

**BOSCH**

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



ErgoMixx

MSM640...**MSM641...****MSM661...**

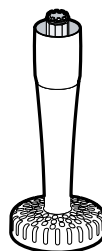
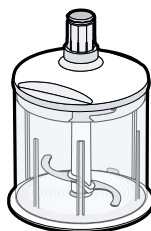
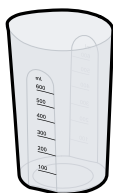
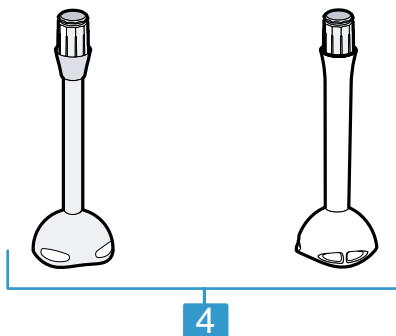
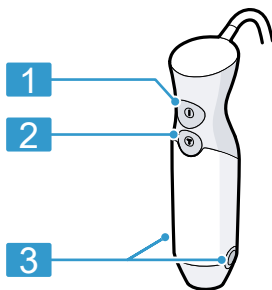
[de]	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	7
[en]	Information for Use	Hand blender	10
[fr]	Manuel d'utilisation	Mixeur plongeant	13
[it]	Manuale utente	Frullatore ad immersione	17
[nl]	Gebruikershandleiding	Staafmixer	20
[da]	Betjeningsvejledning	Stavblender	23
[no]	Bruksanvisning	Stavmikser	26
[sv]	Bruksanvisning	Stavmixer	29
[fi]	Käyttöohje	Sauvasekoitin	32
[es]	Manual de usuario	Batidora de varilla	35
[pt]	Manual do utilizador	Varinha	38
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Ράβδος μπλέντερ	41
[tr]	Kullanım kılavuzu	El blenderi	45
[pl]	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	49
[uk]	Керівництво з експлуатації	Занурюваний блендер	53
[ru]	Руководство пользователя	Погружной блендер	57
[ar]	دليل المستخدم	خلط يدوي	61



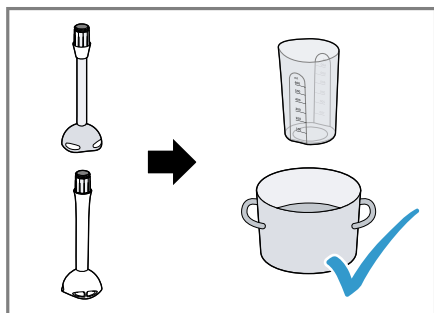


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001341940>

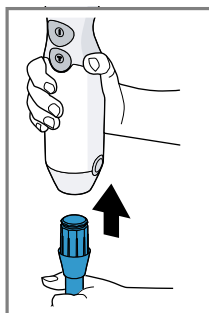
[de]	Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.
[en]	You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.
[fr]	Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.
[it]	Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.
[nl]	U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.
[da]	Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.
[no]	Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett. Skann QR-koden på tittelsiden.
[sv]	Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.
[fi]	Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodin sivun otsikosta.
[es]	Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.
[pt]	Pode encontrar informações e explicações adicionais online. Leia o código QR que figura na página de título.
[el]	Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.
[tr]	Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.
[pl]	Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.
[uk]	Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн. Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.
[ru]	Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.
[ar]	يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.



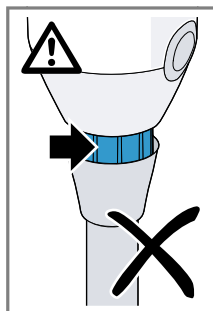
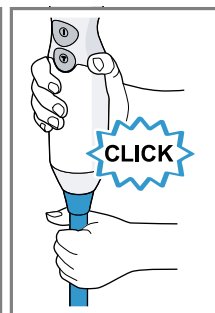
1



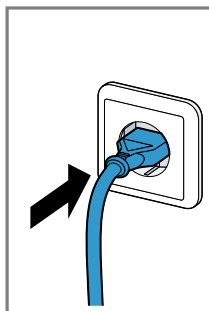
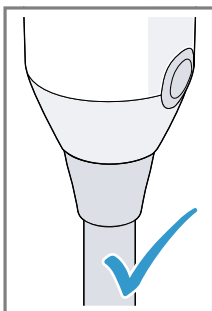
2



