



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**bosch-home.com/
welcome**



ErgoMixx Style

MS6CM61V9

[de]

Gebrauchsanleitung

Stabmixer

Technische Daten.....	3
Bestimmungsgemäße Verwendung	4
Sicherheitshinweise.....	4
Sachgemäßer Gebrauch	5
Gerätebeschreibung	8
Vor dem ersten Gebrauch.....	9
Symbole und Markierungen	9
Grundgerätbeschreibung.....	10
Edelstahl-Mixfuß verwenden.....	11
Edelstahl-Mixfuß – Beispielrezept	13
Universalzerkleinerer verwenden	14
Universalzerkleinerer – Beispielrezept	17
Multifunktions-Zubehör verwenden.....	18
Knethaken – Beispielrezepte.....	22
Trägerscheibe mit Scheibeneinsatz – Beispielrezept.....	26
Würfelschneider – Beispielrezepte	32
Anwendungsbeispiele	34
Aufbewahrungsbehälter	36
Vakuum-Zip-Beutel	38
Sous-vide-Garen.....	39
Vakumpumpe verwenden	40
Aufbewahrungsbehälter vakuumieren	41
Reinigung und Pflege.....	46
Aufbewahrungsbehälter reinigen.....	47
Störungsbehebung.....	48
Entsorgung	49
Sonderzubehör und Ersatzteile.....	49
Kundendienst	50

Technische Daten

Anschlussspannung	220-240 V~
Netzfrequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
Gerätehöhe	393 mm
Gerätebreite	55 mm
Gerätetiefe	62 mm
Gewicht betriebsbereit	0,8 kg

Bestimmungsgemäße Verwendung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite: **www.bosch-home.com** Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen.

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.
- Das Gerät ist geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von Kartoffelpüree (oder Pürees von Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz) geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.

Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden. Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

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

Sicherheitshinweise

- 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.

Sicherheitshinweise

- 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.
- Plastiktüten von Kindern fernhalten. Kinder nicht mit ihnen spielen lassen.
→ Es besteht Erstickungsgefahr!
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Wenn Ihr Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit fällt, ist es nicht erlaubt, das Gerät weiter zu benutzen.
- Mixfuß maximal bis zur Markierung **max►** in das Mixgut eintauchen, sonst besteht Stromschlaggefahr!

Sachgemäßer Gebrauch

- 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 nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.
- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen.
- Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Das Gerät niemals länger eingeschaltet lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben.

Sachgemäßer Gebrauch

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Das Gerät und Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen.
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 46

Wichtig!

- Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Kochendes Mixgut vor der Verarbeitung auf 70°C oder weniger abkühlen lassen. Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.
- Das Grundgerät, den Aufsatz des Universalzerkleinerers, den Aufsatz des Multifunktions-Zubehörs und die Vakuumpumpe nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen.
- Der Mixbecher, Universalzerkleinerer und Multifunktions-Zubehör sind nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Getriebeaufsatz eingeschaltet werden.
- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Behälter befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Behälter hantieren.

Verletzungsgefahr!

- Nie in rotierende Teile greifen. Nie in das Mixfußmesser greifen.
- Klingen der Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Einsetzen und Entnehmen der Messer diese nur am Kunststoff anfassen.

Sachgemäßer Gebrauch

- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungseinsätze greifen. Einsätze nur am Rand anfassen.
- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Beim Auseinandernehmen / Zusammenbauen des Würfelschneiders die Messerscheibe nur am Kunststoffknauf in der Mitte greifen. Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen. Schneidgitter nur am Rand anfassen! Zum Reinigen Bürste benutzen.

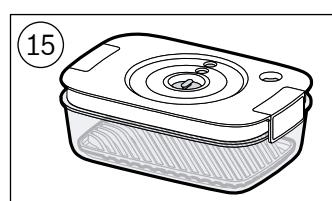
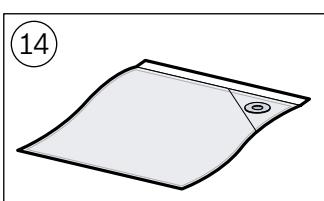
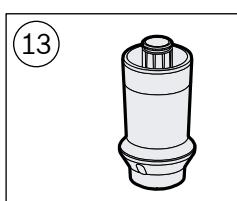
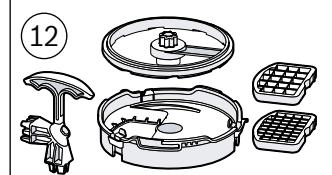
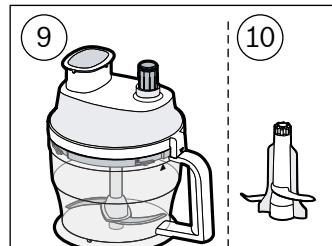
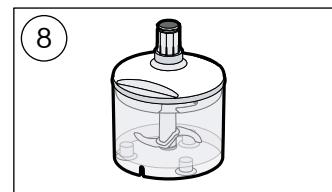
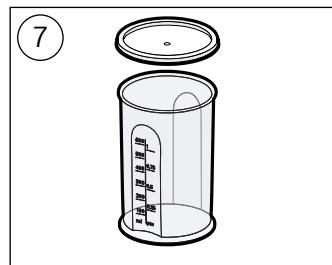
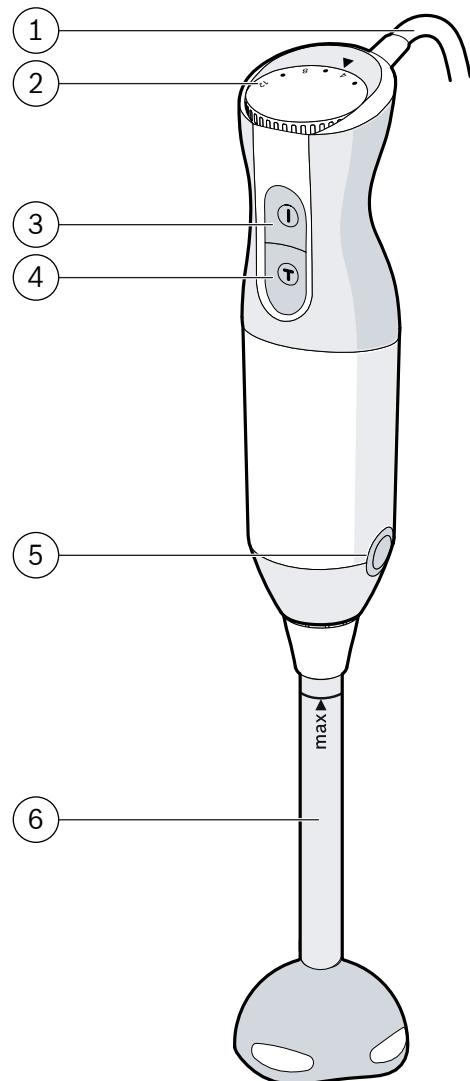
Verbrühungsgefahr!

- Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut.

Wichtige Hinweise beim Vakuumieren!

- Alle Zutaten müssen hygienisch einwandfrei sein. Bei der Verarbeitung die Regeln der Küchenhygiene beachten.
- Lebensmittel vor dem Vakuumieren immer abkühlen lassen.
- Kontrollieren Sie die Lebensmittel auch nach der Lagerung auf ihre Qualität. Verwenden Sie keine Lebensmittel zweifelhafter Qualität.
- Vakuum-Zip-Beutel, die für die Lagerung von rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel verwendet worden sind, können nicht wiederverwendet werden.
- Die Aufbewahrungsbehälter und Vakuum-Zip-Beutel sind für Geschirrspüler und Gefrierschränke geeignet.
- In der Mikrowelle können Lebensmittel im Behälter oder im Beutel für höchstens 90 Sekunden bei maximal 900 Watt erwärmt werden. Vor der Verwendung in der Mikrowelle den Deckel des Behälters entfernen bzw. den Beutel öffnen.
- Die Aufbewahrung unter Vakuum ist kein Ersatz für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühl- oder Gefrierschrank.

Gerätebeschreibung



Gerätebeschreibung

- | | |
|----------------------------------|--|
| (1) Netzkabel | (9) Multifunktions-Zubehör mit Universalmesser |
| (2) Geschwindigkeits-einstellung | (10) Knethaken |
| (3) Einschalt-Taste ① | (11) Trägerscheibe mit Scheibeneinsätzen |
| (4) Turbo-Taste ② | (12) Würfelschneider |
| (5) Entriegelungstasten | (13) Vakuumpumpe |
| (6) Edelstahl-Mixfuß | (14) Vakuum-Zip-Beutel |
| (7) Mixbecher | (15) Aufbewahrungsbehälter |
| (8) Universalzerkleinerer | |

Vor dem ersten Gebrauch

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

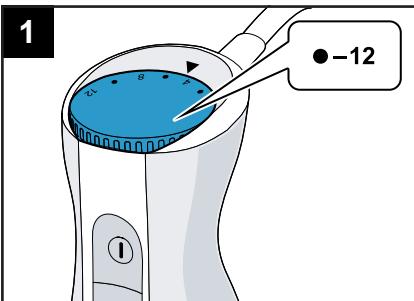
Ein beschädigtes Gerät oder Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 46

Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Markierung am Mixfuß: Mixfuß maximal bis zur Markierung max► in das Mixgut eintauchen.
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in den Füllschacht greifen.
	Nicht für die Spülmaschine geeignet.
	Nicht in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
 	Deckel auf den Behälter des Multifunktionszubehörs aufsetzen (►) und verriegeln (►). Würfelschneider in den Deckel einsetzen (►) und verriegeln (►).

Grundgerätbeschreibung



Geschwindigkeitseinstellung

Bild 1

Zur stufenlosen Einstellung der Drehzahl. Den Drehwähler zwischen ● (niedrigste Drehzahl) und **12** (höchste Drehzahl) einstellen. Die eingestellte Geschwindigkeit an der Markierung ▼ ablesen.

