidora se detenga. No tocar nunca la cuchilla.

¡Atención!

- El pie de la batidora debe estar bien unido a la base motriz. No debe tambalearse ni caerse.
- Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos.
- Antes de procesar alimentos sólidos como manzanas, patatas o carne, trocearlos y cocerlos hasta que estén blandos. Para triturar/picar alimentos crudos (cebolla, ajo, hierbas aromáticas, ...), utilizar el picador universal.

- El pie de la batidora no es adecuado para preparar purés que solo contengan patatas o alimentos de consistencia similar. Para este tipo de alimentos, utilice una batidora Bosch con machacadora «ProPuree».

→ Figura 2

- Preparar los alimentos deseados. En primer lugar, cortar los trozos grandes en trozos más pequeños.
- Introducir los alimentos en un recipiente adecuado, alto y estable o meterlos en la cacerola.
- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Sujetar el pie de la batidora, colocar la base motriz sobre él y girarla en sentido horario hasta que ambos estén bien unidos.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar el aparato con una mano y sumergir el pie de la batidora en los alimentos. Sujetar bien el recipiente con la otra mano.
- Pulsar la tecla de conexión. La batidora permanece conectada mientras se esté pulsando la tecla de conexión.
- En cuanto la mezcla haya alcanzado la consistencia deseada, soltar la tecla de conexión.
- Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.

Notas:

- Para evitar salpicaduras, introducir el pie de la batidora completamente en la mezcla.
- En caso de alimentos líquidos, sumergir el pie de la batidora y mantenerlo ligeramente inclinado para conseguir una mejor mezcla y evitar que se quede adherido a la base del recipiente.

Picador universal

El picador universal es adecuado para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Con el picador universal puede usted aprovechar toda la potencia del aparato si se guía por las indicaciones de la receta correspondiente. Es imprescindible tener en cuenta las cantidades máximas indicadas en la tabla. → **Figura E**

¡Atención!

- Antes de picar la carne, limpiarla de cartílagos, tendones y huesos.
- El accesorio picador no es adecuado para picar productos muy duros (por ejemplo, granos de café, nabos, nuez moscada) o alimentos congelados (frutas o similares).

→ Figura G

- Colocar el picador sobre una base lisa y limpia. Encajarlo en el cuerpo de la batidora.
- Montar la cuchilla.

¡Atención!

La cuchilla debe estar recta dentro del picador universal.

- Introducir los alimentos.
- Montar el adaptador sobre el picador; girarlo en sentido horario hasta oír cómo encaja.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y girarla en sentido horario.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el picador universal. Pulsar la tecla de conexión.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa sobre el picador universal.

Varilla montaclaras

Para montar nata, claras a punto de nieve y espuma de leche a partir de leche caliente (máx. 70 °C) o leche fría (máx. 8 °C), así como para elaborar salsas y postres.

¡Importante!

Montar o retirar la pieza acopladora con la varilla montaclaras sólo con el aparato completamente parado.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al batir leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho. La leche caliente podría salpicar y provocar escaldaduras.

¡Atención!

No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora.

→ Figura D

- Montar la pieza acopladora sobre la base motriz y girarla en sentido antihorario.
- Introducir y encajar la varilla montaclaras en la varilla montaclaras.
- Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.
- Sujetar la base motriz y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Cuidado y limpieza diaria

Limpiar bien el aparato después de cada uso.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Antes de limpiar el aparato, desconectar el cable de red de la toma de corriente.
- No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar nunca la cuchilla del pie de la batidora o del picador universal.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No sumergir nunca la base motriz, el adaptador del picador universal ni la pieza acopladora de la varilla montaclaras en el agua, no lavarlos bajo el grifo de agua ni en el lavavajillas
- Separar la base motriz y los accesorios.
- Girar el adaptador del picador universal en sentido antihorario y retirarlo.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.

- Retirar la varilla montaclaras de la pieza acopladora.

➔ **Figura 13**

- Limpiar la base motriz, el adaptador y la pieza acopladora con un paño suave y húmedo y secarlos.
- Limpiar el resto de piezas con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave o introducirlos en el lavavajillas.
- Dejar secar el pie de la batidora en posición vertical (cuchilla hacia arriba), de modo que el agua que pudiera haber penetrado pueda salir con facilidad.

Notas:

- Para que la limpieza sea más fácil, tras utilizar la batidora, dejar el pie de la batidora en un recipiente con agua limpia y pulsar varias veces brevemente la tecla de conexión.
- Al procesar alimentos como, por ejemplo, col lombarda o zanahorias, las piezas de plástico pueden teñirse con una capa de color rojizo. Esta capa de se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. 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. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Garantía

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 efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA 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.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Utilização correta

Leia atentamente as instruções de serviço, proceda em conformidade e guarde-as! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo.

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

Este aparelho destina-se ao processamento de volumes habituais ao uso doméstico ou aplicações similares não-comerciais.

Aplicações similares incluem, por exemplo: utilização em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios, explorações agrícolas e outros estabelecimentos comerciais, assim como a utilização por hóspedes em pensões, pequenos hotéis e modalidades residenciais semelhantes.

Este aparelho e os acessórios, em função do modelo, estão concebidos para as seguintes aplicações:

Pé triturador: para triturar e misturar maionese, molhos, batidos, comida para bebés, fruta cozida e legumes cozidos, bem como para fazer purés para sopa. Não pode ser utilizado para processar puré exclusivamente de batata, nem purés de outros alimentos com consistência semelhante.

Picador universal: para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes e amêndoas.

Batedor: Para bater natas, claras em castelo e leite em espuma com leite quente (máx. 70 °C) e frio (máx. 8 °C), bem como para a preparação de molhos e sobremesas.

O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais. Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como, por exemplo, placas de fogão.

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. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

Instruções de segurança

⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!

Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar. O aparelho deve ser ligado a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada corretamente instalada. Certifique-se de que o sistema fio terra da alimentação elétrica doméstica foi instalado corretamente.

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo. Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento! Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não permita que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxe sobre arestas vivas. Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas e não pôr o aparelho a trabalhar em vazio. Não mergulhar o aparelho nos alimentos, acima da zona de união do pé com o aparelho base. Desligue o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

⚠ Perigo de ferimentos!