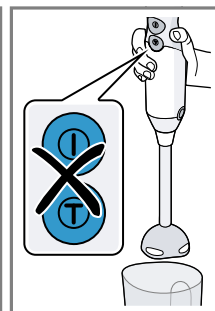
3

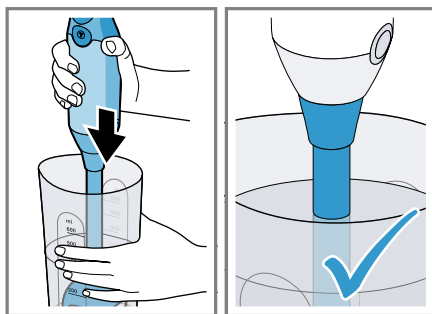


4

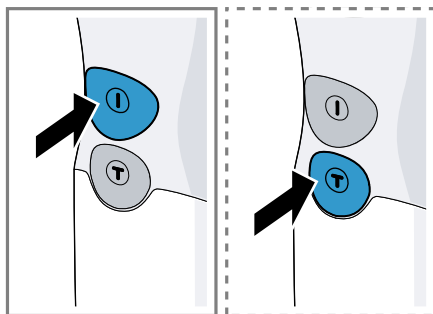


5

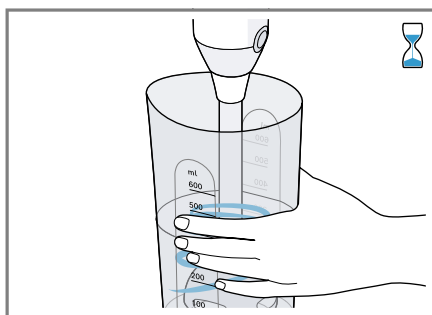




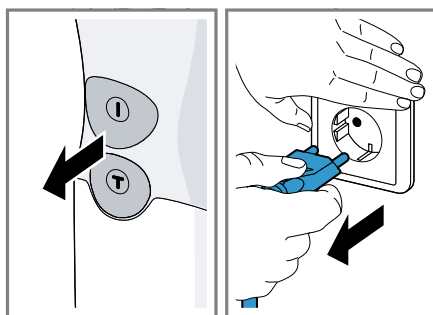
6



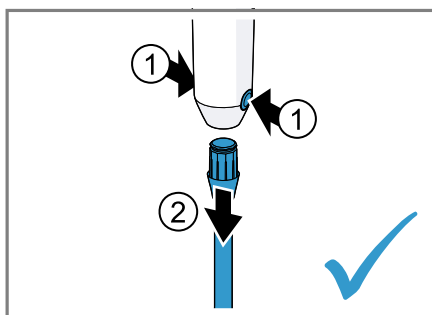
7



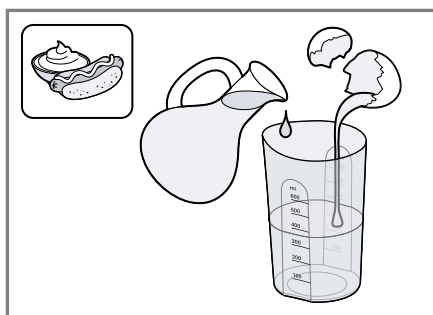
8



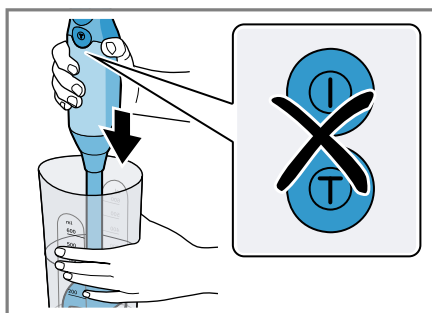
9



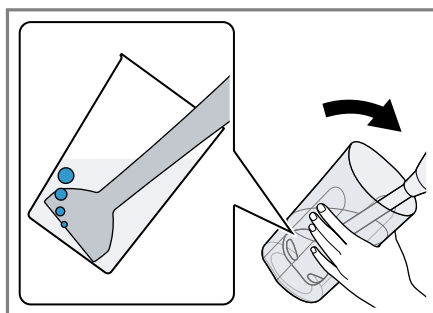
10



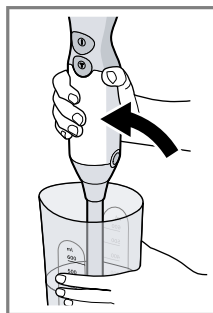
11



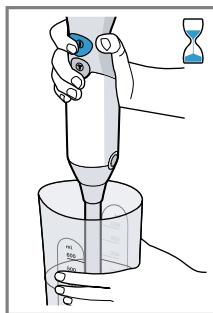
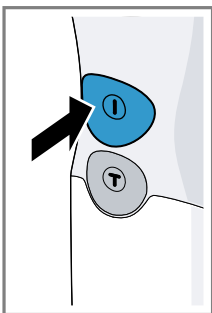
12



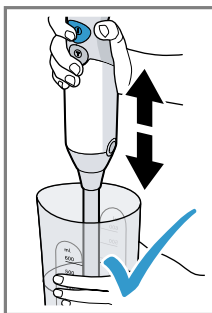
13



14



15

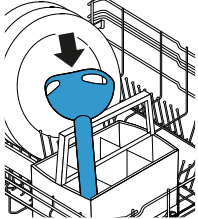


			200 - 500 g	40 - 60 s	①
			200 - 500 g	60 - 90 s	Ⓣ
			200 - 500 g	60 - 90 s	Ⓣ
			200 - 500 g	60 - 90 s	Ⓣ
			1 x ①	60 - 90 s	①
			200 - 500 g	40 - 60 s	Ⓣ
			200 - 500 g	60 - 90 s	Ⓣ

16

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓





Sicherheit

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

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

de Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ Nach dem Ausschalten den vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ Kochende Lebensmittel vor der Verarbeitung auf 70 °C oder weniger abkühlen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie den Mixbecher in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Das Grundgerät hörbar und vollständig am Mixfuß oder am Zubehör einrasten.

Übersicht

→ Abb. 1

1	Einschalttaste ①
2	Turbotaste ②
3	Entriegelungstasten
4	Kunststoff Mixfuß oder Edelstahl Mixfuß ¹
5	Kunststoff Mixbecher ¹
6	Schneebesen ^{1, 2}
7	Universalzerkleinerer L ^{1, 2}
8	Universalzerkleinerer XL ^{1, 2}
9	Stampfaufrsatz „ProPuree“ ^{1, 2}

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

Bedienelemente

Einschalttaste ①

Zur Verwendung des Geräts mit normaler Drehzahl.

Turbotaste ②

Zur Verwendung des Geräts mit maximaler Drehzahl.

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

Mixfüße

Die Mixfüße eignen sich für folgende Anwendungen:

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

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

Lebensmittel mit dem Mixfuß verarbeiten

Hinweise

- Feste Lebensmittel vor der Verarbeitung zerkleinern und weichkochen, z. B. Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch.

¹ Je nach Modell

² separate Gebrauchsanleitung

- Zum Zerkleinern von rohen Lebensmitteln ohne Flüssigkeitszugabe, wie z. B. Zwiebeln, Knoblauch oder Kräuter, den Universalzerkleinerer verwenden.
- Bevor Sie die Lebensmittel in einem Kochtopf verarbeiten, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.