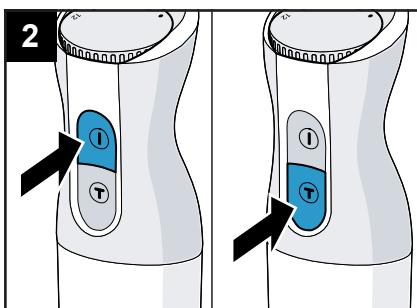


Bild 2

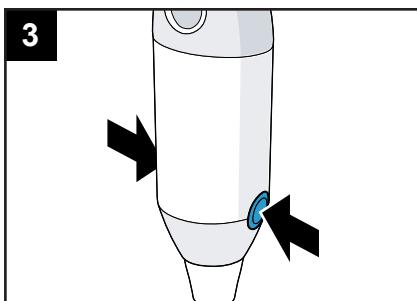
Einschalt-Taste (I)

Zur Verwendung des Gerätes mit der voreingestellten Drehzahl.

Turbo-Taste (T)

Zur Verwendung des Gerätes mit maximaler Drehzahl.

Das Gerät läuft, solange die Taste gedrückt wird.
Einschalt-Taste (I) und Turbo-Taste (T) nie gleichzeitig drücken.
Die Geschwindigkeitseinstellung hat keinen Einfluß bei Verwendung der Turbo-Taste (T).



Entriegelungstasten

Bild 3

Zum Abnehmen des Mixfußes oder weiteren Zubehörs beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.

Edelstahl-Mixfuß verwenden

Der **Mixfuß** eignet sich für folgende Anwendungen:

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

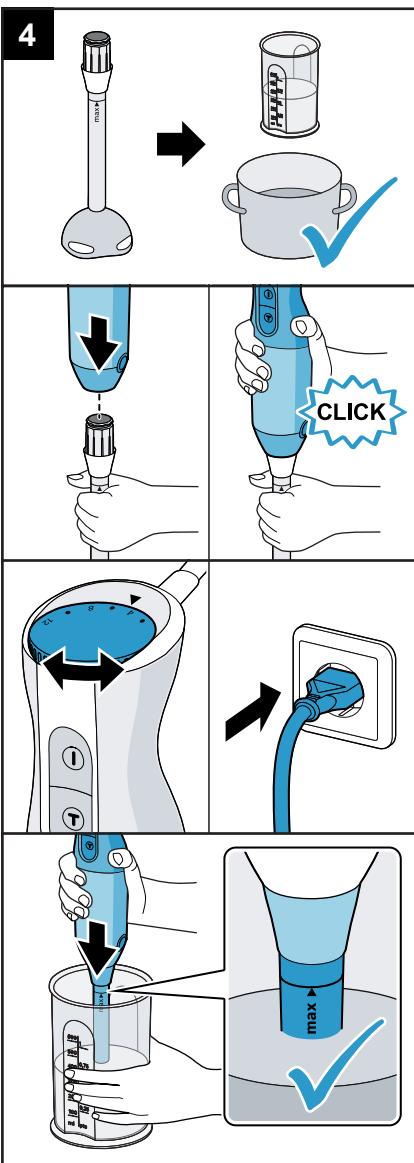
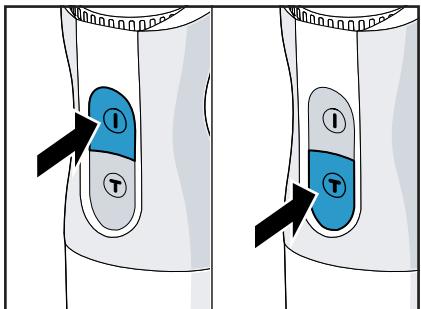


Bild 4

- Die vorbereiteten Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes geeignetes Gefäß füllen oder im Kochtopf verarbeiten.
- Das Netzkabel vollständig abwickeln.
- Das Grundgerät festhalten, den Mixfuß auf das Grundgerät stecken und drücken, bis er hörbar einrastet.
- Gewünschte Drehzahl mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen.
- Netzstecker einstecken.
- Das Gefäß mit einer Hand festhalten und den Mixfuß eintauchen.
- Mixfuß maximal bis zur Markierung **max ►** in das Mixgut eintauchen.

Edelstahl-Mixfuß verwenden

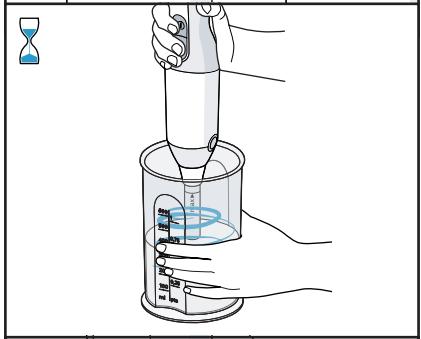


- Die gewünschte Einschalttaste drücken.

Tipp: Bei flüssigen Lebensmitteln, das Mixfußmesser vollständig in das Mixgut eintauchen. Um ein Festsaugen am Boden des Gefäßes zu vermeiden, das Gerät leicht schräg halten.

- Mit dem Mixfuß die Lebensmittel verarbeiten.

Tipp: Der Schnellmixstab funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.

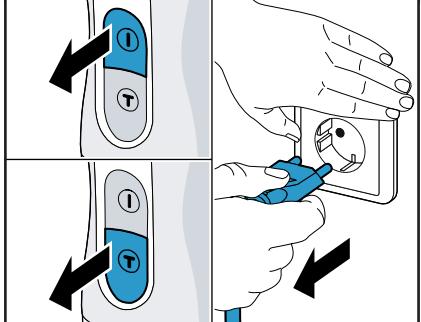


- Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten.

Tipp: Um die Reinigung zu erleichtern, nach der Benutzung den Mixfuß in ein Gefäß mit klarem Wasser halten und mehrmals kurz die Turbo-Taste (T) drücken.

- Netzstecker ziehen.

- Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und den Mixfuß abnehmen.



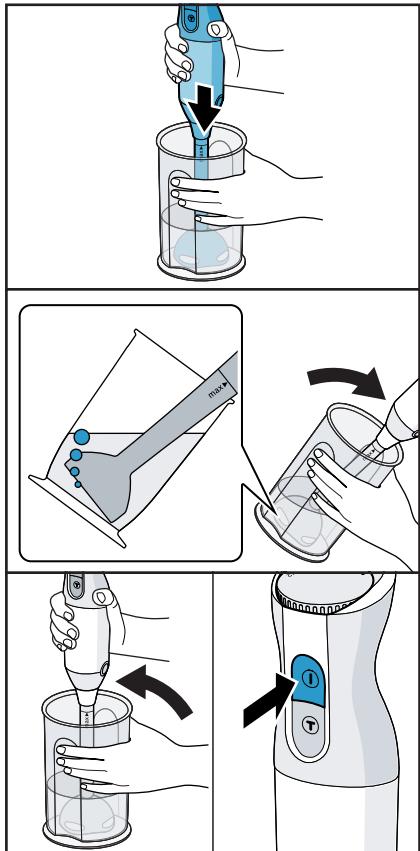
Nach der Verarbeitung von heißen Lebensmittel kann der Mixfuß noch einige Zeit heiß sein. Nie die heißen Teile berühren.

Edelstahl-Mixfuß – Beispielrezept

Mayonnaise

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

Note: Mayonnaise kann mit dem Mixfuß nur aus ganzen Eiern zubereitet werden. Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.



- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen. Den Mixfuß eintauchen und auf dem Boden des Bechers aufsetzen.
- **Vor dem Drücken der Einschalttaste:** Den Mixfuß schräg halten und den Mixbecher langsam zur Seite neigen, damit die Luftblasen entweichen können. Den Mixbecher schräg halten, ohne die Zutaten zu verschütten und warten, bis keine Luftblasen mehr auftauchen.
- Den Mixbecher und den Mixfuß wieder gerade halten und die Einschalttaste drücken. Verarbeiten auf Stufe 8.
- Wenn die Zutaten emulgieren, den eingeschalteten Stabmixer langsam anheben und wieder absenken, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Universalzerkleinerer verwenden

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

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 (Eiswürfel, Obst ...).

Universalzerkleinerer nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden! Niemals mit dem Schnellmixstab im Zerkleinerer-Behälter arbeiten.

5

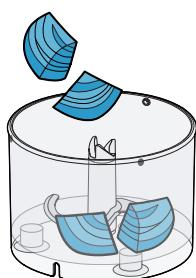
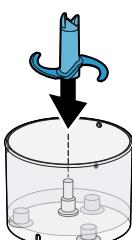


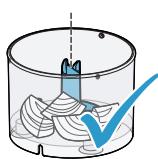
Bild 5

Behälter auf eine glatte, saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.

■ Messer einsetzen.

■ Lebensmittel einfüllen.

Das Messer muss gerade im Behälter sitzen.