Imediatamente após utilizar o aparelho, aguardar até que a lâmina do pé triturador esteja completamente imobilizada. Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede elétrica. Nunca tocar na lâmina do pé triturador. Nunca limpar a lâmina do pé triturador com as mãos sem qualquer proteção. Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico. Nunca tocar na lâmina do picador universal com as mãos sem qualquer proteção. Para a limpeza, utilizar uma escova. Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!

⚠ Perigo de queimaduras!

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

⚠ Perigo de asfixia!

Não permitir a crianças brincar com o material de embalagem.

⚠ Importante!

Nunca utilizar a varinha/o pé triturador no picador universal.

O picador universal não é adequado para microondas.

Colocar e retirar a tampa de acionamento apenas com o aparelho parado. Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Nunca aplicar o batedor no aparelho base sem que esteja colocada a engrenagem adaptável. Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização.

→ “Conservação e limpeza diária” ver página 61

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correta.....	57
Instruções de segurança	58
Panorâmica do aparelho	59
Antes da primeira utilização	60
Pé triturador.....	60
Picador universal.....	61
Batedor.....	61
Conservação e limpeza diária	61
Eliminação do aparelho.....	62
Garantia.....	62

Panorâmica do aparelho

→ Fig. **A**

- 1 Aparelho base**
 - a Tecla de ligação
 - b Cabo elétrico
- 2 Pé triturador em aço inoxidável**
- 3 Picador universal**
 - a Tampa
 - b Tampa de acionamento
 - c Lâmina
 - d Picador universal
- 4 Batedor**
 - a Engrenagem adaptável
 - b Batedor

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o novo aparelho, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!

Nunca coloque um aparelho em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retire da embalagem o aparelho base e todos os acessórios.
- Remova o material de embalagem existente.
- Verifique se foram fornecidas todas as peças. → **Fig. A**
- Verifique se as peças apresentam danos visíveis.
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → *“Conservação e limpeza diária” ver página 61*

Pé triturador

O pé triturador destina-se a triturar e misturar maionese, molhos, batidos, comida para bebés, fruta cozida e legumes cozidos, bem como a fazer purés para sopa.

⚠ Perigo de queimaduras!

Cuidado ao processar alimentos quentes. Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento. Antes de processar, deixar arrefecer os alimentos a ferver para pelo menos 80 °C.

⚠ Perigo de ferimentos!

Após desligar o aparelho, aguardar até que a lâmina do pé triturador esteja completamente imobilizada.

Nunca tocar na lâmina do pé triturador.

Atenção!

- O pé triturador tem de estar bem fixado ao aparelho base. O pé triturador não deve abanar nem cair.
- Recomenda-se que o aparelho não fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos.

- Antes de processar alimentos sólidos, como maçãs, batatas ou carne, é impreterível picá-los e cozinhá-los até ficarem moles. Para picar alimentos crus (cebolas, alhos, ervas aromáticas, etc.), utilizar o picador universal.
- O pé triturador não pode ser utilizado para processar purés exclusivamente de batata ou de outros alimentos com consistência semelhante. Para o efeito, utilize uma varinha mágica Bosch com o acessório para puré ProPuree.

→ **Fig. B**

- Preparar os alimentos desejados. Antes disso, cortar em pedaços grandes.
- Colocar os alimentos num recipiente estável e com uma altura suficiente ou continuar o processamento numa panela.
- Desenrolar completamente o cabo elétrico.
- Segurar no pé triturador, encaixar o aparelho base no pé triturador e rodar no sentido dos ponteiros do relógio, até as duas peças estarem bem fixadas.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar o aparelho com uma mão e introduzir o pé triturador. Segurar bem o recipiente com a outra mão.
- Premir a tecla de ligação. O aparelho está ligado, enquanto a tecla de ligação estiver premida.
- Soltar a tecla de ligação, assim que os alimentos ganharem a consistência pretendida.
- Desligar a ficha da tomada.

Notas:

- Para evitar salpicos, é necessário introduzir o pé triturador completamente na mistura de alimentos.
- No caso de alimentos líquidos, introduzir o pé triturador e manter ligeiramente inclinado para misturar melhor o conteúdo e evitar um efeito de sucção na base do recipiente.

Picador universal

O picador universal é adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes e amêndoas.

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento do aparelho, mantendo os dados das receitas. É indispensável dar atenção às quantidades máximas constantes da tabela. → **Fig. E**

Atenção!

- Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.
- O picador universal não é indicado para triturar produtos muito duros (café em grão, rábanos, noz-moscada) e alimentos congelados (fruta ou similares).

→ Fig. C

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e fazer pressão.
- Colocar a lâmina.

Atenção!

A lâmina deve estar pousada direita no picador universal.

- Adicionar os alimentos.
- Colocar a tampa de acionamento no picador e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.
- Encaixar o aparelho base na tampa de acionamento e rodar no sentido dos ponteiros do relógio.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho base e o picador. Premir a tecla de ligação.
- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.
- Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

Batedor

Para bater natas, claras em castelo e leite em espuma com leite quente (máx. 70 °C) e frio (máx. 8 °C), bem como para a preparação de molhos e sobremesas.

Importante!

A engrenagem adaptável com o batedor só deve ser colocada e retirada depois de o aparelho estar parado.

⚠ Perigo de queimaduras!

Para processar leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito. O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.

Atenção!

Nunca aplicar o batedor no aparelho base sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.

→ Fig. D

- Montar a engrenagem adaptável no aparelho base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.
- Colocar os alimentos no copo misturador.
- Segurar com firmeza no aparelho base e no copo misturador e premir a tecla de ligação.
- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.

Conservação e limpeza diária

O aparelho tem de ser bem limpo após cada utilização.

⚠ Perigo de choque elétrico!

- Desligue o cabo elétrico da tomada antes de limpar o aparelho.
- Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

⚠ Perigo de fermentos!

Nunca tocar na lâmina do pé triturador ou do picador universal.

Atenção!

- Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
 - Não utilize objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
 - Não utilize panos ou detergentes abrasivos.
 - O aparelho base, a tampa de acionamento do picador universal e a engrenagem adaptável do batedor nunca devem ser mergulhados em água nem lavados na máquina de lavar loiça.
 - Separar o aparelho base dos acessórios.
 - Rodar a tampa de acionamento do picador universal no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirar.
 - Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
 - Retirar o batedor da engrenagem adaptável.
- **Fig. 13**
- Limpar o aparelho base, a tampa de acionamento e a engrenagem adaptável com um pano macio humedecido e secar.
 - Limpar todas as outras peças com solução à base de detergente e um pano ou uma esponja ou colocar na máquina de lavar loiça.
 - Deixar o pé triturador secar em posição vertical (lâmina do pé misturador para cima), de modo que a água infiltrada possa escorrer para fora.