→ Abb. **2** - **10**

Beispielrezept Mayonnaise

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

Mayonnaise zubereiten

Hinweise

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

→ Abb. **11** - **15**

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

→ Abb. **16**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **17**

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

Altgerät entsorgen

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



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

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

Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.bosch-home.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

Safety

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

Only use this appliance:

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

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

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

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Never immerse the main unit in the food to be blended, only the blender foot.
- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.

- ▶ After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use the blender jug in the microwave or oven.
- ▶ Place the main unit fully on the blender foot or accessory and lock into position with a click.

Overview

→ Fig. 1

1	On button ①
2	Turbo button ①
3	Release buttons
4	Plastic blender foot or stainless-steel blender foot ¹
5	Plastic blender jug ¹
6	Whisk ^{1, 2}
7	Chopper L ^{1, 2}
8	Chopper XL ^{1, 2}
9	"ProPuree" masher attachment ^{1, 2}

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

Controls

On button ①

To use the appliance at normal speed.

Turbo button ①

To use the appliance at maximum speed.

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

Blender feet

The blender feet are suitable for the following purposes:

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

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

Processing food with the blender foot

Notes

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

→ Fig. 2 - 10

Sample recipe Mayonnaise

- 1 egg (egg yolk and egg white)
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp lemon juice or vinegar

¹ Depending on the model

² separate operating instructions

en Application examples

- 200-250 ml oil
- Salt and pepper to taste

Making mayonnaise

Notes

- When using the blender foot, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).
- When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. For optimum results, let the air escape before mixing.

→ Fig. 11 - 15

Application examples

Observe the information and values in the table.

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

→ Fig. 16

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 17

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

Disposing of old appliance

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



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

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

Customer Service

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at www.bosch-home.com on the product and service pages for your appliance, in the user manual and additional documents.

Sécurité

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

Utilisez l'appareil uniquement :

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais mettre en contact le cordon d'alimentation secteur avec des pièces chaudes et ne pas le tirer sur des arêtes vives.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Après l'arrêt, attendez que l'entraînement s'arrête complètement.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
- ▶ Laisser refroidir à 70 °C ou moins les aliments ayant bouilli avant de les mixer.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser le bol mixeur dans un four micro-ondes ou traditionnel.
- ▶ L'appareil de base s'enclenche complètement et de manière audible sur le pied mixeur ou l'accessoire.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Aperçu

→ Fig. 1

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Touche d'enclenchement ① |
| 2 | Touche turbo ② |
| 3 | Touches de déverrouillage |

4	Pied mixeur en plastique ou acier inoxydable ¹
---	---

5	Bol mixeur en plastique ¹
---	--------------------------------------

6	Fouet ^{1, 2}
---	-----------------------

7	Broyeur universel L ^{1, 2}
---	-------------------------------------

8	Broyeur universel XL ^{1, 2}
---	--------------------------------------

9	Accessoire presse-purée « ProPuree » ^{1, 2}
---	--

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

Éléments de commande

Touche d'allumage ①

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

Touche turbo ②

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

¹ Selon le modèle

² Notice d'utilisation à part

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

Pieds mixeurs

Les pieds mixeurs conviennent aux applications suivantes :

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

Remarque : Les pieds mixeurs ne sont pas adaptés pour la préparation de purées constituées uniquement de pommes de terre ou d'aliments de consistance similaire.

Transformer les aliments avec le pied mixeur

Remarques

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

→ Fig. **2** - **10**

Exemple de recette de mayonnaise

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

Préparer une mayonnaise

Remarques

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

→ Fig. **11** - **15**

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

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

→ Fig. **16**

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **17**

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

Mettre au rebut un appareil usagé

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

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



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

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

Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coor-

fr Service après-vente

données du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous www.bosch-home.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

Sicurezza

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

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

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Non immergere mai nel prodotto da frullare tutto l'apparecchio di base ma soltanto il piede frullatore.
- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non mettere mai il cavo di collegamento di rete a contatto con componenti caldi né tirarlo su spigoli vivi.

- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ Dopo lo spegnimento, attendere l'arresto completo dell'azionamento.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- ▶ Prima della lavorazione, far raffreddare gli alimenti cotti a una temperatura di 70 °C o inferiore.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai il bicchiere frullatore nel forno a microonde o nel forno.
- ▶ Innestare in modo udibile e completo l'apparecchio base al piede del frullatore o all'accessorio.

Panoramica

→ Fig. 1

1	Tasto di accensione ①
2	Tasto Turbo ②
3	Tasti di sblocco
4	Piede frullatore in plastica o piede frullatore in acciaio inox ¹
5	Bicchiere frullatore in plastica ¹
6	Frusta per montare ^{1, 2}
7	Mini tritattutto L ^{1, 2}
8	Mini tritattutto XL ^{1, 2}
9	Schiacciapatate "ProPuree" ^{1, 2}

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

Elementi di comando

Tasto di accensione ①

Per utilizzare l'apparecchio alla velocità normale.

Tasto Turbo ②

Per utilizzare l'apparecchio alla massima velocità.

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

Piedi frullatore

I piedi frullatore sono adatti alle seguenti applicazioni:

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

Nota: I piedi frullatore non sono adatti per la preparazione di purè costituiti solo da patate od alimenti con simile consistenza.

¹ A seconda del modello

² Istruzioni per l'uso separate

Lavorazione degli alimenti con il piede frullatore

Note

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

→ Fig. **2** - **10**

Esempio di ricetta: maionese

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

Preparazione della maionese

Note

- La maionese può essere preparata con il piede frullatore solo con uova intere (albume e tuorlo).
- Durante la preparazione, l'aria sotto il piede frullatore impedisce una buona amalgamazione. Per ottenere un ottimo risultato, far fuoriuscire l'aria prima di frullare.

