

**BOSCH**

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

# VitaBoost

## High performance blender

**MMBH4...****MMBH6...**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Hochleistungsmixer	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	High performance blender	14
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Super blender	24
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Frullatore ad alta potenza	35
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Power blender	45
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	High Speed Blender	56
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	High Speed Blender	66
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	High Speed Blender	76
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	High Speed Blender	86
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Batidora de vaso profesional	96
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Liquidificador de elevada performance	107
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Μπλέντερ υψηλής απόδοσης	118
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Yüksek performanslı mikser	130
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Blender kielichowy wysokoobrotowy	142
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Стационарний блендер	153
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Высокоскоростной стационарный блендер	164
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	خلط عالي الكفاءة	188



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (siehe „Rezepte“) nicht überschreiten.

Dieses Gerät ist zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern / Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen und zum Zerkleinern von tiefgefrorenen Lebensmitteln (z. B. Obst) oder Eiswürfeln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

---

## Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

### **⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.

- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

### **⚠ Verletzungsgefahr!**

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.
- Vor dem Ausschalten unbedingt den Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung).
- Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Gerät nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden.

### **⚠ Verbrühungsgefahr!**

- Vorsicht beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten. Durch plötzliche Dampfbildung kann die Flüssigkeit aus dem Behälter herausspritzen.
- Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen! Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch die Nachfüllöffnung im Deckel aus.

### **⚠ Erstickungsgefahr!**

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

### **⚠ Achtung!**

- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Mixbecher befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Mixbecher hantieren. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer bei aufgesetztem Deckel verwenden!
- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.

### **⚠ Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9



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

## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise .....	3
Auf einen Blick.....	5
Vor dem ersten Gebrauch .....	5
Symbole und Markierungen.....	5
Teile und Bedienelemente .....	6
Verwendung.....	7
Automatik-Programme.....	8
Reinigung und Pflege .....	9
Sicherheitssysteme .....	10
Hilfe bei Störungen.....	10
Rezepte .....	11
Entsorgung .....	12
Garantiebedingungen .....	13

## Auf einen Blick

→ Bild **A**

- 1 Grundgerät / Motorblock**
  - a Dämpfungsauflage
  - b Antrieb
  - c Rückstellknopf (Überlastungsschutz)
- 2 Bedienfeld**
  - a Ein-/Ausschalter **on/off**
  - b Drehwähler mit Markierung
  - c Statusanzeige (LED)
  - d Markierung **min**
  - e Markierung **max**
  - f Taste **Pulse**
  - g 6 (3)\* Programmwahl-Tasten mit LEDs
- 3 Mixbecher**
  - a Behälter aus Tritan
  - b Skala
  - c Mixmesser
  - d Griff
  - e Griff-Abdeckung (abnehmbar)

## 4 Deckel

- a Öffnung für Stopfer / zum Nachfüllen
- b Verschlusskappe mit Skala
- c Stopfer

\* Je nach Modell

## Vor dem ersten Gebrauch

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

### Achtung!

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

## Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Setzen Sie den Mixbecher keinen Temperaturen über 80°C aus.
	<b>Warnhinweise auf dem Deckel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass diese Abdeckung korrekt aufgesetzt ist</li> <li>■ Setzen Sie den Mixbecher keinen Temperaturen über 80°C aus</li> </ul>
	<b>Warnung auf dem Motorblock</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nicht ohne Dämpfungsauflage verwenden</li> </ul>

## Teile und Bedienelemente

### Hochleistungs-Motorblock

Der Mixer ist mit einem Hochgeschwindigkeits-Motor mit einer Motorgeschwindigkeit von bis zu 45000 Umdrehungen pro Minute ausgestattet. Dadurch werden nicht nur besonders schnelle und feine Mix-Ergebnisse erreicht, sondern auch ein Erwärmen von Lebensmitteln ist möglich. Zum Beispiel wird mit dem Automatik-Programm **Soup** aus kalten Zutaten eine heiße Suppe hergestellt.

**Hinweis:** Bei der Geschwindigkeits-Einstellung **max**, bei Verwendung der Taste **Pulse** und bei bestimmten Automatik-Programmen läuft der Mixer auf höchster Drehzahl. Um ein unerwünschtes Erwärmen der Lebensmittel zu verhindern, die Zutaten kürzere Zeit oder bei geringerer Drehzahl verarbeiten.

### Ein-/Aus-Schalter „on/off“

Zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

### Statusanzeige

Zur Anzeige des Gerätestatus und als Markierung für die Nullstellung des Drehwählers.

#### Anzeige

**Anzeige leuchtet:** Gerät ist eingeschaltet und betriebsbereit

#### Anzeige blinkt:

- Fehler im Gerät
- Mixbecher ist nicht korrekt aufgesetzt oder hat sich gelöst
- Drehwähler beim Einschalten nicht in Nullstellung
- nach Unterbrechung der Spannungsversorgung
- länger als 5½ Minuten Dauerbetrieb (manueller Modus)

### Drehwähler

Zur stufenlosen Einstellung der Drehzahl des Mixmessers.

#### Einstellungen

**Nullstellung** (Markierung zeigt auf die Statusanzeige) = Stillstand

**min** Niedrigste Drehzahl

**max** Höchste Drehzahl

#### Achtung!

Wenn das Gerät nach 5½ Minuten Dauerbetrieb mit der Geschwindigkeits-Einstellung **max** automatisch ausschaltet, nach erneutem Einschalten höchstens weitere 1-2 Minuten mit der Einstellung **max** arbeiten, da sich die Lebensmittel sonst zu stark erhitzen und den Behälter beschädigen können.

#### Hinweise:

- Wenn der Drehwähler beim Einschalten nicht in Nullstellung ist, der Mixbecher sich gelöst hat oder die Stromzufuhr unterbrochen war, blinkt die Statusanzeige. Den Drehwähler zuerst in Nullstellung bringen und dann weiterarbeiten.
- Die Einstellung des Drehwählers hat keinen Einfluß bei Verwendung der **Pulse**-Funktion.

### Pulse-Taste

Zum kurzzeitigen Schalten auf die höchste Drehzahl. Das Gerät arbeitet mit höchster Drehzahl, solange die Taste **Pulse** gedrückt wird.

**Hinweis:** Die Funktion kann nicht verwendet werden, wenn ein Automatik-Programm ausgeführt wird.

### Programmwahl-Tasten mit LEDs

Zum Auswählen und Starten von Automatik-Programmen. → „Automatik-Programme“ siehe Seite 8

Nach dem Einschalten leuchten alle LEDs. Durch Drücken einer Taste startet das ausgewählte Programm und das Gerät läuft automatisch.

## Mixbecher

Zur Verarbeitung von bis zu 2 Litern Lebensmitteln. Der Mixbecher ist aus Tritan. Tritan ist ein bruchsicherer, geschmacks- und geruchsneutraler Kunststoff.

### Achtung!

Setzen Sie den Mixbecher keinen Temperaturen über 80°C aus.

## Deckel mit Verschlusskappe

Zum sicheren Verschließen des Mixbechers während der Verarbeitung. Zum Nachfüllen zerkleinerter oder flüssiger Zutaten die Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

## Stopfer

Um Zutaten, die am Rand kleben oder sich schlecht mixen lassen, in Richtung Mixmesser zu schieben. Dazu die Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn drehen, abnehmen und Stopfer in die Öffnung setzen. → „*Stopfer verwenden*“ siehe Seite 8

## Sicherheitssysteme

Das Gerät verfügt über verschiedene Sicherheitssysteme.

→ „*Sicherheitssysteme*“ siehe Seite 10

---

## Verwendung

### ⚠ Verletzungsgefahr!

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind und der Mixbecher korrekt auf das Grundgerät aufgesetzt worden ist.
- Nie in den aufgesetzten Mixbecher greifen und immer mit aufgesetztem Deckel arbeiten.

**Hinweis:** Das Gerät arbeitet nur mit korrekt aufgesetztem Mixbecher.

### → Bild

1. Das Grundgerät auf eine stabile, waagrechte Arbeitsfläche stellen. Dämpfungsauflage auf das Grundgerät aufsetzen. Dabei die Aussparung beachten.

**Wichtig:** Mixbecher nie ohne Dämpfungsauflage aufsetzen.

2. Mixbecher auf die Dämpfungsauflage setzen. Darauf achten, dass der Mixbecher fest auf dem Gerät sitzt.
3. Gewünschte Zutaten in den Mixbecher füllen.
4. Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen und festdrücken.
5. Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung).
6. Netzstecker einstecken. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. Alle LEDs leuchten.
7. Drehwähler langsam im Uhrzeigersinn bis zum Erreichen der gewünschten Drehzahl drehen. Die Status-LED leuchtet.

**Hinweis:** Verwendung der Programmwahl-Tasten → „*Automatik-Programme*“ siehe Seite 8.

8. Zutaten so lange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
9. Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung). Stillstand des Geräts abwarten.
10. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Netzstecker ausstecken.
11. Mixbecher abnehmen. Deckel abnehmen.
12. Mixgut umfüllen.

Alle Teile reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 9

## Zutaten nachfüllen


### → Bild

1. Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
2. Zerkleinerte oder flüssige Zutaten durch die Öffnung nachfüllen. Dabei die maximale Füllmenge beachten.
3. Die Verschlusskappe aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
4. Zutaten so lange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

→ **Bild **

**Zum Nachfüllen größerer Mengen:**

1. Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung). Stillstand des Geräts abwarten.
2. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Netzstecker ausstecken.

** Verletzungsgefahr!**

Deckel niemals bei eingestecktem Gerät abnehmen.

3. Deckel abnehmen.
4. Zutaten nachfüllen.
5. Deckel wieder aufsetzen.
6. Netzstecker einstecken. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. Alle LEDs leuchten.
7. Drehwähler langsam im Uhrzeigersinn bis zum Erreichen der gewünschten Drehzahl drehen. Die Status-LED leuchtet.
8. Zutaten so lange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Stopfer verwenden**

** Verletzungsgefahr!**

Stopfer niemals ohne aufgesetzten Deckel verwenden!

→ **Bild **

1. Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
2. Den mitgelieferten Stopfer in die Öffnung setzen.
3. Zutaten mit dem Stopfer in Richtung Mixmesser schieben. Dazu den Stopfer an den Ecken und Wänden des Mixbechers entlang führen.
4. Danach den Stopfer sofort wieder entnehmen. Die Verschlusskappe aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.

**Hinweis:** Durch Verwendung des Stopfers kann die Qualität des Mixergebnisses deutlich verbessert werden.

**Pulse-Funktion verwenden**

- Bei eingeschaltetem Gerät die Taste **Pulse** nach unten drücken und halten.
- Solange die Taste **Pulse** gehalten wird läuft das Gerät mit maximaler Drehzahl.
- Die Taste **Pulse** loslassen. Das Gerät arbeitet wieder mit der vorher ausgewählten Drehzahl.

**Hinweis:** Während ein Automatik-Programm läuft, kann die Pulse-Funktion nicht verwendet werden.

---

**Automatik-Programme**

Das Gerät verfügt über 6 (3)\* Automatik-Programme (je nach Modell). Nach Drücken der entsprechenden Taste startet das gewählte Programm und verarbeitet die Zutaten mit voreingestellten Geschwindigkeiten und Verarbeitungsdauern. Das Programm endet nach der Zubereitung automatisch.

Folgende Programme können ausgewählt werden:

Programme	
<b>Shake</b>	Für Frucht-Smoothies und Milchshakes mit frischen Zutaten
<b>Smoothie</b>	Für grüne Smoothies und Frucht-Smoothies mit gefrorenen Zutaten
<b>Soup</b>	Für die Zubereitung heißer Suppen
<b>Ice Cream*</b>	Für Eis und Sorbets
<b>Sauce*</b>	Für Saucen und Dips
<b>Cleaning*</b>	Reinigungsprogramm
* Je nach Modell	

**Achtung!**

Wenn das Automatik-Programm **Soup** beendet ist, das Programm **Soup** nicht erneut starten, da sich die Lebensmittel sonst zu stark erhitzen und den Behälter beschädigen können.

**Hinweise:**

- Das Automatik-Programm **Soup** nur mit kalten Zutaten verwenden. Werden heiße Zutaten eingefüllt erhöht sich die Temperatur zu stark.
- Ein Automatik-Programm kann nur gestartet werden, wenn der Drehwähler in Nullstellung ist.
- Ein Automatik-Programm kann jederzeit durch erneutes Drücken der entsprechenden Programmwahl-Taste oder durch Ausschalten mit dem Ein-/Aus-Schalter beendet werden.

**Ein Beispiel****Birnen-Smoothie herstellen** (Rezept

→ „Birnen-Smoothie“ siehe Seite 11)

→ **Bild** 

1. Das Grundgerät auf eine stabile, waagrechte Arbeitsfläche stellen. Dämpfungsauflage auf das Grundgerät aufsetzen. Dabei die Aussparung beachten.

**Wichtig:** Mixbecher nie ohne Dämpfungsauflage aufsetzen.

2. Mixbecher auf die Dämpfungsauflage setzen. Darauf achten, dass der Mixbecher fest auf dem Gerät sitzt.
3. Gewünschte Zutaten in den Mixbecher füllen.
4. Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen und festdrücken.
5. Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung).
6. Netzstecker einstecken. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. Alle LEDs leuchten.
7. Die Programmwahl-Taste **Shake** drücken. Die LED der Taste leuchtet.
8. Das Gerät verarbeitet die Zutaten automatisch.
9. Das Gerät beendet die Verarbeitung automatisch. Alle LEDs leuchten.

10. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Netzstecker ausstecken.
11. Mixbecher abnehmen. Deckel abnehmen.
12. Den fertigen Frucht-Smoothie in Gläser füllen.
  - Alle Teile reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

---

**Reinigung und Pflege**

Das Gerät und die verwendeten Einzelteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

**⚠ Stromschlaggefahr!**

- Vor dem Reinigen den Netzstecker ausstecken.
- Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.

**⚠ Verletzungsgefahr!**

Mixmesser nie mit bloßen Händen berühren. Bürste benutzen.

**Achtung!**

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

**Hinweise:**

- Teile sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).
- Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
- Zur leichteren Reinigung des Mixbechers die Griffabdeckung vom Griff abziehen und nach dem Trocknen wieder aufsetzen.

Im **Bild 9** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

### Programm „Cleaning“

Zur einfachen und schnellen Vorreinigung.

- Den leeren Mixbecher auf das Gerät setzen.
- 1,25 Liter warmes Wasser und 2 Tropfen Spülmittel einfüllen.
- Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen und festdrücken.
- Gerät wieder einschalten und die Programmwahl-Taste **Cleaning** drücken.
- Das Gerät durchläuft die automatische Vorreinigung und beendet das Programm automatisch.
- Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Netzstecker ausstecken.
- Mixbecher, Deckel mit Verschlusskappe und Dämpfungsaufgabe abnehmen.
- Alle Teile gründlich abspülen und gegebenenfalls nachreinigen.
- Grundgerät reinigen.

---

## Sicherheitssysteme

### Einschaltsicherung / Abschaltautomatik

Das Gerät lässt sich nur bedienen, wenn der Mixbecher korrekt aufgesetzt wurde und wenn der Drehwähler beim Einschalten oder nach Unterbrechung der Stromzufuhr in Nullstellung gedreht ist. Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn der Mixbecher sich gelöst hat. Das Gerät schaltet im manuellen Modus (Drehzahl **min – max**) automatisch nach 5½ Minuten Dauerbetrieb ab. → „*Hilfe bei Störungen*“ siehe Seite 10

### Überlastsicherung

Bei Überhitzung schaltet sich der Motor automatisch ab. → „*Hilfe bei Störungen*“ siehe Seite 10

**Hinweis:** Bei Aktivierung des Überlastungsschutzes kann ein leichter Fremdgeruch entstehen. Dies ist kein Anzeichen für eine Fehlfunktion.

---

## Hilfe bei Störungen

### ⚠ Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ausstecken.

**Hinweis:** Bei einem Fehler in der Bedienung des Gerätes, einem Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. einem Gerätedefekt lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten. Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der folgenden Hinweise zu beseitigen.

### Achtung!

Sollte sich eine Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

### Störung

Gerät läuft nicht an oder schaltet während der Benutzung ab. Die Statusanzeige blinkt.

### Mögliche Ursachen

- Mixbecher ist nicht korrekt aufgesetzt, hat sich gelöst oder wurde abgenommen.
- Drehwähler war beim Einschalten oder nach einer Stromunterbrechung nicht in Nullstellung.
- Das Gerät war im manuellen Modus (Drehzahl **min – max**) länger als 5½ Minuten im Dauerbetrieb.

### Abhilfe

- Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten.
- Mixbecher korrekt aufsetzen.
- Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung).
- Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. Die Statusanzeige leuchtet.

### Störung

Gerät läuft nicht an oder schaltet während der Benutzung ab.

### Mögliche Ursache

Die Überlastsicherung ist aktiviert.

**Abhilfe**

- Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung).
- Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Netzstecker ausstecken.
- Mixbecher abnehmen.
- Gerät ca. 15-20 Minuten abkühlen lassen und dann erneut einschalten.
- Falls das Gerät nicht anläuft, Gerät umdrehen. Rückstellknopf auf der Unterseite drücken (→ **Bild A - 1c**).
- Falls der Rückstellknopf blockiert ist, Gerät weiter abkühlen lassen und später erneut versuchen.

---

**Rezepte****Hinweise:**

- Im **Bild A** finden Sie eine Tabelle mit weiteren Anwendungsbeispielen. Lebensmittel vor der Verarbeitung reinigen und zerkleinern. Harte Bestandteile, wie Kerne und Schalen entfernen.
- Die Rezepte und Anwendungsbeispiele können auch ohne Automatik-Programm durchgeführt werden. Dazu mit dem Drehwähler die Geschwindigkeit von **min** bis **max** erhöhen und alle Zutaten mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Birnen-Smoothie**

- 3 Bananen
- 3 Birnen
- Saft von zwei Orangen (ca. 200 ml)
- 100 ml kaltes Wasser
- Die gewaschenen Birnen und die geschälten Bananen in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- Die Taste **Shake** drücken.
- Nach Beendigung des Automatik-Programms den Smoothie frisch servieren.

**Tip:** Birnen können je nach Sorte im Geschmack ganz verschieden sein. Wer keine süßen Birnen vorliegen hat, kann seinen Smoothie durch Zugabe von zwei bis vier Datteln würzen – diese geben eine sehr milde Süße ab, die mit den restlichen Zutaten hervorragend harmoniert.

**Beeren-Honig-Smoothie**

- 400 g tiefgekühlte Himbeeren / Beerenmischung
- 1 Banane
- 500 ml Milch
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- Die Himbeeren / Beerenmischung antauen lassen.
- Die geschälte Banane in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- Die Taste **Smoothie** drücken.
- Nach Beendigung des Automatik-Programms den Smoothie frisch servieren.

**Frischer Obst-Ingwer-Smoothie**

- 4 Handvoll Feldsalat
- 2 Birnen
- 2 Bananen
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 15 g)
- 10 Eiswürfel
- 200 ml kaltes Wasser
- Den Feldsalat gründlich waschen.
- Die gewaschenen Birnen und die geschälten Bananen in Stücke schneiden.
- Den Ingwer schälen.
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- Die Taste **Smoothie** drücken.
- Nach Beendigung des Automatik-Programms den Smoothie frisch servieren.

## Heidelbeer-Eiscreme

- 1 unbehandelte Zitrone
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 150 g Puderzucker
- 600 g tiefgekühlte Heidelbeeren
- 150 ml kalte Vollmilch
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- **Je nach Modell:** Die Taste **Ice Cream** drücken und das Automatik-Programm laufen lassen.
- **Oder:** Mit dem Drehwähler langsam die Geschwindigkeit erhöhen und alle Zutaten mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- Die Eiscreme umfüllen und eventuell noch einige Zeit in den Gefrierschrank geben, wenn eine festere Konsistenz gewünscht wird.

**Tipp:** Die Eiscreme kann auch mit anderen tiefgekühlten Beeren hergestellt werden (z. B. Himbeeren, Erdbeeren oder Beerenmischungen).

## Grüne Soße

- Je ein Bund Petersilie, Borretsch, Sauerampfer, Pimpinelle, Kresse, Kerbel, Schnittlauch
- 2 EL Wasser
- 460 g Crème Fraîche
- 230 g Saure Sahne
- 1 TL Senf
- 3 EL Öl (z. B. Walnuss-Öl)
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Die Kräuter waschen und abtropfen lassen, harte Stiele entfernen.
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- **Je nach Modell:** Die Taste **Sauce** drücken und das Automatik-Programm laufen lassen.
- **Oder:** Mit dem Drehwähler langsam die Geschwindigkeit erhöhen und alle Zutaten mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- Die Soße abschmecken und kaltstellen.

**Tipp:** Die Sauce passt hervorragend zu gekochten Eiern, Kartoffeln und Gemüse.

## Pfannkuchenteig

- 300 ml Milch
- 100 g Mehl
- 2 kleine Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Öl (z. B. Sonnenblumen-Öl)
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- Den Drehwähler auf **max** stellen und alle Zutaten 30-60 Sekunden mixen.
- Den Pfannkuchenteig portionsweise in eine heiße und gefettete Pfanne geben und ausbacken.

## Tomatensuppe

- 750 g frische Tomaten oder Tomaten aus der Dose
- 2 rote Paprika
- 90 g Cashewnüsse
- 6 Blätter Basilikum
- Salz und Pfeffer
- Frische Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen.
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- Die Taste **Soup** drücken und das Automatik-Programm laufen lassen.
- Nach Beendigung des Automatik-Programms die heiße Suppe abschmecken und servieren.

**Hinweis:** Ist die Suppe nach Beendigung des Automatik-Programms noch nicht heiß genug, den Drehwähler auf **max** stellen und höchstens weitere 1-2 Minuten mixen.



