

MMB1.../MMB2...



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

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

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

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Das Gerät ist wartungsfrei.

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Modelle:

- Motorblock mit Stufenschalter
- Motorblock mit versenkbarem Schalter

Die Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

1 Mixbecher

- a Behälter: Kunststoff
- b Behälter: Glas

2 Deckel mit Nachfüllöffnung und Trichter

Der Trichter dient zum dosierten Einfüllen von Flüssigkeiten und zum Verschließen der Nachfüllöffnung.

a mit Trichter:

Zum dosierten Nachfüllen von Flüssigkeiten in kleinen Mengen, z. B. Öl für Mayonnaise.

b ohne Trichter:

Zum Einfüllen von festen Zutaten und großer Mengen von Flüssigkeiten.

3 Mixerträger mit Messerteil

4 Drehschalter

a **MMB1... :**

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten

0/off = Stopp

- 1** = Arbeitsstufe mit niedriger Drehzahl
- 2** = Arbeitsstufe mit höchster Drehzahl

b **MMB2... :**

Vor Gebrauch Drehschalter drücken und langsam loslassen.

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten

0/off = Stopp

 = Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar

5 Motorblock

Kabel aus dem Gehäuse herausziehen

Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fernhalten.

Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Die Zuleitung nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heißen Flächen verlegen.

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

Motorblock niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Gerät nur mit komplett zusammengesetztem Mixer betreiben.

Das Gerät immer mit aufgesetztem Deckel betreiben. Bei Geräten mit Glasbehälter muss der Deckel vollständig verriegelt sein.


Bei Unterbrechung der Stromzufuhr bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft danach wieder an. Glasbehälter niemals starken Temperaturschwankungen aussetzen.

Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

Lassen Sie die Flüssigkeiten lauwarm werden, bevor Sie diese in den Behälter gießen.

Vorbereiten/Bedienen

Das Gerät ist geeignet für die Verarbeitung folgender Mengen:

Behälter	Kunststoff	Glas
Feste Lebensmittel	100 g	100 g
Flüssigkeiten	max. 2,0 l	max. 1,75 l
 Heiße oder schäumende Flüssigkeiten	max. 1,0 l	max. 0,75 l

Zur Verarbeitung von Eis oder von gefrorenen Lebensmitteln die Stellung **M** des Drehschalters benutzen.

Hinweis: Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen. Immer mit komplett zusammengesetztem Mixer und immer mit aufgeschaltetem Deckel arbeiten! Mixer nur bei ausgeschaltetem Gerät abnehmen oder aufsetzen. Nach dem Ausschalten läuft das Messer noch kurze Zeit nach.

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal die in obiger Tabelle angegebenen Mengen an heißer oder schäumender Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer niemals leer betreiben. Mixer nie auf dem Motorblock zusammensetzen. Immer mit komplett zusammengesetztem Gerät arbeiten. Mixer beim Aufsetzen auf den Motorblock bis zum Anschlag festdrehen. Gerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.

- Mixer aufsetzen und durch Drehung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag befestigen. 90°-Winkel nicht überschreiten (**Bild 6**).
- Zutaten einfüllen.
- Deckel aufsetzen (**Bild 1**): Kunststoff-Behälter: Deckel aufsetzen und bis zum Einrasten hinunterdrücken. Glas-Behälter: Deckel aufsetzen und durch Drehung im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Netzstecker einstecken.
- Gerät einschalten (**Bild 4**): MMB1... : Drehschalter auf gewünschte Schaltstufe einstellen.

MMB2... : Drehschalter ausfahren: Schalter drücken und loslassen. Schalter auf die gewünschte Position stellen.

- Deckel während des Mixens am Rand festhalten.

Nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

Zutaten nachfüllen

- Drehschalter auf **0/off** stellen.

Entweder:

- Deckel abnehmen. Beim Glas-Behälter Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

- Zutaten nachfüllen.

oder

- Flüssigkeiten durch den Trichter im Deckel nachfüllen.

oder

- Trichter aus Deckel herausziehen. Feste Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel einfüllen.

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Nach dem Mixen

- Drehschalter auf **0/off** stellen. Bei MMB2... zusätzlich den Drehschalter versenken: Schalter eindrücken und langsam loslassen.
- Mixer durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.
- Deckel vom Mixbecher abnehmen.

Tipp: Mixer am besten direkt nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen

Stromschlag-Gefahr!

Vor Arbeiten am Gerät immer den Netzstecker ziehen!

Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser!

Mixermesser niemals mit den Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Motorteil nur feucht abwischen, bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

Tipp: Etwas Wasser mit sehr wenig Spülmittel in den aufgesetzten Mixbecher geben. Für wenige Sekunden auf Stufe **M** schalten. Wasser ausschütten und den Mixbecher mit klarem Wasser ausspülen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

- Mixer auseinander nehmen: Mixerträger durch Drehung **gegen** den Uhrzeigersinn vom Mixbecher abnehmen. Aufschrift an der Unterseite des Mixerträgers beachten (**Bild 7**).
- Mixerträger auseinander nehmen: Messerteil vorsichtig aus Mixerträger herausnehmen (**Bild 8**). Siehe auch „Leichtere Handhabung des Glasbehälters“.
- Dichtring vorsichtig vom Messerteil abnehmen (**Bild 9**). Messer sind sehr scharf!
- Deckel auseinander nehmen: Trichter aus der Nachfüllöffnung des Deckels ziehen und Unterteil des Deckels abnehmen (**Bild 10**).
- Mixbecher, Einzelteile des Deckels sowie Mixerträger in der Spülmaschine oder mit handelsüblichen Spülmitteln reinigen.
- Messerteil und Dichtring nur mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen. Spülmittel beeinträchtigt die Lagerschmierung.
- Motorblock feucht abwischen und abtrocknen. Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge vornehmen. Beim Kunststoff-Mixbecher den Mixerträger bis zur Markierung festdrehen (**Bild 11g**)!

Leichtere Handhabung des Glasbehälters

- Glasbehälter entleeren (**Bild 11a**).
- Glasbehälter am Griff fassen, nach unten drücken und **gegen** den Uhrzeigersinn drehen, bis der Mixerträger sich löst (**Bild 11b**).
- Glasbehälter und Mixerträger in einem abnehmen und anschließend auseinanderbauen (**Bild 11c–d**).
- Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge vornehmen (**Bild 11e–f**).

Hilfe bei Störungen

Stromschlag-Gefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen!

Störung	Behebung
Mixer läuft nicht an.	<ul style="list-style-type: none"> ● Mixer richtig aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen. ● Messer ist blockiert. Gerät ausschalten. Inhalt ausleeren und neu befüllen. Gerät wieder einschalten.

Störung	Behebung
Während der Arbeit schaltet sich der Mixer ab.	<ul style="list-style-type: none"> ● Mixer wieder bis zum Anschlag festdrehen.

Bei anderen Störungen an den Kundendienst wenden.

Rezepte

Der Mixer ist geeignet zum

- Mischen und Schäumen von Flüssigkeiten,
- Zerkleinern und Hacken von rohem Obst, Gemüse, Nüssen und Schokolade,
- Pürieren von Suppen, gekochtem Obst und Gemüse,
- Zubereiten von Mayonnaisen und Soßen.

Mayonnaise

Hinweis: Im Mixer kann Mayonnaise nur aus ganzen Eiern zubereitet werden.

Grundrezept:

- 1 Ei
- 1 gehäufte TL Senf
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 200–250 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Mixer auf niedrige Drehzahl schalten.
- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden bei niedriger Drehzahl vermischen.
- Mixer auf höchste Stufe schalten, das Öl durch den Trichter gießen und ca. 1 Minute mixen.

Höchstmenge: doppelte Menge Grundrezept

Heiße Schokolade

50–75 g gekühlte Blockschokolade

½ l heiße Milch

Schlagsahne und Schokoraspel nach Wunsch

- Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer bei höchster Drehzahl vollständig zerkleinern.
- Mixer ausschalten und die Milch durch den Trichter zugeben.
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspel servieren.

Bananen-Eis-Shake

2–3 Bananen

2–3 geh. EL Vanilleeis oder Zitroneneis

2 Päckchen Vanillezucker

½ l Milch

- Bananen 5–10 Sekunden zerkleinern.
- Nach Stillstand des Mixers Milch und Zutaten dazu geben und ca. 1 Minute mixen.

Früchte-Becher

250 g Früchte (z. B. Erdbeeren, Banane, Orange, Apfel)

50–100 g Zucker

500 ml kaltes Wasser

Eis nach Wunsch

- Früchte schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Eis) bei höchster Drehzahl ca. 1 Minute mixen.
- Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.

Sportler-Cocktail

2–3 Orangen

1–2 Zitronen

½–1 EL Zucker oder Honig

¼ l Apfelsaft

¼ l Mineralwasser

evtl. Eiswürfel

- Orangen und Zitronen schälen, in Stücke schneiden.
- Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) bei höchster Drehzahl ca. 1 Minute mixen.
- Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
- Kurz mixen, bis das Getränk aufgeschäumt ist.
- Cocktail in Gläser geben und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

Rote Grütze

400 g Früchte (entkernte Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)

100 ml Sauerkirschsaft

100 ml Rotwein

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

1 Msp. Nelken (gemahlen)

1 Prise Zimt (gemahlen)

8 Blatt Gelatine

- Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.
- Alle Zutaten (außer Gelatine) aufkochen.

- Die Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle schmelzen, nicht kochen.
- Heiße Früchte und Gelatine bei mittlerer Drehzahl ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

Tipp: Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.

Honig- Brotaufstrich

30 g Butter (aus dem Kühlschrank, 7 °C)

90 g Honig (aus dem Kühlschrank, 7 °C)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 5 Sekunden bei höchster Drehzahl oder auf Stufe M mixen.

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

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

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

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

The appliance is maintenance-free.

These operating instructions refer to several models:

- Motor block with step switch
- Motor block with retractable switch

Please keep the Instructions for Use in a safe place.

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

Overview

Please fold out the illustrated pages.

1 Blender jug

- a Plastic container
- b Glass container

2 Lid with feed tube and funnel

The funnel is used to add dosed amounts of liquids and to close the feed tube.

a with funnel:

For topping up liquids in small dosed amounts, e.g. oil for mayonnaise.

b without funnel:

For adding solid ingredients and large amounts of liquids.

3 Blender support with blade compartment

4 Rotary switch

a **MMB1... :**

M = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration

0/off = Stop

1 = Low speed setting

2 = Maximum speed setting

b **MMB2... :**

Before use, press the rotary switch and slowly release.

M = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration

0/off = Stop

 = Operating speed steplessly adjustable

5 Motor block

Pull the cable out of the housing

Safety Information

Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Do not use if the cord or appliance is damaged. Keep children away from the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

Do not pull the cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

Never immerse the motor block in water or hold under running water.

Never operate the appliance without a completely assembled blender. Always attach the lid before operating the appliance.

If appliances feature a glass jug, the lid must be locked completely.


If there is a power cut, the appliance remains switched on and will start up again when the power is restored. Never expose the glass container to severe temperature fluctuations.

While working, always hold the lid firmly with one hand. However, do not place hand over the refill opening!

Wait until the liquid is lukewarm before pouring it into the container.

Preparation/operation

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

Container	Plastic	Glass
Solid food	100 g	100 g
Liquids	max. 2.0 l	max. 1.75 l
 Hot or frothing liquids	max. 1.0 l	max. 0.75 l

To process ice or frozen food, set the rotary switch to position “M”.

Note: Before using the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.

Risk of injury from sharp blender blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender. Never operate the appliance without a completely assembled blender or attached lid! Do not remove or attach the blender until the appliance has been switched off. When the appliance has been switched off, the blade continues running briefly.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add max. hot or frothing liquid as indicated in the above table.

Warning!

Never operate an empty blender. Never assemble the blender on the motor block. Always work with a completely assembled appliance. Screw the blender fully onto the motor block. Place the appliance on a smooth, clean surface.

- Attach the blender and rotate fully into position in a **clockwise** direction! Do not exceed 90° angle (**Fig. 6**).
- Add ingredients.
- Put lid on (**Fig. 1**):
Plastic jug: Put lid on and press down until it engages.
Glass jug: Put lid on and lock by turning it clockwise.
- Insert the mains plug.
- Switch on the appliance (**Fig. 4**):
MMB1... : Move the rotary switch to the desired setting.
MMB2... : Extend the rotary switch: press the switch and release. Move the switch to the desired position.

- Grip the edge of the lid while operating the blender.

Do not grip the feed tube!

Adding more ingredients

- Set the rotary switch to **0/off**.
 - Remove lid.
If using a glass jug, turn lid anti-clockwise and remove.
 - Add more ingredients.
- or
- Pour in more liquid through the funnel in the lid.
- or
- Pull the funnel out of the lid. Add solid ingredients through the filler tube in the lid.
 - Set the rotary switch to the desired setting.

After blending

- Set the rotary switch to **0/off**.
MMB2 ... also retract the rotary switch: press in the switch and release slowly.
- Remove the blender by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Take the lid off the blender jug.

Tip: It is recommended that the blender is cleaned immediately after use, see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

Risk of electric shock!

Before working on the appliance, always pull out the mains plug!

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents. Wipe the motor compartment with a damp cloth only. If required, use a little washing-up liquid.

Tip: Add a little water and a few drops of washing-up liquid to the attached blender jug. Select the “M” setting for several seconds. Pour out the water and rinse the blender jug with fresh water.

It is recommended to clean the blender immediately after use.

- Disassemble the blender: detach the blender support from the blender jug by rotating it in an **anti-clockwise** direction. Follow the wording on the underside of the blender support (**Fig. 7**).

- Disassemble the blender support: carefully take the blade compartment out of the blender support (**Fig. 8**). See also "Easier method of handling the glass container".
- Carefully remove the sealing ring from the blade compartment (**Fig. 9**). Blades are very sharp!
- Disassemble the cover: take the funnel out of the filler tube in the lid and remove the lower part of the lid (**Fig. 10**).
- Clean the blender jug, individual parts of the lid as well as the blender support in the dishwasher or with normal household detergent.
- Clean the blade compartment and sealing ring with a brush under running water only. Detergent will impair the bearing lubrication.
- Wipe the motor block with a damp cloth and dry.

Re-assemble in reverse sequence.

If using the plastic blender jug, tighten the blender support as far as the mark (**Fig. 11g**)!

Easier method of handling the glass container

- Empty the glass container (**Fig. 11a**).
- Take hold of the glass container by the handle, press down and rotate in an **anti-clockwise** direction until the blender support is released (**Fig. 11b**).
- Remove the glass container and mixer support together and then dismantle (**Fig. 11c–d**).
- Re-assemble in reverse sequence. (**Fig. 11e–f**).

Troubleshooting

Risk of electric shock!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug!

Fault	Remedial action
Blender does not start.	<ul style="list-style-type: none"> ● Correctly attach the blender and rotate fully into position. ● Blade is blocked. Switch off the appliance. Empty out the contents and refill. Switch on the appliance again.
The blender switches off during operation.	<ul style="list-style-type: none"> ● Rotate the blender fully into position.

If any other faults occur, contact customer service.

Recipes

The blender is suitable for

- blending and frothing liquids,
- cutting and chopping raw fruit, vegetables, nuts and chocolate,
- puréeing soups, cooked fruit and vegetables,
- preparing mayonnaise and sauces.

Mayonnaise

Note: Mayonnaise can be prepared in the blender with whole eggs only.

Basic recipe:

- 1 egg
- 1 heaped tsp. mustard
- 1 tbs. vinegar or lemon juice
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar
- 200–250 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Switch on the blender at low speed.
- Process the ingredients (except the oil) at low speed for several seconds.
- Switch the blender to maximum speed, slowly pour the oil through the funnel and blend for approx. 1 minute.

Maximum quantity: Double the quantity of the basic recipe.

Hot chocolate

- 50–75 g cooled cooking chocolate
- ½ l hot milk

Whipped cream and grated chocolate as required

- Cut the cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm) and chop up completely in the blender at maximum speed.
- Switch off the blender and add the milk through the funnel.
- Blend for 1 minute at maximum speed.
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.

Banana ice shake

- 2–3 bananas
- 2–3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream
- 2 packet of vanilla sugar
- ½ l milk

- Cut up bananas for 5–10 seconds.
- When the blender has come to standstill, add milk and ingredients and blend for approx. 1 minute.

Fruit sundae

250 g fruit (e.g. strawberries, banana, orange, apple)

50–100 g sugar

500 ml cold water

Ice as required

- Peel fruit and cut into pieces.
- Blend all the ingredients at maximum speed for approx. 1 minute.
- Serve with the ice cream.

Sportsman's cocktail

2–3 oranges

1–2 lemons

½–1 tbs. sugar or honey

¼ l apple juice

¼ l mineral water

Ice cube as required

- Peel the oranges and apples, cut into pieces
- Blend the ingredients (except the apple juice and mineral water) at maximum speed for approx. 1 minute.
- Add the apple juice and mineral water.
- Blend briefly until the drink is frothy.
- Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes.

Red fruit pudding

400 g fruit (pitted sour cherries, raspberries, black/red currants, strawberries, blackberries)

100 ml sour cherry juice

100 ml red wine

80 g sugar

1 packet of vanilla sugar

2 tbs. lemon juice

1 pinch of cloves (ground)

1 pinch of cinnamon (ground)

8 gelatine leaves

- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes.
- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil.
- Dry the gelatine and melt in the microwave, but do not cook.
- Blend the hot fruit and gelatine at medium speed for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and refrigerate.

Tip: Red fruit pudding tastes good with whipped cream or vanilla sauce.

Honey bread spread

30 g butter (from refrigerator, 7 °C)

90 g honey (from refrigerator, 7 °C)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 5 seconds at maximum speed or at setting M.

Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to alterations.

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

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. L'appareil ne demande pas d'entretien. Cette notice d'instructions décrit différents modèles :

- Bloc-moteur avec interrupteur multi-positions
- Bloc-moteur avec interrupteur escamotable

Veillez conserver la notice d'utilisation soigneusement !

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

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

1 Bol mixeur

a bol en plastique

b bol en verre

2 Couvercle avec ouverture pour ajout et entonnoir

L'entonnoir sert à verser une quantité dosée de liquides et à obturer l'ouverture pour ajout.

a Avec l'entonnoir :

Pour rajouter de façon dosée de petites quantités de liquide, d'huile pour une mayonnaise par exemple.

b Sans l'entonnoir :

Pour verser des ingrédients solides et de grandes quantités de liquides.

3 Support du mixeur avec lames

4 Interrupteur rotatif

a MMB1... :

M = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de mixage souhaitée.

0/off = Arrêt

1 = Position de travail avec vitesse de rotation basse

2 = Position de travail avec vitesse de rotation la plus élevée

b MMB2... :

Avant l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur rotatif puis relâchez-le lentement.

M = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de mixage souhaitée.

0/off = Arrêt



— = Vitesse de travail réglable en continu

5 Bloc-moteur

Extrayez le cordon du boîtier.

Consignes de sécurité



Risque d'électrocution !

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

Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Eloignez les enfants.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Le cordon d'alimentation ne doit pas se trouver à proximité immédiate d'arêtes vives et de surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

Ne plongez jamais le bloc-moteur dans l'eau.

Ne le passez jamais sous l'eau courante.


Utilisez l'appareil uniquement avec le mixeur entièrement monté. Utilisez toujours l'appareil avec son couvercle.

Sur les appareils à verseuse en verre, il faut verrouiller entièrement le couvercle.

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. N'exposez jamais la verseuse en verre à de fortes variations de température. Pendant le travail, tenez toujours fermement le couvercle d'une main. Veillez ce faisant à ne jamais introduire les doigts par l'orifice d'ajout ! Attendez que les liquides aient tiédi avant de les verser dans la verseuse.

Préparatifs/Utilisation

L'appareil est destiné aux quantités suivantes :

Réceptient	matière plastique	verre
Aliments solides	100 g	100 g
Liquides	2 l max.	1,75 l max.
 Liquides brûlants ou moussants	1 l max.	0,75 l max.

Pour broyer la glace ou des aliments surgelés, réglez l'interrupteur rotatif sur la position « M ».

Remarque : Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à fond, voir « Nettoyage et entretien ».

Risque de blessure avec les lames de mixage tranchantes/avec le mécanisme en rotation

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place. Travaillez toujours avec un mixeur entièrement monté et son couvercle en place. Retirez ou installez le mixeur uniquement lorsque l'appareil est éteint. Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner pendant un instant.

Risque de vous ébouillanter !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum dans le bol mixeur les quantités de liquides très chauds ou moussants indiquées dans le tableau ci-dessus.

Attention !

Ne faites pas tourner le mixeur à vide. N'assemblez jamais le mixeur sur le bloc-moteur. Travaillez toujours avec l'appareil entièrement monté. Lorsque vous installez le mixeur sur le bloc-moteur, tournez-le à fond jusqu'à la butée. Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.

- Mettez le mixeur en place et fixez-le en le faisant tourner **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Ne dépassez pas un angle de 90° (**figure 6**).
- Ajoutez des ingrédients.
- Poser le couvercle (**figure 1**) :
Verseuse en matière plastique : mettez le couvercle en place et appuyez jusqu'à ce qu'il encrante.
Verseuse en verre : posez le couvercle et verrouillez-le par rotation dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Allumez l'appareil (**figure 4**) :
MMB1... : réglez l'interrupteur rotatif sur la puissance désirée.
MMB2... : sortez l'interrupteur rotatif : appuyez sur l'interrupteur puis relâchez. Amenez l'interrupteur sur la position désirée.
- Pendant le mixage, maintenez le couvercle par les bords.
Ne placez pas les doigts au-dessus de l'ouverture pour ajout.

Rajouter des ingrédients

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position « 0/off ».
- Enlevez le couvercle.
Sur la verseuse en verre, tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre et détachez-le.
- Rajoutez les ingrédients
ou
- versez les liquides par l'entonnoir du couvercle
ou
- enlevez l'entonnoir du couvercle.
Versez les ingrédients solides par l'ouverture pour ajout du couvercle.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Après le mixage

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position « 0/off ».
Sur le MMB2..., escamotez en outre l'interrupteur rotatif : enfoncez l'interrupteur puis relâchez-le lentement.
- Retirez le mixeur en le faisant tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre.
Retirez le couvercle du bol mixeur.

Un conseil : il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après son utilisation, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien

Risque d'électrocution !

Avant de manipuler l'appareil, débranchez toujours sa fiche mâle de la prise de courant.

Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixer !

Ne touchez jamais les lames du mixeur directement avec les mains. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de détergent abrasif.

Essuyez l'unité moteur avec un chiffon humide ; si nécessaire, utilisez un peu de liquide vaisselle.

Un conseil : dans le bol mixeur en place, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle. Réglez l'entraînement pendant quelques secondes sur la position **M**. Jetez ensuite l'eau puis rincez le bol mixeur à l'eau claire. Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après l'utilisation.

- Démontez le mixeur : séparez la base du bol mixeur en la faisant tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre. Lisez les indications figurant en-dessous du bol mixeur (**figure 7**).
- Démontez la base du mixeur : extrayez avec précautions les lames de la base (**figure 8**). Voir aussi la section intitulée « Pour simplifier les manipulations de la verseuse en verre ».
- Séparez avec précaution le joint d'étanchéité des lames (**figure 9**). Les lames sont très coupantes !
- Démontez le couvercle : retirez l'entonnoir de l'ouverture pour ajout du couvercle, puis enlevez la partie inférieure du couvercle (**figure 10**).
- Nettoyez au lave-vaisselle ou avec un produit pour vaisselle universel le bol mixeur, les pièces constitutives du couvercle, ainsi que le support de mixeur.
- Nettoyez les lames et le joint d'étanchéité seulement avec une brosse sous l'eau courante. Le liquide pour la vaisselle endommage la lubrification du paller.
- A l'aide d'un chiffon humide, essuyez le bloc-moteur, puis séchez-le. Remontez en suivant l'ordre chronologique inverse. Avec le bol mixeur en plastique, vissez le support du mixeur jusqu'au repère (**figure 11g**) !

« Pour simplifier les manipulations de la verseuse en verre ».

- Videz la verseuse en verre (**figure 11a**).
- Saisissez la verseuse en verre par sa poignée, appuyez vers le bas puis tournez la verseuse en sens **inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se détache du support (**figure 11b**).
- Enlevez ensemble la verseuse en verre et le support du mixeur, puis détachez-les l'un de l'autre (**figure 11c-d**).
- Remontez en suivant l'ordre chronologique inverse (**figure 11e-f**).

Dérangements et remèdes

Risque d'électrocution !

Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant !

Dérangement	Remède
Mixeur ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Installez correctement le mixeur puis tournez-le à fond jusqu'à la butée. ● Les lames sont bloquées. Éteignez l'appareil. Videz-le puis remplissez-le à nouveau. Rallumez ensuite l'appareil.
Le mixeur s'éteint pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> ● Tournez à nouveau le mixeur à fond jusqu'à la butée.

En présence de dérangements non mentionnés ici, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Recettes

Le mixeur convient aux tâches suivantes :

- Mixer et faire mousser les liquides.
- Broyer et hacher les fruits crus, les légumes, les noix et le chocolat.
- Réduire en purée les soupes, les fruits et légumes cuits.
- Préparer des mayonnaises et des sauces.

Mayonnaise

Remarque : avec le mixeur, vous pouvez préparer la mayonnaise uniquement avec des œufs entiers.

Recette de base :

- 1 œuf
- 1 cuillère à café bombée de moutarde
- 1 c. à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 1 pincée de sel

1 pincée de sucre
200 à 250 ml d'huile

Les ingrédients doivent tous être à la même température.

- Enclenchez le mixeur sur une vitesse basse.
- Pendant quelques secondes, mélangez les ingrédients (sauf l'huile) en utilisant une vitesse basse.
- Réglez ensuite le mixeur sur la puissance la plus élevée, versez l'huile par l'entonnoir puis mixez pendant une minute environ.

Quantité maximale : doublez les quantités de la recette de base.

Chocolat chaud

50 à 75 g de chocolat froid en tablette

½ l de lait très chaud

Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût

- Coupez la tablette de chocolat en morceaux (1 cm env.), puis broyez-le complètement dans le mixeur réglé sur la vitesse la plus élevée.
- Éteignez le mixeur puis versez le lait par l'entonnoir.
- Mixez pendant une minute en utilisant la vitesse la plus élevée.
- Versez le chocolat chaud dans des verres, puis servez avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, selon le goût.

Milk-shake à la banane

2 ou 3 bananes

2 ou 3 cuillères à soupe bombées de glace

à la vanille ou au citron

2 sachet de sucre vanillé

½ l de lait

- Broyez les bananes pendant 5 à 10 secondes.
- Après que le mixeur s'est immobilisé, ajoutez le lait et les ingrédients, puis mixez pendant env. 1 minute.

Cocktail de fruits

250 g de fruits (par ex. des fraises, bananes, oranges, pommes)

50 à 100 g de sucre

500 ml d'eau froide

Glace selon le goût

- Pelez les fruits puis coupez-les en morceaux.
- En utilisant la vitesse la plus élevée, mixez tous les ingrédients (sauf la glace) pendant une minute environ.
- Servez, en accompagnant éventuellement de glace.