→ Fig. **11** - **15**

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

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

→ Fig. **16**

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui. Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **17**

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

Rottamazione di un apparecchio dismesso

- Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

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



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

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

Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.bosch-home.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

Veiligheid

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

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Nooit het basisapparaat, maar alleen de mengvoet in het product onderdompelen.
- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete onderdelen in contact brengen of over scherpe randen trekken.

- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Wacht na het uitschakelen tot de aandrijving volledig stil staat.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Kokende levensmiddelen vóór verwerking tot 70 °C of minder laten afkoelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ De mixkom nooit in de magnetron of bakoven gebruiken.
- ▶ Het basisapparaat hoorbaar en volledig aan de mixervoet of aan het toebehoren vastklikken.

Overzicht

→ Fig. 1

1	Inschakeltoets 
2	Turbotoets 
3	Ontgrendeltoetsen
4	Kunststof mixervoet of roestvrijstalen mixervoet ¹
5	Kunststof mengbeker ¹
6	Garde ^{1, 2}
7	Universele fijnsnijder L ^{1, 2}
8	Universele fijnsnijder XL ^{1, 2}
9	Stamperopzetstuk "ProPuree" ^{1, 2}

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

Bedieningselementen

Inschakeltoets

Voor het gebruik van het apparaat met normaal toerental.

Turbotoets

Voor het gebruik van het apparaat met maximaal toerental.

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

Mixervoeten

De mixervoeten zijn geschikt voor de volgende toepassingen:

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

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

¹ Afhankelijk van het model

² Aparte gebruiksaanwijzing

Levensmiddelen met de mixervoet verwerken

Opmerkingen

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

→ Fig. **2** - **10**

Voorbeeldrecept mayonaise

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

Mayonaise bereiden

Opmerkingen

- Met de mixervoet kan alleen mayonaise uit hele eieren (eiwit en eigeel) worden bereid.
- Als u mayonaise bereidt, voorkomt lucht onder de mixervoet een goede binding. Laat voor het mixen de lucht ontsnappen om een optimaal resultaat te bereiken.

→ Fig. **11** - **15**

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.

Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.

→ Fig. **16**

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **17**

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

Afvoeren van uw oude apparaat

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



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemings- en verwerkingsmethoden van oude apparaten.

Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantietermijn en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website. De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.bosch-home.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

Sikkerhed

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

Anvend kun apparatet:

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

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

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

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

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

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Lad ikke motorenheden, men kun blenderfoden komme i kontakt med madvarerne.
- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Vent til drevet står helt stille, efter at apparatet er slukket.

- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skærekniive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- ▶ Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 70 °C før forarbejdning.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Blenderbægeret må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.
- ▶ Motorenheden skal gå hørbart og fuldstændigt i indgreb i blenderfoden eller i tilbehøret.

Oversigt

→ Fig. 1

1	Tændknap ①
2	Turbo-knap ①
3	Sikkerhedstaster
4	Blenderfod af plast eller blenderfod af rustfrit stål ¹
5	Blenderbæger af plast ¹
6	Piskeris ^{1, 2}
7	Minihakker L ^{1, 2}
8	Minihakker XL ^{1, 2}
9	Stamperpåsats „ProPuree“ ^{1, 2}

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

Betjeningselementer

Tænd-tast ①

Til anvendelse af apparatet med normal hastighed.

Turbo-tast ①

Til anvendelse af apparatet med maksimal hastighed.

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

Blenderfodder

Blenderfodderne egner sig til følgende anvendelser:

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

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

Forarbejdning af fødevarer med blenderfoden

Bemærkninger

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

→ Fig. 2 - 10

Opskriftseksempel mayonnaise

- 1 æg (æggeblomme og æggeghvide)
- 1 spsk. sennep

¹ Afhængigt af model

² separat brugsanvisning

- 1 spsk. citronsaft eller eddike
- 200-250 ml olie
- Salt og peber efter behag

Tilberedning af mayonnaise

Bemærkninger

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

→ Fig. **11** - **15**

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus.

→ Fig. **16**

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **17**

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

Bortskaffelse af udtjent apparat

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



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.

Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

Sikkerhet

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

Apparatet må kun brukes:

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

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

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

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

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Grunnapparatet må aldri dyppes i de varene som skal mikses. Det er kun miksefoten som skal dyppes i dem.
- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med varme deler eller dra den over skarpe kanter.
- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.

- ▶ Etter at du har slått av apparatet, må du vente til drivverket er kommet helt til ro.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- ▶ Kokende matvarer må kjøles ned til 70 °C eller mindre før de bearbeides.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Miksebegeret må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ La grunnapparatet gå hørbart og fullstendig i inngrep med mikserfoten eller tilbehøret.

Oversikt

→ Fig. 1

1	Innkoblingsknapp ①
2	Turbotast ①
3	Frigjøringsknapper
4	Mikserfot av plast eller mikserfot av rustfritt stål ¹
5	Miksebeger av plast ¹
6	Visp ^{1, 2}
7	Universalkutter L ^{1, 2}
8	Universalkutter XL ^{1, 2}
9	Stuerpåsats "ProPuree" ^{1, 2}

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

Betjeningselementer

Innkoblingsknapp ①

For å bruke apparatet med normalt turtall.

Turbotast ①

For å bruke apparatet med maksimalt turtall.

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

Mikserføtter

Mikserføttene er egnet for følgende bruk:

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

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

Bearbeide matvarer med mikserfoten

Merknader

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

→ Fig. 2 - 10

¹ Avhengig av modell

² separat bruksanvisning

Eksempel på majonesoppskrift

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

Tilberedning av majones

Merknader

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

→ Fig. 11 - 15

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

→ Fig. 16

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.