---

## Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

---

## Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

## Intended use

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see “Recipes”). This appliance is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting or chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food and for chopping frozen food (such as fruit) or for crushing ice cubes. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

---

## Important safety information

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

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

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

### **Risk of electric shock and fire!**

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

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

### **Risk of injury!**

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- Never reach into the attached blender! Never use the blender without the lid in place.
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
- Before switching off, it is essential to turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far it will go (zero setting).
- After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- The appliance must be completely assembled before use.

### **Risk of scalding!**

- Care should be taken when filling hot liquids. Sudden formation of steam may cause the liquid to spurt out of the container.
- You should always use one hand to hold the lid firmly in place while you work, but don't place your hand over the filling opening! When you process hot ingredients in the jug, steam will escape through the filling opening in the lid.

### **Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

### **Caution!**

- Check that there are no foreign objects in the blender jug. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the jug. Only use the pusher provided with the lid on!
- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.

### **Important!**

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 20*

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

## Contents

Intended use.....	14
Important safety information.....	14
Overview.....	16
Before using the appliance for the first time.....	16
Symbols and markings.....	16
Parts and operating controls.....	17
Use.....	18
Automatic programmes.....	19
Cleaning and maintenance.....	20
Safety systems.....	21
Troubleshooting.....	21
Recipes.....	22
Disposal.....	23
Guarantee.....	23

## Overview

→ Fig. A

### 1 Base unit / Motor block

- a Cushion pad
- b Drive
- c Reset button (overload protection)

### 2 Control panel

- a **on/off** switch
- b Rotary selector with mark
- c Status display (LED)
- d **min** mark
- e **max** mark
- f **Pulse** button
- g 6 (3)\* programme selection buttons with LEDs

### 3 Blender jug

- a Container made of Tritan
- b Scale
- c Blender knife
- d Handle
- e Handle cover (removable)

### 4 Lid

- a Opening for pusher / for adding more ingredients
- b Locking cap with scale
- c Pusher

\*Depending on the model

## Before using the appliance for the first time

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

### Caution!

Never operate a damaged appliance!




- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. A

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.

→ "Cleaning and maintenance" see page 20

## Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C.
	<b>Warnings on the lid</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Do not use the appliance unless this cover is correctly attached</li> <li>■ Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C</li> </ul>
	<b>Warning on the motor block</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Do not operate without the rubber pad</li> </ul>

## Parts and operating controls

### High-speed motor block

The blender is equipped with a high-speed motor with a motor speed of up to 45000 revolutions per minute. This not only provides particularly fast and fine blending results but also makes it possible to heat food. Using the **Soup** automatic programme, for example, a hot soup can be made from cold ingredients.

**Note:** At the **max** speed setting, the blender runs at the highest speed when using the **Pulse** button and with certain automatic programmes. In order to prevent unwanted heating of food, process the ingredients for a shorter time or at a lower speed.

### on/off switch

To switch the appliance on and off.

### Status display

To display the appliance status and as a mark for the zero setting of the rotary selector.

#### Display

**Display lights up:** appliance is switched on and ready for use

#### Display flashes:

- fault in the appliance
- Blender jug is not correctly positioned or has become detached
- Rotary selector not at zero setting when switched on
- after interruption of the power supply
- longer than 5½ minutes of continuous operation (manual mode)

### Rotary selector

For continuous adjustment of the blender knife speed.

#### Settings

**Zero setting** (mark points to the status display) = standstill

**min** | Lowest speed

**max** | Highest speed

### Caution!

When the appliance automatically turns off after 5½ minutes of continuous operation at the **max** speed setting, only use the **max** speed setting for another 1-2 minutes at the most after turning the machine back on. Otherwise, the food may heat up too much and damage the container.

### Notes:

- The status display flashes if the rotary selector is not at the zero setting when switched on, if the blender jug has become detached, or if the electricity supply has been interrupted. Turn the rotary selector first to the zero setting and then continue.
- The rotary selector setting does not affect the use of the **Pulse** function.

### Pulse button

For switching to the maximum speed for a short time. The appliance works at maximum speed while the **Pulse** button is pressed.

**Note:** The function cannot be used while an automatic programme is running.

### Programme selection buttons with LEDs

For selecting and starting automatic programmes. ➔ “Automatic programmes” see page 19

All LEDs light up after switching on. The selected programme will start after pressing the button and the appliance will run automatically.

### Blender jug

For processing up to 2 litres of food. The blender jug is made of Tritan. Tritan is an unbreakable plastic with no discernable taste or smell.

### Caution!

Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C.

### Lid with locking cap

To securely close the blender jug during processing. To add chopped or liquid ingredients, turn the locking cap anticlockwise and remove.

## Pusher

To push ingredients that either stick to the edge or do not blend well towards the blender knife. To do so, turn the locking cap anticlockwise, remove and place the pusher into the opening. → *“Using the pusher” see page 19*

## Safety systems

The appliance has various safety systems. → *“Safety systems” see page 21*

---

## Use

### Risk of injury!

- Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete and the blender jug has been correctly positioned on to the base unit.
- Never put your hand in the blender jug once it is in place, and always put the lid on before using the appliance.

**Note:** The appliance will only work if the blender jug has been correctly positioned.

### → Fig.

1. Place the base unit onto a stable and level work surface. Position the cushion pad on to the base unit, observing the recess.

**Important:** Never attach the blender jug without the cushion pad.

2. Place the blender jug on to the cushion pad. Make sure the blender jug is firmly positioned on the appliance.
3. Put the desired ingredients into the blender jug.
4. Put the lid with the locking cap in place and press it firmly.
5. Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting).
6. Plug the mains plug into the mains. Switch on the appliance with the on/off switch. All LEDs are lit.
7. Slowly turn the rotary switch clockwise until the desired speed is reached. The status LED lights up.

**Note:** Using the programme buttons

→ *“Automatic programmes” see page 19.*

8. Process the ingredients until the desired consistency is achieved.
9. Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting). Wait until the appliance comes to a standstill.
10. Switch off the appliance with the on/off switch. Disconnect the mains plug.
11. Remove the blender jug. Remove the lid.
12. Pour the blended food into another container.

Clean all parts. → *“Cleaning and maintenance” see page 20*

## Adding more ingredients

### → Fig.

1. Turn the locking cap in an anticlockwise direction and remove.
2. Add more chopped or liquid ingredients through the opening, remembering to observe the maximum capacity.
3. Put on the locking cap and tighten it by turning in a clockwise direction.
4. Process the ingredients until the desired consistency is achieved.

### → Fig.

#### Adding larger quantities:

1. Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting). Wait until the appliance comes to a standstill.
2. Switch off the appliance with the on/off switch. Disconnect the mains plug.

### Risk of injury!

Never remove the lid while the appliance is plugged in.

3. Remove the lid.
4. Add the extra ingredients.
5. Replace the lid.
6. Plug the mains plug into the mains. Switch on the appliance with the on/off switch. All LEDs are lit.

7. Slowly turn the rotary switch clockwise until the desired speed is reached. The status LED lights up.
8. Process the ingredients until the desired consistency is achieved.

## Using the pusher

### Risk of injury!

Never use the pusher without the lid attached!

#### → Fig.

1. Turn the locking cap in an anticlockwise direction and remove.
2. Place the pusher provided into the opening.
3. Push the ingredients with the pusher towards the blender knife by guiding the pusher along the corners and sides of the blending jug.
4. Then remove the pusher again immediately. Put on the locking cap and tighten it by turning in a clockwise direction.

**Note:** Using the pusher can considerably improve the quality of the blending result.

## Using the Pulse function

- With the appliance switched on, press the **Pulse** button down and hold.
- While the **Pulse** button is pressed, the appliance will run at maximum speed.
- Release the **Pulse** button. The appliance will start again with the previously selected speed.

**Note:** While an automatic programme is running, the Pulse function cannot be used.

## Automatic programmes

The appliance has 6 (3)\* automatic programmes (depending on the model). After pressing the relevant button, the programme selected starts and processes the ingredients at preset speeds and processing times. The programme ends automatically after preparation.

The following programmes can be selected:

Programmes	
<b>Shake</b>	For fruit smoothies and milkshakes with fresh ingredients
<b>Smoothie</b>	For green smoothies and fruit smoothies with frozen ingredients
<b>Soup</b>	For preparing hot soups
<b>Ice cream*</b>	For ice cream and sorbets
<b>Sauce*</b>	For sauces and dips
<b>Cleaning*</b>	Cleaning programme
*Depending on the model	

### Caution!

When the automatic programme **Soup** has finished, do not restart the **Soup** programme. Otherwise, the food may heat up too much and damage the container.

### Please note:

- Only use cold ingredients with the **Soup** automatic programme. If hot ingredients are added, the temperature increases too much.
- An automatic programme can only be started when the rotary selector is at the zero setting.
- An automatic programme can be ended at any time by repressing the relevant programme selection button or by switching off with the on/off switch.

## An example

### Making a pear smoothie

(recipe → “Pear smoothie” see page 22)

#### → Fig.

1. Place the base unit onto a stable and level work surface. Position the cushion pad on to the base unit, observing the recess.

**Important:** Never attach the blender jug without the cushion pad.

2. Place the blender jug on to the cushion pad. Make sure the blender jug is firmly positioned on the appliance.
3. Put the desired ingredients into the blender jug.

4. Put the lid with the locking cap in place and press it firmly.
5. Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting).
6. Plug the mains plug into the mains. Switch on the appliance with the on/off switch. All LEDs are lit.
7. Press the **Shake** programme selection button. The LED on the button lights up.
8. The appliance processes the ingredients automatically.
9. The appliance ends processing automatically. All LEDs are lit.
10. Switch off the appliance with the on/off switch. Disconnect the mains plug.
11. Remove the blender jug. Remove the lid.
12. Pour the finished fruit smoothie into glasses.
  - Clean all parts. → *“Cleaning and maintenance” see page 20*

---

## Cleaning and maintenance

The appliance and the individual parts used must be thoroughly cleaned after each use.

### Risk of electric shock!

- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.
- Do not use a steam cleaner.

### Risk of injury!

Do not touch the blender blades with your bare hands. Use a brush.

### Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

### Notes:

- Clean all parts immediately after use. This will prevent residues from drying on and possibly attacking the plastic (e.g. essential oils in herbs).
- When processing food such as carrots, the plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.
- To make cleaning the blender jug easier, remove the cover from the handle and replace once dry.

In **Fig. 6**, you will find a summary of how to clean the individual parts.

### “Cleaning” programme

For quick and easy cleaning.

- Attach the empty blender jug on to the appliance.
- Fill it with 1.25 litres of warm water and 2 drops of washing-up liquid.
- Put the lid with the locking cap in place and press it firmly.
- Switch the appliance on again and press the **Cleaning** programme selection button.
- The appliance runs through automatic pre-cleaning and ends the programme automatically.
- Switch off the appliance with the on/off switch. Disconnect the mains plug.
- Remove the blender jug, the lid with locking cap and the cushion pad.
- Rinse all parts thoroughly and clean again if necessary.
- Clean the base unit.



---

## Safety systems

### Start lock-out and automatic cut-out

The appliance can only be operated if the blender jug has been correctly positioned and if the rotary selector is turned to the zero setting when switching on the appliance or after an interruption in the power supply. The appliance will switch off automatically if the blender jug becomes detached while it is running. The appliance automatically switches off in manual mode (speed **min** – **max**) after 5½ minutes of continuous operation. → *“Troubleshooting” see page 21*

### Overload protection

The motor switches off automatically if the appliance overheats. → *“Troubleshooting” see page 21*

**Note:** When activating the overload protection, a slightly strange smell may occur. This is not a sign of malfunction.

---

## Troubleshooting

### Risk of injury!

Before dealing with any faults, unplug the mains plug.

**Note:** The appliance will no longer switch on if there is an error in appliance operation, if the electronic fuses trip or the appliance has a defect. First try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

### Caution!

If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

### Fault

Appliance fails to start up or switches off while in use. The status display flashes.

### Possible causes

- Blender jug is not correctly positioned, has become detached or has been removed.
- Rotary selector was not at the zero setting when switching on or after an interruption in power.
- The appliance was operating continuously in manual mode (speed **min** – **max**) for longer than 5½ minutes.

### Remedy

- Switch off the appliance with the on/off switch.
- Position the blender jug correctly.
- Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting).
- Switch on the appliance with the on/off switch. The status display lights up.

### Fault

Appliance fails to start up or switches off while in use.

### Possible cause

The overload protection device is activated.

### Remedy

- Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting).
- Switch off the appliance with the on/off switch. Disconnect the mains plug.
- Remove the blender jug.
- Leave the appliance to cool for approx. 15-20 minutes and then switch it on again.
- If the appliance does not start, turn the appliance upside down. Press the reset button on the bottom (→ **Fig. A - 1c**).
- If the reset button is blocked, leave the appliance to cool again and try it again later.

## Recipes

### Notes:

- In **Fig. 1**, you will find a table with other application examples. Clean and chop food before processing. Remove hard components such as cores and peel.
- The recipes and application examples can also be carried out without an automatic programme. To do this, use the rotary selector to increase the speed from **min** to **max** and blend all the ingredients until the desired consistency is reached.

### Pear smoothie

- 3 bananas
- 3 pears
- Juice of two oranges (approx. 200 ml)
- 100 ml cold water
- Cut the washed pears and the peeled bananas into pieces.
- Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
- Press the **Shake** button.
- After ending the automatic programme, serve the smoothie immediately.

**Tip:** Pears can differ greatly in taste depending on their variety. If you don't have any sweet pears, a smoothie can be sweetened by adding two to four dates - these give it a very mild sweetness that harmonises perfectly with the rest of the ingredients.

### Berry and honey smoothie

- 400 g frozen raspberries / berry mixture
- 1 banana
- 500 ml milk
- 3 tbsp lemon juice
- 2 tbsp honey
- Let the raspberries / berry mixture thaw.
- Cut the peeled banana into pieces.
- Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
- Press the **Smoothie** button.
- After ending the automatic programme, serve the smoothie immediately.

### Fresh fruit-ginger smoothie

- 4 handfuls corn salad
- 2 pears
- 2 bananas
- 1 piece fresh ginger, (approx. 15 g)
- 10 ice cubes
- 200 ml cold water
- Wash the corn salad thoroughly.
- Cut the washed pears and the peeled bananas into pieces.
- Peel the ginger.
- Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
- Press the **Smoothie** button.
- After ending the automatic programme, serve the smoothie immediately.

### Raspberry ice cream

- 1 untreated lemon
- 150 g full-fat yoghurt
- 150 g icing sugar
- 600 g frozen blueberries
- 150 ml cold whole milk
- Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
- **Depending on the model:** Press the **Ice Cream** button and run the automatic programme.
- **Or:** Increase the speed slowly with the rotary selector and blend all the ingredients until a creamy consistency has been achieved.
- Pour the ice cream into another container and put it into the freezer for a while if a firmer consistency is desired.

**Tip:** The ice cream can also be made with other frozen berries (e.g. raspberries, strawberries or berry mixtures).

## Green sauce

- One bunch each of parsley, borage, sorrel, salad burnet, cress, chervil, chives
  - 2 tbsp water
  - 460 g crème fraîche
  - 230 g sour cream
  - 1 tsp mustard
  - 3 tbsp oil (e.g. walnut oil)
  - 1 tbsp vinegar or lemon juice
  - Salt and pepper
  - Wash and dry the herbs, remove the hard stalks.
  - Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
  - **Depending on the model:** Press the **Sauce** button and run the automatic programme.
  - **Or:** Increase the speed slowly with the rotary selector and blend all the ingredients until a creamy consistency has been achieved.
  - Season the sauce and put in the fridge.
- Tip:** The sauce is a perfect accompaniment to boiled eggs, potatoes and vegetables.

## Pancake mixture

- 300 ml milk
- 100 g flour
- 2 small eggs
- 1 pinch salt
- 1 tsp oil (e.g. sunflower oil)
- Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
- Set the rotary selector to **max** and blend all the ingredients for 30-60 seconds.
- Pour the pancake mixture in portions into a hot and greased pan and fry.

## Tomato soup

- 750 g fresh tomatoes or tinned tomatoes
- 2 red peppers
- 90 g cashew nuts
- 6 basil leaves
- Salt and pepper
- Wash the fresh tomatoes and remove the thick stem.
- Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
- Press the **Soup** button and run the automatic programme.
- After ending the automatic programme, season the hot soup and serve.

**Note:** If the soup is not hot enough once the automatic programme has finished, turn the rotary selector to **max** and mix for another 1-2 minutes at the most.

---

## Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

---

## Guarantee

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

Changes reserved.

## Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles (voir « Recettes »)!

Cet appareil convient pour mélanger les produits alimentaires liquides et mi-solides, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus, pour réduire les préparations en purée et pour broyer les produits alimentaires surgelés (les fruits par exemple) ou les glaçons. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

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

---

## Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice.

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

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

### **⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie !**

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

- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

### **Risques de blessures !**

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement.
- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne jamais exploiter l'appareil sans couvercle.
- Attention lors de la manipulation des lames acérées pendant le vidage du récipient et son nettoyage.
- Avant extinction de l'appareil, tourner impérativement le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro).
- Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Utiliser l'appareil uniquement à l'état entièrement assemblé.

### **Risque de brûlures !**

- Attention lors du versement de liquides très chauds dans l'appareil. La formation de vapeur risque de faire jaillir subitement le liquide hors de l'appareil.
- Pendant le travail, toujours tenir fermement le couvercle d'une main. Ce faisant, ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'ajout ! Lors du traitement d'aliments très chauds, de la vapeur s'échappe par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle.

### **Risque d'asphyxie !**

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

### **Attention !**

- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le bol mixeur. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans le bol mixeur. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni !
- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.

## Important!

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 31

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

## Sommaire

Conformité d'utilisation .....	24
Consignes de sécurité importantes .....	24
Vue d'ensemble .....	26
Avant la première utilisation .....	27
Symboles et repères.....	27
Pièces et éléments de commande .....	27
Utilisation .....	28
Programmes automatiques .....	30
Nettoyage et entretien .....	31
Systèmes de sécurité .....	31
Problèmes et solutions .....	32
Recettes .....	32
Mise au rebut.....	34
Garantie.....	34

## Vue d'ensemble

→ Figure 

### 1 Appareil de base / bloc-moteur

- a Support amortisseur
- b Entraînement
- c Touche de réinitialisation  
(protection contre la surcharge)

### 2 Bandeau de commande

- a Interrupteur Marche/Arrêt « on/off »
- b Sélecteur rotatif avec repère
- c Affichage de statut (LED)
- d Repère **min**
- e Repère **max**
- f Touche **Pulse**
- g 6 (3)\* touches de sélection du programme avec LED

### 3 Bol mixeur

- a Récipient en Tritan
- b Échelle
- c Lame du mixeur
- d Poignée
- e Couvercle de la poignée (amovible)

### 4 Couvercle

- a Orifice pour le pilon poussoir / l'ajout
- b Bouchon gradué
- c Pilon poussoir

\* Selon le modèle

## Avant la première utilisation




Avant de pouvoir utiliser le nouvel appareil, le débarrasser complètement, le nettoyer et le contrôler.

### Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 31

## Symboles et repères

Symbole	Signification
	N'exposez pas le bol mixeur à des températures supérieures à 80°C.
	<b>Avertissements sur le couvercle</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne faites pas fonctionner l'appareil si ce couvercle n'est pas correctement en place</li> <li>■ N'exposez pas le bol mixeur à des températures supérieures à 80°C</li> </ul>
	<b>Avertissement sur le bloc-moteur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne pas utiliser sans support amortisseur</li> </ul>

## Pièces et éléments de commande

### Bloc-moteur grande vitesse

Le mixeur est doté d'un moteur grande vitesse fournissant une rotation maximale de 45000 tours/minute. Ceci ne permet pas seulement un mixage particulièrement rapide et fin, mais aussi la cuisson des aliments. Le programme automatique **Soup**, par exemple, permet la préparation d'une soupe chaude à partir d'ingrédients froids.

**Remarque :** avec le réglage **max** de la vitesse, l'utilisation de la touche **Pulse** et certains programmes automatiques, le mixeur tourne à vitesse maximale. Pour éviter que les aliments ne cuisent, les mixer brièvement ou à vitesse réduite.

### Interrupteur Marche/Arrêt

#### « on/off »

Pour la mise en marche et l'arrêt de l'appareil.

### Voyant d'état

Pour l'indication de l'état de l'appareil et en tant que repère pour la position zéro du sélecteur rotatif.

#### État

**Voyant allumé :** l'appareil est sous tension et prêt à fonctionner

**Voyant clignote :**

- Défaut au niveau de l'appareil
- Le bol mixeur n'est pas posé correctement ou s'est détaché
- Sélecteur rotatif pas en position zéro lors de la mise en marche
- Après une coupure de la tension d'alimentation
- plus longtemps que 5½ minutes en marche continue (mode manuel)

## Sélecteur rotatif

Pour le réglage progressif de la vitesse de rotation des lames du mixeur.

### Réglages

**Position zéro** (repère de départ) = arrêt

**min** Vitesse la plus basse

**max** Vitesse la plus élevée

### Attention !

Si l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 5½ minutes de fonctionnement continu sur le réglage de vitesse **max**, ne pas utiliser le réglage **max** pendant plus de 1 à 2 minutes après la remise en marche car les aliments pourraient trop chauffer et endommager le récipient.

### Remarques :

- Si le sélecteur rotatif ne se trouve pas en position zéro lors de la mise en marche de l'appareil, si le bol mixeur s'est détaché ou si l'alimentation a été interrompue, le voyant d'état clignote. Tourner d'abord le sélecteur rotatif en position zéro, puis poursuivre.
- Le réglage du sélecteur rotatif n'a aucune influence en cas d'utilisation de la fonction **Pulse**.