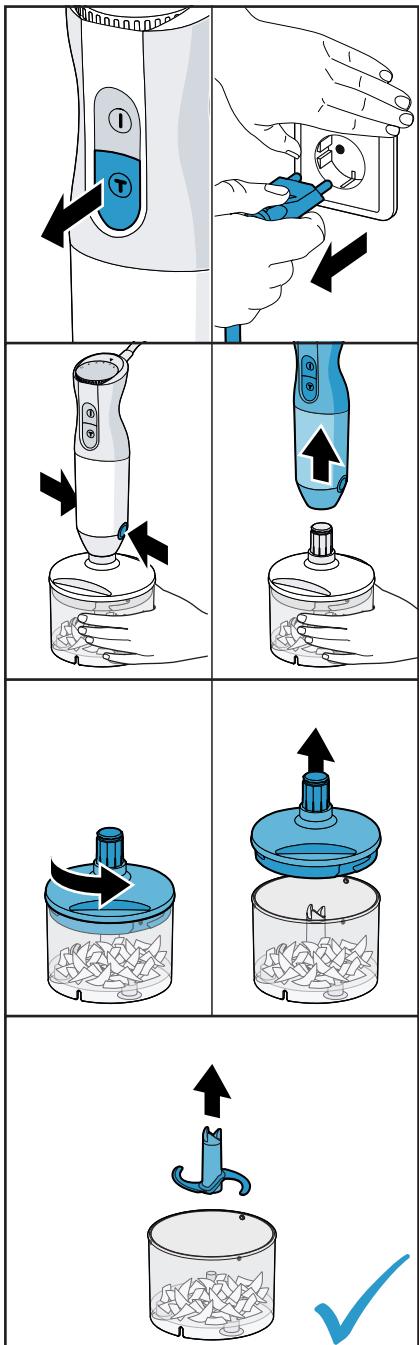
Universalzerkleinerer verwenden



- Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer festhalten. Die Turbo-Taste \textcircled{T} drücken.
- Mit dem Universalzerkleinerer die Lebensmittel verarbeiten.

Universalzerkleinerer niemals von der Arbeitsfläche abheben!

Universalzerkleinerer verwenden



- Nach der Verarbeitung die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten.
■ Netzstecker ziehen.
- Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
- Getriebeaufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.

Universalzerkleinerer – Beispielrezept

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung:

- 130 g Waldhonig (5 °C)
- 30 g Apfel in Würfeln (11 mm)
- In den Universalzerkleinerer geben und 2 Sekunden bei Turbo-Geschwindigkeit mixen.

Kuchen:

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel
- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb mit dem Zucker schlagen, dann die weiche Butter und die **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Mehl, gemahlene Walnüsse, Zimt und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Mischung hineingeben.
- Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Multifunktions-Zubehör verwenden

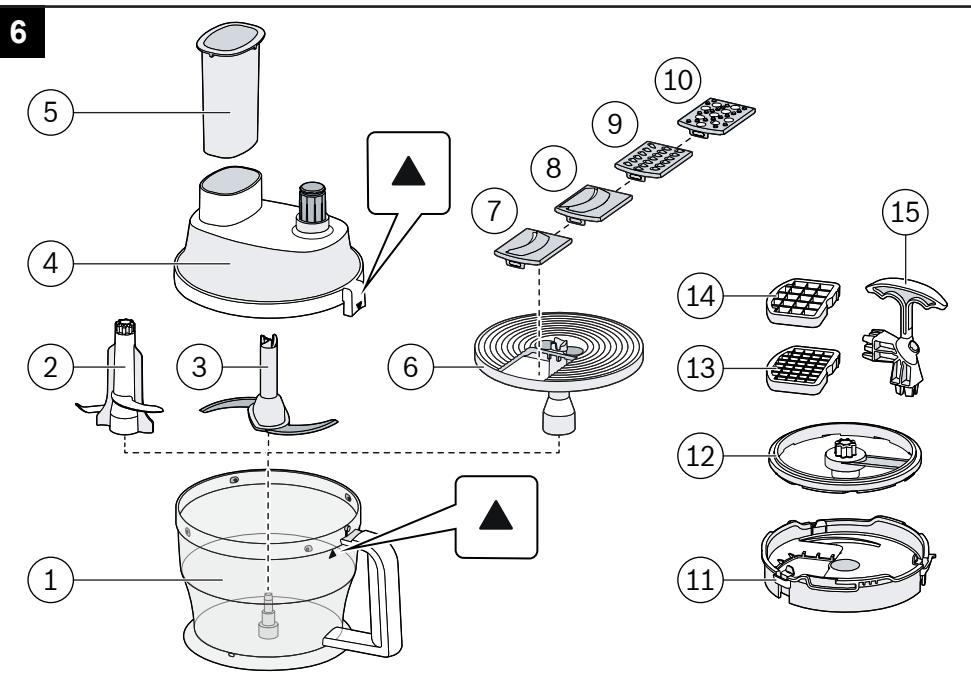


Bild 6

Multifunktions-Zubehör

- (1) Behälter
- (2) Knethaken
- (3) Universalmesser
- (4) Deckel mit Getriebe
- (5) Stopfer
- (6) Trägerscheibe für Scheibeneinsätze

Scheibeneinsätze

- (7) Schneid-Einsatz – grob
 - (8) Schneid-Einsatz – fein
 - (9) Raspel-Einsatz
 - (10) Reibe-Einsatz
-
- ### Würfelschneider
- (11) Grundträger
 - (12) Messerscheibe
 - (13) Schneidgitter, klein (ca. 9 mm)
 - (14) Schneidgitter, groß (ca. 13 mm)
 - (15) Schneidgitter-Reiniger
(Kopf drehbar für verschiedene Schneidgitter)

Multifunktions-Zubehör verwenden

Das **Multifunktions-Zubehör** ist für die Lebensmittelverarbeitung bestimmt.

Multifunktions-Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

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

Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche etc.) sind die Kerne bzw. Steine zu entfernen.

Das Multifunktions-Zubehör ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Eiswürfel, Obst ...).

Universalmesser/Knethaken

Das **Universalmesser** ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Der **Knethaken** ist geeignet zum Kneten von kleinen Teigmengen.

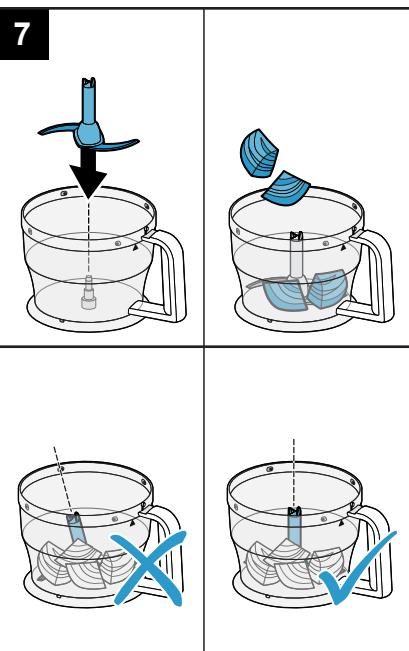


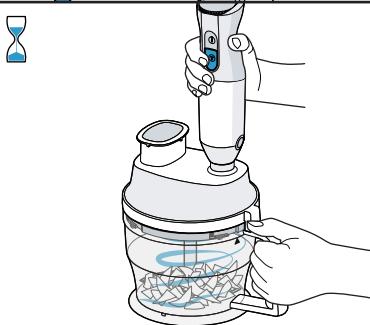
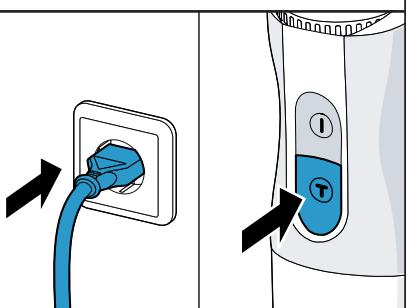
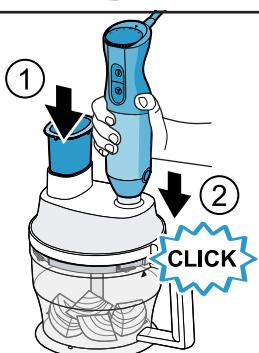
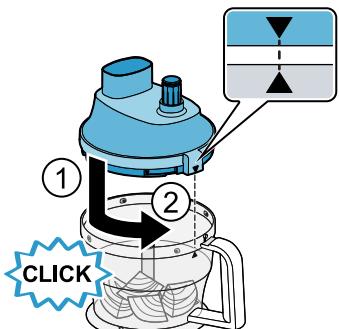
Bild 7

Behälter auf eine glatte, saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.

- Messer/Knethaken einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

Messer/Knethaken muss gerade im Behälter sitzen.

Multifunktions-Zubehör verwenden



- Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.

Hinweis: Wenn das Aufsetzen des Deckels etwas schwierig ist, die dreiflügelige Kupplung auf der Unterseite des Aufsatzes leicht drehen und erneut versuchen.

- Stopfer in den Füllschacht setzen.
- Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.

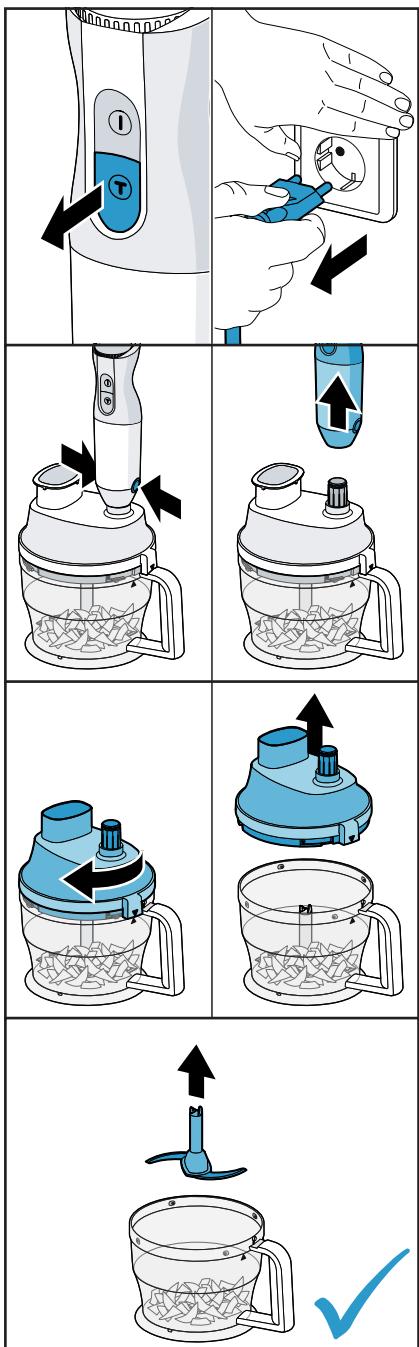
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Multifunktions-Zubehör festhalten. Die Turbo-Taste ① drücken.