Cocktail du sportif

2 ou 3 oranges

1 ou 2 citrons

une demi ou une cuillère à soupe de sucre ou de miel

250 ml de jus de pomme

250 ml d'eau minérale

Des glaçons selon le goût

- Pelez les oranges et les citrons ; coupez-les en morceaux.
- En utilisant la vitesse la plus élevée, mixez les ingrédients (sauf le jus de pomme et l'eau minérale) pendant une minute environ.
- Ajoutez le jus de pomme et l'eau minérale.
- Mixez pendant un instant pour que la boisson devienne mousseuse.
- Versez le cocktail dans des verres, et servez avec des glaçons selon le goût.

Compote de fruits rouges

400 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mures)

100 ml de jus de griottes

100 ml de vin rouge

80 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 clou de girofle (moulu)

1 pincée de cannelle (moulue)

8 feuilles de gélatine

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes environ.
- Portez à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Pressez la gélatine puis faites-la fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- En utilisant une vitesse moyenne, mixez les fruits chauds et la gélatine pendant une minute environ.
- Versez la compote dans des coupes passées sous l'eau froide puis mettez-les au frais.

Un conseil : la compote de fruits rouges est délicieuse accompagnée de crème fouettée ou de crème à la vanille.

Pâte tartinable au miel

30 g de beurre (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

90 g de miel (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez du miel et mélangez pendant 5 secondes à la plus haute vitesse ou sur le niveau M.

Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.

Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia.

L'apparecchio non richiede manutenzione.

Questo libretto d'istruzioni descrive diversi modelli:

- Blocco motore con selettore di velocità
- Blocco motore con interruttore a scomparsa

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

1 Bicchiere frullatore

a bicchiere in plastica

b bicchiere in vetro

2 Coperchio con apertura di aggiunta e imbuto

L'imbuto serve per il riempimento dosato di liquidi e per chiudere l'apertura di aggiunta.

a con imbuto:

Per il riempimento dosato di liquidi in piccole quantità, ad es. olio per la maionese.

b senza imbuto:

Per introdurre ingredienti solidi e maggiori quantità di liquidi.

3 Supporto frullatore con elemento lame

4 Interruttore rotante

a MMB1... :

M = funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata

0/off = arresto

1 = grado di lavoro a bassa velocità


2 = grado di lavoro a massima velocità

b MMB2... :

prima dell'uso premere la manopola e rilasciarla lentamente.

M = funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata


0/off = arresto

 = velocità di lavoro a regolazione continua

5 Blocco motore

Estrarre il cavo dall'alloggiamento

Istruzioni di sicurezza

 **Pericolo di scossa elettrica!**

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenti esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Il cavo di alimentazione non deve trovarsi nelle immediate adiacenze di spigoli vivi e di superfici molto calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

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

Non immergere mai il blocco motore nell'acqua, né metterlo sotto l'acqua corrente.

Usare l'apparecchio solo con frullatore completamente montato. Usare l'apparecchio con il coperchio applicato. Per apparecchi con bicchiere in vetro il coperchio deve essere completamente bloccato.

In caso d'interruzione dell'energia elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione riprende a funzionare. Non esporre mai i contenitori di vetro a forti variazioni di temperatura.

Durante il funzionamento mantenere sempre il coperchio con una mano.


Senza tuttavia introdurre le dita nell'apertura di aggiunta ingredienti!

Fate raffreddare i liquidi finché non sono tiepidi, prima di versarli nel contenitore.

Preparazione/Usò


Il frullatore è idoneo per lavorare le quantità seguenti:

Contenitore	Plastica	Vetro
Alimenti solidi	100 g	100 g
Liquidi	max. 2,0 l	max. 1,75 l


 Liquidi bollenti o liquidi che formano schiuma	max. 1,0 l	max. 0,75 l
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	--------------------

Per lavorare ghiaccio oppure alimenti congelati usare la posizione «**M**» della manopola.

Avvertenza: Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori prima di usarli la prima volta, vedi capitolo «Pulizia e cura».

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato. Lavorare sempre con il frullatore completamente montato e sempre con il coperchio applicato! Togliere o applicare il frullatore solo ad apparecchio spento. Dopo avere spento l'apparecchio la lama continua brevemente la sua rotazione.

 **Pericolo di scottature!**

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre al massimo la quantità di liquido caldo o liquido che genera schiuma indicata nella precedente tabella.

Attenzione!

Non fare mai girare a vuoto il frullatore. Non assemblare mai il frullatore sul blocco motore. Lavorare sempre con l'apparecchio completamente montato. Per applicare il frullatore sul blocco motore, ruotarlo fino all'arresto. Disporre l'apparecchio su una base piana e pulita.

- Applicare il frullatore e fissarlo mediante rotazione **in** senso orario fino all'arresto. Non superare un angolo di 90° (**figura 6**).
- Introdurre gli ingredienti.

- Applicare il coperchio (**figura 1**):
Bicchiere in plastica: applicare il coperchio e premerlo in basso fino all'arresto.
Bicchiere in vetro: applicare il coperchio e bloccarlo mediante rotazione in senso orario.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Accendere l'apparecchio (**figura 4**):
MMB1... : regolare la manopola al grado di velocità desiderata.
MMB2... : per estrarre la manopola: premere e rilasciare. Regolare la manopola nella posizione desiderata.
- Durante il funzionamento mantenere il coperchio fermo sul bordo.
Non afferrarlo sull'apertura d'aggiunta ingredienti!

Aggiungere ingredienti

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Rimuovere il coperchio.
Con il bicchiere in vetro ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Aggiungere gli ingredienti
oppure
- introdurre i liquidi attraverso l'imbutto nel coperchio
oppure
- estrarre l'imbutto dal coperchio. Introdurre gli ingredienti solidi attraverso l'apertura d'aggiunta.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Dopo avere frullato

- Ruotare la manopola su **0/off**.
Per il MMB2... abbassare inoltre la manopola: premerla e rilasciarla lentamente.
- Rimuovere il frullatore ruotandolo in senso antiorario.
Staccare il coperchio dal bicchiere frullatore.

Consiglio: è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso, vedi il capitolo «Pulizia e cura».

Pulizia e cura

Pericolo di scossa elettrica!

Prima di qualsiasi lavoro all'apparecchio, estrarre sempre la spina d'alimentazione!

Pericolo di ferite da lame mixer taglienti!

Non toccare mai a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

Attenzione!

Possibili danni alle superfici.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Strofinare il blocco motore solo con un panno umido, se necessario utilizzare un poco di detersivo per piatti.

Consiglio: versare nel bicchiere frullatore applicato un poco d'acqua con pochissimo detersivo. Accendere per pochi secondi alla velocità «M». Versare l'acqua e sciacquare il bicchiere frullatore con acqua pulita.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso.

- Smontare il frullatore: mediante rotazione in senso **antiorario**, staccare il supporto del frullatore dal bicchiere frullatore.
Osservare la scritta sul lato inferiore del supporto del frullatore (**figura 7**).
 - Smontare il supporto del frullatore: staccare con precauzione l'elemento lame dal supporto (**figura 8**). Vedi anche «Uso più facile del contenitore di vetro».
 - Staccare con precauzione la guarnizione dall'elemento lame (**figura 9**). Le lame sono molto taglienti!
 - Smontare il coperchio: estrarre l'imbutto dall'apertura d'aggiunta ingredienti del coperchio e rimuovere la parte inferiore del coperchio (**figura 10**).
 - Lavare il bicchiere frullatore, le singole parti del coperchio ed il supporto del frullatore in lavastoviglie oppure a mano con un comune detersivo commerciale per piatti.
 - Lavare l'elemento lame e la guarnizione solo con una spazzola sotto acqua corrente. Il detersivo pregiudica la lubrificazione del cuscinetto.
 - Strofinare il blocco motore con un panno appena umido ed asciugarlo.
Eseguire il montaggio nell'ordine inverso. Con il bicchiere frullatore di plastica stringere ruotando il supporto frullatore fino al riferimento (**figura 11g**)!
- Uso più facile del contenitore di vetro**
- Vuotare il contenitore di vetro (**figura 11a**).
 - Prendere il contenitore di vetro dal manico, spingerlo verso il basso e ruotarlo in senso **antiorario** finché il supporto frullatore non si stacca (**figura 11b**).
 - Staccare insieme il contenitore di vetro ed il supporto frullatore e dopo separarli (**figura 11c-d**).
 - Eseguire il montaggio nell'ordine inverso (**figura 11e-f**).

Rimedio in caso di guasti

Pericolo di scossa elettrica!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione!

Guasto	Rimedio
Il frullatore non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare correttamente il frullatore e ruotarlo fino all'arresto. ● La lama è bloccata. Spegner l'apparecchio vuotare il contenuto e riempire di nuovo. Accendere di nuovo l'apparecchio.
Durante il funzionamento il mixer si spegne.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ruotare il frullatore fino all'arresto.

In caso di altri guasti, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Ricette

Il frullatore è idoneo per

- miscelare e lavorare a schiuma liquidi,
- sminuzzare e tritare frutta cruda, verdura, noci e cioccolato,
- fare purè di minestre, frutta e verdure cotte,
- preparare maionese e salse.

Maionese

Avvertenza: la maionese può essere preparata nel frullatore solo con uova intere.

Ricetta base:

1 uovo

1 cucchiaino colmo di senape

2 cucchiaino di aceto o succo di limone

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

200–250 ml olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Accendere il frullatore a bassa velocità.
- Frullare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi a bassa velocità.
- Commutare il frullatore alla massima velocità, versare l'olio attraverso l'imbuto e frullare per ca. 1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Cioccolata calda

50–75 g di cioccolato in pezzi raffreddato

½ l latte molto caldo

Panna montata e cioccolato grattugiato a volontà

- Spezzettare i pezzi di cioccolato (ca. 1 cm) e sminuzzare completamente nel frullatore alla velocità massima.
- Spegner il frullatore ed aggiungere il latte attraverso l'imbuto.
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, a richiesta, con panna montata e cioccolato grattugiato.

Shake di banane e gelato

2–3 banane

2–3 cucchiaini colmi di gelato alla vaniglia o gelato al limone

2 bustina zucchero vanigliato

½ l di latte

- Sminuzzare le banane per 5–10 secondi.
- Quando il frullatore si è fermato, aggiungere latte ed ingredienti e frullare per ca. 1 minuto.

Frullato di frutta mista

250 g frutta (per es.: fragole, banane, arance, mele)

50–100 g zucchero

500 ml acqua freddo

Ghiaccio a volontà

- Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti.
- Frullare tutti gli ingredienti (tranne il ghiaccio) alla velocità massima per ca. 1 minuto.
- Servire eventualmente con ghiaccio.

Cocktail dello sportivo

2–3 arance

1–2 limoni

½–1 cucchiaino di zucchero o miele

¼ l succo di mele

¼ l acqua minerale

eventualmente cubetti di ghiaccio

- Sbucciare le arance ed i limoni e tagliarli a pezzi.
- Frullare gli ingredienti (tranne il succo di mele e l'acqua minerale) per ca. 1 minuto alla velocità massima.
- Aggiungere il succo di mele e l'acqua minerale.
- Frullare brevemente finché la bevanda forma schiuma.
- Versare il cocktail in bicchieri e servirlo, a richiesta con cubetti di ghiaccio.

Dessert di frutti

400 g frutta (amarene snocciolate, lamponi, ribes, fragole, more)

100 ml succo di amarena

100 ml vino rosso

80 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

2 cucchiaini succo di limone

1 punta di coltello di garofano (macinato)

1 pizzico di cannella (macinata)

8 fogli di gelatina

- Ammorbidire la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda.
- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Spremere la gelatina e fonderla nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare i frutti caldi e la gelatina per ca. 1 minuto a velocità media.
- Versare il dessert di frutti in ciotoline sciacquate a freddo e conservare in frigo.

Consiglio: il dessert di frutti è gustoso con panna montata o salsa di vaniglia.

Companatico al miele spalmabile

30 g burro (dal frigorifero, 7 °C)

90 g miele (dal frigorifero, 7 °C)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore.
- Aggiungere il miele e frullare per 5 secondi alla massima velocità o frullare al grado M.

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Het apparaat is onderhoudsvrij.

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen:

- motorblok met kookstandknop
- motorblok met verzinkbare knop

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

In één oogopslag

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

1 Mixkom

a kunststof kom

b glazen kom

2 Deksel met vulopening en trechter

De trechter dient voor het gedoseerd toevoegen van vloeistoffen en het afsluiten van de vulopening.

a met trechter:

Voor het gedoseerd toevoegen van kleine hoeveelheden vloeistof, bijv. olie voor mayonaise.

b zonder trechter:

Voor het toevoegen van vaste ingrediënten en grote hoeveelheden vloeistof.

3 Mixerhouder met mesgedeelte

4 Draaischakelaar

a MMB1... :

M = momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden

0/off = stop

1 = werkstand met laagste toerental

2 = werkstand met hoogste toerental

b MMB2... :

Voor gebruik de draaischakelaar indrukken en langzaam loslaten.

M = momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden

0/off = stop

 = werksnelheid traploos instelbaar

5 Motorblok

Kabel uit de behuizing trekken

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok!

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

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

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

Het motorblok niet in water dompelen en niet onder stromend water houden.

Het apparaat uitsluitend met compleet samengebouwde mixer gebruiken.

Het apparaat altijd met aangebracht deksel gebruiken. Bij apparaten met een glazen kom moet het deksel volledig zijn vergrendeld.

Bij stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld en gaat daarna weer lopen.


Glazen kom niet blootstellen aan sterke temperatuurverschillen.

Het deksel tijdens het gebruik altijd met een hand vasthouden. Daarbij de hand niet boven de vulopening houden!
Laat de vloeistoffen lauw worden voordat u ze in de kom doet.

Vorbereiden/bedienen

Het apparaat is geschikt voor verwerking van de volgende hoeveelheden:

Kom	kunststof	glas
Vaste levensmiddelen	100 g	100 g
Vloeistoffen	max. 2,0 l	max. 1,75 l

 Hete of schuimende vloeistoffen	max. 1,0 l	max. 0,75 l
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	--------------------

Voor verwerking van ijs of bevroren levensmiddelen de stand „M” van de draaischakelaar gebruiken.

N.B.: Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt, zie „Reinigen en onderhoud”.

Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen. Altijd met compleet samengebouwde mixer en met aangebracht deksel werken! De mixer alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. Na uitschakeling blijft het mes nog korte tijd lopen.

Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal de in de tabel vermelde hoeveelheden hete of schuimende vloeistof in de mixer doen.

Attentie!

De mixer niet zonder ingrediënten gebruiken. De mixer niet op het motorblok in elkaar zetten. Altijd met het compleet samengebouwde apparaat werken. De mixer bij het aanbrengen op het motorblok tot aan de aanslag vastdraaien. Het apparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.

- Mixer aanbrengen en vastzetten door hem met de klok mee tot aan de aanslag te draaien. Niet verder dan 90° draaien (afb. 6).
- De ingrediënten toevoegen.

- Deksel aanbrengen (afb. 1):
Kunststof kom: Deksel aanbrengen en omlaag drukken tot hij vastklikt.
Glazen kom: Deksel aanbrengen en ver-grendelen door hem met de klok mee te draaien.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Apparaat inschakelen (afb. 4):
MMB1... : draaischakelaar op de gewenste schakelstand zetten.
MMB2... : draaischakelaar naar buiten bewegen; schakelaar indrukken en loslaten. Schakelaar op de gewenste stand zetten.
- Deksel tijdens het mixen aan de rand vasthouden.
Niet in de vulopening grijpen!

Ingrediënten toevoegen

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Deksel verwijderen.
Bij de glazen kom het deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Ingrediënten toevoegen.
of
- Vloeibare ingrediënten via de trechter in het deksel toevoegen.
of
- Trechter uit het deksel verwijderen.
Vaste ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Na het mixen

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
Bij MMB2... bovendien de draaischakelaar verzinken: schakelaar indrukken en langzaam loslaten.
- Mixer verwijderen door hem tegen de klok in te draaien.
Deksel verwijderen van de mixkom.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie „Reinigen en onderhoud”.

Reiniging en onderhoud

Gevaar van een elektrische schok!

Voor werkzaamheden aan het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact trekken!

Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen!

Het mixermes nooit met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Het motorgedeelte schoonvegen met een vochtige doek. Zo nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.

Tip: Doe wat water met een klein beetje afwasmiddel in de aangebrachte mixkom. Schakel het apparaat enkele seconden in op de stand „M”. Het water weggooiën en de mixkom naspoelen met schoon water.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen.

- Mixer uit elkaar nemen: mixerhouder tegen de klok in draaien en van de mixkom nemen. Opschrift op de onderkant van de mixerhouder in acht nemen (afb. 7).
- Mixerhouder uit elkaar nemen: mesgedeelte voorzichtig uit de mixerhouder halen (afb. 8). Zie ook „Eenvoudiger gebruik van de glazen kom”.
- Afdichtring voorzichtig van het mesgedeelte verwijderen (afb. 9). De messen zijn zeer scherp!
- Het deksel uit elkaar nemen: trechter uit de vulopening in het deksel trekken en het onderste deel van het deksel verwijderen (afb. 10).
- Mixkom, onderdelen van het deksel en mixerhouder reinigen in de afwasautomaat of met een gewoon afwasmiddel.
- Mesgedeelte en afdichtring uitsluitend reinigen met een borstel onder stromend water. Afwasmiddel heeft een nadelige invloed op de lagersmering.
- Motorblok schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen. In omgekeerde volgorde weer in elkaar zetten. Bij de kunststof mixkom de mixerhouder tot aan de markering vastdraaien (afb. 11g)!

Eenvoudiger gebruik van de glazen kom

- Glazen kom leegmaken (afb. 11a).
- Glazen kom bij het handvat pakken, naar onderen drukken en tegen de klok in draaien tot de mixerhouder loslaat (afb. 11b).
- Glazen kom en mixerhouder samen verwijderen en daarna van elkaar losmaken (afb. 11c–d).
- In omgekeerde volgorde in elkaar zetten (afb. 11e–f).

Hulp bij storingen**⚠ Gevaar van een elektrische schok!**

De stekker uit het stopcontact trekken voordat u een storing verhelpt!

Storing	Oplossing
Mixer gaat niet lopen.	<ul style="list-style-type: none"> ● Mixer goed aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien. ● Het mes is geblokkeerd. Apparaat uitschakelen. Leegmaken en opnieuw vullen. Apparaat weer inschakelen.
Tijdens het gebruik schakelt de mixer zichzelf uit.	<ul style="list-style-type: none"> ● Mixer weer tot aan de aanslag vastdraaien.

Bij andere storingen contact opnemen met de klantenservice.

Recepten

De mixer is geschikt voor

- mixen en kloppen van vloeistoffen,
- fijnmaken en hakken van ongekookt fruit, groente, noten en chocolade,
- pureren van soep, gekookt fruit en gekookte groente,
- bereiden van mayonaise en sausen.

Mayonaise

N.B.: In de mixer kan alleen mayonaise uit hele eieren worden bereid.

Basisrecept:

- 1 ei
- 1 volle TL mosterd
- 1 eetlepel azijn of citroensap
- snufje zout
- beetje suiker
- 200–250 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Mixer op een laag toerental schakelen.
- Ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op een laag toerental.
- Mixer op het hoogste toerental schakelen, de olie in de trechter gieten en ca. 1 minuut mixen.

Maximale hoeveelheid: dubbele hoeveelheid van het basisrecept.

Hete chocolade

50–75 g gekoelde chocolade in blokvorm
½ l hete melk

slagroom en chocoladevlokken naar wens

- Chocoladeblok in stukken van ca. 1 cm snijden en op het hoogste toerental fijnmaken in de mixer.
- Mixer uitschakelen en de melk toevoegen via de trechter.
- 1 minuut mixen op het hoogste toerental.
- Hete chocolade in glazen doen en naar wens serveren met geklopte room en chocoladevlokken.

Bananen-ijs-shake

2–3 bananen

2–3 volle EL vanille-ijs of citroenijs.

2 pakje vanillesuiker

½ l melk

- Bananen 5–10 seconden fijnmaken.
- Nadat de mixer tot stilstand is gekomen de melk en de ingrediënten toevoegen en ca. 1 minuut mixen.

Vruchtenmix

250 g fruit (bijv. aardbeien, banaan, sinaasappel, appel)

50–100 g suiker

500 ml koud water

IJs naar wens

- Fruit schillen en in stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve het ijs) ca. 1 minuut mixen op het hoogste toerental.
- Eventueel samen met het ijs serveren.

Sportcocktail

2–3 sinaasappels

1–2 citroenen

½–1 EL suiker of honing

¼ l appelsap

¼ l mineraalwater

eventueel ijsblokjes

- Sinaasappels en citroenen schillen en in stukken snijden.
- De ingrediënten (behalve het appelsap en het mineraalwater) ca. 1 minuut mixen op het hoogste toerental.
- Appelsap en mineraalwater toevoegen.
- Kort mixen tot de drank schuimt.
- De cocktail in glazen doen en naar wens serveren met ijsblokjes.

Watergruwel

400 g fruit (ontpitte zure kersen, frambozen, rode bessen, aardbeien, bramen)

100 ml sap van zure kersen

100 ml rode wijn

80 g suiker

1 pakje vanillesuiker

2 EL citroensap

1 mespuntje gemalen kruidnagelen

snuffe gemalen kaneel

8 blaadjes gelatine

- Gelatine ca. 10 minuten laten weken in koud water.
- Alle ingrediënten (behalve de gelatine) aan de kook brengen.
- De gelatine uitpersen en in de magnetron smelten, niet koken.
- Het hete fruit en de gelatine ca. 1 minuut mixen op een gemiddeld toerental.
- De watergruwel in met koud water gespoelde kommen doen en in de koelkast zetten.

Tip: Watergruwel is lekker met geklopte room of vanillesaus.

Honing-broodbeleg

30 g boter (uit de koelkast, 7 °C)

90 g honing (uit de koelkast, 7 °C)

- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 5 seconden mixen op het hoogste toerental of op stand M.

Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Brug kun apparatet til de mængder og i de tidtidsintervaller, som er almindelige i husholdningen.

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Denne brugsanvisning beskriver forskellige modeller:

- Motorblok med trinafbryder
 - Motorblok med afbryder til at forsænke
- Opbevar venligst brugsanvisningen.
 Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

1 Blenderbæger

- a kunststofbeholder
- b glasbeholder

2 Låg med påfyldningsåbning og tragt

Tragten bruges til at dosere påfyldningen af væsker og til at lukke genpåfyldningsåbningen.

a med tragt:

Til at dosere efterfyldningen af væsker i små mængder f.eks. olie til mayonnaise.

b uden tragt:

Til at påfylde faste ingredienser og store mængder væsker.

3 Blenderholder med knivdel

4 Drejekontakt

a MMB1... :

- M = momentfunktion med højeste hastighed, hold kontakten fast for ønsket blendetid

0/off = stop

1 = arbejdsstrin med laveste hastighed

2 = arbejdsstrin med højeste hastighed

b MMB2... :

Tryk på kontakten før brug og slip den langsomt.

M = momentfunktion med højeste hastighed, hold kontakten fast for ønsket blendetid

0/off = stop

 = Arbejdshastigheden indstilles trinløst

5 Maskine

Træk ledningen ud af huset

Sikkerhedsanvisninger

Fare for elektrisk stød!

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl. Hold børn borte fra apparatet.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringsevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene maskinen, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceværksted eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare. Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.

Maskinen må aldrig dyppes ned i vand eller holdes ind under rindende vand.

Apparatet må kun benyttes med komplet sammensat blender. Låget skal altid være sat på plads, når apparatet benyttes.

Er apparatet udstyret med en glasbeholder, skal låget være låst rigtigt fast.

Apparatet er tændt, også selv om strømmen skulle svigte. Apparatet går derfor automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.


Glasbeholderen må aldrig udsættes for stærke temperatursvingninger.

Hold altid fast på låget med en hånd, når blenderen kører. Stik ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen!

Lad væsker blive lunkne, inden de kommes i beholderen.


Forberedelse/Betjening

Blenderen er beregnet til blanding af følgende mængder:


Beholder	Kunststof	Glas
Faste fødevarer	100 g	100 g
Væsker	maks. 2,0 l	maks. 1,75 l
 Varme eller skummende væsker	maks. 1,0 l	maks. 0,75 l

Is eller frosne fødevarer skal blendes med „M“ på drejekontakten.

Bemærk: Rengør maskine og tilbehør, før den/ det tages i brug for første gang, se „Rengøring og pleje“.

 **Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev!**

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender. Låget skal altid være på, når blenderen er i gang! Blenderen må kun tages af og sættes på, når maskinen står stille. Maskinen kører kort efter, at den er slukket.

 **Risiko for skoldning!**

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg.

Påfyld maks. de i tabellen ovenfor angivne mængder varm eller skummende væske.

Pas på!

Benyt ikke blenderen i tomgang. Blenderen må aldrig samles på maskinen. Maskinen skal altid være samlet komplet, når den benyttes.

Skrub blenderen fast på maskinen ved at dreje den indtil stop. Stil apparatet på et glat og rent underlag.

- Sæt blenderen på og fastgør den ved at dreje den mod **højre** indtil stop. 90° vinklen må ikke overskrides (**fig. 6**).
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget på (**fig. 1**):
Kunststofbeholder: Sæt låget på og tryk det ned, til det falder i hak.
Glasbeholder: Sæt låget på og drej det til højre, hvorved det låses fast.
- Sæt stikket i.
- Tænd maskinen (**fig. 4**):
MMB1... : Stil drejekontakten på ønsket trin.
MMB2... : Kør drejekontakten ud: Tryk på kontakten og slip den. Stil drejekontakten i den ønskede position.

- Hold låget fast i kanten, når der blendes.
Hold ikke hånden hen over påfyldningsåbningen!


Påfyldning af flere ingredienser

- Stil grebet på **0/off**.
- Tag låget af.
Glasbeholder: Drej låget til venstre og tag det af.
- Efterfyld ingredienser.
eller
- påfyld væsker gennem tragten i låget
eller
- tag tragten ud af låget. Påfyld faste ingredienser gennem påfyldningsåbningen i låget.
- Stil grebet på det ønskede trin.


Efter arbejdet med blenderen

- Stil grebet på **0/off**.
For MMB2... forsænk derefter drejekontakten: Tryk kontakten ind og slip den langsomt.
 - Tag blenderen af ved at dreje den mod venstre.
 - Tag låget af blenderbægeret.
- Tip:** Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug, se „Rengøring og pleje“.

Rengøring og pleje

 **Fare for elektrisk stød!**

Stikket skal altid trækkes ud, før der arbejdes på maskinen!

 **Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive!**

Berør aldrig blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Pas på!

Overfladerne kan beskadiges.

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

Maskinen må kun tørres af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel på kluden efter behov.