## Touche Pulse

Pour un fonctionnement bref à vitesse maximale. L'appareil travaille à vitesse maximale tant que la touche **Pulse** est actionnée.

**Remarque :** la fonction ne peut pas être activée lorsqu'un programme automatique est en cours.

## Touches de sélection du programme avec LED

Pour la sélection et le lancement des programmes automatiques.

→ « Programmes automatiques » voir page 30

Après la mise en marche, toutes les LED s'allument. Le programme sélectionné est lancé par actionnement d'une touche, l'appareil fonctionne alors automatiquement.

## Bol mixeur

Pour le traitement de max. 2 litres d'aliments. Le bol mixeur est fabriqué en Tritan. Le Tritan est un plastique incassable, sans odeur ni goût.

### Attention !

N'exposez pas le bol mixeur à des températures supérieures à 80°C.

## Couvercle avec bouchon avec système de verrouillage

Pour une utilisation en toute sécurité du bol mixeur en cours de fonctionnement. Pour ajouter des ingrédients broyés ou liquides, tourner le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.

## Pilon poussoir

Pour pousser vers les lames les ingrédients qui collent aux parois ou ont du mal à se mixer. Pour cela, tourner le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et insérer le pilon poussoir dans l'orifice. → « Utiliser le pilon poussoir » voir page 29

## Systèmes de sécurité

L'appareil possède différents systèmes de sécurité. → « Systèmes de sécurité » voir page 31

## Utilisation

### ⚠ Risques de blessures !

- Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés et que le bol mixeur est placé correctement sur l'appareil de base.
- Ne jamais mettre les mains dans le bol mixeur. L'utiliser uniquement avec son couvercle mis en place.

**Remarque :** l'appareil fonctionne uniquement quand le bol mixeur est placé correctement.

### → Figure 3

1. Poser l'appareil de base sur un plan de travail stable et horizontal. Placer le support amortisseur sur l'appareil de base en respectant la forme d'encastrement.



**Important :** ne jamais mettre le bol mixeur en place sans son support amortisseur.

2. Mettre le bol mixeur en place sur le support amortisseur. Veiller à ce que le bol mixeur soit fixé fermement sur l'appareil.
3. Verser les ingrédients souhaités dans le bol-mixeur.
4. Mettre le couvercle et le bouchon en place et appuyer.
5. Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro).
6. Brancher la fiche dans la prise de courant. Mettre l'appareil sous tension avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Toutes les LED s'allument.
7. Tourner le sélecteur rotatif lentement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée. Le voyant d'état s'allume.

**Remarque :** utilisation des touches de sélection du programme → « Programmes automatiques » voir page 30.

8. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir atteint la consistance souhaitée.
9. Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro). Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
10. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Débrancher la fiche de la prise de courant.
11. Retirer le bol mixeur. Retirer le couvercle.
12. Verser les ingrédients mixés dans un autre récipient.

Nettoyer toutes les pièces. → « Nettoyage et entretien » voir page 31

## Rajouter des ingrédients

→ **Figure 6**

1. Tourner le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
2. Ajouter les aliments broyés ou liquides par l'orifice. Toujours respecter la contenance maximale.
3. Mettre le bouchon en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir atteint la consistance souhaitée.

→ **Figure 7**

### Pour l'ajout de grandes quantités :

1. Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro). Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
2. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Débrancher la fiche de la prise de courant.

### **⚠ Risques de blessures !**

Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil est branché.

3. Retirer le couvercle.
4. Rajouter des ingrédients.
5. Remettre le couvercle en place.
6. Brancher la fiche dans la prise de courant. Mettre l'appareil sous tension avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Toutes les LED s'allument.
7. Tourner le sélecteur rotatif lentement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée. Le voyant d'état s'allume.
8. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir atteint la consistance souhaitée.

## Utiliser le pilon poussoir

### **⚠ Risques de blessures !**

Ne jamais utiliser le pilon poussoir sans couvercle !

→ **Figure 8**

1. Tourner le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
2. Insérer le pilon poussoir fourni dans l'orifice.
3. Pousser les ingrédients avec le pilon poussoir en direction de la lame. Pour cela, faire glisser le pilon poussoir dans les coins et le long des parois du bol mixeur.
4. Ensuite, retirer le pilon poussoir. Mettre le bouchon en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

**Remarque :** l'utilisation du pilon poussoir peut améliorer considérablement le résultat de mixage.

## Utiliser la fonction Pulse

- Mettre l'appareil en marche, presser la touche **Pulse** vers le bas et la maintenir dans cette position.
- L'appareil tourne à vitesse maximale tant que la touche **Pulse** est maintenue appuyée.
- Relâcher la touche **Pulse**. L'appareil fonctionne de nouveau à la vitesse préalablement sélectionnée.

**Remarque :** lorsqu'un programme automatique est en cours, la fonction Pulse ne peut pas être utilisée.

## Programmes automatiques

L'appareil dispose de 6 (3)\* programmes automatiques (selon le modèle). Une fois la touche correspondante actionnée, le programme sélectionné démarre et traite les ingrédients avec la vitesse et la durée préétablies. Le programme s'arrête automatiquement, une fois la préparation finie.

Les programmes suivants peuvent être sélectionnés :

Programmes	
<b>Shake</b>	Pour la préparation de smoothies et milkshakes à base de fruits frais
<b>Smoothie</b>	Pour la préparation de smoothies verts et aux fruits à base d'ingrédients surgelés
<b>Soup</b>	Pour la préparation de soupes chaudes
<b>Ice Cream*</b>	Pour la préparation de glaces et sorbets
<b>Sauce*</b>	Pour la préparation de sauces chaudes et froides
<b>Cleaning*</b>	Programme de nettoyage

\* Selon le modèle

### Attention !

À la fin du programme automatique **Soup**, ne pas redémarrer immédiatement le programme **Soup** car les aliments pourraient trop chauffer et endommager le récipient.

### Remarques :

- Utiliser le programme automatique **Soup** uniquement avec des ingrédients froids. Si des ingrédients chauds sont utilisés, la température augmente trop fortement.
- Un programme automatique ne peut être lancé que lorsque le sélecteur rotatif se trouve en position zéro.
- Le programme automatique peut être interrompu à tout moment par une nouvelle pression sur la touche de sélection du programme correspondante ou par arrêt de l'appareil par le biais de l'interrupteur Marche/Arrêt.

### Un exemple

**Préparation d'un smoothie à la poire**  
(recette → « Smoothie aux poires » voir page 33)

#### → Figure 1

1. Poser l'appareil de base sur un plan de travail stable et horizontal. Placer le support amortisseur sur l'appareil de base en respectant la forme d'encastrement.

**Important :** ne jamais mettre le bol mixeur en place sans son support amortisseur.

2. Mettre le bol mixeur en place sur le support amortisseur. Veiller à ce que le bol mixeur soit fixé fermement sur l'appareil.
3. Verser les ingrédients souhaités dans le bol-mixeur.
4. Mettre le couvercle et le bouchon en place et appuyer.
5. Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro).
6. Brancher la fiche dans la prise de courant. Mettre l'appareil sous tension avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Toutes les LED s'allument.
7. Appuyer sur la touche de sélection du programme **Shake**. La LED de la touche correspondante s'allume.
8. L'appareil traite les ingrédients automatiquement.

9. L'appareil achève la préparation automatiquement. Toutes les LED s'allument.
10. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Débrancher la fiche de la prise de courant.
11. Retirer le bol mixeur. Retirer le couvercle.
12. Verser le smoothie aux fruits fini dans des verres.
  - Nettoyer toutes les pièces.  
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 31

---

## Nettoyage et entretien

L'appareil et les composants utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

### ⚠ Risque d'électrocution !

- Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

### ⚠ Risques de blessures !

Ne jamais toucher les lames du mixeur à mains nues. Utiliser une brosse.

### Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

### Remarques :

- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices).
- Le mixage de carottes peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

- Pour simplifier le nettoyage du bol mixeur, retirer le couvercle de la poignée et la remettre en place après le séchage.

La **figure 6** montre sommairement comment nettoyer les différentes pièces.

## Programme « Cleaning »

Pour un prénettoyage aussi simple que rapide.

- Mettre le bol mixeur vide en place.
- Le remplir de 1,25 litre d'eau et de 2 gouttes de liquide vaisselle.
- Mettre le couvercle et le bouchon en place et appuyer.
- Remettre l'appareil en marche et appuyer sur la touche du programme **Cleaning**.
- L'appareil exécute le prénettoyage automatique et s'arrête automatiquement.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Retirer le bol mixeur, le couvercle avec bouchon et le support amortisseur.
- Rincer soigneusement tous les ingrédients et terminer le nettoyage manuellement, si nécessaire.
- Nettoyer l'appareil de base.

---

## Systemes de sécurité

### Sécurité anti-enclenchement / arrêt automatique

L'appareil ne peut être utilisé que lorsque le bol mixeur est mis en place correctement et lorsque le sélecteur rotatif est en position zéro lors de la mise en marche de l'appareil ou après interruption de l'alimentation électrique. L'appareil s'éteint automatiquement dès que le bol mixeur se détache. En mode manuel (vitesse **min – max**), l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 5½ minutes de marche continue. → « *Problèmes et solutions* » voir page 32

## Sécurité anti-surcharge

En cas de surchauffe, le moteur s'arrête automatiquement. → « *Problèmes et solutions* » voir page 32

**Remarque :** lorsque la sécurité anti-surcharge est activée, une légère odeur étrangère peut survenir. Ceci ne témoigne pas d'un dysfonctionnement.

---

## Problèmes et solutions

### Risques de blessures !

Avant de résoudre tout problème, débrancher la fiche secteur.

**Remarque :** en cas d'erreur de manipulation de l'appareil, de déclenchement d'un fusible ou d'un défaut au niveau de l'appareil, celui-ci ne peut plus être mis en marche. Commencer par supprimer le problème à l'aide des consignes qui suivent.

### Attention !

Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

### Problème

L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le voyant d'état clignote.

### Causes possibles

- Le bol mixeur n'est pas posé correctement, il s'est détaché ou a été retiré.
- Le sélecteur rotatif n'était pas en position zéro lorsque l'appareil n'a pas été mis en marche ou après une interruption de l'alimentation électrique.
- L'appareil a fonctionné, en mode manuel (vitesse **min** – **max**), plus longtemps que 5½ minutes en marche continue.

### Solution

- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt.
- Mettre le bol mixeur correctement en place.

- Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro).
- Mettre l'appareil sous tension avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Le voyant d'état s'allume.

### Problème

L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête pendant l'utilisation.

### Cause possible

La protection anti-surcharge est activée.

### Solution

- Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro).
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Retirer le bol mixeur.
- Laisser refroidir l'appareil pendant env. 15 à 20 minutes, puis le remettre en marche.
- Si l'appareil ne démarre pas, le retourner. Appuyer sur la touche de réinitialisation située en dessous de l'appareil (→ **Figure A - 1c**).
- Si la touche de réinitialisation est bloquée, laisser encore refroidir l'appareil et essayer de nouveau plus tard.

---

## Recettes

### Remarques :

- La **figure B** est un tableau contenant d'autres exemples d'utilisation. Nettoyer et broyer les aliments avant de les traiter. Retirer les parties dures comme les noyaux ou la peau des aliments.
- Les recettes et exemples d'utilisation peuvent également être effectués dans programme automatique. Pour cela, augmenter la vitesse de **min** à **max** avec le sélecteur rotatif et mixer tous les ingrédients jusqu'à atteindre la consistance souhaitée.

## Smoothie aux poires

- 3 bananes
- 3 poires
- Le jus de deux oranges (env. 200 ml)
- 100 ml d'eau froide
- Couper les poires lavées et les bananes épluchées en morceaux.
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- Appuyer sur la touche **Shake**.
- Après l'arrêt automatique du programme, servir le smoothie frais.

**Conseil** : le goût peut varier fortement en fonction de la variété des poires utilisées.

Si les poires disponibles ne sont pas assez sucrées, le smoothie peut être amélioré par ajout de deux à quatre dattes – celles-ci confèrent un arôme doux et sucré qui s'harmonise à merveille avec les autres ingrédients.

## Smoothie aux fruits rouges et au miel

- 400 g de framboises / fruits rouges surgelés
- 1 banane
- 500 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de miel
- Laisser décongeler les framboises / fruits rouges.
- Couper la banane épluchée en morceaux.
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- Appuyer sur la touche **Smoothie**.
- Après l'arrêt automatique du programme, servir le smoothie frais.

## Smoothie aux fruits frais et gingembre

- 4 poignées de mâche
- 2 poires
- 2 bananes
- 1 morceau de gingembre frais (env. 15 g)
- 10 glaçons
- 200 ml d'eau froide
- Rincer soigneusement la mâche.
- Couper les poires lavées et les bananes épluchées en morceaux.
- Éplucher le gingembre.
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- Appuyer sur la touche **Smoothie**.
- Après l'arrêt automatique du programme, servir le smoothie frais.

## Glace aux myrtilles

- 1 citron non traité
- 150 g de yaourt au lait entier
- 150 g de sucre glace
- 600 g de myrtilles surgelées
- 150 ml de lait entier froid
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- **Selon le modèle** : appuyer sur la touche **Ice Cream** et attendre que le programme automatique soit achevé.
- **Ou** : augmenter lentement la vitesse à l'aide du sélecteur rotatif et mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- Mettre la crème glacée dans un autre récipient et placer, si une consistance plus dure est souhaitée, encore quelques temps au congélateur.

**Conseil** : la crème glacée peut également être réalisée avec d'autres baies surgelées (p. ex. framboises, fraises ou mélange de fruits rouges).

## Sauce verte

- Un bouquet de persil, de bourrache, d'oseille, de pimprenelle, de cresson, de cerfeuil et de ciboulette
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 460 g de crème fraîche
- 230 g de crème épaisse
- 1 cuillère à café de moutarde
- 3 cuillères à soupe d'huile (p. ex. huile de noix)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- Sel et poivre
- Rincer les herbes, les laisser égoutter et retirer les tiges dures.
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- **Selon le modèle** : appuyer sur la touche **Sauce** et attendre que le programme automatique soit achevé.
- **Ou** : augmenter lentement la vitesse à l'aide du sélecteur rotatif et mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- Assaisonner la sauce et la mettre au frais.

**Conseil** : la sauce accompagne parfaitement des œufs durs, des pommes de terre et des légumes.

## Pâte à crêpes

- 300 ml de lait
- 100 g de farine
- 2 petits œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'huile (p. ex. huile de tournesol)
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- Tourner le sélecteur rotatif sur **max** et mixer tous les ingrédients pendant 30 à 60 secondes.
- Verser la pâte à crêpes, par portion, dans une poêle chaude huilée et laisser cuire.

## Soupe de tomates

- 750 g de tomates fraîches ou de tomates en boîte
- 2 poivrons rouges
- 90 g de noix de cajou
- 6 feuilles de basilic
- Sel et poivre
- Laver les tomates fraîches et retirer le pédoncule.
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- Appuyer sur la touche **Soup** et attendre que le programme automatique soit achevé.
- Une fois le programme automatique achevé, assaisonner la soupe chaude et la servir.

**Remarque** : si la soupe n'est pas encore assez chaude à la fin du programme automatique, placer le sélecteur rotatif sur **max** et mixer 1 à 2 minutes de plus au maximum.

---

## Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.



---

## Garantie

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

Sous réserve de modifications.

---

## Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. Non superare le quantità massime ammesse (vedere "Ricette").

Questo apparecchio è adatto per miscelare alimenti liquidi o semisolidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura cruda, per frullare e passare alimenti e per sminuzzare alimenti surgelati (ad es. frutta) o tritare cubetti di ghiaccio. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

### **⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!**

- 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. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.

- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

### **Pericolo di lesioni!**

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente.
- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
- Prima dello spegnimento, ruotare tassativamente il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero).
- Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- Usare l'apparecchio solo completamente montato.

### **Pericolo di scottature!**

- Prestare attenzione quando si versano liquidi molto caldi nell'apparecchio. Per via dell'improvvisa formazione di vapore, il liquido potrebbe schizzare fuori dal contenitore.
- Durante il funzionamento tenere sempre il coperchio con una mano, senza però metterla sopra l'apertura di aggiunta ingredienti! Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio esce vapore.

### **Pericolo di soffocamento!**

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

### **Attenzione!**

- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel bicchiere frullatore. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiai) nel bicchiere frullatore. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione con il coperchio applicato!
- Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.

### **Importante!**

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 41*



**Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.**

## Indice

Usò corretto.....	35
Importanti avvertenze di sicurezza.....	35
Panoramica.....	37
Prima del primo utilizzo.....	37
Simboli e marcature.....	37
Parti ed elementi di comando.....	38
Utilizzo.....	39
Programmi automatici.....	40
Pulizia e cura.....	41
Sistemi di sicurezza.....	42
Rimedi in caso di guasti.....	42
Ricette.....	43
Smaltimento.....	44
Garanzia.....	44

## Panoramica

### → Figura A

- 1 Apparecchio base / blocco motore
  - a Supporto ammortizzante
  - b Ingranaggio
  - c Pulsante di reset  
(protezione contro il sovraccarico)
- 2 **Pannello di comando**
  - a Interruttore acceso / spento **on/off**
  - b Selettore con marcatura
  - c Indicatore di stato (LED)
  - d Marcatura **min**
  - e Marcatura **max**
  - f Tasto **Pulse**
  - g 6 (3)\* tasti di selezione programma con LED
- 3 **Bicchiere frullatore**
  - a Contenitore in Tritan
  - b Scala graduata
  - c Lama di miscelazione
  - d Manico
  - e Copertura del manico (rimovibile)

## 4 Coperchio

- a Apertura per il pestello / per l'aggiunta di ingredienti
- b Tappo con scala graduata
- c Pestello

\* a seconda del modello

## Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutti gli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 41

## Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Non esporre il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80 °C.
	<b>Avvertenze di sicurezza sul coperchio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non mettere in funzione l'apparecchio se il coperchio non è applicato correttamente</li> <li>■ Non esporre il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80 °C</li> </ul>
	<b>Avvertimento sul blocco motore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non utilizzare senza supporto ammortizzante</li> </ul>

## Parti ed elementi di comando

### Blocco motore ad alta potenza

Il frullatore è dotato di un motore ad alta velocità che consente di raggiungere una velocità del motore fino a 45000 giri al minuto. Così si frulla in modo veloce ed efficace e si evita di scaldare successivamente gli alimenti. Ad esempio con il programma automatico **Soup** si prepara una zuppa calda con ingredienti freddi.

**Nota:** con l'impostazione di velocità **max**, utilizzando il tasto **Pulse** e con determinati programmi automatici il frullatore gira al massimo numero di giri. Per impedire un indesiderato surriscaldamento degli alimenti, lavorare gli ingredienti brevemente o a una bassa velocità.

### Interruttore acceso/spento "on/off"

Per accendere e spegnere l'apparecchio.

### Indicatore di stato

Indica lo stato dell'apparecchio e la posizione zero del selettore.

#### Indicatore

**Indicatore acceso:** l'apparecchio è acceso e pronto per il funzionamento

**Indicatore lampeggiante:**

- errore nell'apparecchio
- Il bicchiere frullatore non è inserito correttamente o si è sganciato
- Selettore non in posizione zero al momento dell'accensione
- dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica
- oltre 5½ minuti di funzionamento continuo (modalità manuale)

### Selettore

Per la regolazione continua della velocità della lama di miscelazione.

#### Impostazioni

##### Posizione zero

(marcatura sull'indicatore di stato) = fermo

**min** Velocità minima

**max** Velocità massima

#### Attenzione!

Se dopo 5 minuti e ½ di funzionamento continuo alla velocità **max** l'apparecchio si spegne automaticamente, dopo averlo riacceso lavorare al massimo per altri 1-2 minuti con l'impostazione **max**, altrimenti gli alimenti si riscaldano troppo e si rischia di danneggiare il contenitore.

#### Note:

- Se all'accensione il selettore non si trova in posizione zero, il bicchiere frullatore si è sganciato o l'alimentazione di corrente è stata interrotta, l'indicatore di stato lampeggia. Prima portare il selettore in posizione zero, quindi proseguire con la lavorazione.
- L'impostazione del selettore non è influente quando si utilizza la funzione **Pulse**.

### Tasto Pulse

Per una breve attivazione alla massima velocità. L'apparecchio lavora alla massima velocità finché si preme il tasto **Pulse**.

**Nota:** questa funzione non può essere utilizzata quando viene eseguito un programma automatico.

### Tasti di selezione programma con LED

Per selezionare e avviare programmi automatici. → "Programmi automatici" ved. pagina 40

Dopo l'accensione tutti i LED sono illuminati. Premendo un tasto si avvia il programma selezionato e l'apparecchio gira automaticamente.

## Bicchiere frullatore

Per lavorare fino a 2 litri di alimenti. Il bicchiere frullatore è in Tritan, un materiale plastico infrangibile che non assorbe i sapori e gli odori.

### Attenzione!

Non esporre il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80 °C.

## Coperchio con tappo

Per chiudere saldamente il bicchiere frullatore durante la lavorazione. Per aggiungere ingredienti sminuzzati o liquidi ruotare il tappo in senso antiorario e toglierlo.

## Pestello

Per spingere verso la lama di miscelazione gli ingredienti che si attaccano al bordo o sono difficili da lavorare. Ruotare il tappo in senso antiorario, toglierlo e inserire il pestello nell'apertura. → *“Utilizzo del pestello” ved. pagina 40*

## Sistemi di sicurezza

L'apparecchio prevede diversi sistemi di sicurezza. → *“Sistemi di sicurezza” ved. pagina 42*

---

## Utilizzo

### Pericolo di lesioni!

- Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi e il bicchiere frullatore è stato montato correttamente sull'apparecchio base.
- Non introdurre mai le mani nel bicchiere frullatore montato e lavorare sempre con il coperchio applicato.