→ Fig. 17

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

Avfallsbehandling av gammelt apparat

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



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under www.bosch-home.com på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

Säkerhet

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

Använd bara enheten för:

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

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

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

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

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

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Stick ned mixerfoten i det du ska mixa, inte motordelen.
- ▶ Använd aldrig apparaten om den är skadad.
- ▶ Låt aldrig nätanslutningskabeln komma i kontakt med heta delar och dra den inte över vassa kanter.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ▶ Vänta tills drivningen står helt stilla efter avstängning.

- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ Låt kokande matvaror svalna till 70 °C eller lägre före bearbetningen.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig mixerbägaren i mikrovågsugnen eller bakugnen.
- ▶ Snäpp fast motordelen ordentligt på mixerfot eller tillbehör.

Översikt

→ Fig. 1

1	Startknapp ①
2	Turboknapp ②
3	Frigöringsknappar
4	Mixerfot av plast eller rostfritt stål ¹
5	Mixerbägare av plast ¹
6	Visp ^{1, 2}
7	Minihackare L ^{1, 2}
8	Minihackare XL ^{1, 2}
9	Stöttillsats "ProPuree" ^{1, 2}

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

Kontroller

Startknapp ①

För att använda apparaten med normalt varvtal.

Turboknapp ②

För att använda apparaten med maximalt varvtal.

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

Mixerfötter

Mixerfötterna är lämpliga för följande användningssätt:

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

Notering: Mixerfötterna är inte lämpliga för tillagning av puréer som bara består av potatis eller matvaror med liknande konsistens.

Bearbetning av matvaror med mixerfoten

Noteringar

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

→ Fig. 2 - 10

Receptexempel majonnäs

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

¹ Beroende på modell

² separat bruksanvisning

- salt och peppar efter behag

Tillagning av majonnäs

Noteringar

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

→ Fig. **11** - **15**

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen. Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

→ Fig. **16**

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **17**

Notering: För apparater med spiralkabel: Linda aldrig kabeln runt apparaten!

Omhändertagande av begagnade apparater

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



Denna enhet är märkt i enlighet med den 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.

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. service-kontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under www.bosch-home.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. service-kontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

Turvallisuus

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

Käytä laitetta vain:

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

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

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

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

- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Älä upota peruslaitetta sekoitettavaan tuotteeseen, vaan vain sekoitusvarsi.
- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin, äläkä vedä sitä terävien reunojen yli.

- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ Odota laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen, että moottori on pysähtynyt kokonaan.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- ▶ Anna kiehuvien elintarvikkeiden jäähtyä ennen sekoittamista 70 °C:seen tai sen alapuolelle.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä koskaan käytä sekoituskulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- ▶ Lukitse peruslaite kuuluvasti ja huolellisesti sekoitusvarteen tai lisävarusteeseen.

Yleiskatsaus

→ Kuva 1

- | | |
|---|---|
| 1 | Käynnistyskytkin ① |
| 2 | Turbopainike ② |
| 3 | Avaamispainikkeet |
| 4 | Muovinen tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoitusvarsi ¹ |
| 5 | Muovikulho ¹ |
| 6 | Pallovispilä ^{1, 2} |
| 7 | Minileikkuri L ^{1, 2} |
| 8 | Minileikkuri XL ^{1, 2} |
| 9 | Soseutin "ProPuree" ^{1, 2} |

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

Valitsimet

Käynnistyskytkin ①

Laitteen käyttöön normaalilla kierrosnopeudella.

Turbopainike ②

Laitteen käyttöön maksimikierrosnopeudella.

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

Sekoitusvarret

Sekoitusvarret soveltuvat seuraaviin käyttötarkoituksiin:

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

Huomautus: Sekoitusvarret eivät sovellu sellaisten soseiden valmistukseen, jotka sisältävät ainoastaan perunaa tai koostumukseltaan samankaltaisia elintarvikkeita.

¹ Mallista riippuen

² erillinen käyttöohje

Elintarvikkeiden käsittely sekoitusvarrella

Huomautukset

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

→ Kuva **2 - 10**

Reseptiesimerkki: majoneesi

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

Majoneesin valmistaminen

Huomautukset

- Majoneesin voi valmistaa sekoitusvarrella vain kokonaisista kananmunista (munanvalkuainen ja -keltuainen).
- Sekoitusvarren alle jäävä ilma estää majoneesin kunnollisen emulgoitumisen. Optimaalisen lopputuloksen saavuttamiseksi päästä ilma poistumaan ennen kuin aloitat sekoittamisen.

→ Kuva **11 - 15**

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

→ Kuva **16**

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva **17**

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

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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



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

Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaalasi tai verkkosivuiltamme.

Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivuiltamme.

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta www.bosch-home.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

Seguridad

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

Utilizar el aparato únicamente:

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

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

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

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

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

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes o bordes afilados.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ Una vez desconectado el aparato, esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ Tener precaución al elaborar alimentos calientes.
- ▶ Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 70 °C antes de procesarlos.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No utilizar nunca el vaso de la batidora en el microondas ni en el horno.
- ▶ Encajar la base motriz completamente en el pie de la batidora o en los accesorios de forma audible.

Vista general

→ Fig. 1

1	Tecla de conexión ①
2	Tecla Turbo ②
3	Teclas de desbloqueo
4	Pie de batidora de plástico o de acero inoxidable ¹
5	Vaso de la batidora de plástico ¹
6	Varilla batidora para montar claras ^{1, 2}
7	Picador universal L ^{1, 2}
8	Picador universal XL ^{1, 2}
9	Varilla para puré «ProPuree» ^{1, 2}

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

Elementos de mando

Tecla de conexión ①

Para el uso del aparato con un número de revoluciones normal.

Tecla Turbo ②

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

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

Pies de la batidora

Los pies de la batidora son adecuados para las siguientes aplicaciones:

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

Nota: No son adecuados para preparar purés que solo contengan patatas o alimentos de consistencia similar.