Notas:

- Para facilitar a limpeza após a sua utilização, colocar o pé triturador num recipiente com água limpa e premir várias vezes a tecla de ligação.
- Ao preparar, p. ex., cenouras ou couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico. Estas manchas podem ser eliminadas facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. 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. Contactar o revendedor especializado para mais informações.

Garantia

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.

Salvo alterações técnicas.

Použití k určenému účelu

Návod k použití si pečlivě přečtěte, řiďte se podle něho a uschovejte si ho! Při předávání přístroje dále přiložte tento návod.

Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučuje odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

Tento spotřebič je určený pro přípravu množství, které je běžné v domácnosti, nebo pro nekomerční použití podobné jako v domácnosti. Použití podobné jako v domácnosti zahrnuje např. použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, zemědělských nebo jiných výdělečných provozech, a dále používání hosty v penzionech, malých hotelech a podobných ubytovacích zařízeních.

Spotřebič a příslušenství (v závislosti na modelu) je vhodný pro tyto druhy použití:

Mixovací noha: K sekání a míchání majonézy, omáček, mixovaných nápojů, kojenecké výživy, vařeného ovoce a zeleniny a také k rozmixování polévek. Spotřebič není vhodný pro přípravu čisté bramborové kaše (nebo kaší z potravin podobné konzistence).

Univerzální drtič: K sekání masa, tvrdých sýrů, cibule, bylinek, česneku, ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí.

Metlička na sníh: K vyšlehání šlehačky, sněhu z bílků a mléčné pěny z horkého (max. 70°C) a studeného mléka (max. 8°C) a také k přípravě omáček a dezertů.

Spotřebič se nesmí používat k přípravě jiných substancí resp. předmětů. Spotřebič používejte pouze s originálními díly a příslušenstvím. Spotřebič neumísťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů, jako např. varných desek.

Tento spotřebič mohou osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti se nesmí zdržovat v blízkosti spotřebiče a připojovacích kabelů a nesmí spotřebič obsluhovat. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu ze strany uživatele nesmí provádět děti.

Bezpečnostní pokyny

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem a nebezpečí požáru!

Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách při pokojové teplotě a jen do nadmořské výšky 2000 m. Spotřebič smí být k síti střídavého proudu připojen jen pomocí předpisově instalované zásuvky s uzemněním. Zajistěte předpisovou instalaci systému ochranných vodičů elektrické domovní instalace.

Přístroj zapojte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku. Přístroj používejte jen tehdy, když samotný přístroj ani přívodní kabel není poškozený. Opravy přístroje, např. výměnu síťového přívodu, smí provádět pouze náš zákaznický servis, aby nedošlo k ohrožení. Spotřebič nikdy nepřipojujte na spínací hodiny nebo dálkově ovládané zásuvky. Po celou dobu provozu mějte spotřebič pod dozorem! Doporučujeme nikdy nenechávat spotřebič zapnutý po delší dobu, než je nutné pro zpracování mixované potraviny.

Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými díly nebo být tažen přes ostré hrany. Základní přístroj nikdy neponořujte do vody nebo ho neumísťujte do myčky na nádobí. Nepoužívejte spotřebič s mokřýma rukama a neprovozujte za chodu naprázdno. Neponořujte spotřebič do mixované tekutiny nad spojovací místo mixovací nohy a základního spotřebiče. Spotřebič musí být po každém použití, v nepřítomnosti dozoru, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojen od elektrické sítě.

⚠ Nebezpečí poranění!

Bezprostředně po použití spotřebiče vyčkejte, až se zcela zastaví nože mixovací nohy. Před výměnou příslušenství nebo dodatečných částí, které se při provozu pohybují, musíte spotřebič vypnout a odpojit od elektrické sítě. Nikdy nesahejte do nože mixovací nohy. Nůž mixovací nohy nikdy nečistěte holýma rukama. Nikdy nesahejte na nůž v univerzálním drtiči. Nůž univerzálního drtiče uchopujte pouze za umělohmotnou rukojeť. Nože univerzálního drtiče se nedotýkejte holýma rukama. K čištění používejte kartáč. Univerzální drtič používejte jen v kompletně sestaveném stavu!

⚠ Nebezpečí opaření!

Pozor při zpracování horkých mixovaných potravin. Horké mixované potraviny mohou při mixování stříkat. Nikdy nestavějte mixovací nohu na horké povrchy nebo ji nepoužívejte ve velmi horkých mixovaných potravinách. Vařící mixované potraviny nechte před zpracováním zchladit na 80°C nebo méně. Při použití ponorného mixéru v hrnci na vaření, sundejte napřed hrnec z varného místa.

⚠ Nebezpečí udušení!

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

⚠ Důležité!

Nikdy nepracujte s ponorným mixérem/mixovací nohou v univerzálním drtiči. Univerzální drtič není vhodný do mikrovlnné trouby.

Nástavec univerzálního drtiče nasazujte a vyjímejte pouze v klidovém stavu spotřebiče. Nikdy neponořujte nástavec univerzálního drtiče do tekutin a nemyjte jej pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.

Metličku na sníh nikdy nenasazujte do základního spotřebiče bez hnacího nástavce. Nikdy neponořujte hnací nástavec do tekutin a nemyjte jej pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání spotřebič vždy důkladně vyčistěte. → „*Údržba a každodenní péče*“ viz strana 67

Srdečně blahopřejeme ke koupi Vašeho nového spotřebiče firmy Bosch. Další informace k našim výrobkům najdete na naší internetové stránce.

Obsah

Použití k určenému účelu	63
Bezpečnostní pokyny	64
Přehled	65
Před prvním použitím	66
Mixovací noha	66
Univerzální drtič.....	66
Metlička na sníh.....	67
Údržba a každodenní péče.....	67
Likvidace.....	68
Záruční podmínky.....	68

Přehled

→ Obr. **A**

- 1 Základní spotřebič**
 - a Zapínací tlačítko
 - b Síťový kabel
- 2 Mixovací noha z ušlechtilé oceli**
- 3 Univerzální drtič**
 - a Víko
 - b Nástavec
 - c Nůž
 - d Univerzální drtič
- 4 Metlička na sníh**
 - a Hnací nástavec
 - b Metlička na sníh

Před prvním použitím

Než je možné nový spotřebič používat, musí být zcela vybalen, vyčištěn a zkontrolován.