- Die Lebensmittel verarbeiten.

Zutaten nachfüllen:

- Die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Stopfer wieder einsetzen und weiterarbeiten.

Multifunktions-Zubehör verwenden



- Nach der Verarbeitung die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten.
- Netzstecker ziehen.

- Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.

- Getriebeaufsatz im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

- Messer/Knethaken am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.

Knethaken – Beispielrezepte

Mürbteig

Grundrezept:

- 250 g Mehl
- 125 g Margarine oder Butter (Raumtemperatur)
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Alle Zutaten in den Behälter geben.
- Zutaten mit Turbo-Geschwindigkeit vermischen.
- Teig kalt stellen.

Nach Bedarf weiterverarbeiten.

Maximale Einschaltzeit:

2 Minuten

Höchstmenge: 1 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept:

- 250 g Mehl
- 140 ml Wasser
- 7 g Zucker
- 7 g Margarine
- 0,5 g Hefe
- 4 g Salz
- Alle Zutaten außer dem Wasser in den Behälter geben.
- Zutaten mit Turbo-Geschwindigkeit vermischen.
- Nach einigen Sekunden das Wasser durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Alles mit Turbo-Geschwindigkeit verarbeiten.

Unsere Empfehlung: 1½ Minuten Einschaltzeit

Maximale Einschaltzeit: 2 Minuten

Höchstmenge: 1 x Grundrezept

Multifunktions-Zubehör verwenden

Trägerscheibe mit Scheibeneinsätzen

Der **Schneid-Einsatz – grob** ist geeignet zum Schneiden von Gurken, Karotten, Kartoffeln, etc.

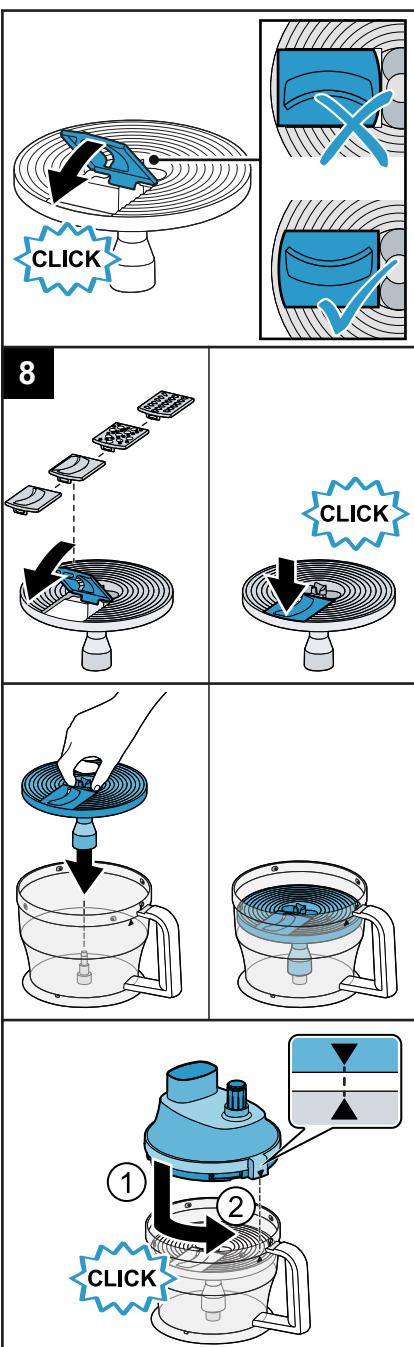
Der **Schneid-Einsatz – fein** ist geeignet zum Schneiden von Gurken, Karotten, rote Rüben, Zucchini, etc.

Der **Raspel-Einsatz** ist geeignet zum Raspeln von Äpfeln, Karotten, Käse, etc.

Der **Reibe-Einsatz** ist geeignet zum Reiben von Kartoffeln für Klöße, Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse. Nicht zulässig zum Reiben von Karotten.

Das Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln (Parmesan-käse, Schokolade) mit den Scheibeneinsätzen ist nicht zulässig. Für die Verarbeitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, Rhabarber) sind die Scheibeneinsätze nur bedingt geeignet.

Multifunktions-Zubehör verwenden



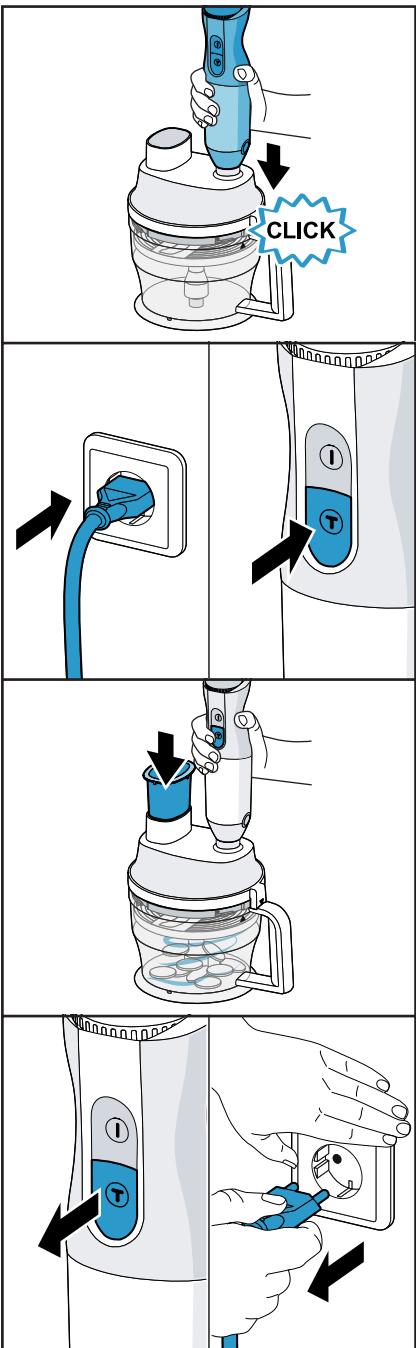
- Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten.

Bild 8

- Den gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen.

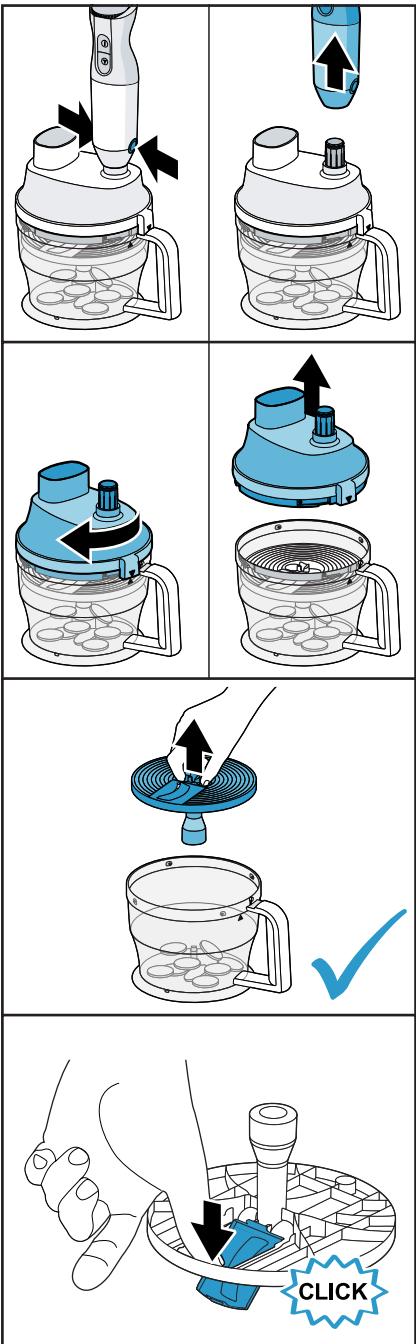
- Den Behälter auf eine stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und einsetzen.
- Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.

Multifunktions-Zubehör verwenden



- Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät festhalten. Die Turbo-Taste **T** drücken.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Füllschacht geben. Zu große Stücke vorher zerkleinern. Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die verarbeiteten Lebensmittel fast die Unterseite der Trägerscheibe erreichen, die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ziehen.

Multifunktions-Zubehör verwenden



- Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
- Getriebeaufsatz im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und herausnehmen.
- Trägerscheibe umdrehen, um die Einsätze herauszudrücken.

Trägerscheibe mit Scheibeneinsatz – Beispielrezept

Kartoffelplätzchen

- 500 g Kartoffeln
- 1 großes Ei
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Werkzeug: Reibe-Einsatz

- Kartoffeln schälen und reiben.
- Dann die Kartoffeln, Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen.
- Falls die Masse zu flüssig ist, noch etwas Mehl zugeben.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, jeweils einen großen Löffel der Masse hineingeben und zu Plätzchen formen. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Multifunktions-Zubehör verwenden

Würfelschneider

Der Würfelschneider ist geeignet zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform, z. B. für Salate, Suppen und Desserts:

- Kartoffeln (roh oder gekocht);
- Gemüse (z. B. Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Rote Beete);
- Obst (z. B. Bananen, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Melonen, Kiwi);
- Eiern;
- Käse (z. B. Gouda, Emmentaler);
- Weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella);
- gekochtes oder gebratenes Geflügelfleisch (nach dem Abkühlen, ohne Knochen).

Multifunktions-Zubehör verwenden

Wichtige Hinweise:

- Obst / Gemüse sollte nicht zu reif sein, da sonst der Saft austreten kann.
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, da sie dann fester sind und damit das Schneidergebnis besser wird.
- Durch mehr oder weniger Druck auf den Stopfer beim Nachschieben kann die Länge der Würfel beeinflusst werden.
- Sehr weicher Käse (z. B. Mozzarella, Fetakäse) kann nicht verarbeitet werden. Sehr harter Käse (z. B. Parmesan) darf nicht verarbeitet werden.
- Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.
- Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders inklusive des Schneidgitters und des rotierenden Messers führen.