Tip: Kom en smule vand tilsat opvaskemiddel i det påsatte blenderbæger. Stil maskinen på „M“ i et par sekunder. Hæld vandet ud af beholderen og skyl beholderen ren med rent vand.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

- Blenderen skilles ad: Tag blenderholderen af blenderbægeret ved at dreje den mod **venstre**.

Læs påskriften på undersiden af blenderholderen (**fig. 7**).

- Blenderholderen skilles ad: Tag knivdelen forsigtigt ud af blenderholderen (**fig. 8**). Se også „Lettere håndtering af glasbeholder“.
- Tag tætningsringen forsigtigt af knivdelen (**fig. 9**). Knivene er meget skarpe!
- Skil låget ad: Træk tragten ud af påfyldningsåbningen i låget og fjern underdelen af låget (**fig. 10**).
- Rengør blenderbægeret, de enkelte dele af låget samt blenderholderen i opvaske-maskinen eller med vand tilsat gængse opvaskemidler.
- Knivdelen og tætningsringen må kun rengøres med en børste under rindende vand. Opvaskemidler har negativ indflydelse på lejesmøringen.
- Maskinen tørres af med en fugtig klud og tørres tør.

Det hele samles i omvendt rækkefølge.

På kunststof-blenderen drejes blenderholderen fast indtil markeringen (**fig. 11g**)!

Lettere håndtering af glasbeholder

- Tøm glasbeholderen (**fig. 11a**).
- Tag fat i grebet på glasbeholderen, tryk beholderen nedad og drej den mod venstre indtil blenderholderen løsner sig (**fig. 11 b**).
- Tag glasbeholderen og blenderholderen af på en gang og skil dem derefter ad (**fig. 11c-d**).
- Sættningen udføres i omvendt rækkefølge (**fig. 11e-f**).

Hjælp i tilfælde af fejl

Fare for elektrisk stød!

Træk altid stikket ud forinden.

Fejl	Afhjælpning
Blenderen går ikke i gang.	<ul style="list-style-type: none"> ● Sæt blenderen rigtigt på og drej den til stop. ● Kniven er blokeret. Sluk maskinen. Tøm indholdet ud og fyld det på igen. Tænd for apparatet igen.

Fejl	Afhjælpning
Blenderen slukkes under arbejdet.	<ul style="list-style-type: none"> ● Drej blenderen fast igen til stop.

Kontakt venligst vor kundeservice, hvis der opstår andre fejl.

Opskrifter

Blendere er velegnet til

- blanding af væsker,
- finhakning og hakning af rå frugt, grøntsager, nødder og chokolade,
- purering af supper, kogt frugt og grønt,
- blanding af mayonnaise og sovs.

Mayonnaise

Bemærk: Hvis mayonnaise blendes i blenderbægeret, skal der altid benyttes hele æg.

Grundopskrift:

1 æg

1 topet tsk sennep

1 spsk eddike eller citronsaft

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

200–250 ml olie

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Stil blenderen på laveste hastighed.
- Kom æg, sennep, citronsaft, salt og sukker i blenderen og bland det hele i nogle sekunder på laveste hastighed.
- Stil blenderen på højeste hastighed. Hæld langsomt olien gennem hullet i tragten og bland mayonnaisen i ca. 1 minut.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Varm chokolademælk

50–75 g kølet blokchokolade

½ l varm mælk

Piskefløde og revet chokolade efter ønske

- Skær chokoladen i små stykker (ca. 1 cm) og finhak den helt i blenderen (maks. hastighed).
- Sluk for blenderen og tilsæt den varme mælk gennem tragten.
- Blend det hele i 1 minut (maks. hastighed).
- Hæld den varme chokolademælk i glas og servér flødeskum og revet chokolade efter ønske.

Banan-is-shake

2–3 bananer

2–3 toppede spsk vanilleis eller citronis

2 lille pakke vanillesukker

½ liter mælk

- Hak banerne i 5–10 sekunder.
- Når blenderen står stille, tilsættes mælk og ingredienser, herefter røres det hele i ca. 1 minut.

Frugtkompot

250 g frugt (f. eks. jordbær, banan, appelsin, æble)

50–100 g sukker

500 ml koldt vand

is efter eget ønske

- Skræl frugterne og skær dem i stykker.
- Kom frugt, sukker og vand i blenderbægeret og blend det hele i ca. 1 minut (maks. hastighed).
- Frugten kan f. eks. serveres til is.

Sportscocktail

2–3 appelsiner

1–2 citroner

½–1 spsk sukker eller honning

¼ l æblesaft

¼ l mineralvand

evt. isterninger

- Skræl appelsinerne og citronerne og skær dem i stykker.
- Kom appelsin- og citronstykker og sukker eller honning i blenderen og bland det hele i ca. 1 minut (maks. hastighed).
- Hæld æblesaften og mineralvandet i.
- Blend det hele meget kort, indtil drinken begynder at skumme.
- Hæld cocktailen i glas og servér drinken med isterninger efter ønske.

Rødgrød

400 g frugt (kirsebær uden sten, hindbær, ribs, jordbær, brombær)

100 ml usødet kirsebærsaft

100 ml rødvin

80 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

2 spsk citronsaft

1 knivspids nelliker (pulver)

1 knivspids kanel (pulver)

8 blad husblas

- Kom husblassen i koldt vand og lad den trække i ca. 10 minutter.

- Kom alle ingredienserne (undtagen husblas) i en gryde og giv dem et opkog.
- Tryk vandet ud af husblassen og lad den smelte i mikrobølgeovnen, må ikke koge.
- Kom den varme frugtbling og husblassen i blenderbægeret og blend det hele i ca. 1 minut (middel hastighed).
- Kom den færdige rødgrød i en skål, som skal være skyllet i koldt vand, og stil den til afkøling.

Tip: Rødgrøden kan serveres med flødeskum eller vanillesovs.

Honning til at smøre på brød

30 g smør (fra køleskabet, 7 °C)

90 g honning (fra køleskabet, 7 °C)

- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i 5 sekunder ved maks. hastighed eller på trin M.

Bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:

BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,
2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ændringer forbeholdes.

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes for mengder og tider som vanlige i husholdningen. Maskinen er vedlikeholdsfri. Denne bruksanvisningen beskriver forskjellige modeller:

- Motorblokk med trinnbryter
 - Motorblokk med bryter som kan nedsenkes
- Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

1 Miksebeger

- a Kunststoffbeholder
- a Glassbeholder

2 Lokk med påfyllingsåpning og trakt

Trakten er beregnet for å dosere påfyllingen av væske og å lukke påfyllingsåpningen.

a med trakt:

For å fylle på væske i små mengder, f. eks. olje for majones.

b uten trakt:

For å fylle på faste ingredienser og store mengder av væske.

3 Mikserholder med knivdel

4 Dreiebryter

a MMB1... :

M = Momentkoplning med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast

0/off = stopp

1 = Arbeidstrinn med lavt turtall

2 = Arbeidstrinn med høyeste turtall

b MMB2... :

Før bruk må dreiebryteren trykkes og langsomt slippes igjen.

M = Momentkoplning med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast

0/off = stopp

 = Arbeidshastigheten innstilles trinnløst

5 Motorblokk

Trekk kabelen ut av kassen

Sikkerhetshenvisninger

Fare for elektrisk støt!

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader.

Sikre maskinen for barn.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.

Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter og varme ting. Dersom strømkabelen på denne maskinen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare. Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice.

Motorblokken må aldri dyppes ned i vann eller holdes under rennende vann.

Apparatet må kun brukes med komplett sammensatt mikser. Apparatet må alltid brukes med påsatt lokk. Ved apparater med glassbeholder, må lokket være helt låst.


Ved avbryting av strømmen, forblir apparatet påslått og går videre når strømmen kommer igjen. Glassbeholderen må aldri utsettes for sterke temperatursvingninger.

Lokket må alltid holdes fast med en hånd under arbeidet. Ikke grip over påfyllingsåpningen! La først væsken bli lunkent før du heller den ned i beholderen.

Forberedning/Betjening

Mikseren er beregnet for bearbeidning av følgende mengder:

Beholder	Kunststoff	Glass
Faste ingredienser	100 g	100 g
Væsker	max. 2,0 l	max. 1,75 l

 Varme eller skummende væsker	max. 1,0 l	max. 0,75 l
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	--------------------

For bearbeiding av is eller frosne varer brukes stillingen **M** på dreiebryteren.

Henvising: Apparaten og tilbehøret må vaskes grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver/roterende drev

Ta aldri ned i den påsatte mikseren. Du må kun arbeide med sammensatt mikser og når lokket er satt godt fast! Miksebegeret må kun tas av og settes på når motoren står stille. Etter utkoplingen går kniven etter i kort tid.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme ting, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt de mengder varm eller skummende væske som er angitt i tabellene.

Obs!

Mikseren må aldri settes i gang når den er tom. Den må aldri settes sammen på motorblokken, men det må alltid arbeides med komplett sammensatt apparat.

Mikseren må settes på motorblokken og dreies fast inntil den stopper. Sett maskinen ned på et glatt og rent underlag.

- Sett på mikseren og dreid den i klokken retning til den stopper. En vinkel på 90° må ikke overskrides (**bilde 6**).
- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket (**bilde 1**):
Plastbeholder: Sett på lokket og trykk det ned inntil det smekker på.
Glassbeholder: Sett lokket på og lås det ved å dreie i klokken retning.
- Stikk inn støpselet.
- Innkopling av apparaten (**bilde 4**):
MMB1... : Sett dreiebryteren på ønsket trinn
MMB2... : Skyv dreiebryteren ut: Trykk den og slipp den igjen. Still bryteren i ønsket posisjon.
- Hold lokket fast ved kanten under miksing.

Ikke grip over påfyllingsåpningen.

Påfylling av tilsetninger

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
 - Avtaking av lokket.
Ved glassbeholder må lokket dreies imot klokken retning og tas av.
 - Fyll på ingrediensene.
- eller
- fyll på væske igjennom trakten i lokket.

eller

- ta ut trakten av lokket. Fyll de faste ingrediensene på igjennom påfyllingsåpningen i lokket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Etter miksing

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
Ved MMB2... må dreiebryteren senkes ned i tillegg: Trykk inn bryteren og slipp den langsomt.

- Ta av mikseren ved å dreie imot klokken retning.

Ta lokket av miksebegeret.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk, se "Rengjøring og pleie".

Rengjøring og pleie

Fare for elektrisk støt!

Før arbeider på apparaten må alltid støpselet trekkes ut.

Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver!

Ta aldri i mikserkniven med bare hender. For rengjøring må du bruke en børste.

Obs!

Overflatene kan bli skadet.

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Motorblokken må kun tørkes av med en fuktig klut, om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.

Tips: Fyll litt vann og litt oppvaskmiddel ned i den påsatte mikseren. Slå på i få sekunder på trinn "**M**". Slå ut vannet og skyll av miksebegeret med rent vann.

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruken.

- Mikseren kan tas fra hverandre: Holderen tas av miksebegeret ved å dreie imot klokken retning.
Ta hensyn til innskriften på undersiden av mikseholderen (**bilde 7**).
- Ta så mikseholderen fra hverandre: Knivdelen tas forsiktig ut av mikseholderen (**bilde 8**). Se også "lettere håndtering av glassbeholderen".
- Ta så holderingen forsiktig av knivdelen (**bilde 9**). Kniven er meget skarp!
- Ta lokket fra hverandre: Trekk trakten ut av påfyllingsåpningen i lokket og ta av underdelen av lokket (**bilde 10**).
- Miksebeger, de enkelte delene av lokket såsom mikseholderen kan vaskes i oppvaskmaskin eller vaskes med oppvaskmiddel.
- Knivdelen og holderingen må kun vaskes under rennende vann med en børste. Oppvaskvann ødelegger lagersmøringen.

- Motorblokken tørkes kun av med en fuktig klut og tørkes deretter godt. Sammensetting foregår i motsatt rekkefølge. Ved miksebeget av kunststoff må mikserholderen skrues fast inntil markeringen (**bilde 11g**)!

Lettere håndtering av glassbeholderen.

- Tøm glassbeholderen (**bilde 11a**).
- Ta i håndtaket på glassbeholderen, trykk den ned og dreii imot klokken retning inntil mikserholderen løsner (**bilde 11b**).
- Ta glassbeholderen og mikserholderen av samtidig og ta dem deretter fra hverandre (**bilde 11 c–d**).
- Sett dem sammen igjen i motsatt rekkefølge (**bilde 11 e–f**).

Hjelp ved feil

⚠ Fare for elektrisk støt!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Feil	Utbedring
Mikseren går ikke	<ul style="list-style-type: none"> ● Sett miksebeget skikkelig på og skru det fast til det smekker på. ● Kniven er blokkert. Utkopling av apparatet. Slå av apparatet, tøm innholdet ut og fyll på nytt igjen. Slå maskinen på igjen.
Under arbeidet slås mikseren av.	<ul style="list-style-type: none"> ● Skru mikseren fast inntil den smekker på igjen.

Ved andre feil må du henvende deg til kundeservice.

Oppskrifter

Mikseren er egnet for å

- blande og skumme opp væsker,
- hakke rå frukt, grønnsaker, nøtter og sjokolade,
- mosing av supper, kokt frukt og grønnsaker,
- lage majones og sauser.

Majones

Henvising: I denne mikseren kan du kun lage majones av hele egg.

Grunnopskrift:

- 1 egg
- 1 teskje sennep
- 1 spiseskje eddik eller sitronsaft
- 1 knivsodd salt
- 1 knivsodd sukker
- 200–250 ml olje

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Slå mikseren på lavt turtall.
- Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på lavt trinn. Bruk trakten.
- Slå mikseren over på høyeste trinn. La oljen renne igjennom trakten og miks i ca. 1 minutt.

Største mengde: dobbelt mengde av grunnopskriften.

Varm sjokolade

50–75 g kaldt kokesjokolade

½ l varm melk

Litt kremfløte og raspet sjokolade alt etter ønske

- Brekk kokesjokoladen i stykker (ca. 1 cm), og hakk den i mikseren på høyeste trinn.
- Slå av mikseren og hell på melken igjennom trakten.
- Miks så på høyeste trinn i 1 minutt.
- Fyll den varme sjokoladen i glass og server den alt etter ønske med vispet kremfløte og med raspet sjokolade.

Banani-shake

2–3 bananer

2–3 toppete ss vaniljeis eller sitronis

2 pk. vaniljesukker

½ l melk

- Bananene kuttes opp i 5–10 sekunder.
- Etter at mikseren står stille helles det på melk og andre ingredienser. Miks det hele i ca. 1 minutt.

Fruktbeget

250 g frukt (f. eks. jordbær, banan, appelsin, eple)

50–100 g sukker

500 ml kaldt vann

Is etter ønske

- Skrell frukten og skjær den i stykker
- Miks alle ingrediensene (unntatt isen) på høyeste turtall i ca. 1 minutt.
- Serveres evt. sammen med is.

Sportscocktail

2–3 appelsiner

1–2 sitroner

½–1 ss sukker eller honning

¼ l eplesaft

¼ l mineralvann (f. eks. "Farris")

evt. isbiter

- Skrell appelsinene og sitronen og skjær dem i stykker.
- Miks alle ingrediensene (unntatt eplesaft og mineralvann) på høyeste turtall i ca. 1 minutt.

- Hell på eplesaften og mineralvannet
- Sett mikseren i kort tid på inntil drikken skummer.
- Hell cocktailen i glass og server etter ønske med isbiter.

Rødgrøt

400 g frukt (kirsebær uten stein, bringebær, solbær, jordbær, bjørnebær)

100 ml kirsebærsaft

100 ml rødvin

80 g sukker

1 pk. vaniljesukker

2 ss sitronsaft

1 knivsodd nellik (malt)

1 knivsodd kanel (malt)

8 blad gelatin

- La gelatinen mykes opp i kaldt vann ca. i 10 minutter.
- Kok opp alle ingrediensene (unntatt gelatinen).
- Trykk ut gelatinen og la den smelte i mikrobølgen, ikke koke.
- Miks den varme frukten og gelatinen ved middels turtall ca. i ett minutt.
- Fyll rødgrøten i kalde skyllete skåler og still den på et kaldt sted.

Tips: Rødgrøt smaker godt med vispet kremfløte eller vaniljesaus.

Honning pålegg

30 g smør (fra kjøleskapet, 7 °C)

90 g honning (fra kjøleskapet, 7 °C)

- Smøret skjæres i små stykker og helles ned i mikseren.
- Fyll på honning og miks i 5 sekunder med høyeste turtall eller på trinn M.

Henvising om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

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

Garanti

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

**Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en produkt från BOSCH.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.**

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Köksmaskinen är underhållsfri.

Denna bruksanvisning gäller för flera modeller av brödrosten:

- har motorstativ med strömvred
 - har motorstativ med pop-out-vred
- Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Översikt bilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

1 Mixerbägare

- a bägare av slagtålig plast
- b bägare av glas

2 Lock med påfyllningsöppning och tratt

Genom tratten fyller du på vätskor och den är även till för att stänga till påfyllningsöppningen.

- a med tratten på plats i locket:
När du vill fylla på vätskor i små mängder, t.ex. olja för att göra majonnäs.

- b utan tratten på plats i locket:
När du vill fylla på fasta ingredienser och större mängder vätskor.

3 Mixerhållare med kniv

4 Strömvred

- a MMB1... :

- M = momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar mixern på högsta hastighet)

0/off = Stop

1 = långsam hastighet

2 = snabb hastighet

b MMB2... :

Före start: Tryck in vredet så att det poppar ut – vrid sedan långsamt upp det.

M = momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar mixern på högsta hastighet)

0/off = Stop

 = steglös inställning av hastigheten

5 Motorstativ

Dra ut sladden ur stativet.

Säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt. Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensam använda produkten.

Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförmåga eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner. Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkundig person. Detta för att undvika skador.

Reparationer på produkten får endast utföras av service.

Doppa aldrig motorstativet i vatten och håll det aldrig under rinnande vatten.

Starta inte motorn förrän mixerenheten är helt ihopmonterad med locket fastsatt och att den sitter fast på rätt sätt i drivuttaget.

Ha alltid locket på när mixern används.

På produkter med glasbägare måste locket vara ordentligt fastsatt.


Efter ett ev. strömavbrott förblir mixern påslagen och fortsätter sedan automatiskt när strömmen kommit tillbaka. Utsätt aldrig mixerbägaren av glas för stora temperaturvariationer.

Håll alltid fast locket med ena handen under arbetet. Håll inte handen direkt ovanför påfyllningsöppningen!


Låt vätskor bli ljumma innan de hålls i bägaren.

Montering och start

Mixern är lämplig för att bearbeta följande mängder:


Typ av mixer-bägare	Plast	Glas
Fasta ingredienser	100 g	100 g
Vätskor	max. 2,0 liter	max. 1,75 liter
 Heta eller skummande vätskor	max. 1,0 liter	max. 0,75 liter

När du ska krossa iskuber eller bearbeta djupfrysta livsmedel: Vrid strömvredet till läge **M**.
Obs! Rengör motorstativ och samtliga delar grundligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

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

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixerbägaren. Starta aldrig motorn förrän mixerenheten är helt ihopmonterad med locket på och sitter fast på rätt sätt i drivuttaget.

Ha alltid locket på! Motorn ska vara avstängd när mixerenheten placeras på resp. lossas från motorstativet. Kniven fortsätter rotera en kort stund sedan du stängt av motorn.

 **Risk för skållskador!**

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mer än de mängder som anges i tabellen på föregående sida.

Obs!

Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den. Starta aldrig motorn förrän mixerenheten är helt ihopmonterad med locket på och sitter fast på rätt sätt i drivuttaget. Vrid mixerenheten tills den fastnar. Placera maskinen på plant och rent underlag.

- Sätt mixerenheten på motorstativet och vrid medurs till stoppet. Vrid inte mer än ett kvarts varv, dvs. 90° (se bild 6).
- Håll ingredienserna i bägaren.
- Sätt fast locket på följande sätt (se bild 1):
Plastbägare: sätt på locket och tryck nedåt till stoppet.
Glasbägare: sätt på locket och vrid medurs till stoppet.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

- Starta motorn (se bild 4):
MMB1... : Vrid strömvredet till önskat läge
MMB2... : Tryck in strömvredet och släpp det sedan så att det poppar ut. Vrid därefter vredet till önskat läge.
- Håll fast locket i kanten medan ingredienserna bearbetas.
Håll inte handen över påfyllningsöppningen!

Så här fyller du på med mera ingredienser

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Ta bort locket.
På glasbägare vrider du locket moturs för att ta bort det.
- Fyll på med mera ingredienser.
eller
- Fyll på vätska genom tratten i locket.
eller
- Dra upp tratten ur locket och tillsätt fasta ingredienser i små bitar genom påfyllningsöppningen i locket.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

När du mixat färdigt


- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
På MMB2... ska dessutom strömvredet tryckas in på följande sätt: Tryck in vredet och släpp det sedan långsamt.
- Vrid mixerenheten moturs och lyft av den.
Ta bort locket från bägaren.

Tips: Rengör helst mixerenheten genast efter användning, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Rengöring och skötsel

 **Risk för elektriska stötar!**

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget före all slags rengöring!

 **Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!**

Ta aldrig i knivarna med händerna.

Använd en borste för att rengöra dem.

Obs!

Motorstativets yta kan skadas.

Använd inga starka rengöringsmedel.

Motorstativet torkas endast av med fuktig duk.

Använd lite diskmedel vid behov.

Tips: Håll lite vatten och diskmedel i mixerbägaren och "fördiska" medan den fortfarande sitter på motorstativet. Låt mixern gå några få sekunder i läge **M**. Håll ur vattnet och skölj mixerbägaren med rent vatten.

Rengör mixern genast efter användning.

- Så här tar du isär mixerenheten: Vrid ringen på mixerenhetens undersida moturs tills den lossnar. Observera markeringarna på mixerhållaren (**se bild 7**).
- Så här tar du isär mixerhållaren: Lyft försiktigt ut kniven ur hållaren (**se bild 8**). Se även avsnittet nedan om "Bägaren av glas".
- Lossa försiktigt tätningsringen runt kniven (**se bild 9**). Var försiktig eftersom knivarna är mycket vassa!
- Så här tar du isär locket: Dra ut tratten ur påfyllningsöppningen och ta bort underdelen av locket (**se bild 10**).
- Mixerbägaren, lockets samliga delar och mixerhållaren kan rengöras i diskmaskin eller diskas på vanligt sätt för hand.
- Kniven och tätningsringen får endast rengöras under rinnande vatten med hjälp av en diskborste. Diskmedel har negativ inverkan på lagermörjningen.
- Torka av motorstativet med fuktig duk och torka därefter torrt. Montering sker i omvänd ordning. Gäller mixerbägaren av plast: vrid fast mixerhållaren till markeringen (**se bild 11g**)!

Lättare hantering av mixerbägaren av glas

- Töm mixerbägaren (**se bild 11a**)
- Fatta mixerbägaren i handtaget, tryck bägaren nedåt och vrid moturs tills mixerhållaren lossas (**se bild 11b**).
- Lyft av glasbägaren tillsammans med mixerhållaren och ta därefter isär dem (**se bild 11c–d**).
- Sätt ihop delarna i omvänd ordning (**se bild 11e–f**).

Råd vid fel

Risk för elektriska stötar!

Dra alltid först ut sladden ur vägguttaget!

Fel	Åtgärd:
Mixern startar inte.	<ul style="list-style-type: none"> ● Kontrollera att mixer-enheten sitter fast på rätt sätt i drivuttaget. ● Kniven har fastnat. Stäng av motorn. Töm bägaren och fyll därefter på livsmedlet på nytt. Starta motorn.
Mixern stängs av under arbetet.	<ul style="list-style-type: none"> ● Vrid mixerenheten igen till stoppet så att den sitter fast.

Vid andra typer av fel, ta kontakt med service.

Recept

Mixern är lämplig för att.

- blanda och skumma upp vätskor
- finfördela och hacka mandel, nötter, persilja och blockchoklad,
- puréa soppor, rå och kokt frukt, råa och kokta grönsaker i vätska, mixa bärssäser,
- göra majonnäs och andra såser.

Majonnäs

Obs! I denna mixer kan endast majonnäs på hela ägg göras.

Grundrecept:

- 1 ägg
- 1 rågad tsk fransk senap
- 1 tsk vinäger eller citronsaft
- 1 krm salt
- 1 krm socker
- 2–2,5 dl matolja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Ställ in låg hastighet.
- Blanda ihop samtliga ingredienser utom oljan under några sekunder på låg hastighet.
- Öka till högsta hastighet och håll därefter matoljan genom tratten. Låt mixern gå ca. 1 minut.

Maximal mängd: 2 ggr grundreceptet

Varm choklad

50–75 g kall blockchoklad

0,5 liter het mjölk

Gräddes och chokladrasp enligt önskemål

- Skär blockchokladen i bitar (ca. 1 cm) och finfördela dem i mixern på högsta hastighet.
- Stäng av mixern. Tillsätt mjölken genom tratten.
- Blanda 1 minut på högsta hastighet.
- Håll upp den heta chokladen på glas. Servera enligt önskemål med vispad gräddes och chokladrasp.

Shake på banan och glass

2–3 bananer

2–3 rågade msk vaniljglass eller citronglass

2 tsk vaniljsocker

0,5 liter mjölk

- Finfördela bananer 5–10 sekunder.
- Stanna mixern, tillsätt mjölk och ingredienser och blanda ca. 1 minut.

Fruktbägare

250 g frukt (t.ex. jordgubbar, bananer, apelsiner, äpplen)

50–100 g socker

5 dl kallt vatten

Iskuber enligt önskemål

- Skala frukterna och skär fruktköttet i bitar.
- Mixa alla ingredienser utom iskuberna på högsta hastighet ca. 1 minut.
- Servera ev. med iskuberna.

Sportdryck-citruscocktail

2–3 apelsiner

1–2 citroner

0,5–1 msk socker eller honung

2,5 dl apelsinjuice

2,5 dl mineralvatten

ev. iskuber

- Skala apelsinerna och citronerna och skär fruktköttet i bitar.
- Mixa alla ingredienser (utom apelsinjuicen och mineralvattnet) i ca. 1 minut på högsta hastighet.
- Tillsätt apelsinjuice och mineralvatten.
- Mixa en kort stund tills drinken blivit skummig.
- Häll upp sportdrycken på glas och servera ev. med iskuber.

Saftpudding

400 g frukt (hallon, vinbär, jordgubbar, björnbär eller urkärnade körsbär)

1 dl vinbärssaft, koncentrerad

1 dl rödvin

80 g socker

1 tsk vaniljsocker

2 msk citronsaft

1 krm nejlikor (malda)

1 krm kanel (mald)

8 gelatinblad

- Blötlägg gelatinbladen ca. 10 minuter i kallt vatten.
- Koka upp alla ingredienser (utom gelatinet). Häll försiktigt över dem i mixerbägaren.
- Krama vattnet ur gelatinbladen och smält dem på svag värme i kastrull på spisen eller i form i mikrovågsugn, koka inte.