**Nota:** l'apparecchio funziona soltanto con il bicchiere frullatore correttamente montato.

### → Figura

1. Collocare l'apparecchio base su un piano di lavoro stabile e orizzontale. Mettere il supporto ammortizzante sull'apparecchio base, tenendo conto della scanalatura.

**Importante:** non applicare mai il bicchiere frullatore senza il supporto ammortizzante.

2. Disporre il bicchiere frullatore sul supporto ammortizzante. Prestare attenzione che il bicchiere frullatore sia alloggiato saldamente sull'apparecchio.
  3. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere frullatore.
  4. Mettere il coperchio con il tappo e premere.
  5. Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero).
  6. Inserire la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Tutti i LED si accendono.
  7. Ruotare lentamente il selettore in senso orario fino a raggiungere la velocità desiderata. Il LED di stato si accende.
- Nota:** per l'utilizzo dei tasti di selezione programma → *“Programmi automatici” ved. pagina 40.*
8. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere la consistenza desiderata.
  9. Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero). Attendere che l'apparecchio sia fermo.
  10. Spegnere l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Staccare la spina di alimentazione.
  11. Staccare il bicchiere frullatore. Togliere il coperchio.
  12. Travasare il contenuto.

Lavare tutti i componenti. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 41*

## Aggiungere ingredienti

### → Figura

1. Ruotare il tappo in senso antiorario e rimuoverlo.
2. Aggiungere gli ingredienti sminuzzati o liquidi attraverso l'apertura, rispettando la capacità massima.
3. Mettere il tappo e chiuderlo in senso orario.
4. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere la consistenza desiderata.

→ **Figura D****Per aggiungere grandi quantità di alimenti:**

1. Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero). Attendere che l'apparecchio sia fermo.
2. Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Staccare la spina di alimentazione.

**⚠ Pericolo di lesioni!**

Non togliere mai il coperchio con l'apparecchio collegato alla corrente.

3. Togliere il coperchio.
4. Aggiungere gli ingredienti.
5. Rimettere il coperchio.
6. Inserire la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Tutti i LED si accendono.
7. Ruotare lentamente il selettore in senso orario fino a raggiungere la velocità desiderata. Il LED di stato si accende.
8. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere la consistenza desiderata.

**Utilizzo del pestello****⚠ Pericolo di lesioni!**

Non utilizzare mai il pestello senza il coperchio!

→ **Figura E**

1. Ruotare il tappo in senso antiorario e rimuoverlo.
2. Inserire il pestello fornito in dotazione nell'apertura.
3. Spingere gli ingredienti verso la lama di miscelazione con il pestello, facendolo passare negli angoli e sulle pareti del bicchiere frullatore.
4. Quindi togliere subito il pestello. Mettere il tappo e chiuderlo in senso orario.

**Nota:** l'utilizzo del pestello può migliorare considerevolmente la qualità del risultato della lavorazione.

**Utilizzo della funzione Pulse**

- Con l'apparecchio acceso, premere il tasto **Pulse** e tenerlo premuto.
- Finché il tasto **Pulse** rimane premuto, l'apparecchio gira alla velocità massima.
- Rilasciare il tasto **Pulse**. L'apparecchio gira di nuovo con la velocità precedentemente selezionata.

**Nota:** durante l'esecuzione di un programma automatico non è possibile utilizzare la funzione Pulse.

**Programmi automatici**

Il programma prevede 6 (3)\* programmi automatici (a seconda del modello). Dopo aver premuto il tasto corrispondente viene avviato il programma selezionato, che lavora gli ingredienti con le velocità e i tempi preimpostati. Il programma termina automaticamente alla fine della lavorazione.

Si possono selezionare i programmi seguenti:

**Programmi**

<b>Shake</b>	Per smoothie di frutta e milkshake con ingredienti freschi
<b>Smoothie</b>	Per smoothie verdi e di frutta con ingredienti surgelati
<b>Soup</b>	Per preparare zuppe calde
<b>Ice Cream*</b>	Per gelati e sorbetti
<b>Sauce*</b>	Per salse e sughi
<b>Cleaning*</b>	Programma di pulizia

\* a seconda del modello

**Attenzione!**

Quando il programma automatico **Soup** è terminato, non riavviare il programma **Soup**, altrimenti gli alimenti si riscaldano troppo e si rischia di danneggiare il contenitore.

**Note:**

- Utilizzare il programma automatico **Soup** soltanto con ingredienti freddi. Se si inseriscono ingredienti caldi, la temperatura aumenta eccessivamente.
- È possibile avviare un programma automatico soltanto quando il selettore si trova in posizione zero.

- È possibile terminare un programma automatico in qualsiasi momento premendo nuovamente il tasto di selezione corrispondente oppure spegnendo l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento.

## Un esempio

**Preparazione di uno smoothie alla pera**  
(ricetta → "Smoothie alle pere" ved. pagina 43)

### → Figura

1. Collocare l'apparecchio base su un piano di lavoro stabile e orizzontale. Mettere il supporto ammortizzante sull'apparecchio base, tenendo conto della scanalatura.
- Importante:** non applicare mai il bicchiere frullatore senza il supporto ammortizzante.
2. Disporre il bicchiere frullatore sul supporto ammortizzante. Prestare attenzione che il bicchiere frullatore sia alloggiato saldamente sull'apparecchio.
  3. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere frullatore.
  4. Mettere il coperchio con il tappo e premere.
  5. Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero).
  6. Inserire la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Tutti i LED si accendono.
  7. Premere il tasto di selezione programma **Shake**. Il LED del tasto si illumina.
  8. L'apparecchio lavora automaticamente gli ingredienti.
  9. L'apparecchio termina la lavorazione automaticamente. Tutti i LED si accendono.
  10. Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Staccare la spina di alimentazione.
  11. Staccare il bicchiere frullatore. Togliere il coperchio.
  12. Versare nei bicchieri lo smoothie alla frutta pronto.
    - Lavare tutti i componenti. → "Pulizia e cura" ved. pagina 41

## Pulizia e cura

L'apparecchio e le singole parti utilizzate devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo.

### Pericolo di scossa elettrica!

- Prima della pulizia estrarre la spina di alimentazione.
- Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo in lavastoviglie.
- Non pulire con il vapore.

### Pericolo di lesioni!


Non toccare mai la lama di miscelazione con le mani nude. Usare una spazzola.

### Attenzione!

- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.

### Note:

- Pulire le parti subito dopo l'uso. Così facendo i residui non si incrostano e la plastica non viene corrosa (per es. da oli eterici contenuti nelle spezie).
- Durante la lavorazione ad esempio di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.
- Per facilitare la pulizia del bicchiere frullatore togliere la copertura dal manico e riapplicarla dopo averla asciugata.

La **Figura ** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

## Programma "Cleaning"

Per un prelavaggio semplice e rapido.

- Mettere il bicchiere frullatore vuoto sull'apparecchio.
- Versare nel bicchiere frullatore 1,25 litri di acqua calda e 2 gocce di detersivo per piatti.
- Mettere il coperchio con il tappo e premere.
- Riaccendere l'apparecchio e premere il tasto di selezione programma **Cleaning**.

- L'apparecchio effettua il prelavaggio automatico e termina il programma automaticamente.
- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Staccare la spina di alimentazione.
- Togliere il bicchiere frullatore, il coperchio con il tappo e il supporto ammortizzante.
- Sciacquare tutti i pezzi con cura ed eventualmente rilavarli.
- Pulire l'apparecchio base.

---

## Sistemi di sicurezza

### Sicurezza d'accensione / spegnimento automatico

L'apparecchio può essere utilizzato soltanto se il bicchiere frullatore è stato montato correttamente e se il selettore all'accensione o dopo un'interruzione dell'alimentazione di corrente è stato portato in posizione zero. L'apparecchio si spegne automaticamente se il bicchiere frullatore si sgancia. L'apparecchio passa automaticamente alla modalità manuale (velocità **min** – **max**) dopo 5½ minuti di funzionamento continuo. → “*Rimedi in caso di guasti*” ved. pagina 42

### Sicurezza di sovraccarico

In caso di surriscaldamento il motore si spegne automaticamente. → “*Rimedi in caso di guasti*” ved. pagina 42

**Nota:** attivando la protezione contro il sovraccarico potrebbe sentirsi un odore strano. Ciò non indica un malfunzionamento.

---

## Rimedi in caso di guasti

### Pericolo di lesioni!

Prima di riparare un guasto, staccare la spina di alimentazione.

**Nota:** se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, se scatta la protezione elettronica oppure in presenza di un guasto, l'apparecchio non può più essere acceso. Provare prima a risolvere il problema insorto con l'aiuto delle istruzioni seguenti.

### Attenzione!

Se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

### Guasto

L'apparecchio non parte o si spegne durante l'uso. L'indicatore di stato lampeggia.

### Possibili cause

- Il bicchiere frullatore non è inserito correttamente, si è sganciato o è stato staccato.
- All'accensione o dopo un'interruzione della corrente il selettore non era in posizione zero.
- L'apparecchio è stato in modalità manuale (velocità **min** – **max**) per oltre 5½ minuti in funzionamento continuo.

### Rimedio

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento.
- Applicare correttamente il bicchiere frullatore.
- Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero).
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. L'indicatore di stato si accende.

### Guasto

L'apparecchio non parte o si spegne durante l'uso.

### Possibile causa

La sicurezza di sovraccarico si è attivata.

### Rimedio

- Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero).
- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Staccare la spina di alimentazione.
- Staccare il bicchiere frullatore.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio per ca. 15-20 minuti, quindi riaccenderlo.
- Se l'apparecchio non parte, capovolverlo. Premere il pulsante di reset sul lato inferiore (→ **Figura A - 1c**).
- Se il pulsante di reset è bloccato, lasciar raffreddare ancora l'apparecchio e riprovare dopo qualche tempo.

## Ricette

### Note:

- Nella **figura 1** si trova un esempio con ulteriori esempi applicativi. Prima della lavorazione lavare e sminuzzare gli alimenti. Rimuovere le parti dure come i noccioli e le bucce.
- Le ricette e gli esempi applicativi possono essere eseguiti anche senza programma automatico. Con il selettore aumentare la velocità da **min** a **max** e frullare tutti gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata.

### Smoothie alle pere

- 3 banane
- 3 pere
- Il succo di due arance (ca. 200 ml)
- 100 ml di acqua fredda
- Tagliare a pezzi le pere lavate e le banane senza buccia.
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- Premere il tasto **Shake**.
- Al termine del programma automatico servire subito lo smoothie.

**Suggerimento:** le pere possono avere un gusto molto diverso a seconda della varietà. Se non si hanno delle pere dolci, è possibile aggiungere allo smoothie due-quattro datteri per conferire un gusto dolce molto delicato, che si armonizza perfettamente con il resto degli ingredienti.

### Smoothie lampone e miele

- 400 g di lamponi surgelati oppure frutti di bosco misti
- 1 banana
- 500 ml di latte
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di miele
- Far scongelare i lamponi / frutti di bosco.
- Sbucciare la banana e tagliarla a pezzi.
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- Premere il tasto **Smoothie**.
- Al termine del programma automatico servire subito lo smoothie.

## Smoothie di verdura fresca

### e zenzero

- 4 manciate di valerianella
- 2 pere
- 2 banane
- 1 pezzo di zenzero fresco (ca. 15 g)
- 10 cubetti di ghiaccio
- 200 ml di acqua fredda
- Lavare bene la valerianella.
- Tagliare a pezzi le pere lavate e le banane senza buccia.
- Sbucciare lo zenzero.
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- Premere il tasto **Smoothie**.
- Al termine del programma automatico servire subito lo smoothie.

### Gelato ai mirtilli

- 1 limone non trattato
- 150 g di yogurt intero
- 150 g di zucchero a velo
- 600 g di mirtilli surgelati
- 150 ml di latte intero freddo
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- **A seconda del modello:** premere il tasto **Ice Cream** e far eseguire il programma automatico.
- **Oppure:** con il selettore aumentare lentamente la velocità e frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Travasare il gelato ed eventualmente riporlo ancora per un po' nel congelatore se si desidera una consistenza più solida.

**Suggerimento:** il gelato può essere fatto anche con altri frutti di bosco surgelati (ad es. lamponi, fragole o frutti di bosco misti).

## Salsa verde

- Un mazzetto ciascuno di prezzemolo, borragine, acetosa, pimpinella, crescione, cerfoglio, erba cipollina
- 2 cucchiaini d'acqua
- 460 g di crème fraîche
- 230 g di panna acida
- 1 cucchiaino di senape
- 3 cucchiaini d'olio (ad es. olio di noci)
- 1 cucchiaio di aceto o succo di limone
- Sale e pepe
- Lavare le erbe e sgocciolarle, togliere i gambi duri.
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- **A seconda del modello:** premere il tasto **Sauce** e far eseguire il programma automatico.
- **Oppure:** con il selettore aumentare lentamente la velocità e frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Salare e pepare la salsa e riporla in frigorifero.

**Suggerimento:** la salsa è perfetta per accompagnare uova bollite, patate e verdure.

## Pastella per le crêpe

- 300 ml di latte
- 100 g di farina
- 2 uova piccole
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di olio (ad es. olio di girasole)
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- Posizionare il selettore su **max** e frullare tutti gli ingredienti per 30-60 secondi.
- Mettere un poco di pastella in una padella imburata calda e cuocere.

## Zuppa di pomodoro

- 750 g di pomodori freschi o conserva di pomodori
- 2 peperoni rossi
- 90 g di anacardi
- 6 foglie di basilico
- Sale e pepe
- Lavare i pomodori freschi e rimuovere la parte dove era attaccato il picciolo.
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- Premere il tasto **Soup** e far eseguire il programma automatico.
- Al termine del programma automatico salare e pepare la zuppa calda e servire.

**Nota:** se al termine del programma automatico la minestra non è ancora abbastanza calda, posizionare il selettore su **max** e frullare al massimo per altri 1-2 minuti.

---

## Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

---

## 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.

Con riserva di modifica.



---

## Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane maximumhoeveelheden (zie "Recepten") niet overschrijden.

Dit apparaat is geschikt voor het mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, het fijnmaken/hakken van rauw fruit en rauwe groente, voor het pureren van gerechten en voor het fijnmaken van diepvries levensmiddelen (bijv. fruit) of ijsblokjes. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

---

## Belangrijke veiligheidsinstructies

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

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

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

### **⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!**

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze Service.
- Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!

- Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

### **Gevaar voor letsel!**

- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.
- Grijp nooit in de aangebrachte mixer! Gebruik de mixer nooit als het deksel niet is aangebracht.
- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van het reservoir en bij het reinigen.
- Voor het uitschakelen altijd de draaiknop tot aan de aanslag linksom draaien (nulstand).
- Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
- Het apparaat alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

### **Risico van brandwonden!**

- Voorzichtig bij het vullen met hete vloeistoffen. Door plotselinge stoomvorming kan de vloeistof uit het reservoir spatten.
- Het deksel tijdens het gebruik altijd met een hand vasthouden. Daarbij de hand niet boven de vulopening houden! Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de vulopening in het deksel.

### **Verstikkingsgevaar!**

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

### **Attentie!**

- Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de mixkom bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de mixkom komen. Uitsluitend de bijgevoegde stopper bij het gesloten deksel gebruiken!
- Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten lopen.

## **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 51*

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

## Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	45
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	45
In één oogopslag.....	47
Voor het eerste gebruik.....	47
Symbolen en markeringen.....	48
Onderdelen en bedieningselementen.....	48
Gebruik.....	49
Automatische programma's.....	50
Reiniging en verzorging.....	51
Veiligheidssystemen.....	52
Hulp bij storingen.....	52
Recepten.....	53
Afval.....	55
Garantie.....	55

## In één oogopslag

→ Afb. 

### 1 Basisapparaat / Motorblok

- a Dempingsopzetstuk
- b Aandrijving
- c Resetknop  
(overbelastingsbeveiliging)

### 2 Bedieningspaneel

- a Aan/uit-schakelaar **on/off**
- b Draaiknop met markering
- c Statusindicatie (led)
- d Markering **min**
- e Markering **max**
- f Toets **Pulse**
- g 6 (3)\* programmakeuzetoetsen met leds

### 3 Mixkom

- a Reservoir van tritan
- b Schaalverdeling
- c Mixermessen
- d Handgreep
- e Handgreepafdekking (afneembaar)

### 4 Deksel

- a Opening voor stopper / bijvullen
- b Afsluitkap met schaalverdeling
- c Stopper

\* Afhankelijk van het model

## Voor het eerste gebruik

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

### Attentie!

Een beschadigd apparaat nooit in bedrijf nemen!

- Het basisapparaat en alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.

- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.  
→ Afb. A
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.  
→ “Reiniging en verzorging” zie pagina 51

## Symbolen en markeringen

Symbol	Betekenis
	Stel de mixkom niet aan temperaturen van boven 80°C bloot.
	<b>Waarschuwingen op het deksel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gebruik het toestel niet als de afdekking niet correct is geplaatst.</li> <li>■ Stel de mixkom niet aan temperaturen van boven 80°C bloot</li> </ul>
	<b>Waarschuwing op het motorblok</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Niet zonder dempingsopzetstuk gebruiken</li> </ul>

## Onderdelen en bedieningselementen

### Highperformance-motorblok

De mixer is met een hogesnelheidsmotor met een motorsnelheid tot 45000 omwentelingen per minuut uitgerust. Hierdoor worden niet alleen bijzonder snelle en fijne mixresultaten bereikt, maar is het ook mogelijk om levensmiddelen te verwarmen. Zo kan met het automatische programma **Soup** van koude ingrediënten een hete soep worden bereid.

**Aanwijzing:** bij de toerentalinstelling **max**, bij gebruik van de toets **Pulse** en bij bepaalde automatische programma's draait de mixer op het hoogste toerental. Om een ongewenste opwarming van de levensmiddelen te voorkomen, de ingrediënten gedurende een kortere tijd of op een lager toerental verwerken.

### Aan-/uit-schakelaar “on/off”

Voor het in- en uitschakelen van het apparaat.

### Statusindicatie

Voor het aanduiden van de apparaatstatus en het markeren voor de nulstand van de draaiknop.

#### Indicatie

**Indicatie brandt:** apparaat is ingeschakeld en klaar voor gebruik

#### Indicatie knippert:

- Storing in het apparaat
- De mixkom is niet correct geplaatst of is losgeraakt
- Draaiknop niet in nulstand bij inschakeling
- na onderbreking van spanningsvoorziening
- langer dan 5½ minuten continubedrijf (handmatige modus)

### Draaiknop

Voor het traploos instellen van het toerental van de mixermessen.

#### Instellingen

**Nulstand** (markering bevindt zich tegenover de statusindicatie) = stilstand

**min** Laagste toerental

**max** Hoogste toerental

### Attentie!

Als het toestel na 5½ minuut permanent gebruik met de snelheidsinstelling **max** automatisch uitschakelt, na het opnieuw inschakelen maximaal nog eens 1-2 minuten met de instelling **max** werken omdat de producten anders te sterk verhitten en de houder kunnen beschadigen.

**Aanwijzingen:**

- Als de draaiknop bij het inschakelen niet op de nulstand staat, de mixkom is losgeraakt of de stroomtoevoer onderbroken is geweest, knippert de statusindicatie. De draaiknop eerst op de nulstand zetten en vervolgens verder werken.
- De instelling van de draaiknop is niet van invloed bij gebruik van de **Pulse**-functie.

**Pulse-toets**

Voor het kortstondig schakelen op het hoogste toerental. Het apparaat werkt met het hoogste toerental zolang de toets **Pulse** wordt ingedrukt.

**Aanwijzing:** de functie kan niet worden gebruikt wanneer er een automatisch programma wordt uitgevoerd.

**Programmamekuzetoetsen met leds**

Voor het selecteren en starten van automatische programma's. → *“Automatische programma's” zie pagina 50*

Na het inschakelen branden alle leds. Door het indrukken van een toets start het geselecteerde programma en loopt het apparaat automatisch.

**Mixkom**

Voor het verwerken van maximaal 2 liter levensmiddelen. De mixkom is van tritan. Tritan is een breukvaste, smaak- en geurneutrale kunststof.

**Attentie!**

Stel de mixkom niet aan temperaturen van boven 80°C bloot.

**Deksel met afsluitkap**

Voor het veilig afsluiten van de mixkom tijdens de verwerking. Voor het bijvullen van verkleinde of vloeibare ingrediënten de afsluitkap linksom draaien en verwijderen.

**Stopper**

Voor het naar de mixermessen schuiven van ingrediënten die aan de rand zijn blijven kleven of slecht worden gemixt. Hiervoor de afsluitkap linksom draaien, verwijderen en de stopper in de opening aanbrengen.

→ *“Stopper gebruiken” zie pagina 50*

**Veiligheidssystemen**

Het apparaat beschikt over verschillende veiligheidssystemen.

→ *“Veiligheidssystemen” zie pagina 52*

**Gebruik****⚠ Gevaar voor letsel!**

- De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd en de mixkom op het basisapparaat is aangebracht.
- Nooit in de aangebrachte glazen mixkom grijpen en altijd met gesloten deksel werken.

**Aanwijzing:** het apparaat werkt alleen met een correct aangebrachte mixkom.

**→ Afb. B**

1. Het basisapparaat op een stabiel, horizontaal werkvlak plaatsen. Dempingsopzetstuk op het basisapparaat aanbrengen. Hierbij op de uitsparing letten.

**Belangrijk:** de mixkom nooit zonder dempingsopzetstuk aanbrengen.

2. De mixkom op het dempingsopzetstuk plaatsen. Controleren of de mixkom stevig op het apparaat vastzit.
3. Gewenste ingrediënten in de mixkom vullen.
4. Deksel met afsluitkap aanbrengen en aandrukken.
5. De draaiknop tot aan de aanslag linksom draaien (nulstand).
6. Stekker in wandcontactdoos doen. Apparaat met de aan-/uit-schakelaar inschakelen. Alle leds branden.
7. Draaiknop langzaam rechtsom draaien tot het gewenste toerental is bereikt. De status-led brandt.