Pozor!

Poškozený spotřebič nikdy neuvádějte do provozu!

- Základní přístroj a všechny díly příslušenství vyjměte z obalu.
- Stávající obalový materiál odstraňte.
- U všech dílů zkontrolujte jejich kompletnost. → **Obr. A**
- U všech dílů zkontrolujte, zda nejsou viditelně poškozené.
- Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte a vysušte.
→ „Údržba a každodenní péče“ viz strana 67

Mixovací noha

Mixovací noha je vhodná k sekání a míchání majonézy, omáček, mixovaných nápojů, kojenecké výživy, vařeného ovoce a zeleniny a také k rozmixování polévek.

⚠ Nebezpečí opaření!

Pozor při zpracování horkých mixovaných potravin. Horké mixované potraviny mohou při mixování stříkat. Vařící mixované potraviny nechte před zpracováním zchladit na 80°C nebo méně.

⚠ Nebezpečí poranění!

Po vypnutí spotřebiče vyčkejte, až se zcela zastaví nože mixovací nohy.

Nikdy nesahejte do nože mixovací nohy.

Pozor!

- Mixovací noha musí být pevně spojena se základním přístrojem. Mixovací noha se nesmí hýbat nebo spadnout.
- Doporučujeme nenechávat spotřebič zapnutý po delší dobu, než je nutné pro zpracování mixované potraviny.
- Pevné potraviny, jakou jsou jablka, brambory nebo maso před zpracováním bezpodmínečně nakrájejte na kousky a uvařte doměkka. K sekání/rozsekání sýrových potravin (cibule, česnek, bylinky, ...) použijte univerzální drtič.

- Mixovací noha není vhodná pro přípravu kaší, které jsou jen z brambor nebo potravin podobné konzistence. K tomuto účelu použijte ponorný mixér Bosch s nástavcem „ProPuree“.

→ Obr. B

- Připravte požadované potraviny. Velké části nakrájejte.
- Potraviny umístěte do vhodné, vysoké a stabilní nádoby nebo je zpracujte v hrnci.
- Síťový kabel zcela odmotejte.
- Držte pevně mixovací nohu, základní přístroj nasadte na mixovací nohu a otočte ve směru hodinových ručiček, až jsou obě části pevně spojeny.
- Zapojte síťovou zástrčku.
- Spotřebič držte pevně jednou rukou a ponořte mixovací nohu. Druhou rukou držte bezpečně nádobu.
- Stiskněte zapínací tlačítko. Spotřebič je zapnutý tak dlouho, dokud je drženo zapínací tlačítko.
- Jakmile mixované potraviny dosáhly požadované konzistence, uvolněte zapínací tlačítko.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Upozornění:

- Aby se zabránilo stříkání, ponořte nůž mixovací nohy zcela do mixované potraviny.
- U tekutých potravin mixovací nohu ponořte a držte ji trochu šikmo, dosáhnete tak lepšího pormíchání a zabráníte tak „přísátí“ potravin na dnu nádoby.

Univerzální drtič

Univerzální drtič je vhodný k sekání masa, tvrdých sýrů, cibule, bylinek, česneku, ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí.

S univerzálním drtičem využijete plný výkon spotřebiče při dodržení pokynů v receptu. Bezpodmínečně dodržujte maximální množství uvedená v tabulce. → **Obr. C**

Pozor!

- Před sekáním masa odstraňte chrupavky, kosti a šlachy.
- Univerzální drtič není vhodný k rozmělnování velmi tvrdých potravin (kávová zrna, ředkvičky, muškátový ořech) a zmrazených potravin (ovoce nebo podobně).

→ **Obr. C**

- Postavte a přitlačte univerzální drtič na hladkou a čistou pracovní plochu.
- Nasadte nůž.

Pozor!

Nůž musí být v univerzálním drtiči usazen rovně.

- Naplňte potraviny.
- Nasadte nástavec na univerzální drtič a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček, až slyšitelně zaskočí.
- Nasadte základní spotřebič na nástavec a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček.
- Zapojte síťovou zástrčku.
- Držte pevně základní spotřebič a univerzální drtič. Stiskněte zapínací tlačítko.
- Po zpracování uvolněte zapínací tlačítko.
- K uložení zpracovaných potravin nasadte na univerzální drtič víko.

Metlička na sních

K vyšlehání šlehačky, sněhu z bílků a mléčné pěny z horkého (max. 70°C) a studeného mléka (max. 8°C) a také k přípravě omáček a dezertů.

Důležité!

Nasazujte a vyjímajte hnací nástavec s metličkou na sních pouze v klidovém stavu spotřebiče.

⚠ Nebezpečí opaření!

Při zpracování horkého mléka použijte úzkou nádobu na mixování. Horké mléko může stříkat a způsobit popálení.

Pozor!

Metličku na sních nikdy nenasazujte do základního spotřebiče bez hnacího nástavce.

→ **Obr. D**

- Nasadte hnací nástavec na základní spotřebič a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček.
- Zastrčte metličku na sních do hnacího nástavce a nechte ji zapadnout.
- Naplňte potraviny do mixovací nádoby.
- Držte pevně základní spotřebič a mixovací nádobu a spotřebič zapněte.
- Po zpracování uvolněte zapínací tlačítko.

Údržba a každodenní péče

Spotřebič musíte po každém použití důkladně vyčistit.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním odpojte síťový kabel od zásuvky.
- Nikdy nepoňujte základní spotřebič do kapalin a nemyjte v myčce nádobí.

⚠ Nebezpečí poranění!

Nikdy nesahejte do nože mixovací nohy nebo nože univerzálního drtiče.

Pozor!

- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte drsné utěrky nebo čisticí prostředky.
- Základní přístroj, nástavec univerzálního drtiče a hnací nástavec metličky na sních nikdy nepoňujte do vody a nemyjte je pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.
- Základní přístroj a díly příslušenství oddělte.
- Nástavec univerzálního drtiče otočte proti směru otáčení hodinových ručiček a sejměte.
- Uchopte nůž za umělohmotnou rukojeť a vyjměte.
- Vyjměte metličku na sních z hnacího nástavce.