- Ta bort tratten och tillsätt det flytande gelatinet genom locket på mixerbägaren. Sätt tillbaka tratten och mixa de heta frukterna och gelatinet ca. 1 minut på medelhastighet.
- Häll upp i små skålar sköljda i kallt vatten. Ställ kallt att stelna till saftpudding.

Tips: Saftpuddingen smakar bra tillsammans med vispad grädde eller vaniljsås.

Honungspålägg

30 g smör (kylskåpskallt, 7 °C)

90 g honung (kylskåpskallt, 7 °C)

- Dela smöret i små bitar med en kniv och lägg dem i mixern.
- Tillsätt honung och blanda under 5 sekunder på högsta hastighet eller på hastighet M.

Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

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

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä.

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön.

Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja.

Laite on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille:

- Moottoriosia, jossa on tehovalitsin
- Moottoriosia, jossa on sisäänpainettava valitsin

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

1 Sekoituskulho

- a muovikulho
- b lasikulho

2 Kansi, jossa täyttöaukko ja suppilo

Suppilo on tarkoitettu nesteiden annosteluun ja täyttöaukon sulkemiseen.

a suppiloa käyttäen:

Nesteiden annosteluun pieninä määrinä, esim. öljy majoneesin valmistusta varten.

b ilman suppiloa:

Kiinteiden ainesten ja suurien nestemäärien lisäämiseen.

3 Tehosekoittimen alusta ja teräosa

4 Valitsin

a MMB1... :

M = pitoasento, suurin kierrosnopeus, pidä valitsin alapainettuna haluamasi ajan

0/off = seis

1 = käyttöasento, alhainen kierrosnopeus

2 = käyttöasento, suuri kierrosnopeus

b MMB2... :

Paina ennen käyttöä valitsinta ja päästä hitaasti ulos.

M = pitoasento, suurin kierrosnopeus, pidä valitsin alapainettuna haluamasi ajan

0/off = seis

 = käyttönopeuden voi säätää portaattomasti

5 Moottoriosia

Vedä liitäntäjohto ulos rungosta.

Turvallisuusohjeita

Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

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

Ei lasten ulottuville.

Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Liitäntäjohto ei saa olla liian lähellä teräviä reunoja tai kuumia pintoja. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Älä upota moottoriosaa veteen tai pidä juoksevan veden alla.


Käytä laitetta vain, kun kaikki tehosekoittimen osat ovat paikoillaan. Käytä laitetta vain kannen ollessa paikoillaan. Jos laitteessa on lasikulho, kannen tulee lukittua kunnolla kiinni. Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkedy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Älä altista lasikulhoa voimakkaalle lämpötilavaihtelulle.

Pidä käytön aikana kannesta aina kiinni toisella kädellä. Varo laittamasta sormia täyttöaukon päälle!

Anna nesteiden jäähtyä haaleiksi, ennen kuin kaadat ne kulhoon.

Valmistelut/käyttö

Laitte soveltuu seuraavien määrien käsittelymiseen:

Kulho	Muovikulho	Lasikulho
Kiinteät elintarvikkeet	100 g	100 g
Nesteet	max. 2,0 l	max. 1,75 l
 Kuumat tai kuohuvat nesteet	max. 1,0 l	max. 0,75 l

Kun käsittelet jäätelöä tai pakastettuja elintarvikkeita, käytä pitoasentoa »M«.

Ohje: Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kohta »Puhdistus«.

Loukkaantumiswaara terävien terien pyöryvän käyttöakselin johdosta!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen. Käytä tehosekoitinta vain kun kaikki sen osat ja kansi ovat paikoillaan! Irrota tai kiinnitä tehosekoitin vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Kun laite kytketään pois toiminnasta, terä pyörii vielä jonkin aikaa.

Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään taulukossa ilmoitettu määrä. **Huom.!**

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Älä koska tehosekoitinta moottoriosan päällä. Käytä laitetta vain, kun kaikki sen osat ovat paikoillaan. Aseta tehosekoitin moottoriosan päälle ja käännä vasteeseen asti, niin että se lukittuu paikoilleen. Aseta laite tasaiselle ja puhtaalle alustalle.

- Aseta tehosekoitin paikoilleen ja kiinnitä kääntämällä **myötäpäivään** vasteeseen asti älä käännä yli 90° (**kuva 6**).
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen (**kuva 1**):
Muovikulho: Aseta kansi paikalleen ja paina alaspäin, niin että se napsahtaa kiinni.
Lasikulho: Aseta kansi paikalleen ja lukitse myötäpäivään kääntämällä.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Käynnistä laite (**kuva 4**):
MMB1... : Käännä valitsin haluamaasi asentoon.

MMB2... : Paina valitsinta ja päästä hitaasti irti niin, että se tulee ulos. Käännä valitsin haluamaasi asentoon.

- Pidä kiinni kannen reunasta sekoittamisen aikana.

Älä pistä sormia täyttöaukon päälle!

Ainesten lisääminen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota kansi.
Käännä lasikulhon kantta vastapäivään ja poista.
- Lisää ainekset.

tai

- Lisää nestemäiset ainekset kannessa olevan suppilon kautta.

tai

- Poista suppilo kannesta Lisää kiinteät ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
MMB2... : paina valitsin sisään ja päästä hitaasti irti, näin valitsin pysyy sisäänpainettuna.
- Irrota tehosekoitin kääntämällä vastapäivään.
Ota kansi pois kulhosta.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso »Puhdistus«.

Puhdistus

Sähköiskun vaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.

Loukkaantumiswaara terävien terien johdosta!

Älä koske sekoitusterään paljain käsin.
Käytä puhdistamiseen harjaa.

Huom.!

Laitteen pinta voi vaurioitua.

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Puhdista moottoriosaa vain kostealla liinalla pyyhkien, käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

Ohje: Kaada paikoilleen kiinnitettyyn sekoituskulhoon vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Kytke tehosekoitin päälle pariksi sekunniksi asettamalla valitsin asentoon »M«. Kaada vesi pois ja huuhtele kulho puhtaalla vedellä. Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen.

- Pura tehosekoitin osiin: irrota teränpidin kulhosta kiertämällä **vastapäivään**. Huomioi teränpitimen pohjassa oleva teksti **(kuva 7)**.
- Pura teränpidin osiin: ota teräosa varovasti pois teränpitimestä **(kuva 8)**. Katso myös ohjeet kohdassa »Lasikulhoa koskevia ohjeita«.
- Irrota tiivisterengas varovasti teräosasta **(kuva 9)**. Terät ovat hyvin terävät!
- Pura kansi osiin: Vedä suppilo pois kannen täyttöaukosta ja irrota kannen alaosa **(kuva 10)**.
- Pese sekoituskulho, kannen eri osat ja teränpidin astianpesukoneessa tai tavallisella käsinpesuun tarkoitettulla astianpesuaineella.
- Pese teräosa ja tiivisterengas vain harjalla juoksevan veden alla. Astianpesuaine heikentää laakerivoitelua.
- Pyyhi moottoriosi puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi. Kokoonpano päinvastaisessa järjestyksessä. Kun käytät muovikulhoa, kiinnitä tehosekoittimen alusta paikalleen kiertämällä merkkiin asti **(kuva 11g)**!

Lasikulhoa koskevia ohjeita

- Tyhjennä lasikulho **(kuva 11a)**.
- Tartu lasikulhon kahvaan, työnnä alaspäin ja käännä vastapäivään, kunnes teränpidin irtaantuu **(kuva 11b)**.
- Poista lasikulho ja teränpidin yhdessä ja pura vasta sitten osiin **(kuva 11c–d)**.
- Kokoonpano päinvastaisessa järjestyksessä **(kuva 11e–f)**.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Sähköiskun vaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen häiriön poistoa.

Häiriö	Toimenpide
Tehosekoitin ei käynnisty	<ul style="list-style-type: none"> ● Aseta tehosekoitin kunnolla paikalleen ja käännä vasteeseen asti. ● Terä on jumittunut. Pysäytä laite. Ota ainekset pois kulhosta ja täytä ne kulhoon uudelleen. Käynnistä taas kone.
Tehosekoitin kytkeytyy pois päältä käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> ● Käännä tehosekoitin uudestaan vasteeseen asti

Käännä muissa häiriötapaauksissa valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Ruokaohjeet

Tehosekoitin soveltuu

- nesteiden sekoittamiseen ja vaahdottamiseen,
- raakojen hedelmien/marjojen, kasvien, pähkinöiden ja suklaan hienontamiseen ja rouhimiseen,
- keittojen, keitettyjen hedelmien/marjojen ja kasvien soseuttamiseen,
- majoneesin ja kastikkeiden valmistamiseen.

Majoneesi

Ohje: Majoneesin voi valmistaa tehosekoittimessa vain kokonaisuista kananmunista.

Perusohje:

1 muna

1 tl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

2–2,5 dl öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Kytke tehosekoitin alhaiselle kierrosnopeudelle.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti alhaisella kierrosnopeudella.
- Kytke kone maksimi nopeudelle, kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja sekoita noin minuutti.

Maksimimäärä: kaksi kertaa perusohje

Kuuma suklaajuoma

50–75 g taloussuklaata

½ l kuumaa maitoa

vispikermää ja suklaarouhetta haluttaessa

- Leikkaa taloussuklaa noin sentin kokoisiksi paloiksi ja hienonna tehosekoittimessa maksimi nopeudella.
- Kytke tehosekoitin pois päältä ja kaada maito suppilon läpi.
- Sekoita maksimi nopeudella noin minuutti.
- Annostele kuuma suklaa lasihin ja tarjoile haluttaessa kermavaahdon ja suklaarouheen kanssa.

Banaanipirtelö

2–3 banaania

2–3 rkl vanilja- tai sitruunajäätelöä

2 tl vaniljasokeria

½ l maitoa

- Hienonna banaaneja 5–10 sekunnin ajan.
- Kun tehosekoitin on pysähtynyt, lisää maito ja muut ainekset ja sekoita noin minuutin ajan.

Marjainen hedelmähyve

250 g marjoja/hedelmiä (esim.: mansikoita, banaani, appelsiini, omena)

50–100 g sokeria

5 dl kylmää vettä

jäätelöä haluttaessa

- Kuori ja paloittele hedelmät.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi jäätelöä) maksimi nopeudella noin minuutti.
- Tarjoile haluttaessa jäätelön kanssa.

Urheilijan sportti-cocktail

2–3 appelsiinia

1–2 sitruunaa

½–1 rkl sokeria tai hunajaa

¼ l omenamehua

¼ l kivennäisvettä

mahd. jääpaloja

- Kuori ja paloittele appelsiinit ja sitruunat.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi omenamehua ja kivennäisvettä) maksimi nopeudella noin minuutti.
- Lisää omenamehu ja kivennäisvesi.
- Sekoita hetken aikaa, kunnes juoma vaahtoaa.
- Annostele juoma laseihin ja tarjoile haluttaessa jääpalojen kanssa.

Marjakiisseli

400 g marjoja (kivettämiä kirsikoita, vadelmia, herukoita, mansikoita, karhunvatukoita)

1 dl kirsikkamehua

1 dl punaviiniä

80 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

2 rkl sitruunamehua

riipaus neilikkaa (jauhettua)

riipaus kanelia (jauhettua)

8 liivatelehteä

- Pane liivatelehdet likoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi.
- Kiehauta kaikki ainekset (paitsi liivatelehdet).
- Purista liivateet kuiviksi ja sulata mikrossa, älä keitä.

- Sekoita kuumia marjoja ja liivatelehtiä keskivälin nopeudella noin minuutti.
- Annostele kiisseli kylmällä vedellä huuhdeltuihin annostelumaljoihin ja vie kylmään.

Ohje: Marjakiisseli maistuu kermavaahdon tai vaniljakastikkeen kanssa.

Hunajalevite

30 g voita (jääkaapista, 7 °C)

90 g hunajaa (jääkaapista, 7 °C)

- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 5 sekunnin ajan maksimi nopeudella tai valitsin asennossa M.

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusosoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuu

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.

Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc. Asimismo no se deberán sobrepasar las cantidades a elaborar ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. El aparato no requiere un mantenimiento específico.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato:

- Unidad básica con mando selector de posiciones
- Unidad básica con mando selector escamoteable

Le rogamos que conserve las instrucciones de uso.

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

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

1 Jarra batidora

a Jarra de plástico

b Jarra de cristal

2 Tapa con abertura para incorporar ingredientes y embudo

El embudo sirve para agregar de manera dosificada ingredientes líquidos, así como para cubrir la abertura de carga de la tapa.

a con el embudo colocado:

Agregar de manera dosificada pequeñas cantidades de ingredientes líquidos, por ejemplo el aceite para preparar la mayonesa.

b sin el embudo colocado:

Agregar ingredientes sólidos o grandes cantidades de ingredientes líquidos.

3 Soporte de la batidora con cuchillas

4 Mando giratorio

a MMB1... :

M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)

0/off = Parada

1 = Mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta

2 = Máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

b MMB2... :

Antes de utilizar el aparato, desenclavar el mando giratorio, pulsándolo y soltándolo.

M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)

0/off = Parada



= Velocidad de trabajo de ajuste continuo

5 Unidad básica (bloque motor)

Extraer el cabe de conexión de la carcasa del aparato.

Advertencias generales de seguridad



¡Peligro de descarga eléctrica!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

No permitir que las personas (incluidos los niños) cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad. Prestar atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o superficies cortantes ni piezas calientes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.

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

¡No sumergir nunca la unidad básica (bloque motor) en el agua ni mantenerla debajo del chorro de agua del grifo!

¡Trabajar sólo con la batidora completamente montada! ¡Trabajar siempre con la tapa colocada!

En los aparatos con jarra de cristal, la tapa tiene que estar bloqueada.

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y reanuda su funcionamiento tan pronto como se ha restablecido la alimentación de corriente. ¡No exponer ni someter nunca la jarra de cristal a fuertes oscilaciones térmicas!

Sujetar la tapa siempre durante el trabajo de la máquina con una mano.

¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para incorporar alimentos!

Dejar enfriar los líquidos antes de verterlos en la jarra de cristal.

Preparativos/Manejo del aparato

La batidora es apropiada para elaborar las siguientes cantidades de alimentos líquidos:

Jarra	Plástico	Cristal
Alimentos sólidos	100 gramos	100 gramos
Alimentos líquidos	máx. 2 litros	máx. 1,75 litros
⚠ Líquidos calientes o con propensión a forma espuma	máx. 1,0 litros	máx. 0,75 litros

En caso de elaborar helados o alimentos congelados, se aconseja utilizar la función «M» (accionamiento momentáneo).

Advertencia: Limpiar a fondo el aparato y los accesorios antes de usarlos por primera vez.

Véase al respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

⚠ **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/del accionamiento giratorio!**

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada. ¡Trabajar siempre con la batidora completa montada! ¡Trabajar siempre con la tapa colocada! Retirar la batidora del aparato o colocarla sobre el mismo sólo tras haberlo desconectado previamente.

Tenga presente que tras desconectar el aparato, la cuchilla continúa funcionando durante unos instantes.

⚠ **¡Peligro de quemadura!**

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar tan sólo la máxima cantidad admisible de líquido caliente o con propensión a formar espuma que se detalla en la tabla.

¡Atención!

¡No hacer funcionar nunca la batidora en vacío! No montar nunca la batidora colocándola sobre la unidad básica (bloque motor). Trabajar siempre con el aparato completamente montado. Encajar completamente la batidora sobre la unidad básica (bloque motor) y fijarla hasta el tope. Colocar el aparato sobre una base de apoyo lisa y limpia.

- Montar la jarra en la máquina y fijarla a la misma girándola **hacia la derecha** (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope ¡No rebasar el ángulo de 90°! (**Fig. 6**).
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Colocar la tapa (**Fig. 1**):
Jarra de plástico: Montar la tapa y encajarla presionándola hacia abajo.
Jarra de cristal: Montar la tapa y bloquearla girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Conectar el aparato (**Fig. 4**):
MMB1... : Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
MMB2... : Desenclavar el mando giratorio: Pulsar el mando y soltarlo. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada. Sujetar la tapa en el borde durante el trabajo de la máquina.
- ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para incorporar alimentos!

¡No introducir nunca las manos a través de la abertura de carga de los alimentos!

Agregar o reponer ingredientes

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Retirar la tapa.

En los aparatos con jarra de cristal: Girar la tapa hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarla.

- Agregar o reponer ingredientes.
-
- Incorporar los ingredientes a través del embudo de la tapa.
-
- Retirar el embudo de la tapa. Incorporar los ingredientes sólidos a través de la abertura de la tapa. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Tras concluir el trabajo con la batidora

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
En los modelos MMB2...: Enclavar adicionalmente el mando giratorio: Presionar el mando y soltarlo lentamente.
- Retirar la batidora de la unidad básica, girándola a tal efecto hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
Retirar la tapa de la jarra.

Consejo práctico: Limpiar la jarra directamente tras concluir su uso. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y Limpieza

¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

¡Atención!

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

No usar agentes frotadores para su limpieza. Limpiar la unidad básica (bloque motor) sólo con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).

Consejo práctico: Poner un poco de agua con muy poco agente lavavajillas (para lavado a mano) en la jarra montada en la unidad básica. Activar durante unos instantes la función «**M**». Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla.

- Desarmar la jarra; separar el soporte de la batidora de la jarra, girándolo **a la izquierda** (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
Prestar atención a la leyenda que figura en la parte inferior del soporte de la batidora (**Fig. 7**).
- Desarmar el soporte de la batidora; retirar cuidadosamente la cuchilla del cuerpo del soporte (**Fig. 8**). Véase al respecto también el apartado «Consejos prácticos para el manejo de la jarra de cristal».
- Separar cuidadosamente la junta del cuerpo portacuchillas (**Fig. 9**). ¡Las cuchillas son muy cortantes!
- Desarmar la tapa de la jarra. Retirar el embudo de la abertura para incorporar alimentos de la tapa; retirar asimismo la parte inferior de la tapa (**Fig. 10**).
- Lavar la jarra, las piezas sueltas de la tapa y el soporte de la batidora en el lavavajillas o con un lavavajillas manual de uso corriente
- Limpiar las cuchillas y la junta con un cepillo bajo el chorro de agua del grifo. ¡El uso de agentes lavavajillas o detergentes perjudica la lubricación de los cojinetes.
- Limpiar el cuerpo exterior de la unidad básica con un paño húmedo. Secarlo. Armar las piezas siguiendo el orden inverso al descrito para su desarme.
En los aparatos con jarra de plástico, fijar el soporte de la batidora girándolo hasta la marca (**Fig. 11g**)!

Consejos prácticos para el manejo de la jarra de cristal

- Vaciar la jarra de cristal (**Fig. 11a**).
- Sujetar la jarra por el borde, presionarla hacia abajo y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta que se desprenda el soporte de la batidora (**Fig. 11b**).
- Retirar conjuntamente la jarra de cristal y el soporte de la batidora; desarmar ambas piezas (**Fig. 11 c-d**).
- Ejecutar las operaciones de montaje procediendo de manera inversa al desmontaje (**Fig. 11 e-f**).

Localización de averías

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Avería	Forma de subsanarla:
La batidora no se pone en marcha.	<ul style="list-style-type: none"> ● Montar y encajar correctamente la jarra batidora en la unidad básica (bloque motor) y fijarla, girándola hasta el tope. ● Las cuchillas están bloqueadas: Desconectar el aparato; Vaciar el contenido de la jarra. Cargar los alimentos en la jarra. Conectar nuevamente el aparato.
La batidora se desconecta durante la marcha.	<ul style="list-style-type: none"> ● Encajar y fijar la jarra batidora en la unidad básica (bloque motor), girándola hasta el tope.

Si a pesar de observar las indicaciones anteriormente citadas no se hubiera eliminado la avería, deberá avisarse al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Recetas

La batidora es apropiada para

- mezclar y batir líquidos
- triturar y picar frutas crudas, verdura, nueces y chocolate
- hacer purés de verduras o frutas cocidas
- preparar mayonesas y salsas

Mayonesa

¡Atención! ¡En la batidora, las mayonesas sólo se pueden elaborar con huevos enteros!

Receta básica:

- 1 huevo
 - 1 cucharilla colmada de mostaza
 - 1 cucharilla de vinagre o zumo de limón
 - 1 pizca de sal
 - 1 pizca de azúcar
 - 200–250 ml de aceite
- Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura.

- Seleccionar una velocidad de trabajo lenta.
- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos a una velocidad de trabajo lenta.

- Colocar el mando selector en las posición de máxima velocidad de trabajo. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Batir durante un minuto.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Batido de chocolate

50–75 granos de chocolate para repostería refrigerado

½ litro de leche caliente

Nata montada y virutas de chocolate, según el gusto personal.

- Cortar el chocolate en trozos de aprox. 1 cm. Poner el chocolate en la jarra y ajustar la máxima velocidad de trabajo. Triturar el chocolate completamente.
- Desconectar la batidora. Agregar la leche caliente a través del embudo.
- Batir durante un minuto con la máxima velocidad de trabajo.
- Verter el chocolate caliente en los vasos y servirlo con nata montada y raspaduras de chocolate según el gusto personal.

Batido de plátano

2–3 plátanos

2–3 cucharadas soperas colmadas de helado de vainilla o limón

2 sobrecito de azúcar de vainilla

500 ml de leche

- Triturar los plátanos durante 5–10 segundos.
- Tras detenerse la batidora, agregar la leche y los restantes ingredientes y batir durante 1 minuto.

Copa de frutas

250 gramos de frutas (por ejemplo fresas, plátano, naranja, manzana)

50–100 gramos de azúcar

500 ml de agua fría

Helado al gusto personal

- Pelar las frutas y cortarlas en trozos.
- Batir todos los ingredientes, excepto el helado, con la máxima velocidad de trabajo durante aprox. un minuto.
- Servirse conjuntamente con el helado, si se desea.

Cóctel para deportistas

2–3 naranjas

1–2 limones

½–1 cucharada sopera de azúcar o miel

¼ litro de jugo de manzana

¼ litro de agua mineral

cubitos de hielo en caso de desearlo

- Pelar las naranjas y los limones. Cortarlas en trozos.
- Batir todos los ingredientes, excepto el jugo de manzana y el agua mineral, con la máxima velocidad de trabajo durante aprox. un minuto.
- Agregar el jugo de manzana y el agua mineral.
- Batir brevemente hasta formar espuma.
- Verter el cóctel en los vasos y servirlo con cubitos de hielo en caso de desearlo.

Jalea de frutas roja

400 gramos de frutas (guindas deshuesadas, frambuesas, grosellas, fresas, moras)

100 ml de jugo de guindas

100 ml vino tinto

80 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

2 cucharada sopera de zumo de limón

1 pizca de clavo molido

1 pizca de canela molida

8 láminas de gelatina

- Ablandar las láminas de gelatina poniéndolas en agua fría durante aprox. diez minutos.
- Cocer todos los ingredientes, excepto la gelatina.
- Exprimir la gelatina y fundirla en el microondas. ¡No cocerla!
- Mezclar la gelatina y las frutas calientes a una velocidad de trabajo media, durante aprox. un minuto.
- Verter la jalea en fuentes pequeñas o platos individuales enjuagados previamente con agua fría. Ponerla a enfriar.

Sugerencia: La jalea de frutas roja se puede servir con nata montada o salsa de vainilla.

Crema de miel para untar en el pan

30 gramos de mantequilla (del frigorífico, 7 °C)

90 gramos de mantequilla (del frigorífico, 7 °C)

- Cortar la mantequilla en trozos pequeños; ponerlos en la jarra batidora.
- Agregar la miel. Batir todos los ingredientes durante cinco segundos con la máxima velocidad de trabajo o en la posición «M».

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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH.

Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

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

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempo de utilização adequados ao uso doméstico.

O aparelho não carece de manutenção.

Estas Instruções de Serviço referem-se a vários modelos:

- Bloco do motor com selector graduado
- Bloco do motor com selector rebaixável

Favor, guardar as Instruções de Serviço.

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

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

1 Copo misturador

a Recipiente em plástico

b Recipiente em vidro

2 Tampa com abertura de enchimento e funil

O funil serve para o enchimento doseado de líquidos e para fechar a abertura de enchimento.

a com funil:

Para o enchimento doseado de líquidos em pequenas porções, por ex. óleo para mainese.

b sem funil:

Para adicionar ingredientes sólidos e também líquidos. em maior quantidade.

3 Suporte do misturador com módulo da lâmina

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

4 Interruptor rotativo

a MMB1... :

M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador

0/off = Stop

1 = Fase de trabalho com velocidade mínima


2 = Fase de trabalho com velocidade máxima

b MMB2... :

Antes da utilização, premir o selector e, depois, soltá-lo lentamente.

M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador

0/off = Stop

 = Velocidade de trabalho regulável sem escalonamento

5 Bloco do motor

Puxar o cabo eléctrico para fora

Indicações de segurança

Perigo de choque eléctrico!

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da placa de características.

Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos. Manter as crianças afastadas do aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

O cabo de alimentação não deve estar próximo de arestas afiadas nem de superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo. As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos. O bloco do motor não deve ser mergulhado em água nem colocado sob água corrente.

O aparelho só deve funcionar com o misturador completamente montado. Utilizar o aparelho sempre com a respectiva tampa colocada. No caso de aparelhos com recipiente de vidro, a tampa tem que estar completamente bloqueada.


Em caso de falha de energia, o aparelho fica ligado e começa a funcionar, logo que volte a energia. Nunca submeter o copo de vidro a grandes oscilações de temperatura.

Durante o trabalho, deverá segurar na tampa com uma das mãos. Neste caso, não tocar na abertura de enchimento!

Deixe que os líquidos fiquem mornos, antes de os deitar no copo.

Preparação/Utilização

O aparelho é próprio para trabalhar as seguintes quantidades:

Copo	Plástico	Vidro
Alimentos sólidos	100 gr	100 gr
Líquidos	máx. 2,0 l	máx. 1,75 l
 Líquidos quentes ou que formem espuma	máx. 1,0 l	máx. 0,75 l

Para trabalhar gelo ou alimentos congelados, utilizar a posição «**M**» do selector.

Nota: Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver Capítulo «Limpeza e Manutenção».

Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/acionamento em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado. Trabalhar sempre com o misturador completamente montado e com a tampa colocada! Só retirar ou aplicar o misturador, com o aparelho desligado. Depois do aparelho desligado, a lâmina ainda gira durante algum tempo.

Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Adicionar, no máximo, as quantidades de alimentos quentes ou que formem espuma indicados na tabela acima indicada.

Atenção!

Nunca trabalhar com o misturador vazio. Não montar as peças do misturador com este sobre o bloco do motor. Trabalhar sempre com o aparelho completamente montado. Aplicar o misturador sobre o bloco do motor e apertar bem até prender. Colocar o aparelho sobre uma base lisa e limpa

- Aplicar o misturador e rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até prender. Não ultrapassar o ângulo de 90° (Fig. 6).
- Introduzir os ingredientes.
- Colocar a tampa (Fig. 1):
Recipiente de plástico: Colocar a tampa e pressionar até que a mesma encaixe.
Recipiente de vidro: Colocar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio até que a mesma fique bloqueada.
- Ligar a ficha à tomada.
- Ligar o aparelho (Fig. 4):
MMB1... : Regular o selector para a fase pretendida.
MMB2... : Deslocar o selector, pressioná-lo e, depois, soltá-lo. Colocar o selector na posição pretendida.
- Segurar bem a tampa enquanto o misturador estiver a trabalhar.
Nunca introduzir os dedos na abertura de enchimento.