Die maximale Menge der in einem Arbeitsgang verarbeiteten Lebensmittel darf nicht überschritten werden.
Vor dem Weiterarbeiten das Grundgerät 30 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Maximalmengen betragen:

- rohe und gekochte Zutaten **ca. 3500 g** (Richtwert: Behälter 5 x gefüllt)
- Käse (z. B. Gouda, Emmentaler) **ca. 300 g** (Richtwert: Behälter 2 x gefüllt)

Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders inklusive des Schneidgitters und des rotierenden Messers führen.

Wird der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet, kann von der Robert Bosch Hausgeräte GmbH keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus (z. B. stumpfe oder deformierte Messer), die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen.

Multifunktions-Zubehör verwenden

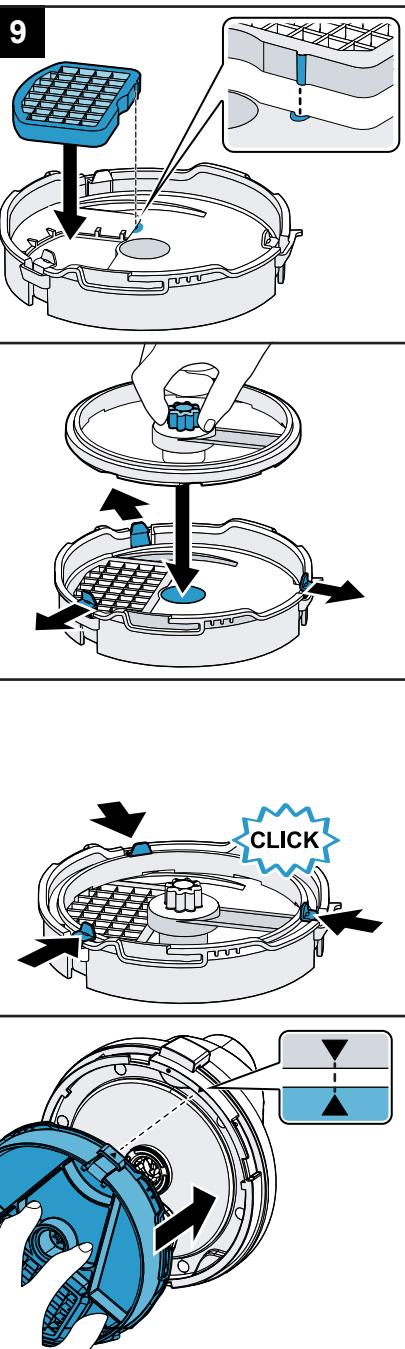
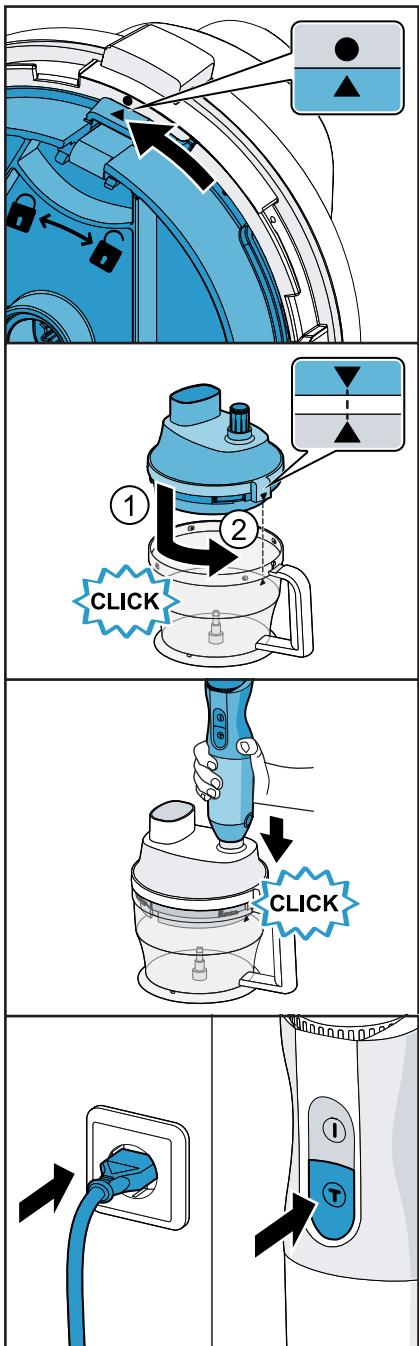


Bild 9

Den Behälter auf eine stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.

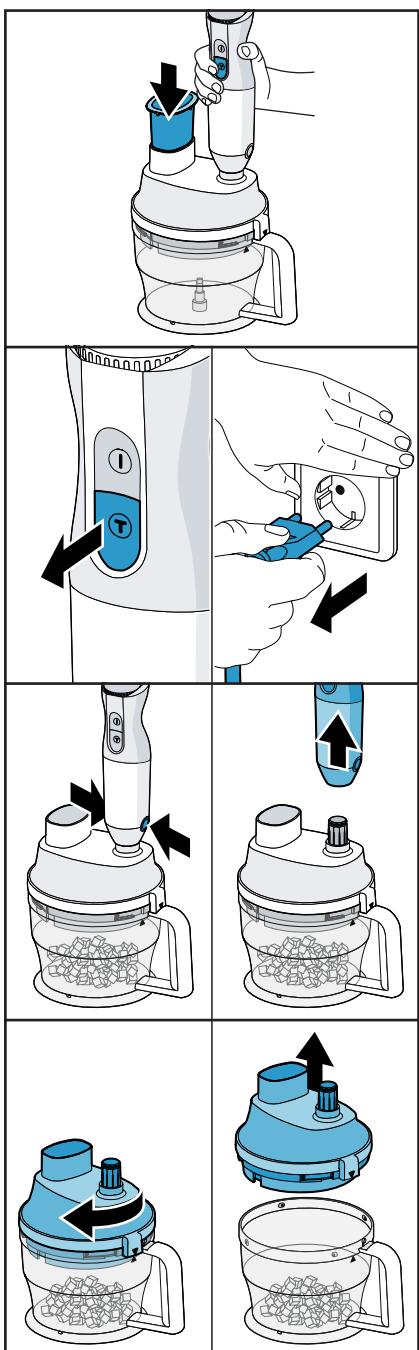
- Schneidgitter in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten!
- Verschlussklammern am Grundträger öffnen und Messerscheibe in den Grundträger einsetzen.
- Verschlussklammern schließen.
- Würfelschneider unter den Deckel setzen (\blacktriangleleft - \triangleright).

Multifunktions-Zubehör verwenden



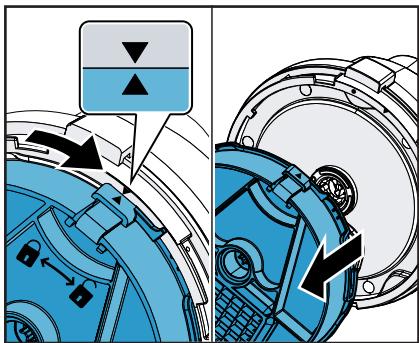
- Gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Verriegelung muss bis zum Anschlag in die Deckelnase gedreht werden ().
- Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen () und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Verriegelung am Griff muss richtig eingerastet sein.
- Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
- Netzstecker einstecken.
■ Grundgerät festhalten. Die Turbo-Taste (T) drücken.

Multifunktions-Zubehör verwenden



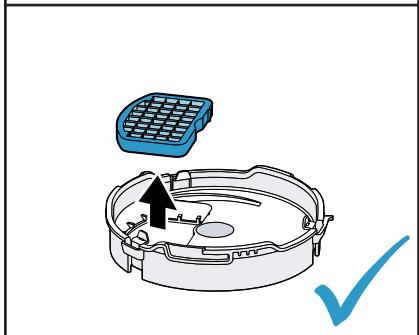
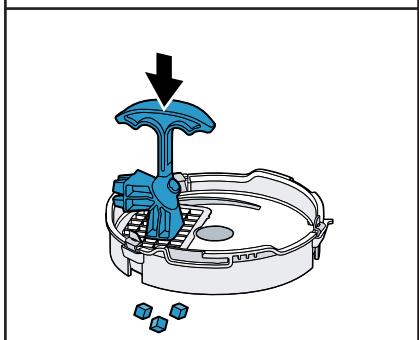
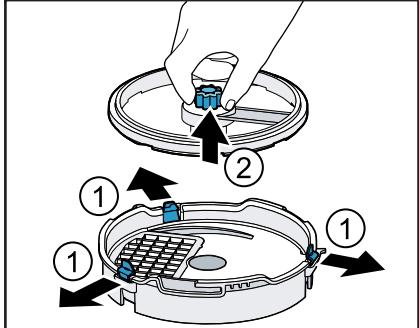
- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.
- Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die Würfel fast die Unterseite des Würfelschneiders erreichen, die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ziehen.
- Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
- Getriebeaufsatz im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Multifunktions-Zubehör verwenden



Würfelschneider auseinanderbauen

- Würfelschneider im Uhrzeigersinn drehen und vom Getriebeaufsatz abnehmen.
- Verschlussklammern am Grundträger öffnen und Messerscheibe abnehmen.
- Reste mit Hilfe des Schneidgitter-Reinigers aus dem Schneidgitter entfernen. Kopf des Reinigers auf die entsprechende Schneidgitter-Größe drehen.
- Schneidgitter aus dem Grundträger herausnehmen.