→ **Obr. 13**

- Základní přístroj, nástavec a hnací nástavec otřete měkkým, vlhkým hadříkem a osušte.
- Všechny ostatní části vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadříkem nebo houbičkou nebo je vyčistěte v myčce nádobí.
- Nechejte mixovací nohu uschnout ve svislé poloze (nůž mixovací nohy směrem nahoru), tak aby vniklá voda mohla vytéct.

Upozornění:

- Pro usnadnění čištění po použití mixovací nohu umístěte do nádoby s čistou vodou a několikrát krátce stiskněte zapínací tlačítko.
- Při zpracování např. červeného zelí nebo mrkve může dojít k zbarvení plastových částí. Tato můžete odstranit několika kapkami stolního oleje.

Likvidace



Obal zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Záruční podmínky

Pro tento přístroj platí záruční podmínky, které byly vydány naší kompetentní pobočkou v zemi, ve která byl přístroj zakoupen.

Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat prostřednictvím svého odborného prodejce, u kterého jste zakoupili přístroj, nebo přímo v naší pobočce v příslušné zemi.

Změny vyhrazeny.

Používanie v súlade s určením

Návod na použitie si starostlivo prečítajte, riad'te sa ním a uschovajte ho! Ak spotrebič postúpíte ďalej, priložte k nemu aj tento návod.

Nedodržiavanie pokynov pre správne používanie spotrebiča vylučuje ručenie výrobcu za škody, ktoré z toho vyplynú.

Tento spotrebič je určený na spracovanie množstva obvyklého pri použití v domácnosti alebo na nekomerčné používania podobné ako v domácnosti. Používanie podobné ako v domácnosti zahŕňa napr. používanie v zamestnaneckých kuchyniach obchodov, kancelárií a iných komerčných podnikov, ako aj používanie hosťami penziónov, malých hotelov a podobných ubytovacích zariadení.

Tento spotrebič s príslušenstvom (v závislosti od modelu) je určený na tieto účely:

Noha mixéra: slúži na sekanie a miešanie majonézy, omáčok, miešaných nápojov, detskej stravy, vareného ovocia a varenej zeleniny, ako aj na prípravu krémových polievok. Spotrebič nie je určený na prípravu čistej zemiakovej kaše (alebo kaše z varených potravín s podobnou konzistenciou).

Univerzálny sekáčik: slúži na sekanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, ovocia, zeleniny, orechov, mandlí.

Metlička na sneh: slúži na šľahanie pri príprave šľahanej smotany, snehu z bielok a mliečnej peny z horúceho (max. 70 °C) a zo studeného mlieka (max. 8 °C), ako aj na prípravu omáčok a dezertov.

Spotrebič sa nesmie používať na spracovanie iných materiálov, resp. predmetov. Používajte spotrebič len s originálnymi dielmi a s originálnym príslušenstvom. Neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ani do ich blízkosti, napríklad varné dosky.

Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Spotrebič a pripojovacie vedenie uchovávajte mimo dosahu detí a nedovoľte im obsluhovať tento spotrebič. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

Bezpečnostné upozornenia

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom a nebezpečenstvo požiaru!

Spotrebič používajte iba vo vnútorných priestoroch pri izbovej teplote a do nadmorskej výšky 2000 m. Prístroj sa smie pripojiť len k sieti so striedavým prúdom cez uzemnenú zásuvku nainštalovanú podľa predpisov. Zabezpečte, aby bol v elektroinštalácii domácnosti podľa predpisov nainštalovaný systém ochranného vodiča.

Spotrebič pripojte a používajte v súlade s údajmi na typovom štítku. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ sú sieťový prívodný kábel a spotrebič poškodené. Opravy na spotrebiči, napríklad výmenu poškodeného napájacieho kábla, smie vykonávať len náš zákaznícky servis, aby nedošlo k ohrozeniam. Nikdy nepripájajte spotrebič na spínacie hodiny alebo na zásuvky ovládané na diaľku. Spotrebič majte počas prevádzky vždy pod dohľadom! Odporúča sa nenechať spotrebič nikdy zapnutý dlhšie, ako je potrebné na spracovanie mixovaných surovín.

Elektrický kábel sa nesmie dotýkať horúcich dielov a viesť cez ostré hrany. Základný spotrebič nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu. Nikdy neobsluhujte spotrebič mokrými rukami ani ho nespúšťajte naprázdno. Neponárajte spotrebič do mixovaných surovín nad spojovacie miesto nohy mixéra a základného spotrebiča. Odpojte spotrebič od elektrickej siete po každom použití, alebo ak je spotrebič bez dozoru, pred jeho zmontovaním, rozoberaním alebo čistením, ako aj v prípade poruchy.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Po použití spotrebiča počkajte, kým sa nôž nohy mixéra zastaví. Pred výmenou príslušenstva alebo prídatných dielov, ktoré sa počas používania pohybujú, sa spotrebič musí vypnúť a odpojiť od siete. Nikdy nesiahajte do priestoru noža nohy mixéra. Nikdy nečistite nôž nohy mixéra holými rukami. Nikdy nesiahajte do priestoru noža v univerzálnom sekáčiku. Nôž univerzálného sekáčika uchopte iba za plastovú rukoväť. Nedotýkajte sa nožov univerzálného sekáčika holými rukami. Na čistenie používajte kefu. Používajte univerzálny sekáčik len vtedy, ak je kompletne zmontovaný!

⚠ Nebezpečenstvo obarenia!

Počas spracovania horúcich mixovaných surovín postupujte opatrne. Horúce mixované suroviny môžu počas spracovania vystrekovať. Nohu mixéra nikdy neukladajte na horúci povrch ani ju nepoužívajte na mixovanie veľmi horúcich surovín.

Vriacu mixovanú surovinu nechajte pred spracovaním vychladnúť na teplotu 80 °C alebo nižšiu teplotu. Ak ponorný mixér používate v hrnci na varenie, odstráňte najskôr hrniec z varnej zóny.

⚠ Nebezpečenstvo udusenía!

Nedovoľte deťom hrať sa s obalovým materiálom.

⚠ Dôležité!

Nikdy nepracujte s ponorným mixérom/nohou mixéra v univerzálnom sekáčiku. Univerzálny sekáčik nie je vhodný pre mikrovlnnú rúru.

Nadstavec univerzálného sekáčika nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je spotrebič zastavený. Nadstavec univerzálného sekáčika nikdy neponárajte do tekutín a neumývajte ho pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.