Adicionar ingredientes

- Colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar a tampa.
No caso do recipiente de vidro, retirar a tampa, rodando-a em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Adicionar os ingredientes.
ou
- Adicionar líquidos através do funil na tampa.
ou
- Retirar o funil da tampa. Introduzir os alimentos sólidos através da abertura de enchimento.
- Regular o selector para a fase pretendida.

Depois de feita a mistura

- Posicionar o selector em «**0/off**».
No caso do MMB2 ..., embutir também o selector: Pressionar o selector e, depois, soltá-lo lentamente.
- Retirar o misturador, rodando em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
Retirar a tampa do misturador.

Sugestão: De preferência, limpar o misturador, imediatamente após a sua utilização, ver Capítulo «Limpeza e manutenção».

Limpeza e manutenção**⚠ Perigo de choque eléctrico!**

Antes de efectuar qualquer trabalho no aparelho, desligar sempre a ficha da tomada!

⚠ Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!

Não tocar nas lâminas do misturador com as mãos nuas. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. O módulo do motor só deve ser limpo com um pano húmido ou, se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.

Sugestão: Deitar água com um pouco de detergente no misturador. Durante alguns segundos, ligar a fase «**M**». Deitar, depois, a água fora e enxaguar bem com água limpa. De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado.

- Desmontar o misturador: Retirar o suporte do misturador, rodando-o em sentido **contrário** ao dos ponteiros do relógio. Dar atenção à inscrição na base do suporte do misturador (Fig. 7).
- Retirar o suporte do misturador; e cuidadosamente, retirar as lâminas do suporte (Fig. 8). Ver também «Manipulação mais fácil do copo de vidro».
- Retirar, cuidadosamente, o vedante do suporte das lâminas (Fig. 9). As lâminas são muito afiadas.
- Desmontar a tampa: Retirar o funil da abertura de enchimento e a parte inferior da tampa (Fig. 10).
- O copo misturador, as várias peças da tampa, bem como o suporte do misturador podem ser lavados na máquina de lavar loiça ou lavados manualmente com água e detergente da loiça.
- As lâminas e o vedante devem ser lavados sob água corrente e com uma escova. O detergente prejudica a lubrificação do apoio.

- O bloco do motor deve ser limpo com um pano húmido e, depois, bem seco. A montagem de todas as peças processa-se na sequência inversa. No caso de copo misturador em plástico, apertar bem o suporte do misturador até à marca (**Fig. 11g**)!

Manipulação mais fácil do copo de vidro

- Esvaziar o copo de vidro (**Fig. 11a**).
- Pegar no copo pela asa, pressionar ligeiramente e rodar **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio até que o suporte do misturador se solte (**Fig. 11b**).
- Retirar, de uma vez, o copo e o suporte do misturador e, de seguida, separá-los (**Fig. 11c–d**).
- Proceder à montagem na sequência inversa (**Fig. 11e–f**).

Ajuda em caso de anomalias

Perigo de choque eléctrico!

Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada!

Anomalia	Como remediar
O misturador não trabalha	<ul style="list-style-type: none"> ● Aplicar correctamente o misturador e rodá-lo bem até prender. ● A lâmina está bloqueada. Desligar o aparelho, despejar o conteúdo e voltar a encher. Voltar a ligar o aparelho.
Durante o trabalho, o misturador desliga-se	<ul style="list-style-type: none"> ● Voltar a rodar o misturador até prender.

No caso de outras anomalias, deverá dirigir-se aos nossos Serviços Técnicos

Receitas

O misturador é ideal para

- Misturar e bater líquidos,
- Triturar e picar fruta crua, legumes, nozes e chocolate,
- Fazer puré de sopas, de fruta e de legumes cozidos,
- Preparar maioneses e molhos.

Maionese

Nota: No misturador só se pode fazer maioneses com ovos inteiros.

Receita base:

- 1 ovo
 - 1 colh. de chá bem cheia de mostarda
 - 1 colh. de sopa de vinagre ou sumo de limão
 - 1 pitada de sal
 - 1 pitada de açúcar
 - 200–250 ml de óleo
- Os ingredientes devem estar todos à mesma temperatura.

- Regular o misturador para uma velocidade baixa.
- Misturar todos os ingredientes (excepto o óleo) durante alguns segundos, com uma velocidade baixa.
- Regular o misturador para a velocidade máxima, adicionar o óleo através do funil e misturar durante cerca de 1 minuto.

Quantidade máxima: O dobro da receita base.

Chocolate quente

50–75 g de chocolate frio em barra

½ l de leite quente

Natas batidas e raspa de chocolate a gosto

- Partir a barra de chocolate em pedaços (ca. de 1 cm) e triturar completamente no misturador, com a velocidade máxima.
- Desligar o misturador e adicionar o leite através do funil.
- Misturar durante 1 minuto, na velocidade máxima.
- Deitar o chocolate quente em copos e servir com natas batidas e raspa de chocolate.

Batido de gelado de banana

2–3 bananas

2–3 colh. de sopa de gelado de baunilha

ou de limão

2 pacotinho de açúcar baunilhado

½ l de leite

- Picar as bananas durante 5–10 segundos.
- Depois do misturador parar, adicionar o leite e os restantes ingredientes e misturar durante cerca de 1 minuto.

Taça de fruta

250 g de fruta (por ex. morangos, banana, laranja, maçã)

50–100 g de açúcar

500 ml de água fria

Gelo a gosto

- Descascar e partir a fruta em pedaços
- Misturar bem todos os ingredientes (menos o gelo) durante 1 minuto, na velocidade máxima.
- Eventualmente, servir juntamente com o gelo.

Cocktail para desportistas

2–3 laranjas

1–2 limões

½–1 colh. de sopa de açúcar ou de mel

¼ l de sumo de maçã

¼ l de água mineral

eventualmente, cubos de gelo

- Descascar e partir as laranjas e os limões em pedaços.
- Misturar bem todos os ingredientes (menos o sumo de maçã e a água mineral) durante 1 minuto, na velocidade máxima.
- Adicionar o sumo de maçã e a água mineral.
- Misturar durante algum tempo até que a bebida tenha criado espuma.
- Deitar o Cocktail em copos e servir com cubos de gelo a gosto.

Sobremesa vermelha

400 g de fruta desencaroçada (ginjas, framboesas, groselhas, morangos, amoras silvestres)

100 ml de sumo de ginja

100 ml de vinho tinto

80 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

2 colh. de sopa de sumo de limão

1 pitada de cravinho moído

1 pitada de canela

8 folhas de gelatina

- Demolhar a gelatina em água fria durante 10 minutos.
- Deixar ferver todos os ingredientes (menos a gelatina).
- Espremer a gelatina e pôr a derreter no micro-ondas, sem cozer.
- Misturar a fruta quente e a gelatina durante 1 minuto, na velocidade média.
- Deitar o preparado em tacinhas passadas por água fria e colocá-las no frigorífico.

Sugestão: Esta sobremesa fica bem também com natas batidas ou molho de baunilha.

Preparado de mel para barrar pão

30 g de manteiga (à temperatura do frigorífico, 7 °C)

90 g de mel (à temperatura do frigorífico, 7 °C)

- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Adicionar mel e misturar durante 5 segundos na velocidade máxima.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Garantia

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

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα:

- Μπλοκ κινητήρα με βαθμιδωτό διακόπτη
 - Μπλοκ κινητήρα με χωνευτό διακόπτη
- Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.
Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

1. Ποτήρι μίξερ

a πλαστικό δοχείο

b γυάλινο δοχείο

2. Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών και χωνί

Το χωνί χρησιμεύει για την τμηματική πλήρωση υγρών και για το κλείσιμο του ανοίγματος συμπλήρωσης υλικών.

a με χωνί:

Για την τμηματική συμπλήρωση υγρών σε μικρές ποσότητες, π. χ. λάδι για μαγιονέζα.

b χωρίς χωνί:

Για τη συμπλήρωση στερεών υλικών και μεγάλων ποσοτήτων υγρών.

3. Φορέας μίξερ με μέρος μαχαίριού

4. Περιστρεφόμενος διακόπτης

a MMB1... :

M = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης

0/off = Στοπ

1 = βαθμίδα εργασίας με τον μικρότερο αριθμό στροφών


2 = βαθμίδα εργασίας με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών

b MMB2... :

Πριν τη χρήση πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και αφήστε τον αργά ελεύθερο.

M = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.

0/off = Στοπ

 = Η ταχύτητα λειτουργίας μπορεί να ρυθμιστεί χωρίς διαβαθμίσεις.

5. Μπλοκ κινητήρα

Τραβήξτε το καλώδιο από το περίβλημα προς τα έξω.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

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

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν καταποτιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Το τροφοδοτικό καλώδιο δεν επιτρέπεται να βρίσκεται κοντά σε αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνεται μόνον από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Μη βυθίσετε το μπλοκ του κινητήρα ποτέ μέσα σε νερό ούτε να το κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με ολόκληρο συναρμολογημένο το μίξερ.

Λειτουργείτε τη συσκευή πάντοτε με τοποθετημένο το καπάκι. Σε συσκευές με γυάλινο δοχείο πρέπει το καπάκι να είναι πλήρως ασφαλισμένο.

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Μην εκθέτετε ποτέ το γυάλινο δοχείο σε ισχυρές διακυμάνσεις θερμοκρασίας.

Κατά την εργασία κρατάτε πάντοτε το καπάκι με το ένα χέρι. Κατά το κράτημα μην πιάνετε πάνω από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!

Αφήνετε τα υγρά να γίνονται χλιαρά, προτού τα χύσετε στο δοχείο.

Προετοιμασία/Χειρισμός

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την επεξεργασία των ακόλουθων ποσοτήτων:

Δοχείο	Πλαστικό	Γυαλί
Στερεά τρόφιμα	100 g	100 g
Υγρά	max. 2,0 l	max. 1,75 l

⚠ Καυτά ή αφρίζοντα υγρά

max. 1,0 l max. 0,75 l

Για την επεξεργασία πάγου ή κατεψυγμένων τροφίμων χρησιμοποιείτε τη θέση "M" του περιστρεφόμενου διακόπτη.

Υπόδειξη: Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στην παράγραφο "Καθαρισμός και φροντίδα".

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

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Δουλεύετε πάντοτε με ολόκληρο συναρμολογημένο το μίξερ και πάντοτε με τοποθετημένο το καπάκι! Αφαιρείτε ή τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας το μαχαίρι εξακολουθεί να περιστρέφεται ακόμα για λίγο.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι.

Όταν γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ, μην υπερβείτε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες καυτού υγρού ή υγρού που αφρίζει, οι οποίες δίνονται στον παραπάνω πίνακα.

Προσοχή!

Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς φορτίο. Μη συναρμολογείτε το μίξερ ποτέ επάνω στο μπλοκ κινητήρα.

Δουλεύετε πάντοτε με τη συσκευή πλήρως συναρμολογημένη. Κατά την τοποθέτηση στο μπλοκ κινητήρα στρέψετε μέχρι το τέρμα. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.

- Τοποθετήστε το μίξερ και στερεώστε το στρέφοντάς το **στη φορά** των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.

Μην υπερβείτε τη γωνία των 90°

(**Εικόνα 6**).

- Ρίχνετε τα υλικά.

- Τοποθετήστε το καπάκι (**Εικόνα 1**): Πλαστικό δοχείο: Τοποθετήστε το καπάκι και πιέστε το προς τα κάτω, μέχρι να κουμπώσει.

Γυάλινο δοχείο: Τοποθετήστε το καπάκι και ασφαλίστε το, στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

- Βάζετε το φιν στην πρίζα.

- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία

(**Εικόνα 4**):

MMB1... : Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα του διακόπτη.

MMB2... : Έξοδος του περιστρεφόμενου διακόπτη: Πατήστε τον διακόπτη και αφήστε τον ελεύθερο. Ρυθμίστε τον διακόπτη στην επιθυμητή θέση.

- Κατά την ανάμιξη κρατάτε το καπάκι στην άκρη.

Μην πιάνετε πάνω στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!

Συμπλήρωση υλικών

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0/off.

- Αφαιρέστε το καπάκι.

Στο γυάλινο δοχείο στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

- Συμπληρώστε τα υλικά

ή

- συμπληρώνετε τα υγρά μέσω του χωνιού στο καπάκι

ή

- αφαιρείτε το χωνί από το καπάκι. Προσθέτετε τα στερεά υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Μετά την ανάμιξη

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Στο MMB2... βυθίζετε επιπλέον τον περιστρεφόμενο διακόπτη: Πατάτε τον διακόπτη και τον αφήνετε αργά ελεύθερον.
- Αφαιρείτε το μίξερ, στρέφοντάς το αντίθετα προς τη φορά του ρολογιού. Αφαιρείτε το καπάκι από το ποτήρι του μίξερ.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στην παράγραφο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Καθαρισμός και φροντίδα

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Πριν από τις εργασίες στη συσκευή τραβάτε πάντοτε το φις από την πρίζα!

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ!

Μην αγγίζετε ποτέ το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Σκουπίζετε το μπλοκ κινητήρα και το αλουμινένιο περίβλημα μόνο με βρεγμένο πανί, αν χρειαστεί χρησιμοποιήστε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.

Συμβουλή: Βάλτε λίγο νερό με ελάχιστο απορρυπαντικό μέσα στο τοποθετημένο ποτήρι του μίξερ. Ρυθμίστε για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα "M".

Χύστε το νερό και ξεπλύντε το ποτήρι του μίξερ με καθαρό νερό.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

- Αποσυναρμολόγηση του μίξερ: Αφαιρείτε τον φορέα του μίξερ από το ποτήρι του μίξερ, στρέφοντάς τον **αντίθετα προς** τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Προσέξτε το άνοιγμα στην κάτω μεριά του φορέα του μίξερ (**Εικόνα 7**).
- Αποσυναρμολογείτε τον φορέα του μίξερ: Αφαιρείτε το μέρος με το μαχαίρι προσεκτικά από τον φορέα του μίξερ (**Εικόνα 8**). Βλ. επίσης "Ευκολότερος χειρισμός του γυάλινου δοχείου".
- Αφαιρείτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο από το μέρος με το μαχαίρι (**Εικόνα 9**). Οι λάμες του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερές!
- Αποσυναρμολόγηση του καπακιού: Τραβάτε το χωνί από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών του καπακιού και αφαιρείτε το κάτω μέρος του καπακιού (**Εικόνα 10**).
- Το ποτήρι του μίξερ, επιμέρους μέρη του καπακιού καθώς και ο φορέας του μίξερ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με απορρυπαντικά πλυσίματος πιάτων του εμπορίου.
- Καθαρίζετε το μέρος με το μαχαίρι και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο μόνο με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό. Το απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων επιδρά αρνητικά στη λίπανση των εδράνων.
- Σκουπίζετε το μπλοκ κινητήρα με βρεγμένο πανί και το στεγνώνετε. Η συναρμολόγηση γίνεται με την αντίστροφη σειρά. Σε πλαστικό ποτήρι μίξερ σφίξτε τον φορέα του μίξερ μέχρι το σημάδι (**Εικόνα 11g**)!

Ευκολότερος χειρισμός του γυάλινου δοχείου

- Αδειάζετε το γυάλινο δοχείο (**Εικόνα 11a**).
- Πιάνετε το γυάλινο δοχείο στη λαβή, το πιέζετε προς τα κάτω και το στρέφετε **αντίθετα** στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να λυθεί ο φορέας του μίξερ (**Εικόνα 11b**).
- Αφαιρείτε το γυάλινο δοχείο και τον φορέα του μίξερ μεμιάς και στη συνέχεια τα αποσυναρμολογείτε (**Εικόνα 11c-d**).
- Κάνετε τη συναρμολόγηση στην αντίστροφη σειρά (**Εικόνα 11e-f**).

Αντιμετώπιση βλαβών

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάξτε το φις από την πρίζα!

Βλάβη	Αντιμετώπιση:
Το μίξερ δεν ξεκινά.	<ul style="list-style-type: none"> • Τοποθετήστε σωστά το μίξερ και στρέψτε το μέχρι το τέρμα. • Μπλοκαρισμένο μαχαίρι. Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Αδειάστε το περιεχόμενο και ξαναγεμίστε το ποτήρι του μίξερ. Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.
Κατά τη διάρκεια της εργασίας σβήνει το μίξερ.	<ul style="list-style-type: none"> • Ξαναστρέψτε το μίξερ ξανά μέχρι το τέρμα.

Σε περίπτωση άλλων βλαβών παρακαλείσθε να απευθύνεστε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Συνταγές

Το μίξερ είναι κατάλληλο για

- την ανάμιξη και το άφρισμα υγρών,
- το κόψιμο και το τρίψιμο ωμών φρούτων, λαχανικών, καρυδιών και φουντουκιών και σοκολάτας,
- την πολτοποίηση σουπών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών,
- την ετοιμασία μαγιονέζας και σαλτσών.

Μαγιονέζα

Υπόδειξη: Στο μίξερ μπορείτε να ετοιμάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αβγά.

Βασική συνταγή:

1 αβγό

1 γεμάτη κ.τσ. μουστάρδα

1 κ.σ. ξύδι ή χυμός λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

200–250 ml λάδι

Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Θέτετε το μίξερ σε λειτουργία με μικρό αριθμό στροφών.
- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα σε μικρό αριθμό στροφών.

- Ρυθμίζετε το μίξερ στην υψηλότερη βαθμίδα, ρίχνετε το λάδι μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα επί 1 λεπτό περίπου.

Μέγιστη ποσότητα: δύο φορές τη βασική συνταγή

Καυτό ρόφημα σοκολάτας

50–75 g παγωμένη σοκολάτα (μπλοκ)

½ l ζεστό γάλα

Σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα κατά προτίμηση

- Κόβετε τη σοκολάτα σε κομμάτια (περ. 1 cm) και την τρίβετε καλά στο μίξερ με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Θέτετε το μίξερ εκτός λειτουργίας και ρίχνετε το γάλα μέσα από το χωνί.
- Αναμιγνύετε 1 λεπτό με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Μοιράζετε την καυτή σοκολάτα σε ποτήρια και τη σερβίρετε κατά προτίμηση με σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα.

Μilk-σείκ μπανάνας με παγωτό

2–3 μπανάνες

2–3 κ.σ. παγωτό βανίλια ή λεμόνι

2 φακ. βανίλια

½ l γάλα

- Πολτοποιήστε τις μπανάνες επί 5–10 δευτερόλεπτα
- Μετά την ακινητοποίηση του μίξερ προσθέστε το γάλα και τα υλικά και αναμίξτε επί 1 λεπτό περίπου.

Φρουτόκρεμα με παγωτό

250 g φρούτα (π. χ. φράουλες, μπανάνες, πορτοκάλια, μήλα)

50–100 g ζάχαρη

500 ml κρύο νερό

Παγωτό κατά προτίμηση

- Καθαρίζετε τα φρούτα και τα κόβετε σε κομμάτια.
- Αναμιγνύετε όλα τα υλικά (εκτός από το παγωτό) στον μεγαλύτερο αριθμό στροφών επί 1 λεπτό περίπου.
- Σερβίρετε ενδεχομένως μαζί με το παγωτό.

Κοκτέιλ αθλητών

2–3 πορτοκάλια

1–2 λεμόνια

½–1 κ.σ. ζάχαρη ή μέλι

¼ l χυμός μήλου

¼ l μεταλλικό νερό

ενδεχομένως παγάκια

- Καθαρίζετε τα πορτοκάλια και τα λεμόνια και τα κόβετε σε κομμάτια.
- Αναμιγνύετε καλά τα υλικά (εκτός από τον χυμό μήλου και το νερό) επί 1 λεπτό περίπου στον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Προσθέτετε τον χυμό μήλου και το νερό.
- Θέτετε το μίξερ για λίγο στη στιγμιαία λειτουργία, μέχρι να αφρίσει το ποτό.
- Χύνετε το κοκτέιλ σε ποτήρια και το σερβίρετε κατά προτίμηση με παγάκια.

Ζελέ με κόκκινα φρούτα

400 g φρούτα (βύσσινα χωρίς κουκούτσι, φραμπουάζ, φραγκοστάφυλλα, φράουλες, βατόμουρα)

100 ml βυσσινάδα

100 ml κόκκινο κρασί

80 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

2 κ.σ. χυμός λεμονιού

1 πρέζα γαρίφαλο (τριμμένο)

1 πρέζα κανέλα (τριμμένη)

8 φύλλα ζελατίνη

- Μαλακώνετε τη ζελατίνη σε κρύο νερό επί περ. 10 λεπτά.
- Βράζετε όλα τα υλικά (εκτός από τη ζελατίνη).
- Στίβετε τη ζελατίνη και τη λιώνετε στον φούρνο μικροκυμάτων, μην τη βράσετε.
- Αναμιγνύετε τα καυτά φρούτα και τη ζελατίνη σε μέτριο αριθμό στροφών επί 1 λεπτό περίπου.
- Ρίχνετε το ζελέ σε μικρά μπολ, τα οποία έχετε ξεπλύνει προηγουμένως με κρύο νερό και τα βάζετε στο ψυγείο.

Συμβουλή: Ο ζελέ με κόκκινα φρούτα μπορεί να σερβιριστεί με σαντιγί ή με σάλτσα βανίλιας.

Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο

30 g βούτυρο (από το ψυγείο, 7 °C)

90 g μέλι (από το ψυγείο, 7 °C)

- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο μίξερ.
- Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε επί 5 δευτερόλεπτα στον μέγιστο αριθμό στροφών ή στη βαθμίδα M.

Απόσυρση



Η συσκευή έχεισημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την παράδοσή της από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο.

- Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
 4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
 5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
 6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
 7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

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

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir.

Cihazı sadece evde gerekli olan işleme miktar ve süreleri için kullanınız.

Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Bu kullanma kılavuzu farklı modelleri tarif etmektedir:

- Kademeli şalterli motor bloğu
- Cihaz içine gömülebilen şalterli motor bloğu

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

1 Mikser bardağı

a Plastik kap

b Cam kap

2 Malzeme ilave etme ağız ve hunisi olan kapak

Huni, sıvıların dozajlı doldurulması ve besin ilave etme deliğinin kapatılması için kullanılır.

a Huni ile:

Az miktarda sıvının dozajlı ilave edilmesi içindir, örn. mayonez için sıvı yağ.

b Hunisiz:

Katı ek malzemelerin doldurulması ve çok miktarda sıvı ilave edilmesi içindir.

3 Bıçak kısmına sahip mikser takma ünitesi

4 Döner şalter

a MMB1... :

M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır

0/off = Stop

1 = Düşük devir sayılı çalışma kademesi


2 = En yüksek devir sayılı çalışma kademesi

b MMB2... :

Kullanmaya başlamadan önce, döner şaltlere basınız ve yavaşça serbest bırakınız.

M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır

0/off = Stop

 = Çalışma hızı kademesiz olarak ayarlanabilir

5 Motor bloğu

Elektrik kablosunu kablo gözünden çekip çıkarınız.

Güvenlik bilgileri

Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece güç kaynağının tip levhası üzerindeki bilgilere göre bağlayınız ve çalıştırınız.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımını hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin hemen yakınında olmamalıdır. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

Motor bloğu kesinlikle suya sokulmamalıdır ve musluktan akan su altına tutulmamalıdır. Cihazı sadece komple takılmış mikser ile çalıştırınız. Cihazı daima kapağı takılı şekilde çalıştırınız.

Cam kabı olan cihazlarda, kapak tamamen kilitlenmiş olmalıdır.


Elektrik beslemesi kesildiği zaman, cihaz yine açık konumunda kalır ve elektrikler tekrar geldiğinde yine çalışmaya devreye girer. Cam kabı kesinlikle yoğun sıcaklık oynamalarının etkisine maruz bırakmayınız. Kapağı çalışma esnasında daima bir el ile sabit tutunuz. Bu esnada elinizi ilave etme deliğine sokmayınız!

Sıvıları kabın içine doldurmadan önce, soğuyarak ılık olmasını bekleyiniz.

Cihazın hazırlanması/ Kullanılması

Bu cihaz aşağıdaki malzeme miktarlarının işlenmesi için uygundur:

Kap	Plastik	Cam
Katı besinler	100 g	100 g
Sıvı besinler	azm. 2,0 lt.	azm. 1,75 lt.

 Sıcak veya köpüren sıvılar	azm. 1,0 lt.	azm. 0,75 lt.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	----------------------

Buz veya dondurulmuş besin işlemek için, döner ayar düğmesini "M" konumuna ayarlayınız.

Uyarı: Cihazı ilk kez kullanmadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, "Temizlenmesi ve Bakımı" bölümüne bakınız.

Mikserin keskin bıçaklarından/ dönen motordan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikseri cihaza takılıyken kesinlikle mikseri elinizi sokmayınız! Mikseri daima komple kurulu durumda ve daima kapağını kapatarak çalıştırınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız/çihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz. Cihaz kapatıldıktan sonra, bıçaklar belli bir süre daha dönmeye devam eder.

⚠ **Haşlanma tehlikesi!**

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla yukarıdaki tabloda bildirilen miktarda sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız. Mikseri kesinlikle motor bloğunun üzerinde monte etmeyiniz. Sadece komple monte edilmiş cihazı çalıştırınız. Mikseri motor bloğunun üzerine takarken, sonuna kadar çevirip sıkınız. Cihazı düzgün ve temiz bir zemin üzerine kurunuz.

- Mikseri yerine takınız ve **saatin çalışma yönünde sonuna** kadar çevirerek sabitleştiriniz; 90° açığı geçmeyiniz (**Resim 6**).
- Malzemeleri mikserle doldurunuz.
- Kapağın takılması (**Resim 1**): Plastik kap: Kapağı takınız ve yerine oturuncaya kadar aşağı bastırınız. Cam kap: Kapağı takınız ve saatin çalışma yönünde çevirerek kilitleyiniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Cihazı devreye sokunuz (**Resim 4**): MMB1... : Döner ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız. MMB2... : Döner ayar düğmesinin dışarı çıkarılması: Düğmeye basınız ve serbest bırakınız. Düğmeyi istediğiniz pozisyona ayarlayınız.
- Karıştırma işlemi esnasında mikseri kenarından sıkı tutunuz. Malzeme ilave etme deliğine elinizi sokmayınız!

Malzeme ilave edilmesi

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
 - Kapağı çıkarınız. Cam kap donanımında, kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve kapağı çıkarınız.
 - Malzemelerin ilave ediniz.
- veya
- Kapaktaki huni üzerinden sıvı malzeme ilave ediniz.
- veya
- Huniyi kapaktan çekip çıkarınız. Katı malzemeleri kapaktaki malzeme ilave etme deliği üzerinden doldurunuz.
 - Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. MMB2... modelinde: Ek olarak döner ayar düğmesinin içeri sokulması: Düğmenin üzerine basınız ve yavaşça serbest bırakınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirerek çıkarınız. Kapağı mikser kabından çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, bkz. "Temizlenmesi ve bakımı".