¹ En función del modelo

² instrucciones de uso separadas

Procesar los alimentos con el pie de la batidora

Notas

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

→ Fig. **2** - **10**

Ejemplo de receta de mayonesa

- 1 huevo (yema y clara)
- 1 cucharada sopera de mostaza
- 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
- 200-250 ml de aceite
- Sal y pimienta al gusto

Preparar mayonesa

Notas

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

→ Fig. **11** - **15**

Ejemplos prácticos

Tener en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

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

→ Fig. **16**

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **17**

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

Eliminación del aparato usado

- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web. En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información con arreglo al reglamento (EU) 2023/826 se encuentra online en www.bosch-home.com en las páginas relativas al producto y al servicio del aparato de las instrucciones de uso, así como en la documentación adicional.

Segurança

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

Utilize o aparelho apenas:

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

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

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

As crianças não podem brincar com o aparelho.

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

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

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho base no produto a misturar, mas apenas o pé misturador.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca deixar que o cabo elétrico toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.

- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Após o desligamento, aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Processar alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Deixar os alimentos quentes arrefecer até 70 °C ou menos antes do processamento.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Nunca utilize o copo misturador no micro-ondas ou no forno.
- ▶ Engatar o aparelho base de forma audível e por completo no pé triturador ou no acessório.

Vista geral

→ Fig. 1

1	Tecla de ligação ①
2	Tecla Turbo ②
3	Teclas de destravamento
4	Pé triturador em plástico ou pé triturador em aço inoxidável ¹
5	Copo misturador em plástico ¹
6	Batedor ^{1, 2}
7	Picador universal L ^{1, 2}
8	Picador universal XL ^{1, 2}
9	Acessório calcador "ProPuree" ^{1, 2}

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

Elementos de comando

Tecla de ligação ①

Para utilizar o aparelho com rotação normal.

Tecla Turbo ②

Para utilizar o aparelho com a rotação máxima.

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

Pés trituradores

Os pés trituradores são adequados para as seguintes aplicações:

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

Nota: Os pés trituradores não podem ser utilizados para processar purés exclusivamente de batata ou de outros alimentos com consistência semelhante.

¹ Conforme o modelo

² Instrução de serviço separada

Processar alimentos com o pé triturador

Notas

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

→ Fig. 2 - 10

Dica de receita Maionese

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

Preparar maionese

Notas

- Com o pé triturador só se pode fazer maionese com ovos inteiros (clara e gema).
- Ao preparar maionese, o ar por baixo do pé triturador impede uma boa liga. Para obter um resultado ideal, deixar o ar sair antes de misturar.

→ Fig. 11 - 15

Exemplos de utilização

Observe as indicações e os valores da tabela.

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

→ Fig. 16

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 17

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

Eliminar o aparelho usado

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



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

Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web. Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826 online em www.bosch-home.com, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

Ασφάλεια

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

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

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

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

- Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή, αλλά μόνο το πόδι του μίξερ, μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Μετά την απενεργοποίηση, περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
- ▶ Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
- ▶ Αφήνετε τα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 70 °C ή χαμηλότερα.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο ανάμειξης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.
- ▶ Η βασική συσκευή ασφαλίζει με τον χαρακτηριστικό ήχο και πλήρως στο πόδι του μίξερ ή στο εξάρτημα.

Επισκόπηση

→ Εικ. **1**

- | | |
|----------|---|
| 1 | Πλήκτρο ενεργοποίησης ① |
| 2 | Πλήκτρο Turbo ② |
| 3 | Πλήκτρα απασφάλισης |
| 4 | Πλαστικό πόδι μίξερ ή πόδι μίξερ από ανοξείδωτο χάλυβα ¹ |
| 5 | Πλαστικό δοχείο ανάμειξης ¹ |
| 6 | Χτυπητήρι ^{1, 2} |

7 Κόφτης γενικής χρήσης L^{1, 2}

8 Κόφτης γενικής χρήσης XL^{1, 2}

9 Προσάρτημα πολτοποίησης "ProPuree"^{1, 2}

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

Στοιχεία χειρισμού

Πλήκτρο ενεργοποίησης ①

Για τη χρήση της συσκευής με τον κανονικό αριθμό στροφών.

Πλήκτρο Turbo ②

Για τη χρήση της συσκευής με τον μέγιστο αριθμό στροφών.

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

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

² Ξεχωριστές οδηγίες χρήσης

Πόδια μίξερ

Τα πόδια μίξερ είναι κατάλληλα για τις ακόλουθες εφαρμογές:

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

Σημείωση: Τα πόδια μίξερ δεν είναι κατάλληλα για την παρασκευή πουρέ, που αποτελείται μόνο από πατάτες ή τρόφιμα παρόμοιας συνεκτικότητας.

Επεξεργασία τροφίμων με το πόδι μίξερ

Σημειώσεις

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

→ Εικ. 2 - 10

Παράδειγμα συνταγής Μαγιονέζας

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

Παρασκευή μαγιονέζας

Σημειώσεις

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

→ Εικ. 11 - 15

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

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

→ Εικ. 16

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 17

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

Απόσυρση παλιάς συσκευής

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



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

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

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα θα βρείτε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης ή στην ιστοσελίδα μας.

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από www.bosch-home.com στη σελίδα προϊ-

el Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

όντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής
σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα
έγγραφα.

Güvenlik

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

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

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

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

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

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Asla ana cihazı değil, sadece karıştırma ayağını karıştırılacak malzemenin içine daldırınız.
- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla sıcak parçalara temas ettirmeyiniz veya keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.
- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.