Metličku na sneh nikdy nenasadzujte do základného spotrebiča bez pohonného nástavca. Pohonný nástavec nikdy neponárajte do tekutín a neumývajte ho pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.

Spotrebič po každom použití alebo po dlhšom nepoužívaní bezpodmienečne dôkladne vyčistite. → „Každodenná starostlivosť a čistenie“ pozri stranu 73

Srdečne blahoželáme ku kúpe nového spotrebiča od firmy Bosch. Ďalšie informácie o našich výrobkoch nájdete na našej internetovej stránke.

Obsah

Používanie v súlade s určením.....	69
Bezpečnostné upozornenia.....	70
Prehľad komponentov	71
Pred prvým použitím.....	72
Noha mixéra	72
Univerzálny sekáčik.....	73
Metlička na sneh.....	73
Každodenná starostlivosť a čistenie.....	73
Likvidácia.....	74
Záručné podmienky	74

Prehľad komponentov

→ Obrázok 

- 1 Základný spotrebič**
 - a Spínač
 - b Sieťový kábel
- 2 Noha mixéra z ušľachtilej ocele**
- 3 Univerzálny sekáčik**
 - a Veko
 - b Nadstavec
 - c Nože
 - d Univerzálny sekáčik
- 4 Metlička na sneh**
 - a Pohonný nástavec
 - b Metlička na sneh

Pred prvým použitím

Skôr ako použijete nový spotrebič, kompletne ho rozbaľte, vyčistite a skontrolujte.

Pozor!

Poškodený spotrebič nikdy neuvádzajte do prevádzky!

- Vyberte základný spotrebič a všetky diely príslušenstva z obalu.
- Odstráňte baliaci materiál.
- Skontrolujte, či balenie obsahuje všetky diely. → **Obrázok A**
- Skontrolujte všetky diely a presvedčte sa, že sa na nich nenachádzajú viditeľné poškodenia.
- Všetky diely pred prvým použitím dôkladne vyčistite a vysušte. → „Každodenná starostlivosť a čistenie“ pozri stranu 73

Noha mixéra

Noha mixéra je vhodná na sekanie a miešanie majonézy, omáčok, miešaných nápojov, detskej stravy, vareného ovocia a varenej zeleniny, ako aj na prípravu krémových polievok.

⚠ Nebezpečenstvo obarenia!

Počas spracovania horúcich mixovaných surovín postupujte opatrne. Horúce mixované suroviny môžu počas spracovania vystrekovať. Vriacu mixovanú surovinu nechajte pred spracovaním vychladnúť na teplotu 80 °C alebo nižšiu teplotu.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Po vypnutí spotrebiča počkajte, kým sa nôž nohy mixéra zastaví.

Nikdy nesiahajte do priestoru noža nohy mixéra.

Pozor!

- Noha mixéra musí byť pevne spojená so základným spotrebičom. Noha mixéra sa nesmie kývať ani vypadávať.
- Odporúča sa nenechať spotrebič zapnutý dlhšie, ako je potrebné na spracovanie mixovaných surovín.

- Tuhé potraviny, napríklad jablká, zemiaky alebo mäso, pred spracovaním vždy najprv nasekajte a uvarte domäkka. Na sekanie/krájanie surových potravín (cibuľa, cesnak, bylinky, ...) používajte univerzálny sekáčik.
- Noha mixéra nie je určená na prípravu zemiakovej kaše, ktorá sa pripravuje len zo zemiakov alebo z varených potravín s podobnou konzistenciou. Na prípravu takejto zemiakovej kaše použite tyčový mixér Bosch s nástavcom ProPuree.

→ Obrázok B

- Pripravte požadované potraviny. Veľké kusy najprv narežte na menšie kusy.
- Varné potraviny vložte do vhodnej vysokej a stabilnej nádoby, alebo ich ďalej spracujte vo varnom hrnci.
- Sieťový kábel úplne odviňte.
- Uchopte nohu mixéra, nasadíte na ňu základný spotrebič a pootočte ním v protismere hodinových ručičiek tak, aby obidva diely boli pevne spojené.
- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Uchopte spotrebič jednou rukou a ponorte nohu mixéra. Druhou rukou bezpečne pridriavajte nádobu.
- Stlačte spínač. Spotrebič bude zapnutý dovedy, kým bude spínač stlačený.
- Keď mixované suroviny získajú požadovanú konzistenciu, uvoľnite spínač.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.

Upozornenia:

- Aby spracovávané potraviny nevystrekovali, ponorte nôž nohy mixéra úplne do mixovanej suroviny.
- V prípade tekutých varených potravín ponorte nohu mixéra a držte ju mierne naklonenú, čím dosiahnete najlepšie premiešavanie a predídete prisatiu k dnu nádoby.

Univerzálny sekáčik

Univerzálny sekáčik je určený na sekanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylínok, cesnaku, ovocia, zeleniny, orechov, mandlí. S univerzálnym sekáčikom využijete plný výkon spotrebiča pri zachovaní pokynov v recepte. Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá uvedené v tabuľke.

→ Obrázok **F**

Pozor!

- Pred sekaním mäsa odstráňte chrupavky, kosti a šľachy.
- Univerzálny sekáčik nie je vhodný na sekanie veľmi tvrdých potravín (kávové zrná, redkovka, muškátový orech) a zmrazených potravín (ovocie a pod.).

→ Obrázok **G**

- Univerzálny sekáčik umiestnite na hladkú a čistú pracovnú plochu a pritlačte.
- Nasadte nôž.

Pozor!

Nôž musí byť v univerzálnom sekáčiku upevnený priamo.

- Vložte potraviny.
- Nadstavec nasadte na univerzálny sekáčik a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, kým počutefne nezapadne.
- Základný spotrebič nasadte na nadstavec a pootočte ním v smere hodinových ručičiek.
- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič a univerzálny sekáčik pevne pridržte. Stlačte spínač.
- Po spracovaní uvoľnite spínač.
- Na uchovanie spracovaných varených potravín nasadte na univerzálny sekáčik veko.

Metlička na sneh

Služi na šľahanie pri príprave šľahanej smotany, snehu z bielok a mliečnej peny z horúceho (max. 70 °C) a zo studeného mlieka (max. 8 °C), ako aj na prípravu omáčok a dezertov.

Dôležité!