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

⚠ **Elektrik çarpma tehlikesi!**

Cihazda herhangi bir işlem (bakım, temizlik, onarım) yapmadan önce elektrik fişini priden çıkarınız!

⚠ **Mikserin keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizlemek için bir fırça kullanınız.

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Motor kısmını sadece nemli bir bez ile siliniz. Gerekli görürseniz, biraz bulaşık suyu (sıvı deterjan) kullanınız.

Yararlı bilgi: Cihaza takılı olan karıştırma kabının içine biraz su ve bulaşık deterjanı doldurunuz. Birkaç saniye "**M**" kademesinde çalıştırınız. Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

- Mikserin parçalarına ayrılması: Mikser tutucuyu saatin çalışma istikametinin tersine çevirerek mikser kabından çıkarınız. Mikser tutucunun altındaki yazıya dikkat ediniz (**Resim 7**).
- Mikser tutucunun parçalarına ayrılması: Bıçak kısmını dikkatlice mikser tutucudan çıkarınız (**Resim 8**). "Cam kabin daha kolay kullanılması" kısmına da bakınız.

- Contayı dikkatlice bıçak kısmından çıkarınız (**Resim 9**). Bıçaklar çok keskindir!
- Kapağın parçalarına ayrılması: Huniyi kapağın malzeme ilave etme deliğinden çekip çıkarınız ve kapağın alt kısmını söküp çıkarınız (**Resim 10**).
- Mikser kabını, kapağın parçalarını ve mikser tutucuyu bulaşık makinesinde veya normal bulaşık deterjanı ile yıkayınız.
- Bıçak kısmını contayı sadece fırça ile, musluktan akan su altında temizleyiniz. Bulaşık deterjanı yatakların yağlanma özelliğini etkiler.
- Motor bloğunu nemli bir bez ile siliniz ve sonra kurulaınız. Sökme işleminin tersi yönde tekrar monte ediniz. Plastik karıştırma kabında mikser tutucuyu ilgili işarete kadar sıkıca çeviriniz (**Resim 11g**)!

Cam kabın daha kolay kullanılması

- Cam kabı boşaltınız (**Resim 11a**).
- Cam kabı kulpundan tutunuz, aşağıya doğru bastırınız ve mikser tutucu çözülüp ayrılınca kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz (**Resim 11b**).
- Cam kabı ve mikser tutucuyu birlikte yerinden çıkarınız ve ardından birbirinden ayırınız (**Resim 11c-d**).
- Tekrar monte etme ve takma işlemi, sökme işleminin tersi yönünde gerçekleştirilir (**Resim 11e-f**).

Arıza durumunda yardım

⚠ **Elektrik çarpma tehlikesi!**

Herhangi bir arızayı gidermeden önce, fişi elektrik prizinden çıkarınız.

Arıza	Giderilmesi:
Mikser çalışmaya başlamıyor.	<ul style="list-style-type: none"> ● Mikseri yerine tam doğru oturtunuz ve sonuna kadar sıkıp sabitleyiniz. ● Bıçak bloke edilmiştir. Cihazı kapatınız. İçindeki malzemeleri boşlatınız ve yeniden doldurunuz. Cihazı tekrar çalıştırınız. Cihazı tekrar devreye sokunuz.

Arıza	Giderilmesi:
Mikser çalışırken birden kapanıyor.	<ul style="list-style-type: none"> ● Mikseri tekrar yerine tam doğru oturtunuz ve sonuna kadar sıkıp sabitleyiniz.

Diğer arızalarda yetkili servisimize başvurunuz.

Tarifler

Bu cihaz şu işlemler için uygundur:

- Sıvı malzemeleri karıştırmak ve köpürtmek.
- Çiğ sebze, meyve, fındık, çerez ve çikolata doğramak.
- Çorba için katı malzeme, pişmiş meyve ve sebze pürelemek.
- Mayonez ve sos hazırlamak.

Mayonez

Not: Mikserde mayonez sadece bütün yumurta kullanılarak hazırlanabilir.

Temel tarif:

- 1 yumurta
- 1 dolu tatlı kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 200–250 ml likit yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Mikserde düşük bir devir sayısı ayarlayınız.
- Bütün malzemeleri (yağ hariç) düşük devirde karıştırınız.
- Mikseri en yüksek devir sayısına ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve yaklaşık 1 dakika karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin iki misli.

Çikolatalı sıcak süt

50–75 g soğutulmuş kalıp çikolata
0,5 lt. sıcak süt
İsteğe göre kremşanti ve çikolata parçacıkları

- Kalıp çikolatayı parçalayınız (yaklaşık 1 cm büyüklükte parçalar) ve en yüksek devir sayısında mikserin içinde doğrayınız.
- Mikseri kapatınız ve huni üzerinden sıcak sütü ilave ediniz.
- 1 dakika en yüksek devir sayısında karıştırınız.

- Çikolatalı sıcak sütü bardaklara doldurunuz ve isteğe göre bardaklara kremşanti ve çikolata parçacıkları ilave ederek servis yapınız.

Vanilyalı muzlu süt

2–3 muz

2–3 dolu çorba kaşığı vanilyalı dondurma veya limonlu dondurma

2 paket vanilya şekeri

0,5 lt. süt

- Muzları 5–10 saniye doğrayınız.
- Mikser durduktan sonra, süt ve diğer malzemeleri ilave ediniz ve yakl. 1 dakika karıştırınız.

Meyve kasesi

250 g meyve (örn. çilek, muz, portakal, elma)

50–100 g şeker

500 ml soğuk su

İsteğe göre buz

- Meyvelerin kabuklarını soyunuz ve parça parça doğrayınız.
- Bütün malzemeleri (buz hariç) en yüksek devirde yaklaşık 1 dakika karıştırınız.
- İsteğe göre buz koyarak servis yapınız.

Sporcu kokteyli

2–3 portakal

1–2 limon

0,5–1 çorba kaşığı şeker veya bal

0,25 l elma suyu

0,25 l maden suyu

İsteğe göre buz

- Portakalların ve limonların kabuğunu soyunuz ve parça parça kesiniz.
- Bütün malzemeleri (elma suyu ve maden suyu hariç) en yüksek devirde yaklaşık 1 dakika karıştırınız.
- Elma suyunu ve maden suyunu ilave ediniz.
- İçecek köpürünceye kadar, mikseri kısaca çalıştırınız.
- Kokteyli bardaklara doldurunuz ve isteğe göre buz koyarak servis yapınız.

Kırmızı pudring

400 g meyve (çekirdeksiz vişne, ahududu, Frenk üzümü, çilek, böğürtlen)

100 ml vişne suyu

100 ml kırmızı şarap

80 g şeker

1 paket vanilya şekeri

2 çorba kaşığı limon suyu

1 bıçak ucu karanfil (öğütülmüş)

1 tutam tarçın (öğütülmüş)

8 tabaka jelatin

- Jelatinleri soğuk suda yaklaşık 10 dakika yumuşatınız.
- Bütün malzemeleri (jelatin hariç) kaynatınız.
- Jelatini sıkınız (eziniz) ve mikrodalgalı fırında eritiniz; kaynatmayınız!
- Sıcak meyveleri ve jelatini orta devir sayısında yaklaşık 1 dakika karıştırınız.
- Pudingi soğuk su ile çalkanmış kaselere doldurunuz ve soğuk bir yerde bekletiniz.

Not: Kırmızı pudring, çırpılmış krema veya vanilya sosu ile yenilirse daha lezzetli olur.

Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı

30 g tereyağı (buzdolabından, 7 °C)

90 g bal (buzdolabından, 7 °C)

- Tereyağını küçük parçalar şeklinde doğrayınız ve miksere doldurunuz.
- Bal ilave ediniz ve 5 saniye en yüksek devir sayısında veya M kademesinde karıştırınız.

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya başvurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesini üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesini üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

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



KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TIC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85939	29.06.2010
Bosch	Test Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tırtısı	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Utu	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Sekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyve Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Maşa Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

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

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

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



DİKKAT

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

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji. Niniejsza instrukcja użytkowania i obsługi opisuje różne modele:

- korpus urządzenia z przełącznikiem wielostopniowym,
- korpus urządzenia z chowanym przełącznikiem.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.

Proszę przekazać instrukcję obsługi wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

1 Pojemnik miksera

- a pojemnik z tworzywa sztucznego
- b pojemnik ze szkła

2 Pokrywa z otworem wyspowym i lejkiem

Lejek służy do dawkowego dodawania płynnych składników oraz do zamykania otworu wyspowego.

- a z lejkiem:

Do dawkowego dodawania płynnych składników w małych ilościach, na przykład oleju dla przygotowania majonezu.

- b bez lejka:

Do dodawania składników stałych oraz dużej ilości produktów płynnych.

3 Pierścień mocujący z zabierakiem noża

4 Przełącznik obrotowy

a MMB1... :

M = włączenie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.

0/off = stop

1 = najniższa liczba obrotów

2 = najwyższa liczba obrotów

b MMB2... :

Przed użyciem nacisnąć przełącznik obrotowy i powoli zwolnić.

M = włączenie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.

0/off = stop



= prędkość roboczą można nastawić bezstopniowo:

5 Korpus urządzenia z silnikiem

Wyciągnąć z obudowy elektryczny przewód zasilający.

Wskazówki bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.

Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno ocierać o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

Urządzenie włączać tylko z kompletnie zmontowanym mikserem. Urządzenie włączać tylko z założoną pokrywą.

Przy urządzeniach z pojemnikiem ze szkła pokrywa musi być całkowicie zablokowana.

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i rozpoczyna pracę po wznowieniu dopływu prądu.

Pojemnik ze szkła jest wrażliwy na gwałtowne zmiany temperatury.

Podczas pracy zawsze przytrzymywać pokrywę jedną ręką. Nie chwycać przy tym nad otworem wyspowym!

Gorące płyny proszę schłodzić przed wlaniem do pojemnika.

Przygotowanie/obsługa


Mikser przeznaczony jest do obróbki następujących ilości produktów:

Pojemnik	Tworzywo sztuczne	Szkło
Produkty stałe	100 g	100 g
Produkty płynne	maks. 2,0 l	maks. 1,75 l


 Gorące lub pienne płyny **maks. 1,0 l** | **0,75 l**

Do miksowania lodu lub produktów mrożonych nastawić pokrętko przełącznika na „M”.

Wskazówka: Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia”.

 **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!**

Nie wkładać rąk do założonego miksera. Pracować zawsze z kompletnie zmontowanym mikserem i tylko z założoną pokrywą! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Po wyłączeniu miksera nóż obraca się jeszcze jakiś czas.

 **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
Podczas obróbki gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Maksymalne ilości gorących lub pniących płynów, które można miksować, podane są w zamieszczonej przednio tabeli.

Uwaga!

Nie wolno nigdy włączać pustego miksera. Miksera nie wolno składać na korpusie urządzenia. Pracować tylko kompletnie zmontowanym urządzeniem.

Mikser nałożyć na korpus urządzenia i przykręcić aż do oporu. Urządzenie postawić na gładkiej i czystej powierzchni.

- Nałożyć mikser i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nie przekręcać dalej niż kąt 90° (rysunek 6).
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (rysunek 1): Pojemnik z tworzywa sztucznego: Nałożyć pokrywę i wcisnąć aż do oporu. Pojemnik ze szkła: Nałożyć pokrywę i zablokować poprzez obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Włączyć urządzenie (rysunek 4):
MMB1... : przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.
MMB2... : wysunąć pokrętko przełącznika: przełącznik nacisnąć i zwolnić. Przełącznik nastawić w żądanej pozycji.
- Podczas miksowania przytrzymywać brzeg pokrywy.
Nie wkładać palców do otworu wyspowego!

Dodawanie składników

- Pokrętko przełącznika nastawić na 0/off.
- Zdjąć pokrywę.
Przy pojemniku ze szkła przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Dodać składniki.

albo

- Dodać płynne składniki przez lejek w pokrywie.

albo

- Wyjąć lejek z pokrywy. Stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wyspowy w pokrywie.
- Pokrętko przełącznika nastawić na żadaną prędkość.

Po zmiksowaniu

- Pokrętko przełącznika nastawić na 0/off. Przy modelu MMB2... dodatkowo schować pokrętko: przełącznik nacisnąć i powoli zwolnić.
- Zdjąć mikser poprzez obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdjąć pokrywę z pojemnika miksera.

Wskazówka: Mikser umyć najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia”.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego!

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera!**

Noży miksera nie należy chwytąć gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używać szczotki.

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Korpus z silnikiem wycierać wilgotną ścierką – w razie potrzeby dodać trochę płynu do mycia naczyń.

Wskazówka: Do założonego pojemnika miksera wlać trochę wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Włączyć na kilka sekund na zakres „M”. Wylać wodę i wypłukać pojemnik czystą wodą.

Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu.

- Pojemnik miksera można rozłożyć na części, co ułatwi czyszczenie: Podstawę pojemnika odkręcić, przekręcając w kierunku **przecwnym** do ruchu wskazówek zegara. Zwracać uwagę na opis na spodniej stronie podstawy (**rysunek 7**).
- Rozłączyć części podstawy: zabierak z nożem wyjąć ostrożnie z pierścienia mocującego (**rysunek 8**). Patrz również rozdział „Ułatwienia w demontażu szklanego pojemnika”.
- Zdjąć ostrożnie uszczelkę z zabieraka noży (**rysunek 9**). Noże są bardzo ostre!
- Rozłączyć pokrywę: wyjąć lejek z otworu pokrywy i zdjąć spodnią część pokrywy (**rysunek 10**).
- Pojemnik miksera, pojedyncze części pokrywy i pierścień mocujący można myć w zmywarce do naczyń lub dostępnym w handlu płynem do mycia naczyń.
- Zabierak noży i uszczelkę myć tylko szczotką pod bieżącą wodą. Środki do mycia naczyń działają niekorzystnie na smar łożyska.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ścierką a następnie wytrzeć do sucha. Montaż przeprowadzić w odwrotnej kolejności. Przy mikserze z pojemnikiem z tworzywa sztucznego nośnik miksera przykręcić aż do oznaczenia (**rysunek 11g**)!

Ułatwienia w demontażu szklanego pojemnika

- Opróżnić szklany pojemnik (**rysunek 11a**).
- Pojemnik chwycić za ucho, przycisnąć w dół i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do poluzowania pierścienia mocującego (**rysunek 11b**).
- Szklany pojemnik miksera zdjąć razem z pierścieniem mocującym, a następnie zdemontować (**rysunek 11c-d**).
- Montaż przeprowadzić w odwrotnej kolejności (**rysunek 11e-f**).

Usuwanie drobnych usterek

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Przed przystąpieniem do usuwania usterek wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego!

Usterka	Usunięcie
Mikser nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> ● Pojemnik miksera dokładnie nałożyć i przekręcić aż do oporu. ● Noże są zablokowane. Wyłączyć urządzenie. Opróżnić pojemnik i ponownie włożyć produkty przeznaczone do miksowania. Ponownie włączyć urządzenie.
Podczas pracy mikser wyłącza się.	<ul style="list-style-type: none"> ● Mikser dokręcić do oporu.

W przypadku wystąpienia innych usterek proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przepisy kulinarne

Mikser przeznaczony jest do

- miksowania i ubijania płynów,
- rozdrabniania i siekania surowych owoców, jarzyn, orzechów i czekolady,
- rozcierania zup, gotowanych owoców i jarzyn,
- przygotowywania majonezu i sosów.

Majonez

Wskazówka: W mikserze można przygotować majonez tylko z całych jajek.

Przepis podstawowy:

- 1 jajko
- czubata łyżeczka musztardy
- 1 łyżka octu lub soku z cytryny

1 szczypta soli
1 szczypta cukru
200 do 250 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Mikser nastawić na niskie obroty.
- Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na niskich obrotach.
- Mikser przełączyć na wysokie obroty, powoli dolewać oliwę przez lejek i miksować ok. 1 minutę.

Maksymalna ilość: dwa razy przepis podstawowy.

Gorąca czekolada

50–75 g ochłodzonej czekolady w tabliczce
½ l gorącego mleka

Bitą śmietaną i wiórki czekoladowe według uznania

- Czekoladę pokroić na kawałki (ok. 1 cm) i całkowicie rozdrobnić w mikserze na najwyższych obrotach.
- Wyłączyć mikser i wlać mleko przez lejek.
- Miksować 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Gorącą czekoladę wlać do szklanek, przybrać bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.

Shake waniliowo-bananowy

2–3 banany
2–3 czubate łyżki lodów waniliowych lub cytrynowych

2 paczki cukru waniliowego
½ l mleka

- Banany rozdrabniać 5–10 sekund.
- Po całkowitym zatrzymaniu się miksera dodać mleko i pozostałe składniki a następnie miksować jeszcze ok. 1 minutę.

Nektar owocowy

250 g owoców (np. truskawki, banan, pomarańcza, jabko)

50–100 g cukru
500 ml zimnej wody
lody według uznania

- Owoce obrać i pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz lodów) miksować ok. 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Podawać ewentualnie z lodami.

Koktajl sportowców

2–3 pomarańcze
1–2 cytryny
½ - 1 łyżka cukru lub miodu
¼ l soku jabłkowego
¼ l wody mineralnej

ewentualnie kostki lodu

- Pomarańcze i cytryny obrać ze skórki, pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz soku jabłkowego i wody mineralnej) miksować ok. 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Dodać sok jabłkowy i wodę mineralną.
- Krótko miksować, aż do spienienia napoju.
- Koktajl wlać do kieliszków – można podawać z kostkami lodu.

Galaretka z owocami

400 g owoców (wypestkowane wiśnie, maliny, porzeczki, truskawki, jeżyny)

100 ml soku wiśniowego
100 ml czerwonego wina
80 g cukru

1 paczka cukru waniliowego
2 łyżki soku cytrynowego
zmielonego goździka na czubku noża
1 szczypta cynamonu (mielonego)
8 płatów żelatyny

- Żelatynę namoczyć ok. 10 minut w zimnej wodzie.
- Wszystkie składniki (oprócz żelatyny) zagotować.
- Żelatynę odcisnąć i rozpuścić podgrzewając w kuchenke mikrofalowej – nie gotować.
- Gorące owoce i żelatynę miksować ok. 1 minutę na średnich obrotach.
- Galaretkę wlać do kompotierek wypłukanych zimną wodą i ochłodzić.

Wskazówka: Galaretka z owocami smakuje doskonale z bitą śmietaną lub sosem waniliowym.

Masło miodowe

30 g masła (z lodówki, 7 °C)
90 g miodu (z lodówki, 7 °C)

- Masło podzielić na małe kawałki i włożyć do miksera.
- Dodać miód i miksować 5 sekund na najwyższych obrotach lub na zakresie M.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „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 jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.

Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.

A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartás-szerű mennyiségek feldolgozására készült. A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására, és a háztartásban szokásos ideig használja.

A készülék nem igényel karbantartást.

A használati utasítás különböző modelleket ír le:

- Motor fokozat-állító kapcsolóval
 - Motor süllyeszthető kapcsolóval
- Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

- 1 Turmixpohár**
 - a** műanyag tartály
 - b** üvegtartály
- 2 Fedél utántöltő nyílással és tölcserrel**

A tölcser folyadékok adagolt betöltésére és az utántöltőnyílás lezárására szolgál.

 - a** tölcserrel:
Kis mennyiségű folyadékok adagolt utántöltéséhez, pl. olaj hozzáadása a majonézhez.
 - b** tölcser nélkül:
Szilárd hozzávalók és nagyobb mennyiségű folyadékok betöltéséhez.
- 3 A turmix tartórése a késsel**
- 4 Forgókapcsoló**
 - a** **MMB1... :**

M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

0/off = stop

1 = alacsony fordulatszámú üzemmód

2 = magas fordulatszámú üzemmód

b MMB2... :

Használat előtt a forgó kapcsolót nyomja meg, majd lassan engedje el.

M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartva nyomva

0/off = stop

 = a munkavégzési sebesség fokozatmentesen állítható.

5 motorblokk

Húzza ki a kábelt a készülékházból

Biztonsági útmutató

Áramütés veszélye!

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékossgal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

A csatlakozóvezeték ne legyen éles szélék és forró felületek közvetlen közelében. Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében. A készülék javítását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse. A motorblokkot soha ne merítse vízbe és ne tartsa folyó víz alá.

A készüléket csak teljesen összerakott turmixfeltéttel használja. A készüléket mindig felhelyezett fedéllel üzemeltesse. Üvegtartállyal ellátott készülékeknek a fedelet teljes mértékben be kell reteszeln.


Az áramlás megszakadása esetén a készülék bekapcsolva marad és ennek elmúltával ismét bekapcsol. Az üvegtartályt soha ne tegye ki nagy hőingadozásnak.

A fedelet a munka során egy kézzel mindig tartsa. Eközben ne nyúljon az utántöltő nyílás fölé.

Várja meg, míg a folyadék langyosra hűl, csak ezután öntse a tartályba.

Előkészítés/Üzemeltetés

A készülék a következő mennyiségek feldolgozására alkalmas:

Tartály	Műanyag	Üveg
Szilárd élelmiszerek	100 g	100 g
Folyadékok	max. 2,0 l	max. 1,75 l
 Forró vagy habzó folyadékok	max. 1,0 l	max. 0,75 l

Jég vagy fagyasztott élelmiszer feldolgozásához a forgó kapcsoló „M” helyzetét használja.

Megjegyzés: A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Az éles keverőkés/forgó meghajtás következtében fellépő balesetveszély!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe. Mindig teljesen összeszerelt turmixfeltéttel és felhelyezett fedéllel dolgozzon. A turmixfeltétet csak kikapcsolt készülékről vegye le vagy arra helyezze fel. Kikapcsolás után a kés rövid ideig még forog.

Leforrzási veszély!

*Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik. Forró vagy habzó folyadékokból a fenti táblázatban megadott mennyiségnél ne töltsön be többet. **Figyelem!***

A turmixfeltétet soha ne üzemeltesse üresen. A turmixfeltétet soha ne a motorblokkon szerelje össze. Mindig teljesen összeszerelt készülékekkel dolgozzon. Amikor felrakja a turmixfeltétet a motorblokkra, csavarja rá ütközésig. A készüléket sima és tiszta felületen állítsa fel.

- A turmixfeltétet tegye rá a készülékre és az óramutató járásával megegyező irányba, ütközésig húzza meg. Ne lépje túl a 90°-os szöget (**6. ábra**)
- Töltsse be a hozzávalókat.
- Fedél felhelyezése (**1. ábra**):
Műanyag tartály: Helyezze fel a fedelet, és nyomja lefelé, amíg be nem reteszol.
Üvegtartály: Helyezze fel a fedelet, és az óramutató járásával megegyező irányba forgatva reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

- Kapcsolja be a készüléket (**4. ábra**):
MMB1... : A forgó kapcsolót állítsa a kívánt kapcsolási fokozatba.
MMB2... : A forgó kapcsolót engedje ki: nyomja meg a kapcsolót, majd engedje el. A kapcsolót állítsa a kívánt pozícióba.
- A fedelet keverés közben a szélénél szorítsa le.

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba!

A hozzávalók utántöltése

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Vegye le a fedelet.
Üvegtartály esetén forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, majd vegye le.
- Töltse után a hozzávalókat.

vagy

- Folyadékot a fedélen lévő tölcseren keresztül töltsön után.

vagy

- Húzza ki a tölcserét a fedélből.
Szilárd hozzávalókat a fedélen lévő utántöltő nyíláson keresztül töltsön után.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

Turmixolás után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
A MMB2...-nél továbbá a forgó kapcsolót is süllyeszse le: a kapcsolót nyomja be, majd lassan engedje el.
- A turmixfeltétet az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva vegye le.
Vegye le a turmixpohárról a fedelet.

Hasznos tanácsok: Az a legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül a használat után megtisztítja, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. részt.

Tisztítás és ápolás

Aramütés veszélye!

A hálózati dugaszolót mindig húzza ki, mielőtt a készüléken valamilyen munkába kezd!

Az éles keverőkés használata következtében fellépő balesetveszély!

A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel.

A tisztításhoz használjon kefét.

Figyelem!

A készülék felülete megsérülhet.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A motorrészt csak törölje át nedves ruhával, amennyiben szükséges, használjon némi mosogatószert.

Hasznos tanácsok: A készülékre helyezett keverőpohárba tegyen egy kevés mosogatószeres

vizet. Néhány másodpercre kapcsolja az „M” fokozatra. A vizet öntse ki és a keverőpoharat öblítse ki tiszta vízzel.

Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja.

- A turmixfeltét szétszedése: a turmix tartórészét az óramutató járásával **ellentétes** irányba forgatva vegye le a pohárról.
Vegye figyelembe a turmix tartórész alsó oldalán található feliratot (**7. ábra**).
- A turmix tartórészének szétszedése: a kést óvatosan vegye ki a turmix tartórészből (**8. ábra**). Lásd még „Az üvegtartály könnyebb kezelése” c. részt.
- A tömítést óvatosan vegye le a késről (**9. ábra**). A kések nagyon élesek!
- Szedje szét a fedelet: húzza ki a tölcserét a fedél utántöltő nyílásából és vegye le a fedél alsó részét (**10. ábra**).
- A vágórészt és a tömítést folyó víz alatt kefével tisztítsa. A mosogatószer károsan befolyásolja a csapágy kenését.
- A motorblokkot nedves, majd száraz ruhával törölje át.
Az összeszerelést fordított sorrendben végezze.

Műanyag turmixpohár használata esetén a turmix tartószerszerkezetét a jelzésig csavarja fel (**11g ábra**)!

Az üvegtartály könnyebb kezelése

- Üritse ki az üvegtartályt (**11a ábra**).
- Fogja meg az üvegtartályt a fogantyújánál, nyomja lefelé, és forgassa az óramutató járásával **ellentétes** irányban, míg a turmix tartórészét le nem lehet venni (**11b ábra**).
- Vegye le együtt az üvegtartályt és a turmix tartórészét, majd szedje szét őket (**11c–d ábra**).
- Az összeszerelést ugyanígy, csak fordított sorrendben végezze el (**11e–f ábra**).

Segítség üzemzavar esetén

Áramütés veszélye!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót!

Hibajelenség	Elhárítás
A turmixfeltét nem indul el.	<ul style="list-style-type: none"> ● Helyezze fel a turmixfeltétet és csavarja fel ütközésig. ● A kés blokkolva van. Kapcsolja ki a készüléket. Öntse ki a tartalmát és újra töltsse tele. Kapcsolja be ismét a készüléket.
Használat közben a turmixfeltét kikapcsol.	<ul style="list-style-type: none"> ● A turmixfeltétet ismét csavarja fel ütközésig.

Amennyiben más üzemzavar lépne fel, forduljon a vevőszolgálathoz.