Würfelschneider – Beispielrezepte

Salat „Olivie“

(für 2 Personen)

- 2 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
 - 1 gekochte Karotte
 - 2 hartgekochte Eier
 - 100 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch
 - 1 Salzgurke oder marinierte Gurke
 - 1 Salatgurke
 - 150 g Erbsen, fein (1 kleine Dose)
 - Salz und Pfeffer
 - 125 g Mayonnaise
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotten, Eier, Gurken und Fleisch mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise vermischen und anrichten.

Salat „Vinaigrette“

(für 2 Personen)

- 2 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
 - 250 g gekochte rote Beete
 - 1 gekochte Karotte
 - 1 Salzgurke
 - 50 g Erbsen fein
 - $\frac{1}{4}$ Bund Lauch (ca. 25 g)
 - Salz und Pfeffer
 - 50 ml Speiseöl
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotten, rote Beete, Lauch und Salzgurken mit Turbo-Geschwindigkeit in gleichmäßige Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Speiseöl anrichten.

Krabbensalat

(für 2 Personen)

- 150 g gekochtes Hühnerfleisch
 - 150 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln
 - 100 g Salatgurke
 - Grüner Salat
 - 25 g Krabbenfleisch
 - 1-2 hartgekochte Eier
 - 75 g Mayonnaise
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Eier, Gurken, Krabbenfleisch und das gekochte Fleisch mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Den grünen Salat kleinhacken.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise anrichten.

Würfelschneider – Beispielrezepte

Salat „Stolichny“

(für 2 Personen)

- 150 g Mortadella
- 3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 2 Salzgurken oder marinierte Gurken
- 1 gekochte Karotte
- Erbsen, eine halbe Dose
- Salz und Pfeffer
- Dressing:
 - $\frac{1}{4}$ Becher saure Sahne
 - $\frac{1}{4}$ Glas Mayonnaise
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotte, Schinken und Gurken mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Alle Zutaten vermischen. Mit saurer Sahne und Mayonaise anrichten.

Suppe „Okroshka“

(für 2-3 Personen)

- Kwas, 1 Liter
- 150 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch
- 1-3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 1-3 hartgekochte Eier
- $\frac{1}{2}$ Bund Radieschen (4-5 Stück)
- 1-2 Salatgurken
- $\frac{1}{4}$ Bund Lauch (ca. 25 g)
- Petersilie und Dill
- 1-2 Esslöffel saure Sahne
- Senf, Zucker
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Eier, Gurken, Radieschen, und das gekochte Hähnchenbrustfleisch mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Saure Sahne, gehackten Lauch und die Eier mit Senf und Zucker gut vermischen und mit Kwas verdünnen.
- Die gewürfelten Zutaten, gehackte Petersilie und Dill dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Anwendungsbeispiele

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

Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

			50-100 g	10-20 s	T
			50-100 g	20-40 s	T
			5-20 x 0	3-15 s	T
			50-100 g	2 x 2 s	T
			5-15 g	8-20 s	T
			50-150 g	5-30 s	T
			150 g	 	T

Anwendungsbeispiele

		500 g	30 s	(T)
		250 g	30-70 s	(T)
		350 g	5-10 x 2 s	(T)
		20 g	4-7 x 2 s	(T)
		20 x Ⓜ	3-8 x 1 s	(T)
		500 g	6-15 x 4 s	(T)
		500 g	-	(T)
		500 g	-	(T)
		500 g	-	(T)
		500 g	-	(T)
		500 g	-	(T)
		500 g	-	(T)
		500 g	-	(T)
		500 g	-	(T)
		500 g	-	(T)

Aufbewahrungsbehälter

Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln unter Vakuum, um die Frische und Haltbarkeit der enthaltenen Lebensmittel zu verlängern, sie zu marinieren oder sie in der Mikrowelle wieder zu erwärmen.

Vor der Verwendung der Behälter in der Mikrowelle, den Deckel entfernen.

Dichtungselemente auf keinen Fall mit scharfen, spitzen oder metallischen Gegenständen berühren.

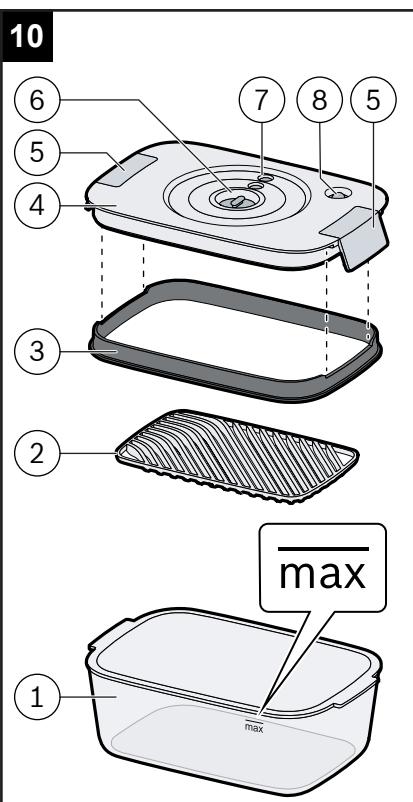


Bild 10

- ① Behälter mit Markierung **max**
- ② Abtropfgitter
- ③ Deckeldichtung
- ④ Deckel
- ⑤ Verschluss-Clips
- ⑥ Vakuum-Verschluss
- ⑦ Einstellringe für Datum (Tag/Monat)
- ⑧ Vakuum-Anzeige

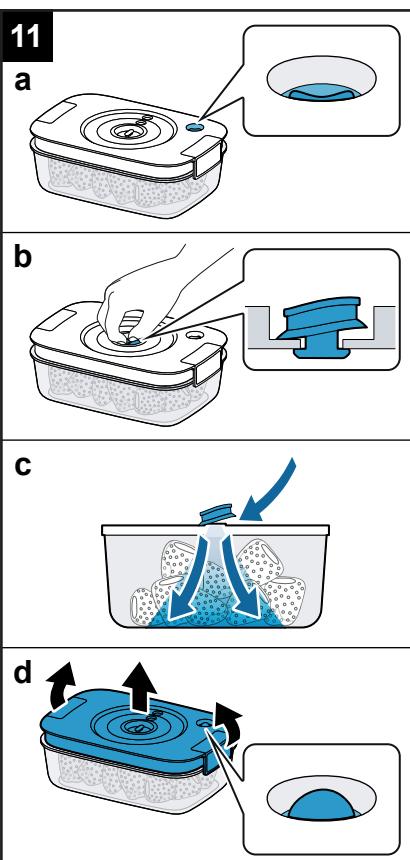
Abtropfgitter

Das Abtropfgitter dient dazu, Lebensmittel während der Lagerung von austretenden Flüssigkeiten zu trennen. Flüssigkeiten sammeln sich unter dem Abtropfgitter.

Aufbewahrungsbehälter

Deckel mit Vakuum-Verschluss

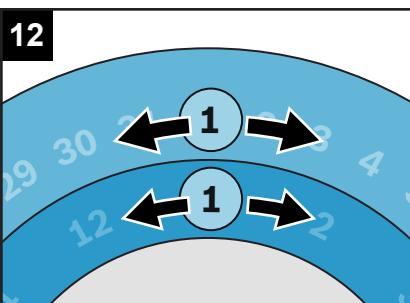
Zum luftdichten Verschließen der Behälter.



Deckel bei bestehendem Vakuum abnehmen

Bild 11

- Bei bestehendem Vakuum im Aufbewahrungsbehälter ist die Vacuum-Anzeige sichtbar nach innen gewölbt.
- Den **Vakuum-Verschluss** an einem Ende greifen und nach oben ziehen.
- Es muss ausreichend Luft ins Innere gelangen, um den Deckel abnehmen zu können.
- Die Vacuum-Anzeige ist nach außen gewölbt. Die Verschluss-Clips öffnen und den Deckel abnehmen.



Einstellringe für Datum

Bild 12

Der Deckel des Aufbewahrungsbehälters ist mit einer Datumsanzeige ausgestattet. Durch Drehen der beiden Ringe können Tag und Monat eingestellt werden, an dem die Lebensmittel eingefüllt wurden.

Vakuum-Zip-Beutel

Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln unter Vakuum, um die Frische und Haltbarkeit der enthaltenen Lebensmittel zu verlängern, sie zu marinieren oder sie für das Sous-vide-Garen vorzubereiten. Nur original Bosch Vakuum-Zip-Beutel verwenden.

Die Aufbewahrungsbehälter und Vakuum-Zip-Beutel sind für einen Temperaturbereich von -18 °C bis 85 °C geeignet.

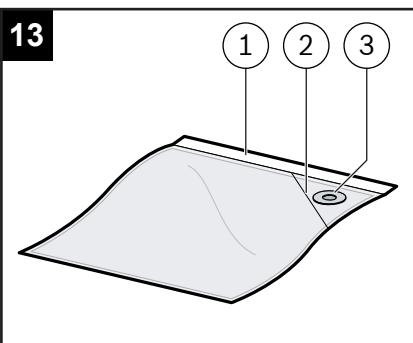
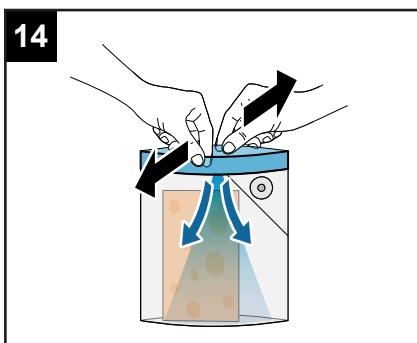


Bild 13

- ① Zip-Verschluss
- ② Markierungslinie **max**
- ③ Vakuum-Verschluss



Zip-Beutel bei bestehendem Vakuum öffnen

Bild 14

- Zum Öffnen des Beutels den Zip-Verschluss auseinanderziehen und vollständig öffnen.

Wichtig!

Nach der Verwendung müssen Vakuum-Zip-Beutel sorgfältig gereinigt und vollständig getrocknet werden.