**Aanwijzing:** gebruik van de programmakeuzetoetsen → “Automatische programma's” zie pagina 50.

8. De ingrediënten zo lang verwerken tot de gewenste consistentie is bereikt.
9. De draaiknop tot aan de aanslag linksom draaien (nulstand). Wachten tot het apparaat stilstaat.
10. Apparaat met de aan-/uit-schakelaar uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
11. Mixkom verwijderen. Deksel verwijderen.
12. Product uit blender gieten.

Alle onderdelen reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 51

## Ingrediënten toevoegen

→ Afb. 

1. Afsluitkap linksom draaien en verwijderen.
2. Verkleinde of vloeibare ingrediënten via de opening bijvullen. Daarbij op de maximale inhoud letten.
3. De afsluitkap aanbrengen en rechtsom vastdraaien.
4. De ingrediënten zo lang verwerken tot de gewenste consistentie is bereikt.

→ Afb. 

### Voor het bijvullen van grotere hoeveelheden:

1. De draaiknop tot aan de aanslag linksom draaien (nulstand). Wachten tot het apparaat stilstaat.
2. Apparaat met de aan-/uit-schakelaar uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.

### **Gevaar voor letsel!**

Deksel nooit verwijderen als de stekker in het stopcontact zit.

3. Deksel verwijderen.
4. Ingrediënten toevoegen.
5. Deksel opnieuw aanbrengen.
6. Stekker in wandcontactdoos doen. Apparaat met de aan-/uit-schakelaar inschakelen. Alle leds branden.
7. Draaiknop langzaam rechtsom draaien tot het gewenste toerental is bereikt. De status-led brandt.

8. De ingrediënten zo lang verwerken tot de gewenste consistentie is bereikt.

## Stopper gebruiken

### **Gevaar voor letsel!**

De stopper nooit gebruiken als het deksel niet aangebracht is!

→ Afb. 

1. Afsluitkap linksom draaien en verwijderen.
2. De bijgevoegde stopper in de opening aanbrengen.
3. Ingrediënten met de stopper in de richting van de mixermessen schuiven. Hiervoor de stopper langs de hoeken en wanden van de mixkom leiden.
4. Daarna de stopper direct weer verwijderen. De afsluitkap aanbrengen en rechtsom vastdraaien.

**Aanwijzing:** met behulp van de stopper kan de kwaliteit van het mixresultaat aanzienlijk worden verbeterd.

## Puls-functie gebruiken

- Bij ingeschakeld apparaat de toets **Pulse** indrukken en ingedrukt houden.
- Zolang de toets **Pulse** ingedrukt wordt gehouden, draait het apparaat op maximaal toerental.
- De toets **Pulse** loslaten. Het apparaat werkt weer met het vooraf geselecteerde toerental.

**Aanwijzing:** terwijl een automatisch programma loopt, kan de Pulse-functie niet worden gebruikt.

---

## Automatische programma's

Het apparaat beschikt over 6 (3)\* automatische programma's (afhankelijk van het model). Na het indrukken van de desbetreffende toets start het geselecteerde programma en worden de ingrediënten met de vooraf ingestelde snelheden en verwerkingsduren verwerkt. Het programma wordt na de bereiding automatisch beëindigd.

De volgende programma's kunnen worden geselecteerd:

Programma's	
<b>Shake</b>	Voor fruitsmoothies en milkshakes met verse ingrediënten
<b>Smoothie</b>	Voor groene smoothies en fruitsmoothies met bevroren ingrediënten
<b>Soup</b>	Voor het bereiden van hete soepen
<b>Ice Cream*</b>	Voor ijs en sorbets
<b>Sauce*</b>	Voor sauzen en dips
<b>Cleaning*</b>	Reinigingsprogramma
* Afhankelijk van het model	

### Attentie!

Als het automatische programma **Soup** is beëindigd, het programma **Soup** niet opnieuw starten omdat de producten anders te sterk verhitten en de houder kunnen beschadigen.

### Aanwijzingen:

- Het automatische programma **Soup** alleen met koude ingrediënten gebruiken. Als er hete ingrediënten worden gevuld, loopt de temperatuur te sterk op.
- Er kan alleen een automatisch programma worden gestart wanneer de draaiknop in de nulstand staat.
- Een automatisch programma kan op elk gewenst moment worden beëindigd door de desbetreffende programmakeuzetoets nogmaals in te drukken of door het apparaat met de aan-/uit-schakelaar uit te schakelen.

### Een voorbeeld

#### Perensmoothie maken (recept

→ "Perensmoothie" zie pagina 53)

#### → Afb.

1. Het basisapparaat op een stabiel, horizontaal werkvlak plaatsen. Dempingsopzetstuk op het basisapparaat aanbrengen. Hierbij op de uitsparing letten.

**Belangrijk:** de mixkom nooit zonder dempingsopzetstuk aanbrengen.

2. De mixkom op het dempingsopzetstuk plaatsen. Controleren of de mixkom stevig op het apparaat vastzit.
3. Gewenste ingrediënten in de mixkom vullen.
4. Deksel met afsluitkap aanbrengen en aandrukken.
5. De draaiknop tot aan de aanslag linksom draaien (nulstand).
6. Stekker in wandcontactdoos doen. Apparaat met de aan-/uit-schakelaar inschakelen. Alle leds branden.
7. De programmakeuzetoets **Shake** indrukken. De led van de knop gaat branden.
8. Het apparaat verwerkt de ingrediënten automatisch.
9. Na afloop wordt de verwerking automatisch beëindigd. Alle leds branden.
10. Apparaat met de aan-/uit-schakelaar uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
11. Mixkom verwijderen. Deksel verwijderen.
12. De bereide fruitsmoothies in de glazen doen.
  - Alle onderdelen reinigen. → "Reiniging en verzorging" zie pagina 51

## Reiniging en verzorging

Het apparaat en de gebruikte onderdelen moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

### **Gevaar voor elektrische schok!**

- Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact halen.
- Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen stoomreiniger.

### **Gevaar voor letsel!**

Raak de mixermessen nooit met blote handen aan. Een borstel gebruiken.

### Attentie!

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

### Opmerkingen:

- Onderdelen na gebruik direct reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door etherische olie in kruiden).
- Bij de verwerking van bijv. wortels ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.
- Voor een gemakkelijkere reiniging van de mixbeker de handgreepafdekking van de handgreep trekken en na het drogen weer aanbrengen.

In **afbeelding 6** vindt u een overzicht van hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

### Programma “Cleaning”

Voor een simpele en snelle voorreiniging.

- De lege mixkom op het apparaat zetten.
- De mixkom met 1,25 liter warm water en 2 druppels afwasmiddel vullen.
- Deksel met afsluitkap aanbrengen en aandrukken.
- Apparaat opnieuw inschakelen en de programmakeuzetoets **Cleaning** indrukken.
- Het apparaat voert de automatische voorreiniging uit en beëindigt het programma automatisch.
- Apparaat met de aan-/uit-schakelaar uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
- Mixkom, deksel met afsluitkap en dempingsopzetstuk verwijderen.
- Alle onderdelen grondig afspoelen en zo nodig nareinigen.
- Basisapparaat reinigen.

---

## Veiligheidssystemen

### Inschakelbeveiliging / automatische uitschakeling

Het apparaat kan alleen worden bediend wanneer de mixkom correct is aangebracht en de draaiknop bij het inschakelen of na een onderbreking van de stroomtoevoer in de nulstand is gedraaid. Het apparaat schakelt automatisch uit wanneer de mixkom werd losgemaakt tijdens het gebruik. Het toestel schakelt in de handmatige modus (toerental **min** – **max**) automatisch na 5½ minuten in het continubedrijf uit. → “Hulp bij storingen” zie pagina 52

### Overbelastingsbeveiliging

In geval van een oververhitting wordt de motor automatisch uitgeschakeld. → “Hulp bij storingen” zie pagina 52

**Aanwijzing:** bij activering van de overbelastingsbeveiliging kan een enigszins vreemde geur optreden. Deze wijst niet op een onjuiste werking.

---

## Hulp bij storingen

### ⚠ Gevaar voor letsel!

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u een storing verhelpt.

**N.B.:** bij een fout bij de bediening van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect kan het apparaat niet meer worden ingeschakeld. Probeer eerst het probleem te verhelpen aan de hand van de volgende aanwijzingen.

### Attentie!

Neem contact op met de servicedienst als een storing niet kan worden verholpen.



**Storing**

Het apparaat start niet of schakelt uit tijdens het gebruik. De statusindicatie knippert.

**Mogelijke oorzaken**

- De mixkom is niet correct geplaatst of is losgeraakt of verwijderd.
- De draaiknop stond bij het inschakelen of na een stroomonderbreking niet op de nulstand.
- Het toestel was in de handmatige modus (toerental **min** – **max**) langer dan 5½ minuten in het continubedrijf.

**Oplossing**

- Apparaat met de aan-/uit-schakelaar uitschakelen.
- Mixkom correct aanbrengen.
- De draaiknop tot aan de aanslag linksom draaien (nulstand).
- Apparaat met de aan-/uit-schakelaar inschakelen. De statusindicatie brandt.

**Storing**

Het apparaat start niet of schakelt uit tijdens het gebruik.

**Mogelijke oorzaak**

De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.

**Oplossing**

- De draaiknop tot aan de aanslag linksom draaien (nulstand).
- Apparaat met de aan-/uit-schakelaar uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
- Mixkom verwijderen.
- Het apparaat ca. 15-20 minuten laten afkoelen en daarna opnieuw inschakelen.
- Als het apparaat niet start, het apparaat omkeren. Resetknop op de onderzijde indrukken (→ **afb. A - 1c**).
- Als de resetknop geblokkeerd is, het apparaat verder laten afkoelen en het naderhand nogmaals proberen.

**Recepten****Aanwijzingen:**

- In **afbeelding H** vindt u een tabel met nog meer toepassingsvoorbeelden. Levensmiddelen vóór verwerking reinigen en verkleinen. Harde bestanddelen zoals pitten en schillen verwijderen.
- De recepten en toepassingsvoorbeelden kunnen ook zonder automatisch programma worden uitgevoerd. Daarvoor met de draaiknop de snelheid van **min** tot **max** verhogen en alle ingrediënten mixen tot de gewenste consistentie is bereikt.

**Perensmoothie**

- 3 bananen
- 3 peren
- sap van twee sinaasappels (ca. 200 ml)
- 100 ml koud water
- De gewassen peren en de geschilde bananen in stukken snijden.
- Alle ingrediënten in de mixkom doen en het deksel met de afsluitkap aanbrengen.
- De toets **Shake** indrukken.
- Na afloop van het automatische programma de smoothie vers serveren.

**Tip:** peren kunnen afhankelijk van de soort heel verschillend smaken. Als er geen zoete peren beschikbaar zijn, kan de smoothie door van twee tot vier dadels op smaak worden gebracht – deze zorgen voor een zeer milde zoetheid die uitstekend met de overige ingrediënten harmonieert.

**Bessen-honingsmoothie**

- 400 g diepvriesframbozen / gemengde bessen
- 1 banaan
- 500 ml melk
- 3 eetlepels citroensap
- 2 eetlepels honing
- De frambozen / gemengde bessen laten ontdooien.
- De geschilde banaan in stukken snijden.
- Alle ingrediënten in de mixkom doen en het deksel met de afsluitkap aanbrengen.
- De toets **Smoothie** indrukken.
- Na afloop van het automatische programma de smoothie vers serveren.

## Smoothie van vers fruit en gember

- 4 handjes veldsla
- 2 peren
- 2 bananen
- 1 stuk verse gember (ca. 15 g)
- 10 ijsblokjes
- 200 ml koud water
- De veldsla grondig wassen.
- De gewassen peren en de geschilde bananen in stukken snijden.
- De gember schillen.
- Alle ingrediënten in de mixkom doen en het deksel met de afsluitkap aanbrengen.
- De toets **Smoothie** indrukken.
- Na afloop van het automatische programma de smoothie vers serveren.

## Bosbessenijs

- 1 onbespoten citroen
- 150 g volle yoghurt
- 150 g poedersuiker
- 600 g diepvriesbosbessen
- 150 ml koude volle melk
- Alle ingrediënten in de mixkom doen en het deksel met de afsluitkap aanbrengen.
- **Afhankelijk van het model:** de toets **Ice Cream** indrukken en het automatische programma laten lopen.
- **Of:** met de draaiknop langzaam de snelheid verhogen en alle ingrediënten mixen tot er een crèmige consistentie is bereikt.
- Het ijs overscheppen en eventueel nog enige tijd in de vriezer plaatsen indien er een vastere consistentie gewenst is.

**Tip:** het ijs kan ook met andere diepvriesbessen worden gemaakt (bijv. frambozen, aardbeien of gemengde bessen).

## Groene saus

- een bosje peterselie, borage, zuring, pimpernel, tuinkers, kervel en bieslook
- 2 eetlepels water
- 460 g crème fraîche
- 230 g zure room
- 1 tl mosterd
- 3 eetlepels olie (bijv. walnotenolie)
- 1 eetlepel azijn of citroensap
- zout en peper
- De kruiden wassen en laten uitlekken. Harde stelen verwijderen.
- Alle ingrediënten in de mixkom doen en het deksel met de afsluitkap aanbrengen.
- **Afhankelijk van het model:** de toets **Sauce** indrukken en het automatische programma laten lopen.
- **Of:** met de draaiknop langzaam de snelheid verhogen en alle ingrediënten mixen tot er een crèmige consistentie is bereikt.
- De saus op smaak brengen en in de koelkast zetten.

**Tip:** de saus past uitstekend bij gekookte eieren, aardappels en groente.

## Pannenkoekenbeslag

- 300 ml melk
- 100 g bloem
- 2 kleine eieren
- 1 snufje zout
- 1 theelepel olie (bijv. zonnebloemolie)
- Alle ingrediënten in de mixkom doen en het deksel met de afsluitkap aanbrengen.
- De draaiknop op **max** zetten en alle ingrediënten 30-60 seconden mixen.
- Het pannenkoekenbeslag portiegewijs in een hete, ingevette pan doen en bakken.

## Tomatensoep

- 750 g verse tomaten of tomaten uit blik
- 2 rode paprika's
- 90 g cashewnoten
- 6 blaadjes basilicum
- zout en peper
- Verse tomaten wassen en de steelaanzet verwijderen.
- Alle ingrediënten in de mixkom doen en het deksel met de afsluitkap aanbrengen.
- De toets **Soup** indrukken en het automatische programma laten lopen.
- Na beëindiging van het automatische programma de hete soep op smaak brengen en serveren.

**Aanwijzing:** als de soep na het beëindigen van het automatische programma nog niet heet genoeg is, de draaiknop op **max** zetten en maximaal nog eens 1-2 minuten mixen.

---

## Afval



Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

---

## Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

## Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se „Opskrifter“).

Dette apparat er beregnet til at blande flydende og halvfaste fødevarer, finhakke/hakke rå frugt og grøntsager, purere madvarer og finhakke dybfrosne fødevarer (f.eks. frugt) eller isterninger. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

---

## Vigtige sikkerhedshenvisninger

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

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

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

### **⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!**

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprensere. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

### **⚠ Fare for at komme til skade!**

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet.
- Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Brug aldrig blanderen uden påsat låg.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen.
- Drej altid drejeknappen mod uret indtil stop (nulstilling), før der slukkes for apparatet.
- Drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- Apparatet må kun bruges, når det er helt samlet.

### **⚠ Fare for skoldning!**

- Vær forsigtig, når der fyldes varme væsker i. Væsken kan sprøjte ud af beholderen som følge af pludselig dampdannelse.
- Hold altid fast på låget med en hånd under arbejdet. Hold ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen! Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem påfyldningsåbningen i låget.

### **⚠ Fare for kvælning!**

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

### **⚠ OBS!**

- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i blenderbægeret. Anvend ikke genstande (f.eks. knive eller skeer) inde i blenderbægeret. Brug udelukkende den medleverede stopper i forbindelse med det påsatte låg!
- Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.

### **⚠ Vigtigt!**

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 62

**Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.**

## Indhold

Bestemmelsesmæssig brug .....	56
Vigtige sikkerhedshenvisninger .....	56
Overblik .....	58
Før første brug.....	58
Symboler og markeringer .....	58
Dele og betjeningslementer .....	59
Brug .....	60
Automatik-programmer.....	61
Rengøring og pleje .....	62
Sikkerhedssystemer .....	63
Hjælp i tilfælde af fejl .....	63
Opskrifter .....	64
Bortskaffelse .....	65
Reklamationsret.....	65

## Overblik

### → Billede

- 1 Motorenhed/motorblok
  - a Dæmpningspåsat
  - b Drev
  - c Resetknap (overbelastningsbeskyttelse)
- 2 Betjeningsfelt
  - a Tænd/sluk-kontakt **on/off**
  - b Drejeknap med markering
  - c Statusindikator (LED)
  - d Markering **min**
  - e Markering **max**
  - f Knappen **Pulse**
  - g 6 (3)\* programvalgsknapper med LED'er
- 3 Blenderbæger
  - a Beholder af tritan
  - b Skala
  - c Blenderkniv
  - d Håndtag
  - e Afdækning til håndtag (aftagelig)

## 4 Låg

- a Åbning til stopper / til yderligere påfyldning
- b Lille låg med skala
- c Stopper


\* Afhængig af model

## Før første brug

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

### OBS!

Et beskadiget apparat må aldrig tages i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → "Rengøring og pleje" se side 62

## Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Blenderbægeret må ikke udsættes for temperaturer over 80 °C.
	<b>Advarselshenvisninger på låget</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brug ikke apparatet, uden at denne afdækning er monteret korrekt</li> <li>■ Blenderbægeret må ikke udsættes for temperaturer over 80 °C</li> </ul>
	<b>Advarsel på motorblokken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Må ikke anvendes uden dæmpningspåsat</li> </ul>

## Dele og betjeningslementer

### Højtydende motorblok

Blenderen er udstyret med en højhastighedsmotor med en motorhastighed på op til 45000 omdrejninger i minuttet. Derved opnås der ikke kun særligt hurtige og fine blenderesultater, men det er også muligt at opvarme fødevarer. Der kan for eksempel fremstilles en varm suppe af kolde ingredienser med automatik-programmet **Soup**.

**Bemærk:** Ved hastighedsindstillingen **max**, ved anvendelse af knappen **Pulse** og ved bestemte automatik-programmer kører blenderen på det højeste omdrejningstal. For at forhindre en uønsket opvarmning af fødevarerne tilbered da ingredienserne i kortere tid, eller forarbejd dem ved lavere omdrejningstal.

### Tænd/sluk-kontakt „on/off“

Til at tænde og slukke for apparatet.

### Statusindikator

Til visning af apparatets status og som markering til drejeknappens nulstilling.

#### Indikator

**Indikator lyser:** Apparatet er tændt og klar til brug

#### Indikator blinker:

- Fejl på apparatet
- Blenderbægeret er ikke sat korrekt på eller har løsnet sig
- Drejeknappen er ikke i nulstilling, når der tændes for apparatet
- Efter afbrydelse af spændingsforsyningen
- længere end 5½ minutters vedvarende drift (manuel modus)

### Drejeknap

Til trinløs indstilling af blenderknivens omdrejningstal.

#### Indstillinger

**Nulstilling** (markeringen peger mod statusindikatoren) = stilstand

**min** Laveste omdrejningstal

**max** Højeste omdrejningstal

#### OBS!

Hvis apparatet slukker automatisk efter 5½ minutters vedvarende drift med hastighedsindstillingen **max**, arbejdes højst 1-2 minutter mere med indstillingen **max** efter ny start, da fødevarerne ellers opvarmes for meget, og beholderen kan blive beskadiget.

#### Henvvisninger:

- Statusindikatoren blinker, hvis drejeknappen ikke er i nulstilling, når der tændes for apparatet, hvis blenderbægeret har løsnet sig, eller hvis strømtilførslen blev afbrudt. Bring først drejeknappen i nulstilling, og arbejd derefter videre.
- Drejeknappens indstilling har ingen indflydelse ved anvendelse af **Pulse**-funktionen.

### Pulse-knap

Til kortvarig aktivering af det højeste omdrejningstal. Apparatet arbejder med det højeste omdrejningstal, så længe der trykkes på knappen **Pulse**.

**Bemærk:** Funktionen kan ikke anvendes, når der udføres et automatik-program.

### Programvalgsknapper med LED'er

Til valg og start af automatik-programmer.

➔ *”Automatik-programmer” se side 61*

Alle LED'er lyser, når der tændes for apparatet. Ved at trykke på en knap starter det valgte program, og apparatet kører automatisk.

## Blenderbæger

Til forarbejdning af op til 2 liter fødevarer. Blenderbægeret er lavet af tritan. Tritan er et brudsikkert, smags- og lugtneutralt plastmateriale.

### OBS!

Blenderbægeret må ikke udsættes for temperaturer over 80 °C.

## Låg med lille låg

Til sikker lukning af blenderbægeret under forarbejdningen. Til påfyldning af flere finhakkede og flydende ingredienser drej da det lille låg mod uret, og tag det af.

## Stopper

Til at skubbe de ingredienser i retning af blenderkniven, der klæber fast i kanten, eller som er vanskelige at blende. Drej dertil det lille låg mod uret, tag det af, og sæt stopperen ind i åbningen. → "Anvendelse af stopper" se side 61

## Sikkerhedssystemer

Apparatet har forskellige sikkerhedssystemer. → "Sikkerhedssystemer" se side 63

---

## Brug

### ⚠ Fare for at komme til skade!

- Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet, og når blenderbægeret er sat korrekt på motorenheden.
- Stik aldrig fingrene ned i det påsatte blenderbæger, og brug kun apparatet med påsat låg.