- ▶ Kapattıktan sonra tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.
- ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Kabi boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
- ▶ Kaynayan yiyecekleri işlemeyen önce bunların 70 °C'ye veya daha fazla soğumasını bekleyiniz.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Karıştırma kabını hiçbir zaman mikrodalga fırında veya normal fırında kullanmayın.
- ▶ Ana cihaz duyulur şekilde ve tam olarak karıştırma ayağı veya aksesuar üzerine yerine oturur.

Genel bakış

→ Şek. 1

1	Açma/kapama tuşu ①
2	Turbo tuşu ①
3	Çözme tuşları
4	Plastik karıştırma ayağı veya paslanmaz çelik karıştırma ayağı ¹
5	Plastik karıştırma kabı ¹
6	Çırpma teli ^{1, 2}
7	Genel doğrayıcı L ^{1, 2}
8	Genel doğrayıcı XL ^{1, 2}
9	"ProPuree" püre aksesuarı ^{1, 2}

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

Kumanda elemanları

Açma/kapama tuşu ①

Cihazın normal devir sayısı ile kullanılması içindir.

Turbo tuşu ①

Cihazın maksimum devir sayısı ile kullanılması içindir.

Not: Tuşlardan biri basılı olduğu sürece cihaz açık kalır.

Karıştırma ayakları

Karıştırma ayakları, aşağıdaki uygulamalar için uygundur:

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

Not: Karıştırma ayakları patates püresi veya benzer içerikli sebze püreleri hazırlamak için uygun değildir.

Besinlerin karıştırma ayağı ile işlenmesi

Notlar

- Katı besinleri işlemeyen önce doğrayınız ve yumuşayana kadar haşlayınız, örn. elma, patates veya et.
- Örneğin soğan, sarımsak veya otsu baharatlar gibi çiğ besinleri sıvı

¹ Modele bağlı

² ayrıca verilen kullanma kılavuzu

eklemeden doğramak için genel doğrayıcıyı kullanınız.

- Besinleri bir pişirme tenceresinde işlemeyen önce tencereyi ocaktan alınız.

→ Şek. 2 - 10

Mayonez için örnek tarif

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

Mayonez hazırlama

Notlar

- Karıştırma ayağı ile mayonez sadece bütün yumurta (yumurta akı ve yumurta sayısı) kullanarak hazırlanabilir.
- Mayonez hazırladığınızda, mikser ayağının altındaki hava, mayonezin iyi bir şekilde karışmasını önler. En iyi sonucu elde etmek için karıştırmadan önce havayı tahliye ediniz.

→ Şek. 11 - 15

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

→ Şek. 16

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 17

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

Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği’nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez”. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00

Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

tr Müşteri hizmetleri

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

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

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.bosch-home.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Bezpieczeństwo

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

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

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

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

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

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

- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu sieciowego z gorącymi częściami i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Po wyłączeniu urządzenia poczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Zagotowane produkty przed przetworzeniem schłodzić do temperatury co najmniej 70°C.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika miksera w kuchenkach mikrofalowych lub piekarnikach.
- ▶ Zatrzasnąć korpus urządzenia w słyszalny sposób i całkowicie na końcówce miksującej.

Przegląd

→ Rys. **1**

1	Przycisk włącznika ①
2	Przycisk Turbo ①
3	Przyciski odblokowujące
4	Końcówka miksująca z tworzywa sztucznego lub stali szlachetnej ¹
5	Pojemnik do miksowania z tworzywa sztucznego ¹
6	Końcówka do ubijania ^{1, 2}
7	Rozdrabniacz uniwersalny L ^{1, 2}

8	Rozdrabniacz uniwersalny XL ^{1, 2}
9	Końcówka ugniatająca „ProPuree” ^{1, 2}

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

Elementy obsługowe

Przycisk włącznika ①

Do używania urządzenia z normalną prędkością obrotową.

Przycisk Turbo ①

Do używania urządzenia z maksymalną prędkością obrotową.

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

Końcówki miksujące

Końcówki miksujące są przystosowane do następujących zastosowań:

- miksowanie napojów

¹ W zależności od modelu

² oddzielna instrukcja obsługi

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

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

Przetwarzanie produktów przy użyciu końcówki miksującej

Uwagi

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

→ Rys. 2 - 10

Przykładowy przepis na majonez

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

Przygotowywanie majonezu

Uwagi

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

→ Rys. 11 - 15

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

→ Rys. 16

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania resztek składników.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 17

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

Utylizacja zużytego urządzenia

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

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



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

Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Informacje zgodne z rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć po adresie www.bosch-home.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia w instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentach.

Безпека

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

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

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

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

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

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

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

- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Занурюйте у подрібнену суміш тільки ніжку блендера, в жодному разі не основний блок.
- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами й не кладіть кабель на гострі краї.

uk Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ▶ Після вимкнення зачекайте, поки привод повністю зупиниться.
- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожняєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
- ▶ Продукти, що кипіли, перед обробкою мають охолонути хоча б до 70 °C.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Ніколи не нагрівайте чашу блендера в мікрохвильовій печі або духовці.
- ▶ Повністю та чутно зафіксуйте основний блок на ніжці блендера або на приладді.

Огляд

→ Мал. **1**

1	Кнопка ввімкнення ①
2	Кнопка турборежиму ②
3	Кнопки розблокування
4	Пластмасова або сталева ніжка блендера ¹
5	Пластмасова чаша блендера ¹
6	Віничок для збивання ^{1, 2}
7	Універсальний подрібнювач L ^{1, 2}
8	Універсальний подрібнювач XL ^{1, 2}
9	Насадка-товкачка «ProPuree» ^{1, 2}

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

Елементи управління

Кнопка ввімкнення ①

Для використання приладу зі звичайною частотою обертання.

Кнопка турборежиму ②

Для використання приладу з максимальною частотою обертання.

Нотатка: Прилад працює, поки натиснута одна з кнопок.