Sous-vide-Garen

Sous-vide-Garen bedeutet Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen.

Bei der Zubereitung von Lebensmitteln für das Sous-vide-Garen müssen unbedingt immer die folgenden Anwendungs- und Hygienehinweise befolgt werden.

- Nur frische Lebensmittel von bester und absolut einwandfreier Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/Grillzange verwenden.
- Kritische Lebensmittel wie z. B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/ oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuumierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.
- Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z. B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.
- Platzieren Sie die Lebensmittel im Beutel möglichst nebeneinander und nicht aufeinander.
- Wir empfehlen, Vakuum-Verschluss nicht ins Wasser zu tauchen.

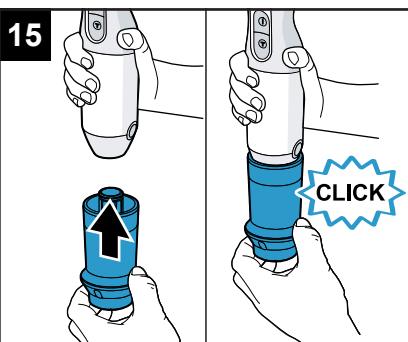
Für professionelle Ergebnisse beim Sous-vide-Garen empfehlen wir die Bosch Vakuumierschublade.

Vakuumpumpe verwenden

Dieses Zubehör ist zum Vakuumieren von Bosch Zip-Beuteln und Aufbewahrungsbehältern geeignet.

Die Vakuumpumpe nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Den Stabmixer nicht länger als 10 Minuten mit der Vakuumpumpe verwenden. Anschließend das Grundgerät und die Pumpe abkühlen lassen.



Vakuumpumpe aufsetzen

Bild 15

- Vakuumpumpe auf das Grundgerät setzen und einrasten.



Vakuumpumpe abnehmen

Bild 16

- Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und die Vakuumpumpe vom Grundgerät abnehmen.

Aufbewahrungsbehälter vakuumieren

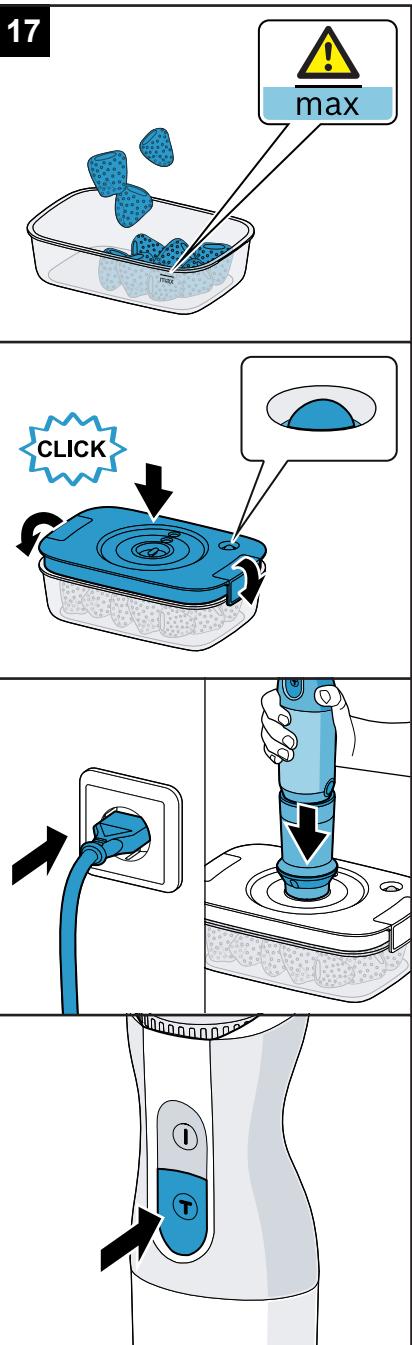
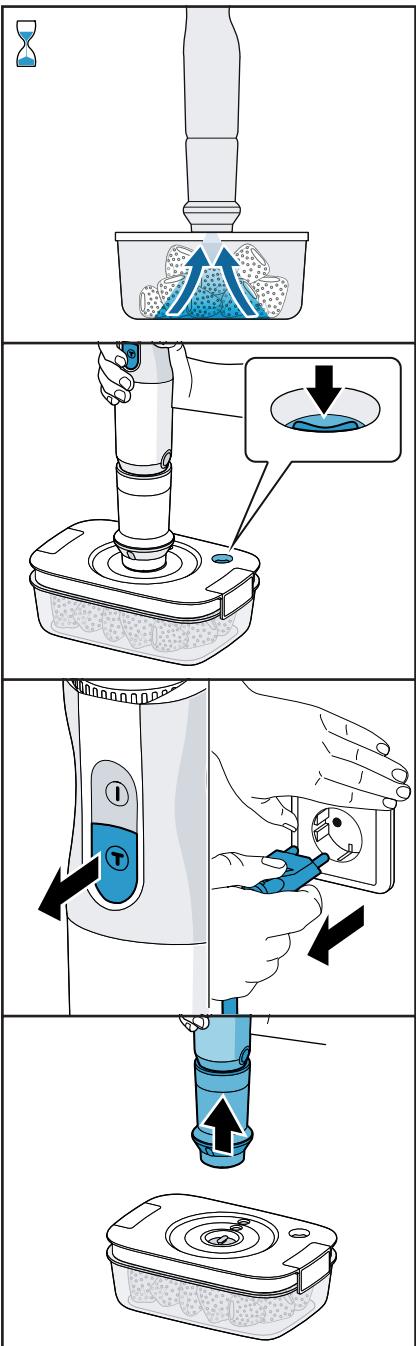


Bild 17

- Die vorbereiteten oder zubereiteten Lebensmittel in den entsprechenden Behälter füllen. Dabei die Markierung **max** beachten.
- Stellen Sie sicher, dass die Deckeldichtung richtig eingelegt ist.
- Den Deckel aufsetzen und mit den Verschluss-Clips fest verschließen. Mit den beiden Ringen auf dem Deckel das Datum einstellen.
- Netzstecker einstecken.
- Das Grundgerät mit der Vakuumpumpe auf den Vakuum-Verschluss des Behälters drücken und festhalten.
- Grundgerät festhalten. Die Turbo-Taste **T** drücken.

Aufbewahrungsbehälter vakuumieren



- Die Vakuumpumpe saugt die Luft aus dem Behälter.
- Wenn sich die Vakuum-Anzeige sichtbar nach innen wölbt, ist das Vakuum erreicht.
- Die Taste loslassen.
- Netzstecker ziehen.
- Das Grundgerät mit der Vakuum-pumpe vom Behälter abnehmen.

Den vakuierten Behälter mit dem Deckel nach oben aufbewahren.

Zip-Beutel vakuumieren

18

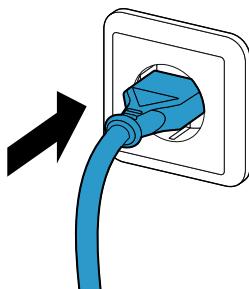
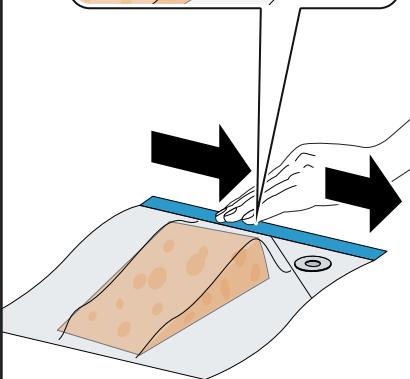
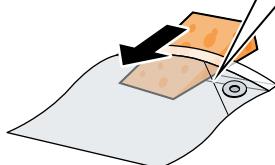


Bild 18

- Die Lebensmittel in den Beutel füllen.

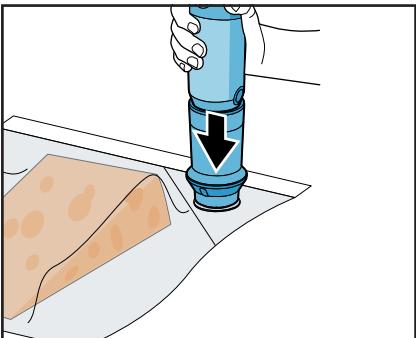
Den Beutel nicht überfüllen. Der Bereich des Vakuum-Verschlusses muss sauber gehalten werden. Besondere Sorgfalt ist beim Vakuumieren von saftigen, feuchten oder marinierter Lebensmitteln erforderlich.

- Den Beutel auf einer ebenen Oberfläche platzieren. Die Luft leicht aus dem Beutel drücken und den Zip-Verschluss auf der ganzen Länge fest verschließen.
- Der Inhalt darf die Markierungsline **max** nicht überschreiten.
- Beide Dichtungselemente und der Bereich jenseits der Markierungslinie **max** müssen sauber sein.

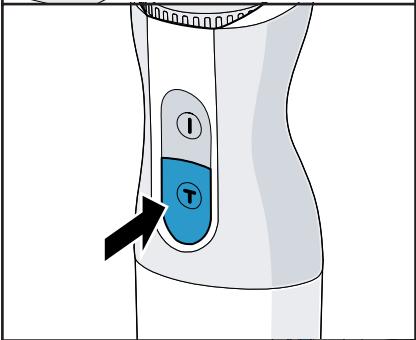
Wenn der Zip-Verschluss nicht sauber und vollständig geschlossen ist, kann kein Vakuum erzeugt werden.

- Netzstecker einstecken.

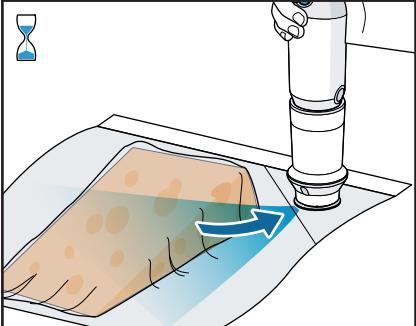
Zip-Beutel vakuumieren



- Das Grundgerät mit der Vakuumpumpe auf den Vakuum-Verschluss des Beutels drücken und festhalten.