**Bemærk:** Apparatet fungerer kun med korrekt påsat blenderbæger.

### → Billede

1. Stil motorenheden på en stabil og vandret flade. Sæt dæmpningspåsatsen på motorenheden. Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne.

**Vigtigt:** Sæt aldrig blenderbægeret på uden dæmpningspåsatsen.

2. Sæt blenderbægeret på dæmpningspåsatsen. Sørg for, at blenderbægeret sidder fast på apparatet.

3. Kom de ønskede ingredienser i blenderbægeret.
4. Sæt låget med det lille låg på, og tryk det fast.
5. Drej drejeknappen mod uret indtil stop (nulstilling).
6. Sæt netstikket i. Tænd for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Alle LED'er lyser.
7. Drej langsomt drejeknappen med uret, indtil det ønskede omdrejningstal nås. Status-LED'en lyser.

**Bemærk:** Anvendelse af programvalgs-knapperne → "Automatik-programmer" se side 61.

8. Forarbejd ingredienserne, indtil den ønskede konsistens er opnået.
9. Drej drejeknappen mod uret indtil stop (nulstilling). Vent, indtil apparatet står stille.
10. Sluk for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Træk netstikket ud.
11. Tag blenderbægeret af. Tag låget af.
12. Hæld blandinger over i en anden beholder.

Rengør alle delene. → "Rengøring og pleje" se side 62

## Påfyldning af flere ingredienser

### → Billede

1. Drej det lille låg mod uret, og tag det af.
2. Påfyld flere finhakkede eller flydende ingredienser gennem åbningen. Overhold den maksimale fyldningsmængde.
3. Sæt det lille låg på, og drej det fast i retning med uret.
4. Forarbejd ingredienserne, indtil den ønskede konsistens er opnået.

### → Billede

#### Til yderligere påfyldning af større mængder:

1. Drej drejeknappen mod uret indtil stop (nulstilling). Vent, indtil apparatet står stille.
2. Sluk for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Træk netstikket ud.



**⚠ Fare for at komme til skade!**

Tag aldrig låget af, når apparatet er sluttet til stikkontakten.

3. Tag låget af.
4. Påfyld flere ingredienser.
5. Sæt låget på igen.
6. Sæt netstikket i. Tænd for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Alle LED'er lyser.
7. Drej langsomt drejeknappen med uret, indtil det ønskede omdrejningstal nås. Status-LED'en lyser.
8. Forarbejd ingredienserne, indtil den ønskede konsistens er opnået.

**Anvendelse af stopper****⚠ Fare for at komme til skade!**

Anvend aldrig stopperen uden påsat låg!

**→ Billede **

1. Drej det lille låg mod uret, og tag det af.
2. Sæt den medleverede stopper ind i åbningen.
3. Skub ingredienserne med stopperen i retning af blenderkniven. Før dertil stopperen på langs i blenderbægerets hjørner og sider.
4. Tag derefter straks stopperen ud igen. Sæt det lille låg på, og drej det fast i retning med uret.

**Bemærk:** Blenderresultatets kvalitet kan forbedres betydeligt ved at anvende stopperen.

**Anvendelse af Pulse-funktion**

- Tryk og hold knappen **Pulse** ned, når der er tændt for apparatet.
- Så længe knappen **Pulse** holdes ned, kører apparatet med maksimalt omdrejningstal.
- Slip knappen **Pulse**. Apparatet arbejder igen med det forinden valgte omdrejningstal.

**Bemærk:** Mens et automatik-program er i gang, kan Pulse-funktionen ikke anvendes.

**Automatik-programmer**

Apparatet har 6 (3)\* automatik-programmer (afhængig af model). Når der trykkes på den pågældende knap, starter det valgte program og forarbejder ingredienserne med forindstillede hastigheder og forarbejdningstider. Programmet slutter automatisk efter tilberedningen.

Der kan vælges følgende programmer:

**Programmer**

<b>Shake</b>	Til frugtsmoothies og milkshakes med friske ingredienser
<b>Smoothie</b>	Til grønne smoothies og frugtsmoothies med frosne ingredienser
<b>Soup</b>	Til tilberedningen af varme supper
<b>Ice Cream*</b>	Til is og sorbeter
<b>Sauce*</b>	Til saucer og dip
<b>Cleaning*</b>	Rengøringsprogram

\* Afhængig af model

**OBS!**

Når programautomatikken **Soup** er afsluttet, må programmet **Soup** ikke startes igen, da fødevarerne ellers opvarmes for meget, og beholderen kan blive beskadiget.

**Henvisninger:**

- Anvend kun automatik-programmet **Soup** med kolde ingredienser. Hvis der kommer varme ingredienser i, øges temperaturen for kraftigt.
- Et automatik-program kan kun startes, når drejekontakten er i nulstilling.
- Et automatik-program kan til enhver tid afsluttes ved igen at trykke på den pågældende programvalgsknap eller ved at slukke for apparatet med tænd/sluk-kontakten.

## Et eksempel

### Fremstilling af pæresmoothie

(opskrift → "Pæresmoothie" se side 64)

#### → Billede

1. Stil motorenheden på en stabil og vandret flade. Sæt dæmpningspåsatsen på motorenheden. Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingerne.

**Vigtigt:** Sæt aldrig blenderbægeret på uden dæmpningspåsatsen.

2. Sæt blenderbægeret på dæmpningspåsatsen. Sørg for, at blenderbægeret sidder fast på apparatet.

3. Kom de ønskede ingredienser i blenderbægeret.

4. Sæt låget med det lille låg på, og tryk det fast.

5. Drej drejeknappen mod uret indtil stop (nulstilling).

6. Sæt netstikket i. Tænd for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Alle LED'er lyser.

7. Tryk på programvalgsknappen **Shake**. LED'en i knappen lyser.

8. Apparatet forarbejder automatisk ingredienserne.

9. Apparatet afslutter automatisk forarbejdningen. Alle LED'er lyser.

10. Sluk for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Træk netstikket ud.

11. Tag blenderbægeret af. Tag låget af.

12. Fyld den færdige frugtsmoothie i glas.

- Rengør alle delene. → "Rengøring og pleje" se side 62

---

## Rengøring og pleje

Apparatet og de anvendte enkeltdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

### Fare for elektrisk stød!

- Træk netstikket ud før rengøring.
- Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen.
- Brug ikke nogen damprensere.

### Fare for at komme til skade!


Berør aldrig blenderknivene med de bare hænder. Brug en børste.

## OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.

## Henvisninger:

- Rengør straks delene efter brug. Derved undgås, at madrester tørrer ind, og at plastmaterialet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier).
- Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.
- Træk afdækningen af håndtaget, så rengøringen af blenderbægeret bliver nemmere, og sæt den på igen efter tørring.

På **billede ** ses en oversigt over, hvordan enkeltdelene skal rengøres.

## Programmet „Cleaning“

Til nem og hurtig forrengøring.

- Sæt det tomme blenderbæger på apparatet.
- Kom 1,25 liter varmt vand og 2 dråber opvaskemiddel i.
- Sæt låget med det lille låg på, og tryk det fast.
- Tænd for apparatet igen, og tryk på programvalgsknappen **Cleaning**.
- Apparatet udfører den automatiske forrengøring og afslutter automatisk programmet.
- Sluk for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Træk netstikket ud.
- Tag blenderbægeret, låget med det lille låg og dæmpningspåsatsen af.
- Skyl alle delene grundigt af, og rengør dem eventuelt yderligere.
- Rengør motorenheden.

## Sikkerhedssystemer

### Indkoblingssikring/ afbryderautomatik

Apparatet kan kun betjenes, når blenderbægeret er sat korrekt på, og hvis drejeknappen er drejet i nulstilling, når der tændes for apparatet eller efter afbrydelse af strømtilførslen. Apparatet slukker automatisk, hvis blenderbægeret har løsnet sig under brug. I manuel modus (omdrejningstal **min** – **max**) slukker apparatet automatisk efter 5½ minutters vedvarende drift. → "Hjælp i tilfælde af fejl" se side 63

### Overbelastningssikring

Motoren slukker automatisk i tilfælde af overophedning. → "Hjælp i tilfælde af fejl" se side 63

**Bemærk:** Når overbelastningsbeskyttelsen aktiveres, kan der opstå en mild udsædvanlig lugt. Dette er ikke tegn på en fejlfunktion.

## Hjælp i tilfælde af fejl

### Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud, før en fejl afhjælpes.

**Bemærk:** Apparatet kan ikke længere tændes i tilfælde af en fejl i betjeningen af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer eller en apparatdefekt. Forsøg først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende henvisninger.

### OBS!

Kan en fejl ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice.

### Fejl

Apparatet starter ikke eller slukker under brug. Statusindikatoren blinker.

#### Mulige årsager

- Blenderbægeret er ikke sat korrekt på, har løsnet sig eller er taget af.
- Drejeknappen var ikke i nulstilling, da der blev tændt for apparatet eller efter en strømafbrydelse.
- I manuel modus (omdrejningstal **min** – **max**) har apparatet været i vedvarende drift i mere end 5½ minutter.

#### Afhjælpning

- Sluk for apparatet med tænd/sluk-kontakten.
- Sæt blenderbægeret korrekt på.
- Drej drejeknappen mod uret indtil stop (nulstilling).
- Tænd for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Statusindikatoren lyser.


### Fejl

Apparatet starter ikke eller slukker under brug.

#### Mulig årsag

Overbelastningssikringen er aktiveret.

#### Afhjælpning

- Drej drejeknappen mod uret indtil stop (nulstilling).
- Sluk for apparatet med tænd/sluk-kontakten. Træk netstikket ud.
- Tag blenderbægeret af.
- Lad apparatet køle af i ca. 15-20 minutter, og tænd derefter for det igen.
- Hvis apparatet ikke starter, så vend apparatet. Tryk på resetknappen på undersiden (→ **Billede  - 1c**).
- Hvis resetknappen er blokeret, så lad apparatet køle yderligere af, og prøv igen senere.

## Opskrifter

### Henvisninger:

- På **billede 1** ses en tabel med yderligere anvendelseseksempler. Rens fødevarerne, og hak dem i fine stykker, før de forarbejdes. Fjern hårde bestanddele som kerner og skaller.
- Opskrifterne og anvendelseseksemplerne kan også udføres uden automatik-program. Øg dertil hastigheden fra **min** til **max** med drejeknappen, og blend alle ingredienserne, indtil den ønskede konsistens er opnået.

### Pæresmoothie

- 3 bananer
- 3 pærer
- Saft fra to appelsiner (ca. 200 ml)
- 100 ml koldt vand
- Skær de vaskede pærer og de skrællede bananer ud i stykker.
- Kom alle ingredienserne i blenderbægeret, og sæt låget med det lille låg på.
- Tryk på knappen **Shake**.
- Servér smoothien frisk, når automatik-programmet er afsluttet.

**Tip:** Pærer kan være meget forskellige i smagen afhængig af sorten. Hvis man ikke har søde pærer til rådighed, kan man krydre sin smoothie ved at tilsætte to til fire dadler – de afgiver en meget mild sødme, som harmonerer fremragende med de øvrige ingredienser.

### Bærsmoothie med honning

- 400 g dybfrosne hindbær/dybfrossen bærblanding
- 1 banan
- 500 ml mælk
- 3 spsk. citronsaft
- 2 spsk. honning
- Lad hindbærrene/bærblandingen tø op.
- Skær den skrællede banan ud i stykker.
- Kom alle ingredienserne i blenderbægeret, og sæt låget med det lille låg på.
- Tryk på knappen **Smoothie**.
- Servér smoothien frisk, når automatik-programmet er afsluttet.

### Frisk frugtsmoothie med ingefær

- 4 håndfulde feldsalat
- 2 pærer
- 2 bananer
- 1 stk. frisk ingefær (ca. 15 g)
- 10 isterninger
- 200 ml koldt vand
- Vask feldsalaten grundigt.
- Skær de vaskede pærer og de skrællede bananer ud i stykker.
- Skræl ingefæren.
- Kom alle ingredienserne i blenderbægeret, og sæt låget med det lille låg på.
- Tryk på knappen **Smoothie**.
- Servér smoothien frisk, når automatik-programmet er afsluttet.

### Blåbæriscreme

- 1 ubehandlet citron
- 150 g sødmælksyoghurt
- 150 g flormelis
- 600 g dybfrosne blåbær
- 150 ml kold sødmælk
- Kom alle ingredienserne i blenderbægeret, og sæt låget med det lille låg på.
- **Afhængig af model:** Tryk på knappen **Ice Cream**, og lad automatik-programmet køre.
- **Eller:** Øg langsomt hastigheden med drejeknappen, og blend alle ingredienserne, indtil der er opnået en cremet konsistens.
- Hæld iscremen over i en anden beholder, og stil den eventuelt i fryseren nogen tid, hvis der ønskes en fastere konsistens.

**Tip:** Iscremen kan også fremstilles med andre dybfrosne bær (f.eks. hindbær, jordbær eller bærblandinger).

## Grøn sovs

- Et bundt persille, et bundt hjulkrone, en bundt syre, et bundt pimpinelle, et bundt karse, et bundt kørvel, et bundt purløg
- 2 spsk. vand
- 460 g cremefraiche
- 230 g syrnede fløde
- 1 tsk. sennep
- 3 spsk. olie (f.eks. valnøddolie)
- 1 spsk. eddike eller citronsaft
- Salt og peber
- Vask krydderurterne, og lad dem dryppe af, fjern hårde stilke.
- Kom alle ingredienserne i blenderbægeret, og sæt låget med det lille låg på.
- **Afhængig af model:** Tryk på knappen **Sauce**, og lad automatik-programmet køre.
- **Eller:** Øg langsomt hastigheden med drejeknappen, og blend alle ingredienserne, indtil der er opnået en cremet konsistens.
- Smag sovsen til, og stil den koldt.

**Tip:** Sauce passer fremragende til kogte æg, kartofler og grøntsager.

## Pandekagedej

- 300 ml mælk
- 100 g mel
- 2 små æg
- 1 knsp. salt
- 1 tsk. olie (f.eks. solsikkeolie)
- Kom alle ingredienserne i blenderbægeret, og sæt låget med det lille låg på.
- Stil drejeknappen på **max**, og blend alle ingredienserne i 30-60 sekunder.
- Kom pandekagedejen portionsvist på en varm pande med fedtstof, og bag den.

## Tomatsuppe

- 750 g friske tomater eller dåsetomater
- 2 røde peberfrugter
- 90 g cashewnødder
- 6 blade basilikum
- Salt og peber

- Vask de friske tomater, og fjern det sted, hvor stilkene sidder fast.
- Kom alle ingredienserne i blenderbægeret, og sæt låget med det lille låg på.
- Tryk på knappen **Soup**, og lad automatik-programmet køre.
- Smag den varme suppe til, og servér den, når automatik-programmet er afsluttet.

**Bemærk:** Hvis suppen efter afslutning af programautomatikken stadig ikke er varm nok, indstilles drejeknappen til **max**, og der blandes højst 1-2 minutter mere.

## Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

## Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

## Indsendelse til reparation

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

## Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder (se "Oppskrifter") må ikke overskrides. Dette apparatet er egnet for blanding av flytende, hhv. halvfast matvarer, kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker og mosing av mat og kutting av dypfrosne varer (f.eks. frukt) eller isbiter. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

---

## Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoblingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

### Fare for elektrisk støt og brannfare

- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.

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

### **⚠ Fare for skade!**

- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk.
- Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må aldri brukes uten påsatt lokk.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring.
- Før du slår apparatet av, er det tvingende nødvendig å vri dreieknappen til stopp mot urviseren (nullstilling).
- Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Apparatet må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

### **⚠ Fare for skolding!**

- Vær forsiktig når du fyller på varm væske. Det kan sprute væske ut av beholderen på grunn av plutselig damputvikling.
- Lokket må alltid holdes fast med en hånd under arbeidet. Hold da ikke hånden over påfyllingsåpningen! Når varme mikseprodukter bearbeides, kommer det damp ut av påfyllingsåpningen i lokket.

### **⚠ Fare for kvelning!**

Barn må ikke få leke med emballasjen.

### **⚠ Obs!**

- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i miksebegeret. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i miksebegeret. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen og med påsatt lokk!
- Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.

### **⚠ Viktig!**

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ *”Rengjøring og pleie” se side 72*

**Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt. Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside.**

## Innhold

Korrekt bruk .....	66
Viktige sikkerhetsanvisninger .....	66
En oversikt .....	68
Før første gangs bruk .....	68
Symboler og markeringer .....	68
Deler og betjenings-elementer .....	69
Bruk .....	70
Automatiske programmer .....	71
Rengjøring og pleie .....	72
Sikkerhetssystemer .....	72
Hjelp ved feil .....	72
Oppskrifter .....	73
Avfallshåndtering .....	75
Garanti .....	75

## En oversikt

### → Bilde

- 1 Basisapparat / motorblokk**
  - a Dempende underlag
  - b Drev
  - c Tilbakestillingsknapp (overlastvern)
- 2 Betjeningsfelt**
  - a PÅ/AV-bryter **on/off**
  - b Dreieknapp med markering
  - c Statusindikator (LED)
  - d Merke **min**
  - e Merke **max**
  - f Tast **Pulse**
  - g 6 (3)\* Programvalgtaster med lysdioder
- 3 Miksebeger**
  - a Beholder av tritan
  - b Skala
  - c Miksekniv
  - d Håndtak
  - e Håndtaksdeksel (avtagbart)
- 4 Løkk**
  - a Åpning for støter / etterfylling
  - b Hette med skala
  - c Støter

\* Avhengig av modell

## Før første gangs bruk




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

### Obs!

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

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmaterieil.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde A**
- Rengjør og tork alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 72

## Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Du må ikke utsette blandebeget for temperaturer over 80 °C.
	<b>Advarsler på lokket</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Du må ikke bruke apparatet med mindre dette dekslet er satt korrekt på</li> <li>■ Du må ikke utsette blandebeget for temperaturer over 80 °C</li> </ul>
	<b>Advarsel på motorblokken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skal ikke brukes uten dempende underlag</li> </ul>



## Deler og betjeningsselementer

### Høyeffektmotorblokk

Mikseren er utstyrt med høyhastighetsmotor med en motorhastighet på inntil 45000 omdreininger i minuttet. Dermed oppnås ikke bare spesielt raske og fine mikseresultater - det er også mulig å varme opp matvarer. For eksempel kan man lage en varm suppe av kalde ingredienser med det automatiske programmet **Soup**.

**Merk:** Mikseren går med maksimalt turtall ved hastighetsinnstillingen **max**, ved bruk av **Pulse**-tasten og ved spesielle automatiske programmer. For å unngå uønsket oppvarming av matvarene må ingrediensene bearbeides i kortere tid eller med lavere turtall.

### PÅ/AV-bryter „on/off“

For å slå apparatet på og av.

### Statusindikator

For visning av apparatstatus og som markering for nullstilling av dreieknappen.

#### Indikator

**Indikatoren lyser:** Apparatet er slått på og klar til drift

#### Indikatoren blinker:

- Feil i apparatet.
- Miksebegeret er ikke satt korrekt på, eller det er løsnet.
- Dreieknappen var ikke i nullstilling da apparatet ble slått på
- etter brudd på strømtilførselen.
- mer enn 5½ minutter kontinuerlig bruk (manuell modus)

### Dreieknapp

For trinnløs innstilling av mikseknivens turtall.

#### Innstillinger

**Nullstilling** (markeringen vender mot statusindikatoren) = apparatet er stanset

**min** Laveste turtall

**max** Høyeste turtall

### Obs!

Hvis apparatet slår seg av automatisk etter 5½ minutters kontinuerlig drift med **max** hastighetsinnstilling, må du ikke arbeide i mer enn maks. 1-2 minutter til med innstillingen **max**, for ellers kan matvarene bli for varme og føre til skader på beholderen.

### Merknader:

- Hvis dreieknappen ikke er i nullstilling når apparatet slås på, hvis miksebegeret har løsnet eller det har vært strømbrudd, blinker statusindikatoren. Sett først dreieknappen i nullstilling og fortsett deretter arbeidet.
- Innstillingen av dreieknappen har ingen innvirkning ved bruk av **Pulse**-funksjonen.

### Pulse-tast

For kortvarig innkobling av høyeste turtall. Apparatet arbeider med høyeste turtall så lenge **Pulse**-tasten trykkes.

**Merk:** Funksjonen kan ikke brukes når et automatisk program utføres.

### Programvalgtaster med lysdioder

For å velge og starte automatiske programmer. → "Automatiske programmer" se side 71

Alle lysdiodene lyser når apparatet slås på. Ved å trykke på en tast startes det valgte programmet, og apparatet arbeider automatisk.

### Miksebeger

Bearbeidelse av inntil 2 liter matvarer. Miksebegeret er laget av tritan. Tritan er et bruddsikkert, smaks- og luktnøytralt plastmateriale.

### Obs!

Du må ikke utsette blandebeget for temperaturer over 80 °C.

### Lokk med hette

For å lukke miksebegeret sikkert under bearbeidelsen. Når kuttede eller flytende ingredienser skal etterfylles, må hetten dreies mot urviseren og tas av.

## Støter

For å skyve ingrediensere som kleber på kanten eller vanskelig lar seg mikse mot miksekniven. Drei da hetten mot urviseren, ta den av og sett støteren inn i åpningen.

→ "Bruk av støteren" se side 70

## Sikkerhetssystemer

Apparatet er utstyrt med ulike sikkerhetssystemer. → "Sikkerhetssystemer" se side 72

---

## Bruk

### Fare for skade!

- Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet og miksebegeret er satt korrekt på basisapparatet.
- Grip aldri inn i det påsatte miksebegeret og arbeid alltid med påsatt lokk.