Ніжки блендера

Ніжки блендера придатні для таких цілей:

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

Нотатка: Ніжки блендера не призначені для приготування пюре тільки з картоплі або з інших харчових продуктів подібної консистенції.

¹ Залежно від моделі

² окрема інструкція з експлуатації

Обробка продуктів ніжною блендера

Нотатки

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

→ Мал. **2** - **10**

Приклад рецепту майонезу

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

Приготування майонезу

Нотатки

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

→ Мал. **11** - **15**

Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури.

→ Мал. **16**

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали. Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **17**

Нотатка: Для приладів із спіральним електрокабелем: ні в якому разі не

обмотуйте електрокабель навколо приладу!

Утилізація старих приладів

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.

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



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

Сервісні центри

Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт. Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Ви можете знайти контактні дані сервісної служби за допомогою QR-коду на документі з інформацією про сервісні контакти та гарантійні умови, який додається, або на нашому веб-сайті.

Інформацію згідно з регламентом (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою www.bosch-home.com на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в ін-

uk Сервісні центри

струкціях з експлуатації і в додаткових документах.

Безопасность

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

Используйте прибор только:

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

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

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

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям. Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Погружайте только ножку блендера, а не блок двигателя в массу для измельчения.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещен контакт сетевого кабеля с горячими частями или острыми краями.

- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ После выключения дождитесь полной остановки привода.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- ▶ Перед переработкой кипящих продуктов дать им остыть хотя бы до 70 °C.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Запрещено использовать стакан блендера в микроволновой печи или духовом шкафу.
- ▶ Полностью и со слышимым щелчком зафиксируйте основной блок на ножке блендера или на принадлежности.

Обзор

→ Рис. **1**

1	Кнопка включения ①
2	Кнопка турборежима ②
3	Кнопки разблокировки
4	Ножка блендера из пластмассы или нержавеющей стали ¹
5	Стакан блендера из пластмассы ¹
6	Венчик для взбивания ^{1,2}
7	Универсальный измельчитель L ^{1, 2}
8	Универсальный измельчитель XL ^{1, 2}
9	Толкушка «ProPuree» ^{1, 2}

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

Элементы управления

Кнопка включения ①

Для использования прибора с обычным числом оборотов.

Кнопка турборежима ②

Для использования прибора с максимальным числом оборотов.

Примечание: Прибор работает, пока нажата одна из кнопок.

Ножки блендера

Ножки блендера пригодны для следующих задач:

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

Примечание: Ножки блендера не годятся для приготовления пюре, состоя-

¹ В зависимости от модели

² отдельная инструкция по эксплуатации

щего только из картофеля или продуктов аналогичной консистенции.

Переработка продуктов ножкой блендера

Указания

- Твердые продукты, например яблоки, картофель или мясо, перед переработкой следует измельчить и разварить.
- Для измельчения сырых продуктов без добавления жидкости, например лука, чеснока или трав, нужно использовать универсальный измельчитель.
- Прежде чем перерабатывать продукты в кастрюле, ее нужно снять с плиты.

→ Рис. **2** - **10**

Пример рецепта Майонез

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

Приготовление майонеза

Указания

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

→ Рис. **11** - **15**

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

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

→ Рис. **16**

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. **17**

Примечание: Для приборов со спиральным сетевым шнуром: Ни в коем случае не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора!

Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами. Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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

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

Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.

Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
<https://www.bosch-home.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Апплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж

e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Словении

⚠️ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو تسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
 - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
 - لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
 - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
 - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
 - حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للآخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقاً للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في الخليط بل اغمر ساق الخلط.
- ◀ لا تشغّل أبداً جهازاً متضرراً.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة أو تسحبها فوق حواف حادة.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ انتظر حتى يتوقف المحرك تماماً بعد إيقاف التشغيل.
- ◀ اجرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبداً.

- ◀ توخَّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ توخَّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- ◀ اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تشغِّل أبدًا دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم وعاء الخلط في المايكروويف أو في فرن الطهي.
- ◀ ثبَّت الجهاز الأساسي بالكامل وبصوت مسموع على ذراع الخلط أو الملحق.

عرض عام

الشكل 1

1	زر التشغيل ①
2	زر التربو ②
3	أزرار تحرير القفل
4	ذراع الخلط البلاستيكي أو الذراع الفولاذي ¹
5	وعاء الخلط البلاستيكي ¹
6	المضرب ^{2,1}
7	القطاعة متنوعة الاستخدامات L ^{1,2}
8	القطاعة متنوعة الاستخدامات XL ^{1,2}
9	ProPuree,, أداة الهرس برو بيوريه ^{2,1}

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

عناصر الاستعمال

زر التشغيل ①

لاستخدام الجهاز مع سرعة دوران عادية.

زر التربو ②

لتشغيل الجهاز مع أقصى سرعة دوران.

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

أذرع الخلط

تناسب أذرع الخلط التطبيقات التالية:

- خلط المشروبات

- إعداد عجين بان كيك والمايونيز والصوصات وغذاء الرضع

- هرس المواد الغذائية المسلوقة، مثل الفاكهة والخضروات وأنواع الحساء

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

معالجة المواد الغذائية باستخدام ذراع الخلط

ملاحظات

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

الشكل 2 - 10

وصفة مقترحة لتحضير المايونيز

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

إعداد المايونيز

ملاحظات

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

الشكل 11 - 15

¹ على حسب الطراز

² دليل استعمال منفصل

أمثلة تطبيقية

ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

الزَّم بمرعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.
اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

← الشكل 16

نظرة عامة على التنظيف

نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.
نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 17

ملاحظة: في حالة الأجهزة ذات الكابل الحزوني: لا تقم بلف الكابل حول الجهاز أبدًا!

التخلص من الجهاز القديم

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

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



خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإلكتروني ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني.

¹ يسري على مصر



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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

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



8001330421 (050130)

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