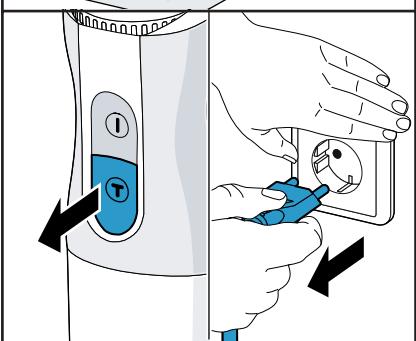


- Grundgerät festhalten. Die Turbo-Taste ① drücken.



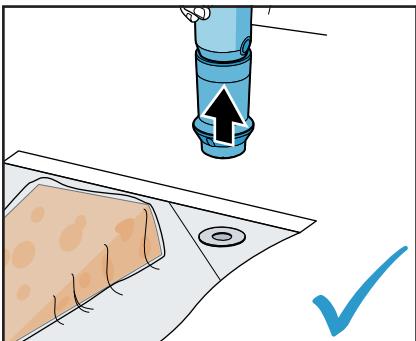
- Die Vakuumpumpe saugt die Luft aus dem Beutel. Dadurch zieht sich der Beutel zusammen und umschließt den Inhalt.

Besonders darauf achten, ob Flüssigkeit austritt und sich der Markierungslinie **max** nähert. Die Taste loslassen, bevor die Flüssigkeit die Markierungslinie **max** übersteigt.

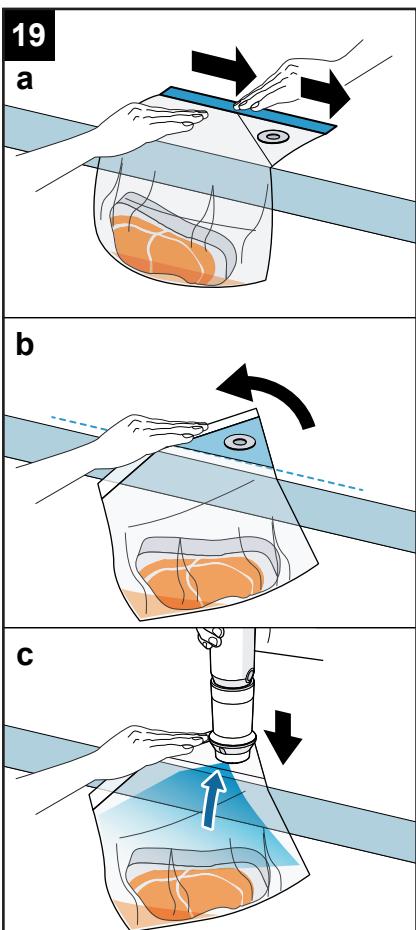


- Wenn der Beutel ausreichend vakuumiert ist, die Taste loslassen.
- Netzstecker ziehen.

Zip-Beutel vakuumieren



- Das Grundgerät mit der Vakuumpumpe vom Behälter abnehmen.



Vakuumieren von saftigen, feuchten oder marinierter Lebensmitteln

Bild 19

- Den Vakuum-Zip-Beutel von der Arbeitsplatte nach unten hängen lassen und den Zip-Verschluss auf der ganzen Länge fest verschließen.
- Den Vakuum-Zip-Beutel so positionieren, dass sich der Vakuum-Verschluss auf der Arbeitsplattenoberseite befindet.
- Das Grundgerät mit der Vakuumpumpe auf den Vakuum-Verschluss des Beutels drücken und festhalten.
Die Turbo-Taste ⑦ drücken. Die Vakuumpumpe saugt die Luft aus dem Beutel.
Die Taste loslassen, bevor die Flüssigkeit die Markierungslinie **max** übersteigt.

Reinigung und Pflege

- Das Gerät und die verwendeten Einzelteile sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an.
- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

Das Grundgerät und die Zubehörteile voneinander trennen.

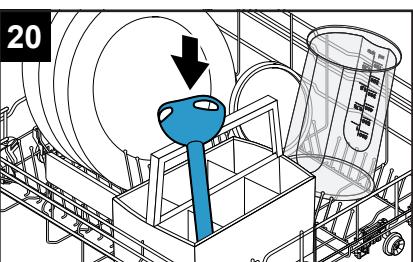


Bild 20

- Schnellmixstab in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

- Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
- **Vakuum-Zip-Beutel** die wiederverwendet werden, müssen sorgfältig gereinigt und vollständig abgetrocknet werden.

	✓	⚠️ X	⚠️ X	✓
	⚠️ X	✓	✓	✓
	⚠️ X	⚠️ X	✓	✓

Aufbewahrungsbehälter reinigen

21

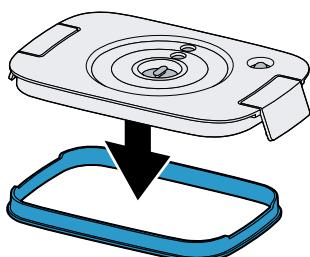
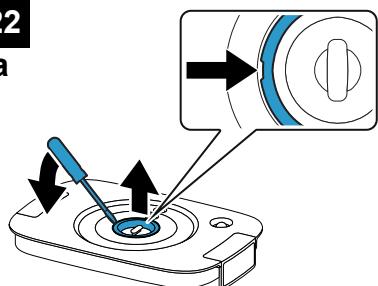


Bild 21

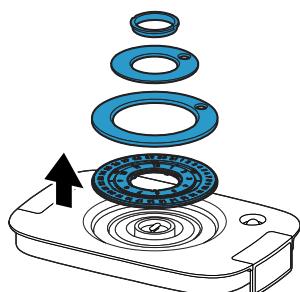
- Die Deckeldichtung zur Reinigung entfernen.

22

a



b



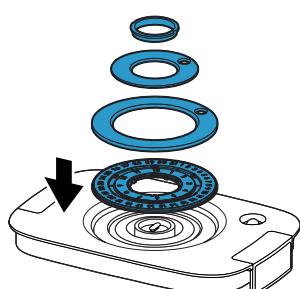
Einstellringe entnehmen.

Bild 22

Die Einstellringe im Deckel der Vakuum-Behälter können zur gründlichen Reinigung entnommen werden.

- Einen kleinen Schraubenzieher in eine der beiden Aussparungen des Sicherungsringes stecken und den Ring mit leichtem Druck vorsichtig herausheben.
- Sicherungsring und Einstellringe wie abgebildet entnehmen. Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.

23



Einstellringe einsetzen.

Bild 23

- Einstellringe in der abgebildeten Reihenfolge einsetzen. Sicherungsring unter leichtem Druck einsetzen, bis er einrastet.

Störungsbehebung

In der folgenden Tabelle finden Sie Lösungen für Probleme oder Störungen, die Sie auf einfache Weise selbst beheben können. Sollte sich eine Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Störung	Abhilfe
Im Vakuum-Zip-Beutel kann kein Vakuum erzeugt werden.	<ul style="list-style-type: none">■ Den Zip-Verschluss auf der gesamten Länge fest verschließen.■ Überprüfen, ob die Dichtungselemente sauber sind.■ Gründlich reinigen und an der Luft trocknen lassen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 46■ Den Vakuum-Zip-Beutel auf Beschädigungen überprüfen. Falls er beschädigt ist, einen anderen Vakuum-Zip-Beutel verwenden.
Das Vakuum im Vakuum-Zip-Beutel bleibt nicht bestehen.	<ul style="list-style-type: none">■ Durch scharfe Kanten im Vakuumiergut (z. B. Knochen) kann der Beutel beschädigt werden.■ Vakuumiergut in einen neuen Beutel geben.■ Scharfe Kanten in Vakuum-Zip-Beutel so positionieren, dass die Beutelwand nicht beschädigt werden kann.“
Im Aufbewahrungsbehälter kann kein Vakuum erzeugt werden.	<ul style="list-style-type: none">■ Den Deckel, den Vakuumverschluss und die Deckeldichtung auf Beschädigungen überprüfen.■ Überprüfen, ob alle Teile sauber und trocken sind, insbesondere die Dichtungselemente.■ Gründlich reinigen und an der Luft trocknen lassen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 46■ Die Deckeldichtung ordnungsgemäß positionieren.■ Der Deckel vollständig aufsetzen und die Clips ordnungsgemäß schließen.

Entsorgung



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.

Hinweise zur Entsorgung

Stabmixer, Zubehör und Verpackungen sollen einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Werfen Sie Stabmixer nicht in den Hausmüll!

■ Verpackung

Die Verpackung schützt den Stabmixer vor Beschädigung auf dem Transport. Sie besteht aus umweltfreundlichen Materialien und ist deshalb recycelbar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

■ Altgerät

Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Geben Sie deshalb Ihr ausgedientes Gerät bei Ihrem Händler bzw. einem Recycling-center zur Wiederverwertung ab. Aktuelle Entsorgungswege erfragen Sie bitte bei Ihrem Händler oder Ihrer Gemeindeverwaltung.

Sonderzubehör und Ersatzteile

Sonderzubehör und Ersatzteile können über den Handel und den Kundendienst erworben werden. Besuchen Sie daher **www.bosch-home.com**, um zu sehen, welche aktuellen Zubehörartikel angeboten werden.

Kundendienst

DE Deutschland, Germany

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

Online Auftragsstatus und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.de

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

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter: www.bosch-home.at

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen:
Tel.: 0810 550 511
<mailto:vie-stoerungsannahme@ bshg.com>

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

Änderungen vorbehalten.

DE Garantiebedingungen

BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

Stand: Januar 2020

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienstangebot:

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

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu kleinen Hausgeräten:

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

Nur für Deutschland gültig!



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001205712

(001007)