Pohonný nástavec s metličkou na sneh nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je spotrebič zastavený.

⚠ Nebezpečenstvo obarenia!

Na spracovanie horúceho mlieka použite vysokú, úzku nádobu na mixovanie. Horúce mlieko môže vystrekovať a spôsobiť obarenie.

Pozor!

Metličku na sneh nikdy nenasadzujte do základného spotrebiča bez pohonného nástavca.

→ Obrázok **D**

- Pohonný nástavec nasadte na základný spotrebič a pootočte ním v protismere hodinových ručičiek.
- Zastrčte metličku na sneh do pohonného nástavca a zaistite ju zacvaknutím.
- Vložte potraviny do nádoby na mixovanie.
- Základný spotrebič a nádobu na mixovanie pevne pridržte a stlačte zapínacie tlačidlo.
- Po spracovaní uvoľnite spínač.

Každodenná starostlivosť a čistenie

Po každom použití sa spotrebič musí dôkladne vyčistiť.


⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Pred čistením vytiahnite elektrický kábel zo zásuvky.
- Teleso spotrebiča nikdy neponárajte do tekutín ani ho neumývajte v umývačke riadu.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Nikdy nesiahajte do priestoru noža nohy mixéra alebo noža univerzálného sekáčika.

Pozor!

- Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
 - Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
 - Nepoužívajte drsné utierky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
 - Základný spotrebič, nastavec univerzálneho sekáčika a pohonný nástavec metličky na sneh nikdy neponárajte do vody a neumývajte ich pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.
 - Oddelte základný spotrebič od príslušenstva.
 - Pootočte nástavcom univerzálneho sekáčika v protismere hodinových ručičiek a odoberte ho.
 - Uchopte nôž za plastovú časť a vytiahnite ho.
 - Metličku na sneh odoberte z pohonného nástavca.
- **Obrázok** 
- Základný spotrebič, nastavec a pohonný nástavec utrite mäkkou, vlhkou utierkou a vysušte ich.
 - Všetky ostatné diely očistite pomocou umývacieho roztoku a mäkkej utierky alebo špongie a odložte ich do umývačky riadu.
 - Nohu mixéra nechajte vysušiť vo zvislej polohe (nôž nohy mixéra smeruje hore) tak, aby vniknutá voda mohla vyteciť.

Upozornenia:

- Na jednoduchšie čistenie vložte mixovaciu hlavu po použití do nádoby s čistou vodou a viackrát krátko stlačte spínač.
- Počas spracovania napríklad červenej kapusty alebo karotiek sa plastové časti môžu zafarbiť. Tieto zafarbenia môžete odstrániť niekoľkými kvapkami jedlého oleja.

Likvidácia

Obal zlikvidujte ekologicky.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení. O aktuálnom spôsobe likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu.

Záručné podmienky

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

Zmeny vyhradené.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS

Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und
viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
für Sie erreichbar.

02/16

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@
yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 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
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3111
www.sminor.is
IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0520 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Tehehi, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Tehehi-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

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

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щуцева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gore nec@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensevingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
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.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:boschsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrjoka 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾

我們期盼您不斷的鼓勵與指導,
任何諮詢或服務需求,
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

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

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

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

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

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

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


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

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

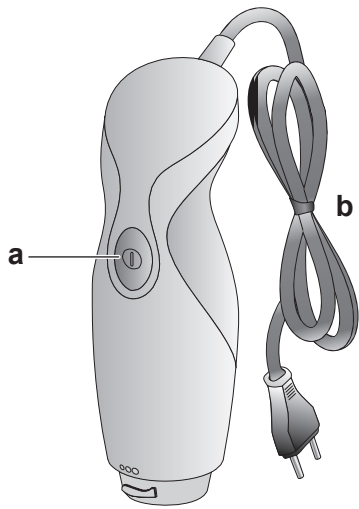


8001033193

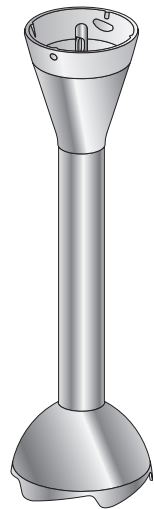
960309

A

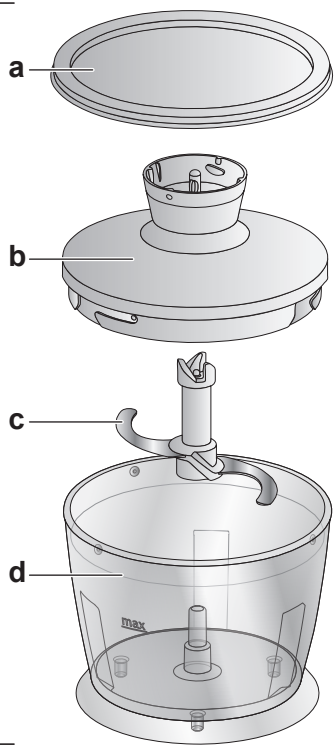
1



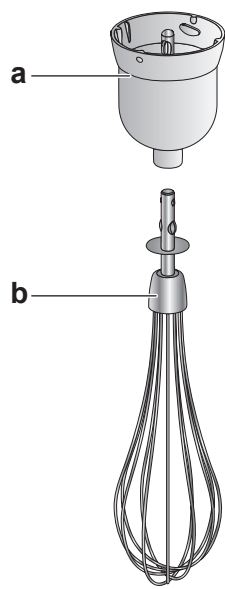
2

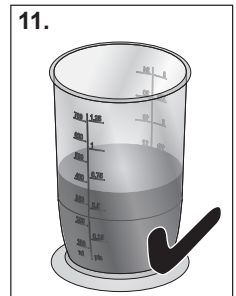
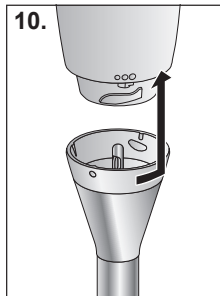
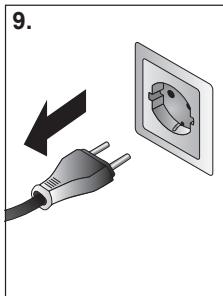
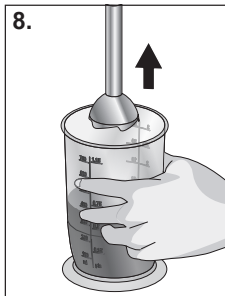
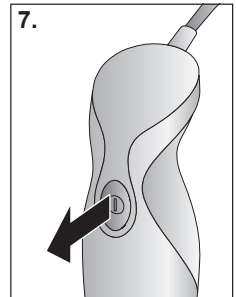
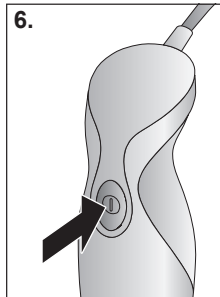
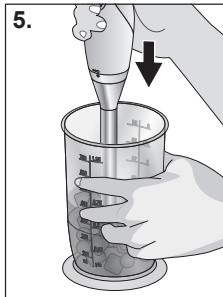
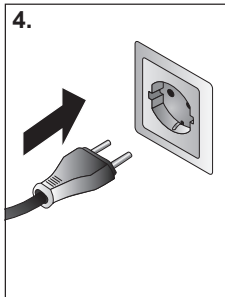
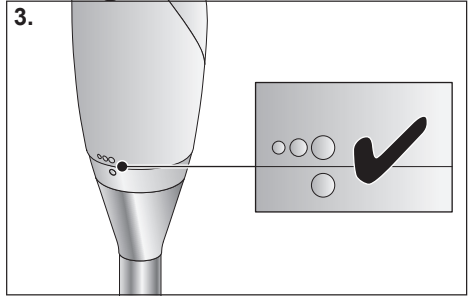
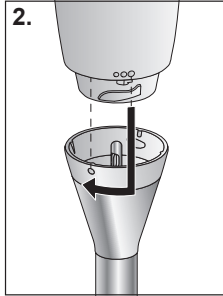
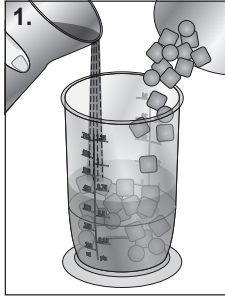


3



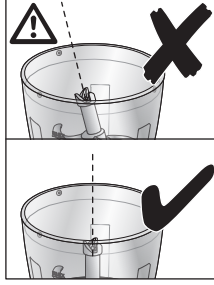
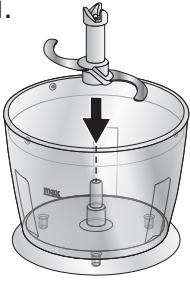
4



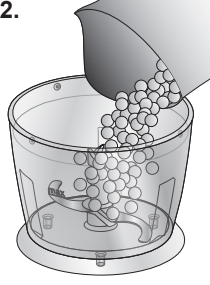
B

C

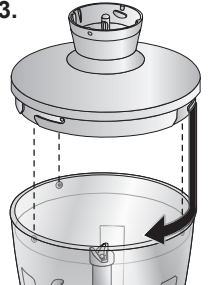
1.



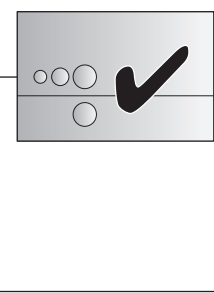
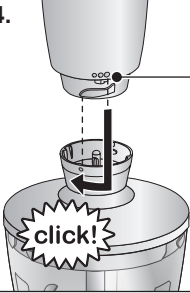
2.



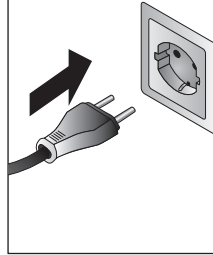
3.



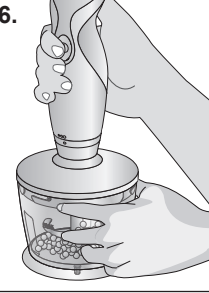
4.



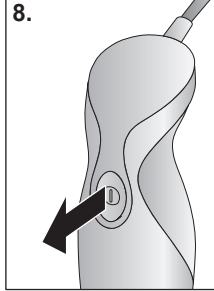
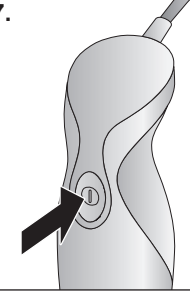
5.



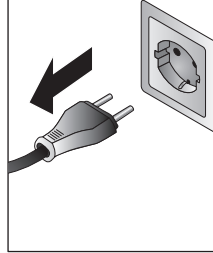
6.



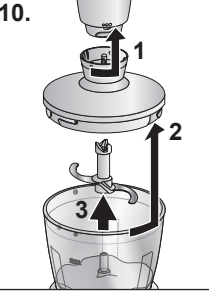
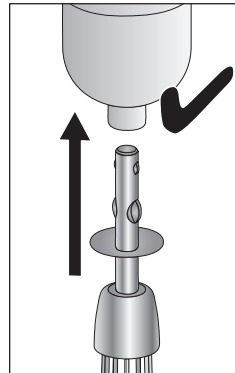
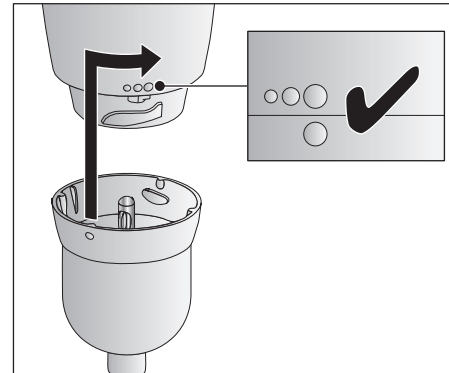
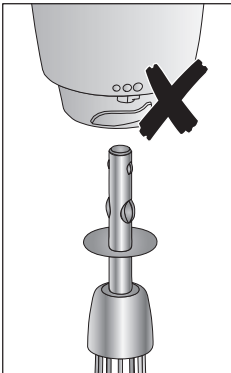
7.
















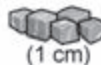




















9.



10.

**D**

E							
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	⚠ X	✓	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓	⚠ X	✓	⚠ X	✓

F		
 →  (1 cm)	100 g	10-20 s
 →  (2 cm)	150 g	5 s
 → 	100 g	10 s
 → 	15 g	20-30 s
 → 	20 x 	15 s
 → 	100 g	15 s
 → 	100 g	20 s
 → 	100 g	30-40 s
CNHR12 1.  → 	10 g	30 s
2. +   5°C + 	100 g 1 g	5 s