Receptek

A keverő alkalmas

- folyadékok összekeverésére és habosítására,
- nyers gyümölcsök és zöldségek, mogyoró- és diófélék valamint csokoládé felaprítására,
- levesek, főtt gyümölcsök és zöldségfélék pépesítésére,
- majonéz és különböző mártások elkészítésére.

Majonéz

Megjegyzés: A keverőben csak egész tojásból lehet majonézt készíteni.

Alaprecept:

1 db tojás

1 púpozott evőkanál mustár

1 evőkanál ecet vagy citromlé

1 csipet só

1 csipet cukor

200–250 ml olaj

A hozzávalók legyenek azonos hőmérsékletűek.

- A keverőt kapcsolja alacsony fordulatszámmra.
- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig keverje össze alacsony fordulatszámon.
- A keverőt kapcsolja a legmagasabb fokozatra, az olajat töltsse be a tölcseren keresztül és kb. 1 percig keverje.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Forró csokoládé

50–75 g hűtött tortabevonó csokoládé

½ l forró tej

tejszín és tortadara ízlés szerint

- A tortabevonó csokoládét darabolja fel (kb. 1 cm-es kockákra) és a turmixfeltétben a legmagasabb fordulatszámon teljesen aprítsa fel.
- Kapcsolja ki a keverőt és a tejet a tölcseren keresztül adja hozzá.
- 1 percig a legmagasabb fordulatszámon keverje.
- A forró csokoládét töltsse poharakba és ízlés szerint felvert tejszínhabbal és tortadarával díszítve tálalja.

Banános-fagyaltos turmixital

2–3 banán

2–3 púpozott evőkanál vaníliafagyalt vagy citromfagyalt

2 csomag vaníliás cukor

½ l tej

- A banánokat 5–10 másodpercig aprítsa.
- Miután a mixer leállt, adja hozzá a tejet és a hozzávalókat, és mixelje kb. 1 percig.

Gyümölcskehely

250 g gyümölcs (pl. eper, banán, narancs, alma)

50–100 g cukor

500 ml hideg víz

ízlés szerint fagyalt

- A gyümölcsöt hámozza meg és vágja darabokra.
- Minden hozzávalót (a fagyalt kivételével) a legmagasabb fordulatszámon kb. 1 percig keverjen.
- Esetleg a fagyalattal együtt tálalja.

Sportoló-koktél

2–3 narancs

1–2 citrom

½–1 evőkanál cukor vagy méz

¼ l almálé

¼ l ásványvíz

esetleg jégkocka

- A narancsot és a citromot hámozza meg és vágja darabokra.
- A hozzávalókat (az almálé és az ásványvíz kivételével) a legmagasabb fordulatszámon kb. 1 percig keverje.
- Öntse hozzá az almalevet és az ásványvizet.
- Rövid ideig keverje, míg az ital habos nem lesz.
- A koktélt öntse ki poharakba és ízlés szerint jégkockával tálalja.

Piros gyümölcszselé

400 g gyümölcs (magozott meggy, málna, ribizli, eper, szeder)

100 ml meggylé

100 ml vörösbor

80 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

2 evőkanál citromlé

1 késhegynyi szegfűszeg (őrölt)

1 csipet fahéj (őrölt)

8 levél zselatin

- A zselatint hideg vízben kb. 10 percig áztassa.
- Minden hozzávalót (a zselatin kivételével) forraljon össze.
- A zselatint nyomkodja ki és a mikrohullámú sütőben olvassa fel, ne főzze.
- A forró gyümölcsöt és a zselatint közepes fordulatszámon kb. 1 percig keverje.
- A gyümölcszselét töltsé hideg vízzel kiöblített tálkákba és hűtse le.

Hasznos tanácsok: A piros gyümölcszselét felvert tejszinhabbal vagy vaníliamártással tálalja.

Mézes krém (kenyérre)

30 g vaj (a hűtőből 7 °C)

90 g méz (a hűtőből 7 °C)

- A vajat kis darabokra vágva tegye a turmixfeltétbe.
- Adja hozzá a mézet, és keverje 5 másodpercig a legnagyobb fordulatszámon vagy az M fokozaton.

Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

**Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.**

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу.

Прилад не потребує технічного догляду. Дана інструкція з використання описує різні моделі:

- Блок двигуна з ступінчатим перемикачем
- Блок двигуна з утоплюваним перемикачем

Інструкцію з використання слід уважно прочитати і дбайливо зберігати!

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

1 Чаща блендера

a Ємність: пластмаса

b Ємність: скло

2 Кришка з отвором для завантаження і воронкою

Воронка служить для дозорованого заливання жидкостей и для закрывання загрузочного отверстия.

a с воронкой:

Для дозорованого заливания жидкостей в небольшом количестве, напр., растительного масла для майонеза.

b без воронки:

Для загрузки твердых компонентов и большого количества жидкостей.

3 Основа блендера з ножовим елементом

4 Перемикач

a ММВ1... :

M = Імпульсний режим з найвищою швидкістю, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.

0/off = стоп

1 = Робоча ступінь з низькою швидкістю


2 = Робоча ступінь з найвищою швидкістю

b ММВ2... :

Перед використанням натисніть поворотний перемикач, а потім повільно відпустіть його.

M = Імпульсний режим з найвищою швидкістю, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.

0/off = стоп

 = Робоча швидкість регулюється поступально

5 Блок двигуна

Вийміть кабелі із корпусу

Вказівки з безпеки

⚠ Небезпека враження електричним током!

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на таблиці з технічними характеристиками.

Користуйтеся приладом лише за умови відсутності пошкоджень електропроводу та приладу.

Тримайте прилад подалі від дітей.

Не допускайте експлуатації приладу особами (в т.ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Провід не слід розташовувати безпосередньо біля гострих країв та гарячих поверхонь. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.

Блок двигуна ні в якому разі не занурюйте в воду та ніколи не тримайте під проточною водою.

Прилад повинен працювати лише з повністю складеним блендером. Під час використання приладу кришка повинна бути завжди закритою. Кришка приладів з скляною ємністю повинна бути повністю зафіксована. Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим та продовжує працювати, як тільки знову поданий струм. Уникати завжди дії сильних температурних коливань на чашу із скла. Притримуйте рукою кришку завжди під час роботи. Не встромляйте при цьому рук до завантажувального отвору! Перед тим як заливати рідину в чашу, охладіть її до помірно теплої температури.

Підготовка/Експлуатація

Прилад придатний для переробки наступної кількості продуктів:

Ємність	пластмаса	скло
Тверді продукти	100 г	100 г
Рідини	макс. 2,0 л	макс. 1,75 л
⚠ пінистої або гарячої рідини	макс. 1,0 л	макс. 0,75 л

Для переробки льоду чи заморожених продуктів установлюйте поворотний перемикач в положенні **M**.

Вказівка: Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чистка і догляд».

⚠ Небезпека поранення гострими ножами міксер/обертотвим приводом!

Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера. Працювати слід завжди з повністю складеним блендером і закритим кришкою! Під час знімання та установки блендер прилад повинен бути вимкнутим. Після вимкнення ніж деякий час продовжує рухатися.

⚠ Небезпека опіків!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Заливайте гарячі чи пінисті рідини максимально в кількості згідно верхньої таблиці.

Увага!

Ніколи не експлуатуйте блендер порожнім. Ніколи не складайте блендер на блоці двигуна. Працюйте завжди з повністю складеним приладом.

Зафіксуйте блендер при установці на блоці двигуна, закрутивши його до упору. Прилад установити на рівній і чистій робочій поверхні.

- Установіть блендер та зафіксуйте його, повернувши до упору **за** годинною стрілкою. Не закручуйте більш ніж під кутом 90° (**малюнок 6**).
- Завантажте інгредієнти.
- Закрийте кришку (**малюнок 1**): Пластмасова ємність: Закрийте кришку та зафіксуйте її, натиснувши вниз. Скляна ємність: Закрийте кришку та закрутіть її за годинною стрілкою до упору.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.
- Ввімкніть прилад (**малюнок 4**): MMB1... : Установіть перемикач на бажаний ступінь. MMB2... : Підіймання поворотного перемикача: Натисніть перемикач, а потім відпустіть його. Установіть перемикач в бажаному положенні.
- Кришку під час перемішування продуктів притримуйте з краю рукою. Не тримайте рук над отвором для завантаження!

Додавання продуктів

- Установіть перемикач на **0/off**.

Або:

- Зніміть кришку. Кришку скляної ємності поверніть проти годинної стрілки і потім зніміть її.
- Завантажте продукти.

або

- Заливайте рідини через воронку в кришці.

або

- Вийміть воронку із кришки. Завантажуйте тверді продукти через завантажувальний отвір в кришці.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

Після роботи міксеру

- Установіть перемикач на **0/off**. Для ММВ2... додатково втопіть поворотний перемикач: Натисніть на перемикач, а потім повільно відпустіть його.
- Щоб зняти блендер, поверніть його проти годинної стрілки.
- Зніміть кришку з чаші блендера.

Порада: Блендер найкраще помити відразу ж після використання, дивіться «Чистка і догляд».

Чистка і догляд

⚠ **Небезпека враження електричним током!**

Перед початком будь-якої роботи над приладом слід виїняти штепсельну вилку із розетки!

⚠ **Небезпека поранення гострими ножами міксерів!**

Не торкайтеся ножа блендера оголеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

Блок двигуна протріть лише вологою ганчіркою, за потреби скористуйтеся невеликою кількістю засобу для миття посуду.

Порада: Залийте трохи води з мінімальною кількістю засобу для миття посуду до установлення на блокові приладу чаші блендера. Ввімкніть його на декілька секунд на ступінь **M**. Вилийте воду і виполіть чашу блендера чистою водою. Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання.

- Розбирання блендера: Зніміть з чаші блендера основу блендера, повернувши її **проти** годинної стрілки. Зверніть увагу на напис на нижній стороні основи блендера (**малюнок 7**).
- Розбирання основи блендера: вийміть обережно із основи блендера ножовий елемент (**малюнок 8**). Дивіться також «Легке користування склянню ємністю».
- Обережно зніміть з ножового елемента ущільнювальне кільце (**малюнок 9**). Леза ножів дуже гострі!

- Розбирання кришки: Вийміть воронку із завантажувального отвору кришки і зніміть нижню частину кришки (**малюнок 10**).
- Чашу блендера, складові елементи кришки та основу блендера можна мити в посудомийній машині або з застосуванням стандартних засобів для миття посуду.
- Ножовий елемент та ущільнювальне кільце почистіть лише щіткою під проточною водою. Миючі засоби негативно впливають на змащення підшипників.
- Блок двигуна протріть вологою ганчіркою та витріть насухо. Складання проводиться в зворотному порядку. Для блендера с пластмасовою чашею: Закрутіть основу блендера до позначки (**малюнок 11g**)!

Легке користування склянню ємністю

- Випорожніть скляну ємність (**малюнок 11a**).
- Тримаючи скляну ємність за ручку, натисніть її вниз та поверніть **проти** годинної стрілки так, щоб основа блендера відділилася від блоку (**малюнок 11b**).
- Зніміть скляну ємність разом з основою блендера, а потім відділіть їх один від одного (**малюнок 11c–d**).
- Складання проводиться в зворотному порядку (**малюнок 11e–f**).

Допомога у разі неполадок

⚠ **Небезпека враження електричним током!**

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки!

Неполадка	Усунення неполадки
Блендер не починає працювати.	<ul style="list-style-type: none"> ● Правильно вставте блендер та закрутіть його до упору. ● Ніж заблокований. Вимкніть прилад. Вийміть продукти, а потім завантажте їх знову. Ввімкніть прилад знову.

Неполадка	Усунення неполадки
Блендер вимикається під час роботи.	<ul style="list-style-type: none"> ● Закрутіть блендер знову до упору.

У разі інших неполадок зверніться, будь ласка, до нашої служби сервісу.

Рецепти

Блендер придатний для

- перемішування та збивання в піну рідин,
- подрібнювання та січення сирих фруктів, овочів, горіхів і шоколаду,
- перетирання супів, зварених фруктів і овочів,
- приготування майонезів та соусів.

Майонез

Вказівка: В блендері майонез може бути приготовлений лише із цільних яєць (білок і жовток).

Основний рецепт:

1 яйце

1 ч. л. гірчиці з вверхом

1 ст. л. оцту чи лимонного соку

1 пучка солі

1 пучка цукру

200–250 мл олії

Інгредієнти повинні бути одної температури.

- Блендер ввімкнути на низьку швидкість.
- Інгредієнти (крім олії) перемішувати декілька секунд на низькій швидкості.
- Блендер ввімкнути на найвищу швидкість, олію залити через воронку і перемішувати протягом прибіл. 1 хвилини.

Максимальна кількість: подвійна кількість основного рецепту

Гарячий шоколад

50–75 г охолодженого шоколаду в блоці

½ л гарячого молока

вершки та шоколадна стружка за бажанням

- Блочний шоколад порізати на шматочки (прибіл. 1 см) та подрібнити повністю в блендері на найвищій швидкості.
- Блендер вимкнути і залити через воронку молоко.

- Перемішувати протягом 1 хвилини на найвищій швидкості.
- Гарячий шоколад розлити в склянки та прикрасити за бажанням збитими вершками та шоколадною стружкою.

Банановий шейк з морозивом

2–3 банана

2–3 ст. л. с верхом ванільного або лимонного морозива

2 пакетик ванільного цукру

½ л молока

- Банани подрібнити протягом 5–10 секунд.
- Після повної зупинки блендера додати молоко і інгредієнти та перемішувати протягом прибіл. 1 хвилини.

Фруктовий напій

250 г фруктів (напр., суниці, банани, апельсини, яблука)

50–100 г цукру

500 мл холодної води

Морозиво за бажанням

- Фрукти почистити та порізати шматочками
- Всі інгредієнти (крім морозива) перемішувати протягом прибіл. 1 хвилини на найвищій швидкості.
- За бажанням подати з морозивом.

Спортивний коктейль

2–3 апельсина

1–2 лимона

½–1 ст. л. цукру або меду

¼ л яблучного соку

¼ л мінеральної води

за бажанням декілька кубиків льоду

- Апельсини і лимони почистити, порізати шматочками.
- Інгредієнти (крім яблучного соку та мінеральної води) перемішувати протягом прибіл. 1 хвилини на найвищій швидкості.
- Долити яблучний сік та мінеральну воду.
- Напій коротко перемішати до утворення піни.
- Коктейль налити в склянки та подати за бажанням з кубиками льоду.

Червоний ягідний кисіль

400 г фруктів (вишні без кісточок, малина, смородина, суниця, ожина)

100 мл вишневого соку

100 мл червоного вина

80 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

2 ст. л. лимонного соку

1 щіпка гвоздики (молотої)

1 пучка кориці (молотої)

8 листків желатину

- Желатин замочити в холодній воді при бл. 10 хвилин.
- Всі інгредієнти (крім желатину) довести до кипіння.
- Віджати воду із желатину та розтопити його в мікрохвильовій печі, не доводячи до кипіння.
- Гарячі фрукти і желатин перемішувати протягом при бл. 1 хвилини на середній швидкості.
- Кисіль розлити в креманки, виполоскані холодною водою, та поставити охолоджуватися.

Порада: Червоний ягідний кисіль подавати із збитими вершками або ванільним соусом.

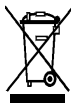
Медова бутербродна маса

30 г вершкового масла (із холодильника 7 °C)

90 г меду (із холодильника 7 °C)

- Вершкове масло поділіть на маленькі шматочки та покладіть до блендера.
- Додайте мед і збивайте протягом 5 секунд на найвищій швидкості або в ступені M.

Утилізація



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Відпрацьовані батарейки здавайте до громадських збиральних пунктів або спеціалізованих магазинів.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будьяку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Этот электроприбор предназначен для домашнего хозяйства, на промышленное использование он не рассчитан. С помощью этого электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. В данной инструкции описываются различные модели:

- блок двигателя со ступенчатым выключателем
- блок двигателя с утапливаемым выключателем

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

1 Стакан миксера

- a** пластмассовый стакан,
- b** стеклянный стакан.

2 Крышка с загрузочным отверстием и воронкой

Воронка служить для дозированого заливання рідин і для закривання отвору для завантажування.

a з воронкою:

Для дозованого заливання рідин в невеликій кількості, напр., олії для майонезу.

b без воронки:

Для завантаження твердих компонентів і великої кількості рідин.

3 Основание миксера с держателем и ножом

4 Поворотный выключатель

a MMB1... :

- = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.

0/off = выключено

1 = самая низкая рабочая скорость

2 = самая высокая рабочая скорость

b MMB2... :

Перед использованием миксера нажмите на поворотный выключатель и затем медленно отпустите его.

- M** = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.

0/off = выключено

 = рабочая скорость регулируется плавно.

5 Блок двигателя

Извлеките из корпуса сетевой шнур, потянув за него.

Указания по безопасности

Опасность электрического удара!

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей.

Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию. Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей Службы сервиса.

Блок двигателя нельзя погружать в воду или держать под струей воды.

Миксером можно начинать пользоваться только после того, как он будет полностью собран. Перед эксплуатацией всегда накрывайте миксер крышкой.

В приборах со стеклянным стаканом крышка должна быть полностью зафиксированной.


При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать. Никогда не подвергайте стеклянный стакан резким колебаниям температуры.

Всегда придерживайте крышку рукой во время работы. Не держите при этом руку над загрузочным отверстием!

Прежде чем залить жидкость в стакан миксера, подождите, пока она не станет лишь слегка теплой.


Подготовка/Управление

Миксер предназначен для переработки следующего количества продуктов:

Стакан	Пластмасса	Стекло
Твердые продукты	100 г	100 г
Жидкости	макс. 2,0 л	макс. 1,75 л
 Горячие или пенящиеся жидкости	макс. 1,0 л	макс. 0,75 л

Для измельчения пищевого льда или других свежемороженых продуктов устанавливайте поворотный выключатель в положение «М».

Указание: перед первым использованием миксер и принадлежности следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

 **Существует опасность травмирования об острые ножи миксера/вращающийся приводной вал!**

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок! Миксером можно начинать пользоваться только тогда, когда он полностью собран и закрыт крышкой. Миксер можно снимать или устанавливать на место только при выключенном двигателе. После выключения миксера нож еще некоторое время вращается по инерции.

 **Опасность ошпаривания!**

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. Поэтому в миксер нельзя заливать горячую или сильнопенящуюся жидкость в большем количестве, чем это указано в приведенной выше таблице.

Внимание!

Никогда не включайте пустой миксер. Никогда не проводите сборку миксера непосредственно на блоке двигателя. Пользоваться можно только полностью собранным миксером.

При установке миксера на блок двигателя его следует закручивать до упора. Установите резку на ровную и чистую поверхность.

- Установите миксер на блок двигателя и зафиксируйте его путем вращения по часовой стрелке до упора. Больше чем на 90° стакан поворачивать нельзя (рисунок 6).
- Загрузите продукты.
- Закройте крышку (рисунок 1):
Пластмассовый стакан:
Закройте крышку и нажмите ее вниз так, чтобы она зафиксировалась.
Стеклянный стакан: Закройте крышку и зафиксируйте ее путем вращения по часовой стрелке.
- Вставьте вилку в розетку.
- Включите кухонный комбайн (рисунок 4):
ММВ1... : установите поворотный переключатель на необходимую скорость,
ММВ2... : чтобы поворотный выключатель вышел из гнезда, на него следует нажать и затем отпустить.
Установите выключатель в необходимое положение.

- Во время переработки продуктов крышку миксера следует крепко держать за край. Не закрывайте при этом загрузочное отверстие!

Дозагрузка компонентов

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Снимите крышку. Крышку стеклянного стакана поверните против часовой стрелки и снимите.
- Загрузите продукты.

или

- Залейте жидкости в миксер через воронку, вставленную в крышку.

или

- Извлеките из крышки воронку. Через отверстие в крышке загрузите один за другим твердые компоненты.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

По окончании смешивания

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off». У миксера MMB2... следует дополнительно утопить выключатель: вдавите выключатель в гнездо и затем медленно отпустите его.
- Поверните миксер против часовой стрелки и снимите его. Снимите со стакана миксера крышку.

Рекомендация: миксер лучше всего мыть сразу после использования, как описано в разделе «Чистка и уход».

Чистка и уход

⚠ Опасность электрического удара!

Перед началом работ по уходу за миксером всегда извлекайте вилку из розетки!

⚠ Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

За нож миксера нельзя брать голый рукой. Для его чистки следует использовать щетку.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Блок двигателя следует лишь протереть влажной салфеткой, при необходимости в воду для протирки можно добавить немного средства для мытья посуды вручную.

Рекомендация: В установленный на блок двигателя миксер влейте немного воды с добавлением незначительного количества средства для мытья посуды вручную. Затем включите миксер на несколько секунд, установив выключатель в положение «М». После этого мыльную воду слейте и промойте миксер в чистой воде.

Лучше всего чистить миксер сразу после использования.

- Разберите миксер: вращая основание миксера **против** часовой стрелки, отсоедините его от стакана миксера. Руководствуйтесь надписями, имеющимися на нижней стороне основания миксера (**рисунок 7**).
- Разберите основание миксера: осторожно извлеките из основания миксера держатель с ножом (**рисунок 8**). Смотрите также описание под заголовком «Более простое обращение со стеклянным стаканом».
- Осторожно снимите с держателя ножа уплотнительное кольцо (**рисунок 9**). Лезвия ножа очень острые!
- Разберите крышку: извлеките воронку из отверстия в крышке миксера и снимите нижнюю часть крышки (**рисунок 10**).
- Стакан миксера, отдельные части крышки, а также основание миксера можно положить в посудомоечную машину или помыть их вручную с использованием имеющегося в продаже средства для мытья посуды вручную.
- Держатель с ножом и уплотнительное кольцо крышки следует просто промыть в проточной воде с помощью щетки, так как моющее средство негативно влияет на смазку подшипников.

- Протрите блок двигателя влажной салфеткой и вытрите его насухо. Сборка миксера выполняется в обратном порядке. Для миксера с пластмассовым стаканом: Закрутите держатель миксера до метки (**рисунок 11g**)!

Более простое обращение со стеклянным стаканом

- Опорожните стеклянный стакан миксера (**рисунок 11a**).
- Взявшись за ручку стакана, сначала вдавите его, а затем поворачивайте **против** часовой стрелки до тех пор, пока держатель миксера не отсоединится (**рисунок 11b**).
- Снимите с блока двигателя стеклянный стакан вместе с держателем миксера и затем отсоедините их друг от друга (**рисунки 11c–d**).
- Сборка миксера выполняется в обратной последовательности (**рисунки 11e–f**).

Помощь при устранении неисправностей

⚠ Опасность электрического удара!
Перед тем как приступить к устранению неисправности, извлеките вилку из розетки!

Неисправность	Устранение неисправности
Миксер не начинает работать.	<ul style="list-style-type: none"> ● Правильно установите миксер на блок двигателя и закрутите его до упора. ● Нож заблокирован. Выключите миксер. Опорожните стакан миксера и затем снова наполните его. Снова включите кухонный комбайн.
Миксер выключается во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> ● Снова закрутите миксер до упора.

При возникновении других неисправностей обращайтесь за помощью в Службу сервиса.

Рецепты

Миксер предназначен для

- перемешивания и вспенивания жидкостей,
- измельчения и рубки сырых фруктов, овощей, орехов и шоколада,
- приготовления супов-пюре, а также пюре из вареных овощей и фруктов,
- приготовления майонеза и соусов.

Майонез

Указание: в миксере майонез можно приготовить только из белка и желтка вместе взятых.

Основной рецепт:

- 1 яйцо,
- 1 ч. л. с верхом горчицы,
- 1 ст. ложка столового уксуса или лимонного сока
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара
- 200–250 мл растительного масла.

Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Установите выключатель миксера на самую низкую скорость.
- Все компоненты (кроме масла) перемешивайте несколько секунд на низкой скорости.
- Переключите миксер на самую высокую скорость, влейте через воронку растительное масло и взбивайте все в течение приблизительно одной минуты.

Максимально возможное количество: берется вдвое больше продуктов, чем в основном рецепте.

Горячий шоколад

Брусок охлажденного шоколада весом 50–75 г,

½ л горячего молока, взбитые сливки и натертый шоколад по желанию.

- Нарезьте брусок шоколада кусочками (ок. 1 см) и полностью измельчите их в миксере на самой высокой скорости.
- Выключите миксер и влейте в него через воронку молоко.
- Взбивайте все в течение минуты на самой высокой скорости.
- Разлейте горячий шоколад по стаканам. По желанию напиток можно подать на стол со взбитыми сливками и натертым шоколадом.

Коктейль из бананов с мороженым

2–3 банана,
2–3 ст. л. с верхом ванильного или лимонного мороженого,
2 пакетик ванильного сахара,
½ л молока.

- Измельчайте бананы в течение 5–10 секунд.
- После остановки миксера добавьте молоко и прочие ингредиенты и перемешивайте все вместе еще в течение примерно 1 минуты.

Фруктовый напиток

250 г фруктов (напр., клубника, банан, апельсин, яблоко),
50–100 г сахара,
500 мл холодной воды,
мороженое по желанию.

- Фрукты следует почистить и нарезать на кусочки.
- Взбивайте все компоненты (кроме льда) в миксере на самой высокой скорости в течение приблизительно одной минуты.
- По желанию подайте напиток со льдом.

Коктейль для спортсменов

2–3 апельсина,
1–2 лимона,
½–1 ст. л. сахара или меда,
¼ л яблочного сока,
¼ л минеральной воды,
по желанию несколько кубиков пищевого льда.

- Апельсины и лимоны следует почистить и нарезать на кусочки.
- Все компоненты (кроме яблочного сока и минеральной воды) взбивайте в миксере на самой высокой скорости в течение приблизительно одной минуты.
- Добавьте яблочный сок и минеральную воду.
- Взбивайте напиток, пока он не вспенится.
- Разлейте коктейль по стаканам. По желанию напиток можно подать со льдом.

Фруктовое желе

400 г фруктов (вишня без косточек, малина, красная смородина, клубника, ежевика),
100 мл вишневого сока,
100 мл красного вина,
80 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
2 ст. л. лимонного сока,
молотая гвоздика на кончике ножа,
1 щепотка молотой корицы,
8 пластинок желатина.

- Положите желатин на 10 минут в холодную воду для разбухания.
- Все компоненты (кроме желатина) вскипятите.
- Желатин отожмите и растопите его в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Горячие фрукты и желатин смешивайте в миксере на средней скорости в течение приблизительно одной минуты.
- Разлейте желе по розеткам, которые перед этим следует ополоснуть холодной водой, и поставьте его на холод.

Рекомендация: фруктовое желе лучше всего подавать на стол со взбитыми сливками или ванильным соусом.

Медовая бутербродная масса

30 г сливочного масла (из холодильника, 7 °C)
90 г меда (из холодильника, 7 °C)

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки и положите его в блендер.
- Добавьте мед и взбивайте в течение 5 секунд на самой высокой скорости или, установив выключатель в положении «M».

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений
оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

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

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашинки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электроочистители, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрильки и аналогичные им изделия.