**Merk:** Apparatet arbeider kun når miksebegeret er satt korrekt på.

### → Bilde

1. Plasser basisapparatet på en stabil, vannrett arbeidsflate. Sett det dempende underlaget på basisapparatet. Vær oppmerksom på utsparingene.

**Viktig:** Miksebegeret må aldri settes på uten det dempende underlaget.

2. Sett miksebegeret på det dempende underlaget. Kontroller at miksebegeret sitter fast på apparatet.
3. Fyll de ønskede ingrediensene på miksebegeret.
4. Sett på lokket med hetten og press det fast på.
5. Vri dreieknappen til stopp mot urviseren (nullstilling).
6. Sett i støpselet. Slå apparatet på med PÅ/AV-bryteren. Alle lysdiodene lyser.
7. Vri dreieknappen sakte med urviseren til ønsket turtall er nådd. Status-LED lyser.

**Merk:** Bruk av programvalgtastene

→ "Automatiske programmer" se side 71.

8. Bearbeid ingrediensene helt til ønsket konsistens er oppnådd.
9. Vri dreieknappen til stopp mot urviseren (nullstilling). Vent til apparatet står stille.
10. Slå apparatet av med PÅ/AV-bryteren. Trekk ut støpselet.
11. Ta av misebegeret. Ta av lokket.
12. Fyll om mikseproduktet.

Rengjør alle delene. → "Rengjøring og pleie" se side 72

## Påfylling av ingredienser

### → Bilde

1. Drei hetten mot urviseren og ta den av.
2. Etterfyll kuttete eller flytende ingredienser gjennom åpningen. Overhold maksimal fyllmengde.
3. Sett hetten på og skru den fast med urviseren.
4. Bearbeid ingrediensene helt til ønsket konsistens er oppnådd.

### → Bilde

**For å fylle på store mengder:**

1. Vri dreieknappen til stopp mot urviseren (nullstilling). Vent til apparatet står stille.
2. Slå apparatet av med PÅ/AV-bryteren. Trekk ut støpselet.

### Fare for skade!

Ta aldri av lokket når apparatet er tilkoblet.

3. Ta av lokket.
4. Fyll på ingredienser.
5. Sett lokket på igjen.
6. Sett i støpselet. Slå apparatet på med PÅ/AV-bryteren. Alle lysdiodene lyser.
7. Vri dreieknappen sakte med urviseren til ønsket turtall er nådd. Status-LED lyser.
8. Bearbeid ingrediensene helt til ønsket konsistens er oppnådd.

## Bruk av støteren

### Fare for skade!

Du må aldri bruke støteren uten påsatt lokk!

### → Bilde

1. Drei hetten mot urviseren og ta den av.
2. Sett den inkluderte støteren inn i åpningen.
3. Skyv ingrediensene mot misekniven med støteren. Før da støteren langs hjørnene og veggene i miksebegeret.

4. Ta deretter straks støteren ut igjen. Sett hetten på og skru den fast med urviseren.

**Merk:** Ved å bruke støteren kan kvaliteten på mikseresultatet tydelig forbedres.

### Bruk av Pulse-funksjonen

- Trykk ned og hold **Pulse**-tasten når apparatet er slått på.
- Så lenge **Pulse**-tasten holdes nede, går apparatet med maksimalt turtall.
- Slipp løs **Pulse**-tasten. Apparatet arbeider igjen med det turtallet som tidligere var innstilt.

**Merk:** Pulse-funksjonen kan ikke brukes så lenge et automatisk program utføres.

## Automatiske programmer

Apparatet har over 6 (3)\* automatiske programmer (avhengig av modell). Når den aktuelle tasten trykkes, starter det valgte programmet og bearbeider ingrediensene med forhåndsinnstilte hastigheter og bearbeidelsestider. Programmer avsluttes automatisk etter tilberedningen.

Følgende programmer kan velges:

Programmer	
<b>Shake</b>	For fruktsmoothies og milkshakes med ferske ingredienser
<b>Smoothie</b>	For grønne smoothies og fruktsmoothies med frosne ingredienser
<b>Soup</b>	For tilberedning av varme supper
<b>Ice Cream*</b>	For iskrem og sorbeter
<b>Sauce*</b>	For sauser og dip
<b>Cleaning*</b>	Rengjøringsprogram

\* Avhengig av modell

### Obs!

Når automatikkprogrammet **Soup** er avsluttet, må du ikke starte programmet **Soup** på nytt, for ellers kan matvarene bli for varme og føre til skader på beholderen.

### Merknader:

- Det automatiske programmet **Soup** skal kun brukes med kalde ingredienser. Hvis det fylles på varme ingredienser, økes temperaturen for mye.
- Et automatisk program kan bare startes når dreieknappen er i nullstilling.
- Et automatisk program kan når som helst avsluttes ved at den aktuelle programvalgtasten trykkes på nytt, eller ved at apparatet slås av med PÅ/AV-bryteren.

### Et eksempel

#### A lage pæresmoothie (oppskrift

→ "Pæresmoothie" se side 73)

#### → Bilde

1. Plasser basisapparatet på en stabil, vannrett arbeidsflate. Sett det dempende underlaget på basisapparatet. Vær oppmerksom på utsparingene.
- Viktig:** Miksebegeret må aldri settes på uten det dempende underlaget.
2. Sett miksebegeret på det dempende underlaget. Kontroller at miksebegeret sitter fast på apparatet.
3. Fyll de ønskede ingrediensene på miksebegeret.
4. Sett på lokket med hetten og press det fast på.
5. Vri dreieknappen til stopp mot urviseren (nullstilling).
6. Sett i støpselet. Slå apparatet på med PÅ/AV-bryteren. Alle lysdiodene lyser.
7. Trykk på programvalgknappen **Shake**. Tastens LED lyser.
8. Apparatet bearbeider ingrediensene automatisk.
9. Apparatet avslutter bearbeidelsen automatisk. Alle lysdiodene lyser.
10. Slå apparatet av med PÅ/AV-bryteren. Trekk ut støpselet.
11. Ta av miksebegeret. Ta av lokket.
12. Fyll den ferdige fruktsmoothien på glass.
  - Rengjør alle delene. → "Rengjøring og pleie" se side 72

---

## Rengjøring og pleie

Apparatet og enkeltdelene som brukes må rengjøres grundig etter hver bruk.

### ⚠ Fare for elektrisk støt!

- Før rengjøring må støpselet trekkes ut.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
- Det må ikke brukes damprensere.

### ⚠ Fare for skade!

Miksekniven må aldri berøres med bare hender. Bruk børste.

### Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

### Merknader:

- Rengjør delene straks etter bruk. Restene tørker da ikke inn og platen blir ikke angrepet (f.eks. av eteriske oljer i krydder).
- Når du arbeider med f.eks. gulrøtter, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.
- For lettere å kunne rengjøre miksebegeret, kan du trekke håndtaksdekslet av håndtaket og sette det på igjen etter tørkingen.

På **bilde 9** finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.

## Programmet „Cleaning“

For enkel og rask forrengjøring.

- Sett det tomme miksebegeret på apparatet.
- Fyll på 1,25 liter varmt vann og 2 dråper oppvaskmiddel.
- Sett på lokket med hetten og press det fast på.
- Slå apparatet på igjen og trykk på programvalgtasten **Cleaning**.

- Apparatet utfører den automatiske forrengjøringen og avslutter programmet automatisk.
- Slå apparatet av med PÅ/AV-bryteren. Trekk ut støpselet.
- Ta av misebegeret, lokket med hetten og det dempende underlaget.
- Skyll alle delene grundig og rengjør dem igjen ved behov.
- Rengjør basisapparatet.

---

## Sikkerhetssystemer

### Innkoblingssikring / automatisk utkobling

Det er kun mulig å betjene apparatet når miksebegeret er satt korrekt på, og når dreieknappen er satt i nullstilling etter strømbrydd. Apparatet slås automatisk av dersom miksebegeret løsner. I manuell modus (turtall **min** – **max**) slås apparatet automatisk av etter 5½ minutters kontinuerlig bruk. → *”Hjelp ved feil” se side 72*

### Overlastvern

Motoren slås automatisk av hvis den blir for varm. → *”Hjelp ved feil” se side 72*

**Merk:** Når overlastvernet aktiveres, kan det oppstå en svak fremmed lukt. Dette er ikke et tegn på feilfunksjon.

---

## Hjelp ved feil

### ⚠ Fare for skade!

Før feil utbedres, må støpselet trekkes ut.

**Merk:** Hvis det oppstår feil på betjeningen av apparatet, en elektronisk sikring utløses eller det oppstår defekt på apparatet, er det ikke lenger mulig å slå apparatet på. Forsøk først å utbedre det oppståtte problemet ved hjelp av de følgende henvisningene.

### Obs!

Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

**Feil**

Apparatet starter ikke eller slår seg av under bruk. Statusindikatoren blinker.

**Mulige årsaker**

- Miksebegeret er ikke satt korrekt på, eller det har løsnet eller er tatt av.
- Dreieknappen sto ikke i nullstilling ved innkobling eller etter et strømbrudd.
- Apparatet var i bruk i mer enn 5½ minutter i kontinuerlig bruk i manuell modus (turtall **min** – **max**).

**Utbedring**

- Slå apparatet av med PÅ/AV-bryteren.
- Sett miksebegeret korrekt på.
- Vri dreieknappen til stopp mot urviseren (nullstilling).
- Slå apparatet på med PÅ/AV-bryteren. Statusindikatoren lyser.

**Feil**

Apparatet starter ikke eller slår seg av under bruk.

**Mulig årsak**

Overlastvernet er aktivert.

**Utbedring**

- Vri dreieknappen til stopp mot urviseren (nullstilling).
- Slå apparatet av med PÅ/AV-bryteren. Trekk ut støpselet.
- Ta av miksebegeret.
- La apparatet avkjøles i ca. 15-20 minutter og slå det deretter på igjen.
- Snu apparatet opp ned hvis det ikke starter. Trykk på tilbakestillingsknappen på undersiden (→ **Bilde A** - **1c**).
- Hvis tilbakestillingsknappen er blokkert, må apparatet avkjøles ytterligere. Forsøk på nytt senere.

**Oppskrifter****Merknader:**

- I **bilde B** finner du en tabell med ytterligere brukseksempler. Rengjør og kutt opp matvarende før de bearbeides. Fjern de harde bestanddelene, f.eks. kjerner og skall.
- Oppskriftene og brukseksempelene kan også utføres uten automatiske programmer. Da må du øke hastigheten fra **min** til **max** med dreieknappen og mikse alle ingrediensene til ønsket konsistens er oppnådd.

**Pæsmoothie**

- 3 bananer
- 3 pærer
- Saft fra to appelsiner (ca. 200 ml)
- 100 ml kaldt vann
- Skjær de rengjorte pærene og de skrelte bananene i stykker.
- Fyll alle ingrediensene på miksebegeret og sett på lokket med hetten.
- Trykk på **Shake**-tasten.
- Server smoothien straks det automatiske programmet er avsluttet.

**Tips:** Smaken på pærer kan variere mye, avhengig av sort. Hvis du ikke har søte pærer, kan du krydre smoothien med to til fire dadler - de avgir en svært mild søt smak som harmonerer ypperlig med resten av ingrediensene.

**Bær- og honningsmoothie**

- 400 g frosne bringebær / bærblanding
- 1 banan
- 500 ml melk
- 3 ss sitronsaft
- 2 ss honning
- Tin bringebærene / bærblendingen noe.
- Skjær den skrelte bananen i stykker.
- Fyll alle ingrediensene på miksebegeret og sett på lokket med hetten.
- Trykk på **Smoothie**-tasten.
- Server smoothien straks det automatiske programmet er avsluttet.

## Smoothie av fersk frukt og

### ingefær

- 4 håndfuller feltsalat
- 2 pærer
- 2 bananer
- 1 stk. ingefær (ca. 15 g)
- 10 isbiter
- 200 ml kaldt vann
- Vask feltsalaten grundig.
- Skjær de rengjorte pærene og de skrelte bananene i stykker.
- Skrell ingefæren.
- Fyll alle ingrediensene på miksebegeret og sett på lokket med hetten.
- Trykk på **Smoothie**-tasten.
- Server smoothien straks det automatiske programmet er avsluttet.

### Blåbæris

- 1 usprøytet sitron
- 150 g vanlig yoghurt
- 150 g melis
- 600 g frosne blåbær
- 150 ml kald helmelk
- Fyll alle ingrediensene på miksebegeret og sett på lokket med hetten.
- **Avhengig av modell:** Trykk på **Ice Cream**-tasten og utfør det automatiske programmet.
- **Eller:** Øk hastigheten sakte med dreieknappen og miks alle ingrediensene til en kremaktig konsistens er oppnådd.
- Fyll om iskremen og la den ev. stå en liten stund i fryseskapet dersom du ønsker en hardere konsistens.

**Tips:** Iskremen kan også lages med andre frosne bær (f.eks. bringebær, jordbær eller bærblandinger).

## Grønn saus

- Hvv. en bunt persille, agurkurt, engsyre, pimpinell, karse, kjørvel, gressløk
  - 2 ss vann
  - 460 g crème fraîche
  - 230 g rømme
  - 1 ts sennep
  - 3 ss olje (f.eks. valnøttolje)
  - 1 ss eddik eller sitronsaft
  - salt og pepper
  - Vask urtene og la dem dryppe av seg. Fjern de harde stilkene.
  - Fyll alle ingrediensene på miksebegeret og sett på lokket med hetten.
  - **Avhengig av modell:** Trykk på **Sauce**-tasten og utfør det automatiske programmet.
  - **Eller:** Øk hastigheten sakte med dreieknappen og miks alle ingrediensene til en kremaktig konsistens er oppnådd.
  - Smak til sausen og sett den til kjøling.
- Tips:** Sausen passer ypperlig til kokte egg, poteter og grønnsaker.

## Pannekakerøre

- 300 ml melk
- 100 g mel
- 2 små egg
- 1 klype salt
- 1 ts olje (f.eks. solsikkeolje)
- Fyll alle ingrediensene på miksebegeret og sett på lokket med hetten.
- Sett dreieknappen på **max** og miks alle ingrediensene i 30-60 sekunder.
- Ha pannekakerøren porsjonsvis i en varm og smurt panne og stek pannekakene.

## Tomatsuppe

- 750 g ferske tomater eller tomater på boks
- 2 røde paprika
- 90 g cashewnøtter
- 6 basilikumblader
- salt og pepper
- Vask de ferske tomatene og fjern stilkfestet.
- Fyll alle ingrediensene på miksebegeter og sett på lokket med hetten.
- Trykk på **Soup** -tasten og utfør det automatiske programmet.
- Smak til og server den varme suppen når det automatiske programmet er avsluttet.

**Henvisning:** Hvis suppen ikke er varm nok når automatikkprogrammet avsluttes, må du sette dreieknappen på **max** og fortsette miksingene i maks. 1-2 minutter til.

---

## Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakkingsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

---

## Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

## Användning för avsett ändamål

Apparaten är bara avsedd för privat användning i hemmiljö. Använd apparaten bara för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte största tillåtna mängder (se "Recept").

Denna produkt är lämplig för att blanda flytande resp. halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka färsk frukt och grönsaker, för att puréa maträtter och för att finfördela djupfrysta livsmedel (t.ex. frukt) eller isbitar. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

---

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga bruksanvisningen om du ger apparaten till någon annan.

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

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

### Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!
- Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Sänk aldrig ned motordelen i vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.
- Ta alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.



**⚠ Risk för personskador!**

- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget.
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Använd aldrig mixern om inte locket är påsatt.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen.
- Innan du stänger av apparaten måste du ovillkorligen vrida reglaget moturs till stopp (nollställning).
- Efter avstängningen fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Använd apparaten bara i komplett hopsatt tillstånd.

**⚠ Risk för skållning!**

- Var försiktig när du fyller på het vätska. Ånga kan bildas plötsligt så att vätskan sprutar ut ur behållaren.
- Håll alltid fast locket med ena handen under arbetet. Håll inte handen direkt ovanför påfyllningsöppningen! När du bearbetar hett mixerinnehåll strömmar ånga ut genom lockets påfyllningsöppning.

**⚠ Risk för kvävning!**

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

**⚠ Varning!**

- Se noga till att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i mixerbägaren. Använd enbart den medföljande påmataren när locket är påsatt!
- Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång.

**⚠ Viktigt!**

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → "Rengöring och skötsel" se sidan 82

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

## Innehåll

Användning för avsett ändamål.....	76
Viktiga säkerhetsanvisningar.....	76
Översikt.....	78
Före första användningen.....	78
Symboler och markeringar.....	78
Delar och manöverorgan.....	78
Användning.....	80
Automatprogram.....	81
Rengöring och skötsel.....	82
Säkerhetssystem.....	82
Råd vid fel.....	82
Recept.....	83
Avfallshantering.....	85
Konsumentbestämmelser.....	85

## Översikt

### → Figur

- 1 **Grundapparat/motordel**
  - a Dämpningsunderlägg
  - b Drivning
  - c Återställningsknapp (överlastskydd)
- 2 **Kontroller**
  - a Till-/frånkontakt **on/off**
  - b Vridreglage med markering
  - c Statussymbol (LED)
  - d Markering **min**
  - e Markering **max**
  - f Knapp **Pulse**
  - g 6 (3)\* programvalknappar med LED
- 3 **Mixerbägare**
  - a Behållare av tritan
  - b Skala
  - c Mixerkniv
  - d Handtag
  - e Handtagskåpa (avtagbar)
- 4 **Lock**
  - a Öppning för påmatare / för påfyllning
  - b Förslutningshuv med skala
  - c Påmatare


\* beroende på modell

## Före första användningen




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

### Varning!

Använd aldrig apparaten om den är skadad!

- Ta ut motordelen och alla tillbehören ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild **
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.  
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 82

## Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
 80°C max	Utsätt inte mixbägaren för högre temperaturer än 80 °C.
	<b>Varningstexter på locket</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Använd inte apparaten om det här locket inte är rätt påsatt</li> <li>■ Utsätt inte mixbägaren för högre temperaturer än 80 °C</li> </ul>
	<b>Varning på motorblocket</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Använd inte apparaten utan dämpningsunderlägg</li> </ul>

## Delar och manöverorgan

### Högeffektmotordel

Mixern har en höghastighetsmotor med varvtal på upp till 45000 varv per minut. Det gör det möjligt att inte bara få extra snabba och fina mixresultat utan också att kunna värma upp matvaror. Med automatprogrammet **Soup** kan du till exempel laga till en varm soppa av kalla ingredienser.

**Anm.:** Med hastighetsinställningen **max**, när du använder **Pulse**-knappen och vid vissa automatprogram går mixern med det högsta varvtalet. För att förhindra att matvarorna värms upp mer än du önskar kan du bearbeta ingredienserna kortast möjliga tid eller välja ett lägre varvtal.

### Till/frånkontakt ”on/off”

För start och stopp av apparaten

### Statussymbol

För visning av apparatens status och som markering för nollställning av vridreglaget:

#### Symbol

**Symbolen är tänd:** Apparaten har startats och är klar för användning

**Symbolen blinkar:**

- Fel hos apparaten
- Mixbägaren är inte rätt påsatt eller har lossnat
- Vridreglaget stod inte i nolläge vid starten
- efter avbrott av spänningsmatningen
- längre än 5½ minuters kontinuerlig drift (manuellt läge)

### Vridreglage

För steglös inställning av mixerknivens varvtal.

#### Inställningar

**Nollställning** (markeringen visar på statussymbolen) = Stillestånd

**min** | Lägsta varvtal

**max** | Högsta varvtal

### Varning!

Om apparaten stängs av automatiskt efter 5½ minuts oavbruten drift med hastighetsinställningen **max** får du efter att ha startat om den arbeta i ytterligare högst 1-2 minuter med inställningen **max**, eftersom matvarorna annars värms upp för mycket och kan skada behållaren.

### Anmärkningar:

- Om vridreglaget inte står i nolläget vid start, om mixerbägaren har lossnat eller om strömförsörjningen har varit avbruten blinkar statussymbolen. Ställ först vridreglaget i nolläget och fortsätt sedan att arbeta.
- Vridreglagets inställning påverkar inte användningen av **Pulse**-funktionen.

### Pulse-knapp

För kortvarig omkoppling till maximalt varvtal. Apparaten körs med maximalt varvtal så länge **Pulse**-knappen hålls intryckt.

**Anm.:** Funktionen går inte att använda medan ett automatprogram körs.

### Programvalsknappar med LED

För att välja och starta automatprogram.

➔ ”*Automatprogram*” se sidan 81

Efter starten lyser alla LED. Om du trycker på en knapp startar det valda programmet och apparaten körs automatiskt.

### Mixerbägare

För bearbetning av upp till 2 liter matvaror. Mixerbägaren är av tritan. Tritan är en spricksäker och smak- och luktneutral plast.

### Varning!

Utsätt inte mixbägaren för högre temperaturer än 80 °C.

### Lock med förslutningshuv

För att mixerbägaren ska vara säkert tillsluten under bearbetningen. Om du vill fylla på finfördelade eller flytande ingredienser vrider du förslutningshuvens moturs och tar av den.

### Påmatare

För att skjuta ingredienser som klibbar fast vid kanten eller är svåra att mixa i riktning mot mixerkniven. Vrid då förslutningshuvens moturs, ta av den och sätt in påmataren i öppningen. ➔ ”*Användning av påmataren*” se sidan 80

### Säkerhetssystem

Apparaten har olika säkerhetssystem.

➔ ”*Säkerhetssystem*” se sidan 82

## Användning

### ⚠ Risk för personskador!

- Sätt inte in stickkontakten förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara och du har satt på mixerbägaren rätt på motordelen.
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixerbägaren och arbeta bara med locket påsatt.