AR46



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей».

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаустерте ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верн Штрассе 34, Германия.

Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

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

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.

По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель представляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров. **Узнать больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей Бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-ehelp.ru>**

8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им (продажа, пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 31309-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

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

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

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



BOSCH

Разработано для жизни

كأس فواكه

- انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (باستثناء الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- اعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الموجات الدقيقة (ميكروويف) ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- ضع الفواكه المسخنة والجيلاتين في الخلاط وشغله لمدة دقيقة واحدة مع ضبطه على طاقة تشغيلية متوسطة.
- صب الهريسة في أنبية جرى غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.
- تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أُضيف إليها كريمة (قشدة) مضروبة أو صلصة فانيليا.

معجون العسل كدهان لشرائح الخبز

- 30 جم زبد (من الثلاجة, 7° م)
- 90 جرام عسل نحل (من الثلاجة, 7° م)
- قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم ضعها في الخلاط.
- أضف العسل وشغل الخلاط لمدة 5 ثواني على أقصى طاقة تشغيلية أو على مستوى التشغيل M.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

- هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

- شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

- 250 جرام من الفواكه (على سبيل المثال: فراولة وموز وبرتقال وتفاح)
- 100–50 جرام سكر
- 500 ميلي لتر من الماء البارد
- ويمكن إضافة جيلاتي عند توافر الرغبة في ذلك.
- قشر الفواكه وقم بتقطيعها على شكل قطع صغيرة.
- شغل الخلاط بعد وضع سائر المكونات فيه (باستثناء الجيلاتين) حوالي دقيقة واحدة على أقصى طاقة تشغيلية له.
- ويمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتين إليه.

مزيج المشروبات الكوكتيل (الرياضي)

- 2–3 برتقالات
- 1–2 من الليمون
- 1–½ ملعقة سكر أو عسل نحل
- ¼ لتر عصير تفاح
- ¼ لتر مياه معدنية
- كما يمكن إضافة بضع مكعبات من الثلج.
- قشر البرتقال والليمون وقم بتقطيعهما على شكل قطع صغيرة.
- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء عصير التفاح والمياه المعدنية) حوالي دقيقة واحدة على أقصى طاقة تشغيلية له.
- أضف بعد ذلك عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لمدة قصيرة حين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في الكؤوس ويمكن إضافة مكعبات الثلج إليه إذا كان هناك رغبة في ذلك.

الهريسة الحمراء

- 400 جرام من الفواكه (الكرز والرُّ والتوت الشوكي وعنب الذئب والفراولة والعَلِيق وتكون جميعها خالية من النواة)
- 200 ميلي جرام عصير كرز مُر
- 80 جرام سكر
- كيس صغير من سكر الفانيليا
- ملعقتان من عصير الليمون
- 1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون) بحافة السكين
- حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)
- 1 شرائح من الجيلاتين

ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

- اضبط الخلاط على الحد الأدنى لطاقته التشغيلية.
- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء الزيت) لبضع ثواني على الحد الأدنى لطاقته التشغيلية.
- شغل الخلاط بأقصى طاقة له ثم صب الزيت من خلال المرشح ودعه يخلط المحتويات زهاء دقيقة من الزمن.

الكمية القصوى: تبلغ الكمية القصوى التي يمكن إعدادها ضعف الكمية المذكورة في الوصفة الأساسية

الشوكولاته الساخنة

75–50 جرام من كتل أو ألواح الشوكولاته الباردة

½ لتر من اللبن الحليب الساخن

ويمكن إضافة كريمة (قشدة) وشرائح طولية رفيعة من الشوكولاته عند توافر الرغبة في ذلك.

- قَطِّع كتل أو ألواح الشوكولاته على شكل قطع صغيرة (حوالي 1 سم) وافرهما في الخلاط بشكل كلي على أقصى طاقة تشغيل.
- وقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب من خلال القمع.
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيل لمدة دقيقة واحدة.
- صُب الشوكولاته الساخنة في الكئوس ويمكنك إضافة كريمة (قشدة) مضروبة وشرائح طولية رفيعة من الشوكولاته عليها إذا كان هناك رغبة في ذلك.

مشروب الموز والجيلاتني

3–2 أصابع موز

3–2 ملاعق شاي من جيلاتني بالفانيليا أو جيلاتني بالليمون

كيسان صغيران من سكر الفانيليا

½ لتر من اللبن الحليب

- شغل الجهاز لمدة 10–5 ثواني لتقطيع الموز.
- انتظر حتى يتوقف الجهاز ثم أضف اللبن الحليب والمكونات الأخرى وشغل الجهاز مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة.

تنبيهات للإعانة في حالات الخلل

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي

انزع قابس الجهاز من المقبس قبل الشروع في إصلاح أي خلل يطرأ على الجهاز!

الخلل	إصلاح الخلل
الخلاط لا يدور	<ul style="list-style-type: none"> • ركب إناء الخلاط بصورة صحيحة وثبته بإحكام بإدارته حتى النهاية المطلوبة. • هناك ثمة شئ ما يعيق الحركة الدورانية للسكين. ينبغي هنا إيقاف الجهاز عن التشغيل وإفراغه من محتوياته ثم إعادة إدخالها مرة أخرى.
الخلاط يتوقف عن العمل أثناء استخدامه.	<ul style="list-style-type: none"> • ثبت إناء الخلاط بإحكام وذلك بإدارته حتى النهاية المطلوبة.

وإذا طرأ أي خلل من نوع آخر فينبغي هنا التوجه إلى أحد مراكز خدمة العملاء الخاصة بنا.

وصفات الأطعمة

- الخلاط ملائم لاستخدامه فيما يلي
- خلط السوائل وإكسابها طيبة رغوية.
- لتقطيع وقرم الفواكه النيئة والخضراوات والمكسرات والشوكولاته.
- لهرس مكونات الحساء (الشورية) والفواكه والخضراوات الجففة
- لإعداد المايونيز والصلصة.

المايونيز

ملاحظة: يمكن إعداد المايونيز في الخلاط فقط من البيض الكامل أي بشقيه الصفار والزال. الوصفة الأساسية:

بيضة واحدة

ملعقة شاي واحدة متلئة تماماً بالمسطرة (الجردل)

ملعقة شاي واحدة من الخل أو عصير الليمون

حفنة قليلة من الملح

حفنة قليلة من السكر

200–250 ميلي لتر من الزيت

- إضافة المكونات.
- أو
- أضف السوائل من خلال المرشح المتواجد في الغطاء.
- أو
- انزع المرشح من الغطاء. ثم أضف المواد الغذائية المتماسكة من خلال الفتحة المهيأة لذلك في الغطاء.
- اضبط مفتاح التشغيل الدوار على المستوى المطلوب.

بعد الانتهاء من عملية الخلط

- وقف الجهاز عن التشغيل بضبط مفتاح التشغيل الدوار على الوضع off/0.
- بالنسبة للطرز ... MMB2: ينبغي بالإضافة إلى ذلك إدخال المفتاح الدوار إلى الداخل من خلال الضغط عليه ثم الكف عن ذلك شيئاً فشيئاً.
- افصل إناء الجهاز من هيكل المحرك من خلال إدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة. انزع غطاء الإناء.
- تنبيه: يُستحسن تنظيف الخلاط مباشرة بعد الانتهاء من الاستخدام. راجع فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

تنظيف الجهاز والعناية به

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي

- يجب الانتباه دائماً إلى نزع قابس الجهاز من المقبس قبل الشروع في إجراء أية أعمال فيه.
- ⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال سكين الخلاط الحادة! يجب الابتعاد على الإطلاق عن لمس سكين الخلاط باليدين بدون حائل حمايتهما. ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف.
- تنبيه!

من الممكن أن تتعرض الأسطح العلوية للأضرار ولذا فيجب الانتباه لعدم استخدام منظفات ذات طبيعة كاشطة. ويجري تنظيف هيكل المحرك باستخدام فوطة مبللة. وإذا اقتضى الأمر فيمكن استخدام القليل من أحد منظفات الأواني.

تنويه: ضع شيئاً من الماء وأضف إليه كمية ضئيلة جداً من أحد المنظفات الخاصة بالأواني في إناء الخلاط. ثم قم بتشغيل الخلاط مع ضبطه ليضع ثواني على الوضع M. افرغ إناء الخلاط من الماء ثم اشطفه بماء نظيف. وبمستحسن تنظيف الخلاط مباشرة بعد الانتهاء من استخدامه.

- فك الخلاط من بعضه البعض: فك حامل إناء الخلاط من الإناء من خلال إدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة. انتبه هنا إلى البيانات الموضحة على الجانب السفلي من حامل إناء الخلاط. (صورة 7)
- فك حامل إناء الخلاط من بعضه البعض: انزع سكين الخلاط من حامله مع توخي الحذر أثناء ذلك. (صورة 8)
- وانظر أيضاً تعليمات (استخدام الوعاء الزجاج بطريقة سهلة)
- انزع حلقة الإحكام المانعة للتسرب من قاعدة السكين. (صورة 9)
- مع توخي الحذر أثناء ذلك حيث أن السكين حاد جداً.
- فك غطاء الإناء من بعضه البعض: اسحب المرشح من فتحة الإضافة المتواجدة في الغطاء ثم انزع الجزء السفلي للغطاء. (صورة 10)
- ويمكن غسيل إناء الخلاط والأجزاء المختلفة لغطائه وكذلك حامل الإناء في غسالة الأواني أو باستخدام أحد المنظفات المألوفة لغسيل الأواني والتي يمكن الحصول عليها لدى المحلات التجارية.
- قم بتنظيف كلاً من السكين وحلقة الإحكام المانعة للتسرب تحت الماء المنساب من الصنبور. ونصح بأن يجري ذلك فقط باستخدام فرشاة.
- انتبه إلى أن منظفات الأواني تلحق أضراراً بزيت التشحيم المتواجدة بمحمل السكين.
- قم بعد ذلك بإعادة تركيب الأجزاء المختلفة للخلاط بالترتيب المعاكس للتركيب.
- يجب الانتباه عند استخدام وعاء الخلاط البلاستيك إلى إدارة حامل الخلاط حتى العلامة الموجودة بالجهاز للتأكد من ثباته بشكل كامل. (صورة 11g)
- استخدام الوعاء الزجاج بطريقة سهلة
- قم بتفريغ الإناء. (صورة 11a)
- أمسك الإناء الزجاج من المقبض واضغط عليه إلى أسفل مع إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يفصل حامل الخلاط عن هيكل المحرك. (صورة 11b)
- قم بنزع كل من الإناء الزجاج وحامل الخلاط معا ثم قم بعد ذلك بنزع كل منهما عن الآخر. (صورة 11c-d)
- قم بعد ذلك بإعادة تركيبها بالترتيب المعاكس للتركيب. (صورة 11e-f)

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

يتسرب بخار من خلال المرشح المتواجد في الغطاء عند إعداد أطعمة ساخنة. ولذا فينبغي مراعاة الالتزام بالحد الأقصى المشار إليه في الجدول المبين أعلاه عند إعداد أطعمة من سوائل ساخنة أو مولدة للريغوة.

تحذير!

لا ينبغي تشغيل الجهاز على الإطلاق وهو خاوي. لا يتم على الإطلاق بتركيب الأجزاء المختلفة لإناء الخلاط فوق هيكل المحرك. ولا يتم بتشغيل الجهاز إلا إذا كانت سائر أجزائه مركبة في بعضها البعض. ويجب الانتباه إلى تثبيت إناء الجهاز بإحكام فوق هيكل المحرك بإدارته حتى النهاية المطلوبة. ينبغي الانتباه إلى وضع الجهاز فوق أرضية ناعمة ونظيفة.

- ضع الخلاط فوق هيكل المحرك ثم تثبته بإحكام من خلال إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يصل إلى النهاية المطلوبة. لا تتعدى زاوية 90°. (صورة 6)
- ضع المواد الغذائية المطلوبة في الخلاط.

• تركيب الغطاء. (صورة 1)

الوعاء البلاستيكي: ركب الغطاء واضغط عليه حتى يثبت تماما.

الوعاء الزجاج: ركب الغطاء وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية المطلوبة.

- أدخل المقابس في المقبس.

• تشغيل الجهاز. (صورة 4)

بالنسبة للطراز ... MMB1: اضبط مفتاح التشغيل الدوار على مستوى التشغيل المطلوب.

بالنسبة للطراز ... MMB2: ينبغي أولاً إبراز مفتاح التشغيل الدوار إلى الخارج من خلال الضغط عليه بالإصبع ثم الكف عن الضغط عليه.

اضبط المفتاح على الوضع المطلوب التشغيل.

- ينبغي الإمسك بغطاء الإناء من حافته أثناء تشغيل الجهاز.

لا تتم بإدخال يدك في الفتحة المخصصة للإضافة اللاحقة!

إضافة المزيد من المواد الغذائية

- وقف الجهاز عن التشغيل بضغط مفتاح التشغيل الدوار على الوضع off/0.

- نزع الغطاء. ينزع غطاء الوعاء الزجاج بإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.

يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل إذا لحق به ضرر ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا. لا تقم أبداً بتغطيس هيكل المحرك في الماء أو وضعه تحت الماء المنساب من الصنبور.

ويجري استخدام الجهاز فقط إذا كان كافة أجزائه مركبة في بعضها البعض على نحو كامل. وينبغي الانتباه ألا يجري استعمال الجهاز على الإطلاق إلا إذا كان الغطاء مركباً على الإناء. عند استخدام الأجهزة المزودة بوعاء زجاج يجب الانتباه إلى إحكام خلق الغطاء.

يظل الجهاز عند انقطاع التيار الكهربائي في وضع استعداد للتشغيل ويعاود العمل من جديد عند عودة التيار الكهربائي. ممنوع منعاً باتاً تعريض الإناء الزجاج لاختلاف كبير في درجة الحرارة. ينبغي الإمسك الغطاء باليد بصفة مستمرة أثناء تشغيل الخلاط مع مراعاة الانتباه إلى عدم إدخال اليد في فتحة التعبئة.

رجاء الانتظار حتى تصل درجة حرارة المواد السائلة الشديدة السخونة إلى درجة الدفء قبل تعبئتها في الإناء.

إعداد الأطعمة/استخدام الجهاز

الجهاز مهياً لإعداد الكميات التالية:

إناء	بلاستيك	زجاج
المواد الغذائية المتماسكة	100 جرام	100 جرام
السوائل	2,0 لتر على أقصى حد	1,75 لتر على أقصى حد

⚠️ السوائل الساخنة أو الرغوية

أقصى حد 1,0 لتر على أقصى حد 0,75 لتر على أقصى حد

يتطلب إعداد الجيلاتيني أو وجبات من مواد غذائية مجمدة ضبط مفتاح التشغيل الدوار على الوضع M.

ملاحظة: ينبغي تنظيف الجهاز وأجزائه الإضافية بعناية قبل استخدامها في المرة الأولى. انظر الفصل المتعلق بهذا «تنظيف الجهاز والعناية به».

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال سكين الخلاط

الحادة/الحركة الدورانية!

لا تدخل يدك على الإطلاق في إناء الخلاط إذا كان مركباً على هيكل المحرك.

لا تستعمل الخلاط على الإطلاق إلا إذا كانت كافة أجزائه مركبة في بعضها البعض بما فيها غطاء الإناء! ولا تقم على الإطلاق بنزع الإناء أو تركيبه أثناء دوران الجهاز. وينبغي الانتباه إلى أن السكين تواصل الدوران لبرهة من الوقت بعد إيقاف الجهاز عن التشغيل.

4 مفتاح التشغيل التدريجي

MMB1 ... a

M = تشغيل لحظي بأقصى طاقة تشغيلية للجهاز، وينبغي هنا الإمساك بالمفتاح طيلة مدة التشغيل المطلوبة.

off/0 = الكف التشغيل

1 = مستوى التشغيل بأدنى طاقة تشغيلية للجهاز

2 = مستوى التشغيل بأقصى طاقة تشغيلية للجهاز

MMB2 ... b

اضغط على مفتاح التشغيل الدوّار قبل الشروع في الاستخدام ثم كف عن الضغط عليه شيئاً فشيئاً.

M = تشغيل لحظي بأقصى طاقة تشغيلية للجهاز، وينبغي هنا الإمساك بالمفتاح طيلة مدة التشغيل المطلوبة.

off/0 = الكف التشغيل

☺ = سرعة التشغيل قابلة للضبط بلا قيود على كافة مستويات التدريب.

5 هيكل المحرك

اسحب سلك التوصيل من الهيكل.

تعليمات الأمان

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل. يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال. كما يجب وضع الأطفال تحت الملاحظة لكي تحوّلوا دون تلاعبهم بالجهاز. ينبغي تجنب استعمال الأشخاص والأطفال أيضاً الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تحوّل دون استخدامهم الجهاز على نحو آمن. بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابض من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال. ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل مباشرة بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.

بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. ونجّدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات عادية كذلك كما هو الحال في الطبايح المنزلية.

هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية. يتضمن دليل الاستخدام شرحاً لطرزين مختلفين:

الطرز: ... MMB1 هيكل المحرك مجهز بمفتاح تشغيل تدريجي

الطرز: ... MMB2 هيكل المحرك مجهز بمفتاح تشغيل مضغوط

وسبّشار لاحقاً إلى الفروق بين الطرازين.

هذا الجهاز مهيأ للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال على نحو حرفي. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الجهاز ليس بحاجة إلى الصيانة.

ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام.

إذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي تسليمه دليل الاستخدام.

نظرة عامة

افتح من فضلك الصفحات المحتوية على الصور.

1 إناء الخلاط

a إناء: من البلاستيك

b إناء: من الزجاج

2 غطاء مجهز بفتحة للإضافة اللاحقة ومرشح

يستخدم القمع لغرض تعبئة كميات معيارية من سوائل ولغرض إغلاق فتحة الإضافة اللاحقة.

a مع قمع: للإضافة اللاحقة لكميات معيارية من سوائيل بكميات صغيرة. على سبيل المثال زيت للمايونيز.

b بدون قمع: لتعبئة مكونات صلبة وكميات كبيرة من سوائيل.

3 حامل إناء الخلاط المجهز بالسكين

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 03
[mailto:cp-servicecenter@
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
<mailto:spareparts@bshg.com>

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401

<mailto:service-ua@bshg.com>
www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260*
Fax: 01 605 75 51 212
[mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339

Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
<mailto:bshau-as@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Odošašina 57
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

EXPO2000-service
жк.Овча купел 1
бул.Президент Линкълн
бл. 431-партер
1359 София
тел.: 0879 826 388
mobil: 087 814 50 91
<mailto:service@expo2000.bg>

BH Bahrain, البحرين Khalafat Est.

P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 1759 2233
<mailto:service@khalafat.com>

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia
Eletrodomésticos Ltda.
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
[mailto:bshconsumidor@
ATENTO.com.br](mailto:bshconsumidor@ATENTO.com.br)
www.boscheletrodomesticos.com.br

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
[mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 351 352
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
[mailto:Bosch-Service-FI@
bshg.com](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

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

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

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia
Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.eu.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulil Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkeyev Ildus A."
B. Momysh-uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

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

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC

Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa,
Maledives**

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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

RU Russia, Россия

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Cakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

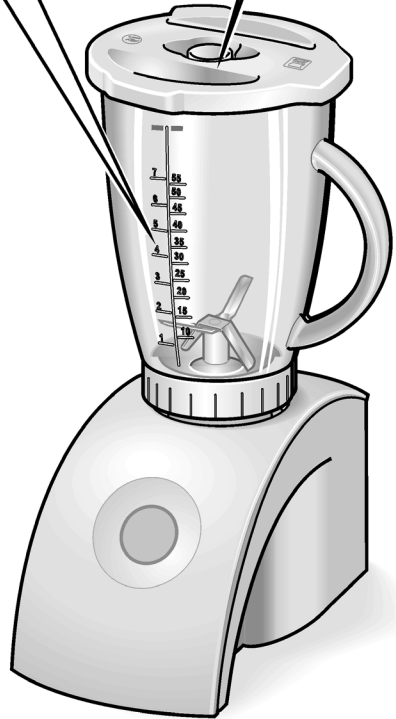
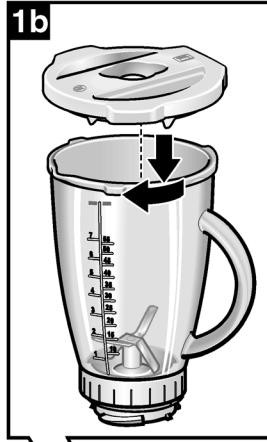
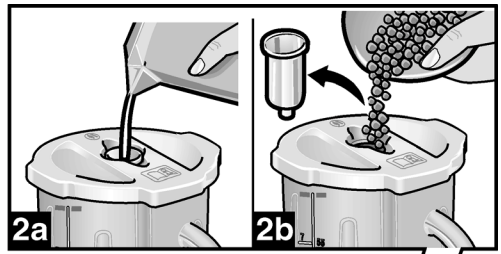
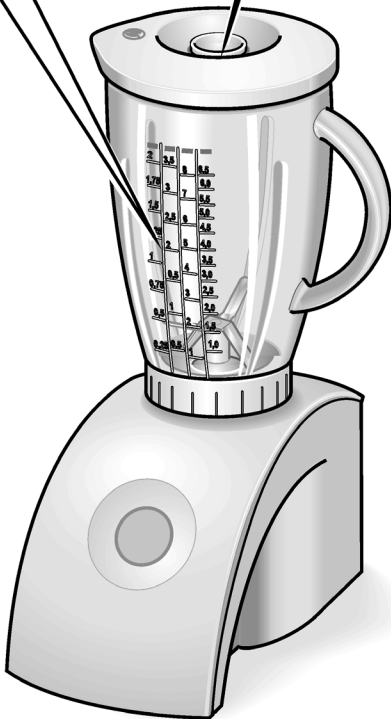
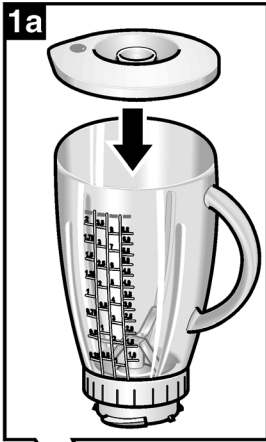
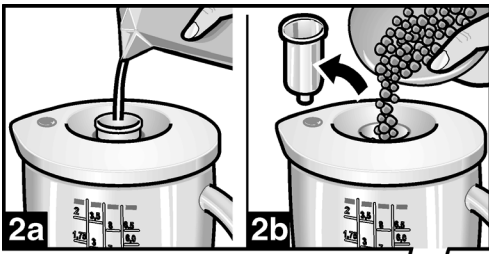
Tel.: 01805 267242* oder unter

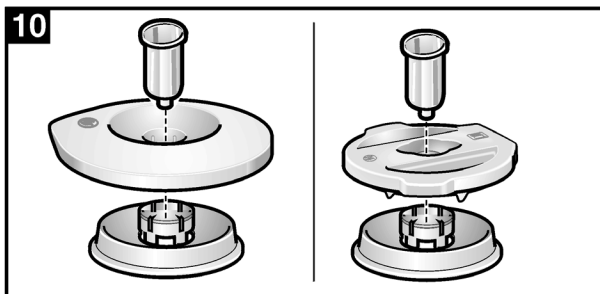
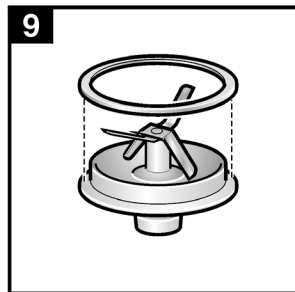
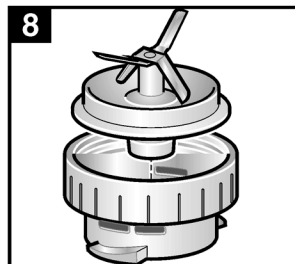
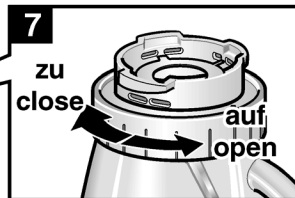
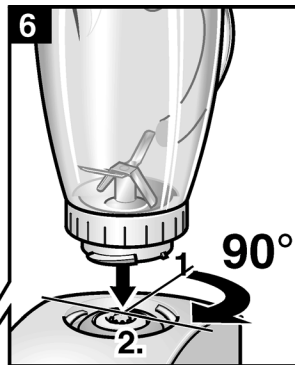
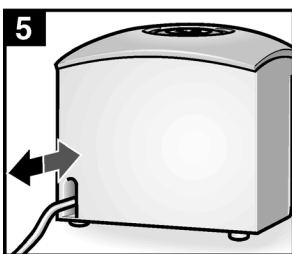
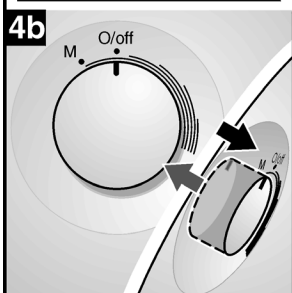
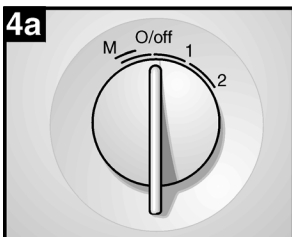
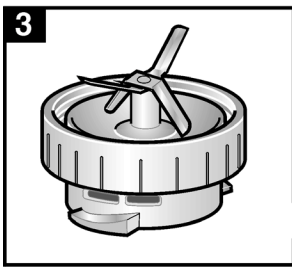
bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!





11a



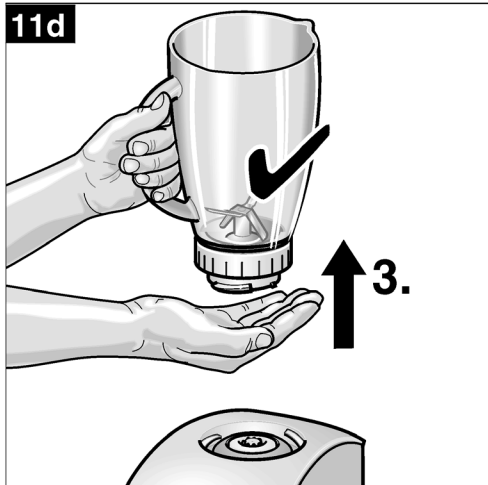
11b



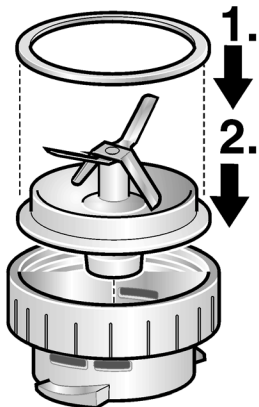
11c



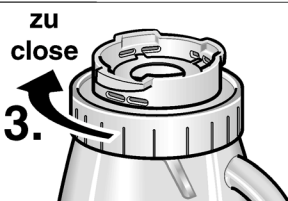
11d



11e



11f



11g