**Anm.:** Apparaten fungerar bara om mixerbägaren är rätt påsatt.

### → Bild B

1. Ställ motordelen på ett stabilt och vågrätt underlag. Sätt på dämpningsunderlägget på motordelen. Var noga med urtaget.

**Viktigt:** Sätt aldrig på mixerbägaren utan dämpningsunderlägg.

2. Sätt mixerbägaren på dämpningsunderlägget. Se noga till att mixerbägaren sitter stadigt på motordelen.
3. Fyll på önskade ingredienser i mixerbägaren.
4. Sätt på locket med förslutningshuvuven och tryck fast det.
5. Vrid reglaget moturs till stopp (nollställning).
6. Sätt in stickkontakten. Starta apparaten med till-/från-kontakten. Alla lysdioderna tänds.
7. Vrid reglaget långsamt medurs tills önskat varvtal har uppnåtts. Statuslysdioden tänds.

**Anm.:** Användning av programvalsknappar → "Automatprogram" se sidan 81.

8. Bearbeta ingredienserna tills de har fått önskad konsistens.
9. Vrid reglaget moturs till stopp (nollställning). Vänta tills apparaten står stilla.
10. Stäng av apparaten med till-/frånkontakten. Ta ut stickkontakten.
11. Ta av mixerbägaren. Ta av locket.
12. Häll ut mixen.

Rengör alla delar. → "Rengöring och skötsel" se sidan 82

## Påfyllning av ingredienser

### → Figur C

1. Vrid förslutningshuvuven moturs och ta av den.
2. Fyll på finfördelade eller flytande ingredienser genom öppningen. Överskrid inte den maximala påfyllningsmängden.
3. Sätt på förslutningshuvuven och dra åt den medurs.
4. Bearbeta ingredienserna tills de har fått önskad konsistens.

### → Figur D

#### Vid påfyllning av större mängder:

1. Vrid reglaget moturs till stopp (nollställning). Vänta tills apparaten står stilla.
2. Stäng av apparaten med till-/frånkontakten. Ta ut stickkontakten.

### ⚠ Risk för personskador!

Ta aldrig av locket medan stickkontakten är insatt.

3. Ta av locket.
4. Fyll på med ingredienser.
5. Sätt tillbaka locket.
6. Sätt in stickkontakten. Starta apparaten med till-/från-kontakten. Alla lysdioderna tänds.
7. Vrid reglaget långsamt medurs tills önskat varvtal har uppnåtts. Statuslysdioden tänds.
8. Bearbeta ingredienserna tills de har fått önskad konsistens.

## Användning av påmataren

### ⚠ Risk för personskador!

Använd aldrig påmataren när locket inte är påsatt!

### → Figur E

1. Vrid förslutningshuvuven moturs och ta av den.
2. Sätt in den medföljande påmataren i öppningen.
3. Skjut ingredienserna mot mixerknivarna med påmataren. För därvid påmataren längs mixerbägarrens hörn och väggar.

4. Ta sedan omedelbart ut påmataren. Sätt på förslutningshuvten och dra åt den medurs.

**Anm.:** Om du använder påmataren kan du förbättra mixresultatets kvalitet avsevärt.

### Användning av Pulse-funktionen

- Starta apparaten, tryck ned knappen **Pulse** och håll den intryckt.
- Så länge **Pulse** hålls intryckt körs apparaten med maximalt varvtal.
- Släpp **Pulse**-knappen. Apparaten fortsätter att gå med det förut valda varvtalet.

**Anm.:** Det går inte att använda Pulse-funktionen medan ett automatprogram körs.

## Automatprogram

Apparaten har 6 (3)\* automatprogram (beroende på modell). När du trycker på den tillhörande knappen startar det valda programmet och bearbetar ingredienserna med förinställda hastigheter och bearbetningstider. Programmet stannar automatiskt efter tillagningen

Du kan välja följande program:

Program	
<b>Shake</b>	Till fruktsmoothies och milkshakes med färska ingredienser
<b>Smoothie</b>	Till gröna smoothies och fruktsmoothies med djupfrysta ingredienser
<b>Soup</b>	För tillagning av varma soppor
<b>Ice Cream*</b>	Till glass och sorbet
<b>Sauce*</b>	Till såser och dippar
<b>Cleaning*</b>	Rengöringsprogram

\* beroende på modell

### Varning!

När det automatiska programmet **Soup** har slutförts får du inte starta **Soup** på nytt, eftersom matvarorna då värms upp för mycket och kan skada behållaren.

### Anmärkningar:

- Automatprogrammet **Soup** får bara användas med kalla ingredienser. Om du använder varma ingredienser höjs temperaturen för mycket.
- För att ett automatprogram ska kunna startas måste vridreglaget stå i nollåget.
- Du kan när som helst avbryta ett automatprogram genom att trycka en gång till på den tillhörande programvals-knappen eller genom att stoppa det med till-/frånknappen.

### Ett exempel

#### Tillagning av päronsmoothie (recept

→ "Päronsmoothie" se sidan 83)

#### → Bild

1. Ställ motordelen på ett stabilt och vågrätt underlag. Sätt på dämpningsunderlägget på motordelen. Var noga med urtaget.

**Viktigt:** Sätt aldrig på mixerbägaren utan dämpningsunderlägg.

2. Sätt mixerbägaren på dämpningsunderlägget. Se noga till att mixerbägaren sitter stadigt på motordelen.
3. Fyll på önskade ingredienser i mixerbägaren.
4. Sätt på locket med förslutningshuvten och tryck fast det.
5. Vrid reglaget moturs till stopp (nollställning).
6. Sätt in stickkontakten. Starta apparaten med till-/från-kontakten. Alla lysdioderna tänds.
7. Tryck på programvals-knappen **Shake**. Lysdioden i knappen tänds.
8. Apparaten bearbetar ingredienserna automatiskt.
9. Apparaten avslutar bearbetningen automatiskt. Alla lysdioderna tänds.
10. Stäng av apparaten med till-/frånkontakten. Ta ut stickkontakten.
11. Ta av mixerbägaren. Ta av locket.
12. Håll upp den färdiga fruktsmoothien i glas.
  - Rengör alla delar. → "Rengöring och skötsel" se sidan 82

## Rengöring och skötsel

Apparaten och de tillbehör som har använts måste rengöras noggrant efter varje användning.

### ⚠ Risk för elektrisk stöt!

- Ta ut stickkontakten före rengöringen.
- Sänk aldrig ned motordelen i vätska och maskindiska den inte.
- Använd inte ångrengörare.

### ⚠ Risk för personsador!

Vidrör inte kniven med bara händerna. Använd en borste.

### Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten!

### Anmärkningar:

- Rengör delarna omedelbart efter användningen. Då torkar inte resterna in, och plasten angrips inte (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).
- Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.
- Det går lättare att rengöra mixerbägaren om du drar av handtagskåpan från handtaget och sätter på den igen efter torkningen.

På **Bild 6** finns en översikt över hur de olika delarna ska rengöras.

## Program ”Cleaning”

För enkel och snabb förrengöring.

- Sätt den tomma mixerbägaren på apparaten.
- Fyll på 1,25 liter varmt vatten och 2 droppar diskmedel.
- Sätt på locket med förslutningshuvnen och tryck fast det.
- Starta apparaten på nytt och tryck på programvalsknappen **Cleaning**.

- Apparaten kör igenom den automatiska förrengöringen och avslutar programmet automatiskt.
- Stäng av apparaten med till-/frånkontakten. Ta ut stickkontakten.
- Ta av mixerbägaren, locket med förslutningshuvnen och dämpningsunderlägget.
- Skölj alla delarna noggrant och efterrengör dem vid behov.
- Rengöring av motordelen

## Säkerhetssystem

### Startsäkring / frånslagsautomatik

Det går bara att använda apparaten om mixerbägaren är rätt påsatt och om vridreglaget har ställts i nollläget vid starten eller efter ett avbrott i strömförsörjningen. Apparaten stängs automatiskt av om mixerbägaren lossnar. I manuellt läge (varvtal **min** – **max**) stängs apparaten av automatiskt efter 5½ minuters kontinuerlig drift. → ”Råd vid fel” se sidan 82

### Överlastskydd

Om motorn blir överhettad stängs den av automatiskt. → ”Råd vid fel” se sidan 82

**Anm.:** När överlastskyddet aktiveras kan en svag främmande lukt märkas. Det är inte ett tecken på något funktionsfel.

## Råd vid fel

### ⚠ Risk för personsador!

Ta alltid ut stickkontakten innan du åtgärdar ett fel.

**Anmärkning:** Vid en felaktig användning av apparaten, om de elektroniska säkringarna har löst ut eller om apparaten är defekt går det inte att starta om apparaten. Försök i första hand att åtgärda problemet med hjälp av anvisningarna nedan.

### Varning!

Om felet inte går att åtgärda på detta sätt måste du vända dig till kundtjänst.

**Fel**

Apparaten startar inte eller stängs av under användningen. Statussymbolen blinkar.

**Möjliga orsaker**

- Mixerbägaren är inte rätt påsatt, har lossnat eller har tagits av.
- Vridreglaget stod inte i nollläget vid starten eller efter ett avbrott i strömförsörjningen.
- Apparaten har varit i kontinuerlig drift i manuellt läge (varvtal **min** – **max**) längre än 5½ minuter.

**Åtgärd**

- Stäng av apparaten med till-/frånkontakten.
- Sätt på mixerbägaren rätt.
- Vrid reglaget moturs till stopp (nollställning).
- Starta apparaten med till-/frånkontakten. Statussymbolen tänds.

**Fel**

Apparaten startar inte eller stängs av under användningen.

**Möjlig orsak**

Överlastskyddet har aktiverats.

**Åtgärd**

- Vrid reglaget moturs till stopp (nollställning).
- Stäng av apparaten med till-/frånkontakten. Ta ut stickkontakten.
- Ta av mixerbägaren.
- Låt apparaten svalna cirka 15-20 minuter och starta den sedan på nytt.
- Vänd apparaten upp och ned om den inte startar. Tryck på återställningsknappen på undersidan (→ **Bild A - 1c**).
- Om återställningsknappen är spärrad måste du låta apparaten svalna ytterligare och försöka igen senare.

**Recept****Anmärkningar:**

- På **bild A** finns en tabell med fler användningsexempel. Rengör och finfördela matvarorna före bearbetningen. Ta bort hårda beståndsdelar som kärnor och skal.
- Recepten och användningsexemplen går också att utföra utan automatprogram. Höj då hastigheten med vridreglaget från **min** till **max** och mixa alla ingredienserna tills de har fått önskad konsistens.

**Päronsmoothie**

- 3 bananer
- 3 päron
- Saften av två apelsiner (cirka 200 ml)
- 100 ml kallt vatten
- Skär de sköljda päronen och de skalade bananerna i bitar.
- Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och sätt på locket med förslutningshuven.
- Tryck på **Shake**.
- Servera smoothien omedelbart när automatprogrammet har slutförts.

**Tips:** Päron kan ha mycket olika smak allt efter sorten. Om du inte har några söta päron till hands kan du krydda din smoothie genom att tillsätta två till fyra dadlar – de ger en mycket mild sötma som harmonierar utmärkt med de andra ingredienserna.

**Bär- och honungsmoothie**

- 400 g frysta hallon / blandade bär
- 1 banan
- 500 ml mjölk
- 3 msk citronsaft
- 2 msk honung
- Tina hallonen / bärblandningen.
- Skär den skalade bananen i bitar.
- Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och sätt på locket med förslutningshuven.
- Tryck på **Smoothie**.
- Servera smoothien omedelbart när automatprogrammet har slutförts.

## Smoothie med färsk frukt och ingefära

- 4 nävar värklynnen
- 2 päron
- 2 bananer
- 1 bit färsk ingefära (cirka 15 g)
- 10 isbitar
- 200 ml kallt vatten
- Skölj värklynnena noggrant.
- Skär de sköljda päronen och de skalade bananerna i bitar.
- Skala ingefäran
- Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och sätt på locket med förslutningshuv.
- Tryck på **Smoothie**.
- Servera smoothien omedelbart när automatprogrammet har slutförts.

## Blåbärsglass

- 1 ekologisk citron
- 150 g standardyouhurt
- 150 g florsocker
- 600 g frysta blåbär
- 150 ml kall standardmjölk
- Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och sätt på locket med förslutningshuv.
- **Beroende på modell:** Tryck på **Ice Cream** och kör automatprogrammet.
- **Eller:** Hög hastigheten långsamt med vridreglaget och mixa alla ingredienserna tills de får en krämig konsistens.
- Häll upp glassen och låt den eventuellt få ytterligare litet tid på sig i frysen om du vill ha en fastare konsistens.

**Tips:** Du kan också göra glassen med andra frysta bär (t.ex. hallon, jordgubbar eller bärblandningar).

## Grön sås

- Ett knippe vardera av persilja, gurkört, ängsyra, pimpinell, krasse, körvel och gräslök
  - 2 msk vatten
  - 460 g crème fraîche
  - 230 g gräddfil
  - 1 tsk senap
  - 3 msk olja (t.ex. valnötsoolja)
  - 1 msk ättika eller citronsaft
  - Salt och peppar
  - Skölj örterna och låt dem rinna av, ta bort hårda stjälkar.
  - Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och sätt på locket med förslutningshuv.
  - **Beroende på modell:** Tryck på **Sauce** och kör automatprogrammet.
  - **Eller:** Hög hastigheten långsamt med vridreglaget och mixa alla ingredienserna tills de får en krämig konsistens.
  - Smaka av såsen och ställ den kallt.
- Tips:** Såsen passar utmärkt till kokta ägg, potatis och grönsaker.

## Pannkakssmet

- 300 ml mjölk
- 100 g mjöl
- 2 små ägg
- 1 nypa salt
- 1 tsk olja (t.ex. solrosolja)
- Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och sätt på locket med förslutningshuv.
- Ställ vridreglaget i läge **max** och mixa alla ingredienserna i 30-60 sekunder.
- Häll pannkakssmeten i portioner i en het och smord stekpanna och grädda den.



## Tomatsoppa

- 750 g färska tomater eller tomater i burk
- 2 röda paprikor
- 90 g cashewnötter
- 6 basilikablåd
- Salt och peppar
- Skölj de färska tomaterna och ta bort stjälkarna.
- Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och sätt på locket med förslutningshuven.
- Tryck på **Soup** och kör automatprogrammet.
- Smaka av den varma soppan när automatprogrammet har slutförts och servera den.

**Anmärkning:** Om soppan fortfarande inte är tillräckligt varm när det automatiska programmet har slutförts kan du ställa vridreglaget i läge **max** och blanda i ytterligare högst 1-2 minuter.

---

## Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

---

## Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso ”Reseptit”). Tämä laite soveltuu nestemäisten ja puolikovien ruoka-ainesten sekoittamiseen, raakojen hedelmien ja vihannesten hienontamiseen ja pilkkomiseen, ruokien soseuttamiseen ja pakasteiden (esim. hedelmien, marjojen) tai jääpalojen hienontamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

---

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

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

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

### Sähköisku- ja palovaara!

- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohton, vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!
- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.

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

### **Loukkaantumisvaara!**

- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Älä koskaan käytä tehosekoitinta ilman kantta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistaussasi laitetta.
- Ennen kuin kytke laitteen pois päältä, käännä ehdottomasti kiertovalitsin vastapäivään vasteeseen asti (nolla-asentoon).
- Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Käytä laitetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

### **Palovammojen vaara!**

- Varo, kun lisäät kuumia nesteitä. Neste voi äkillisesti höyrystyä ja roiskua ulos astiasta.
- Pidä käytön aikana kannesta aina kiinni yhdellä kädellä. Älä koske täyttöaukkoon! Kannessa olevan täyttöaukon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia.

### **Tukehtumisvaara!**

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

### **Huomio!**

- Varmista, ettei sekoituskulhossa ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä sekoituskulhoon esineitä (esim. veitsiä, lusikoita). Käytä aina oheista syöttöpaininta ja pidä kansi paikallaan!
- Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.

### **Tärkeää!**

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 92

**Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.**  
**Lisätietoja tuotteistamme löydät**  
**internet-sivuiltamme.**

## Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	86
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	86
Yhdellä silmäyksellä.....	88
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	88
Symbolit ja merkinnät.....	88
Laitteen osat.....	89
Käyttö.....	90
Automaattiohjelmat.....	91
Puhdistus ja hoito.....	92
Turvajärjestelmät.....	92
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	92
Reseptit.....	93
Jätehuolto.....	95
Takuu.....	95

## Yhdellä silmäyksellä

→ **Kuva A**

- Peruslaite / moottoriosaa
  - Vaimennusosalusta
  - Moottori
  - Reset-painike (ylikuormitussuoja)
- Ohjauspaneeli
  - Virtakytkin **on/off**
  - Kiertovalitsin, jossa merkintä
  - Tilanäyttö (LED)
  - Merkintä **min**
  - Merkintä **max**
  - Valitsin **Pulse**
  - 6 (3)\* LED-merkkivaloilla varustettua ohjelmavalitsinta
- Kulho
  - Tritaanikulho
  - Asteikko
  - Sekoitusterä
  - Kahva
  - Kahvan suojus (irrotettava)

## 4 Kansi

- Aukko syöttöpaininta / aineksien lisäämistä varten
- Asteikolla varustettu mitta-astia
- Syöttöpainin

\* Mallista riippuen

## Ennen ensimmäistä käyttöä




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

### Huomio!

Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota peruslaite ja kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.  
→ **Kuva A**
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.  
→ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 92

## Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Kulhoa ei saa altistaa yli 80 °C:een lämpötiloille.
	<b>Kannessa olevat varoitukset</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laitetta ei saa käyttää, jos kansi ei ole kunnolla paikoillaan.</li> <li>■ Kulhoa ei saa altistaa yli 80 °C:een lämpötiloille</li> </ul>
	<b>Moottoriosassa oleva varoitus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ei saa käyttää ilman vaimennusosalustaa</li> </ul>

## Laitteen osat

### Suurtehomoottoriosa

Tehosekoittimessa on suurnopeusmoottori, jonka nopeus on enintään 45000 kierrosta minuutissa. Tämän ansiosta sekoittaminen on nopeaa ja tehokasta, ja laitteella voidaan lisäksi lämmittää elintarvikkeita. Esimerkiksi automaattiohjelmalla **Soup** voidaan valmistaa kylmistä aineksista kuuma keitto.

**Huomautus:** Nopeussäädöllä **max**, valitsinta **Pulse** käytettäessä ja ja tietyissä automaattiohjelmissa tehosekoitin pyörii maksiminopeudella. Jos et halua ainesten lämpenevän, käsittele aineksia vähemmän aikaa tai pienemmällä nopeudella.

### Virtakytkin ”on/off”

Laitteen päälle ja pois päältä kytkemistä varten.

### Tilanäyttö

Laitteen tilan ja kiertovalitsimen nolla-asennon näyttöä varten.

#### Näyttö

**Näyttö palaa:** Laite on päällekytketty ja käyttövalmis

#### Näyttö vilkkuu:

- Laitteessa on häiriö
- Kulhoa ei ole kiinnitetty oikein tai se on löystynyt
- Kiertovalitsin ei ollut nolla-asennossa, kun laite käynnistettiin
- Sähkökatkon jälkeen
- Jatkuva käyttö kestänyt yli 5½ minuuttia (manuaalisessa tilassa)

### Kiertovalitsin

Sekoitusterän kierrosnopeuden portaaton säätöä varten.

#### Asetukset

**Nolla-asento** (Merkintä osoittaa tilanäyttöä) = laite pysähdyksissä

**min** Alhaisin käyttönopeus

**max** Suurin käyttönopeus

### Huomio!

Jos laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä 5½ minuutin jatkuvan käytön jälkeen nopeudella **max**, käytä sitä uudelleenkäynnistämisen jälkeen enintään vielä 1-2 minuuttia nopeudella **max**. Muuten elintarvikkeet kuumenevat liikaa ja voivat vahingoittaa kulhoa.

### Huomautuksia:

- Tilanäyttö vilkkuu, jos kiertovalitsin ei ole nolla-asennossa laitetta päällekytkettäessä, kulho on löystynyt tai sähkö katkennut. Käännä kiertovalitsin ensin nolla-asentoon ja jatka sitten käsittelyä.
- Kiertovalitsimen säädöllä ei ole vaikutusta **Pulse**-toiminnon käyttöön.

### Pulse-valitsin

Lyhytaikaiseen kytkemiseen maksiminopeudelle. Laite käyttää maksiminopeutta niin kauan kuin valitsinta **Pulse** painetaan.

**Huomautus:** Toimintoa ei voida käyttää automaattiohjelman aikana.

### LED-merkkivaloilla varustetut ohjelmavalitsimet

Automaattiohjelmien valintaa ja käynnistämistä varten. ➔ ”Automaattiohjelmat” katso sivu 91

Päällekytkemisen jälkeen kaikki LED-merkkivalot palavat. Valittu ohjelma käynnistetään painamalla sen valitsinta, ja laite suorittaa ohjelman automaattisesti.

### Kulho

Enintään 2 litran elintarvikemäärän käsittelyyn. Kulho on valmistettu tritaanista. Tritaani on kestävä, haju- ja makuneutraali muovi.

### Huomio!

Kulhoa ei saa altistaa yli 80 °C:een lämpötiloille.

### Kansi ja korkki

Kulhon turvallista sulkemista varten käsittelyn ajaksi. Pilkottujen tai nestemäisten aineksien lisäämistä varten irrota korkki kiertämällä sitä vastapäivään.

## Syöttöpainin

Reunaan tarttuneiden tai huonosti sekoituvien aineksien siirtämiseen sekoitusterää kohti. Kierrä tällöin korkkia vastapäivään, irrota se ja laita syöttöpainin aukkoon.

→ ”Syöttöpainimen käyttö” katso sivu 90

## Turvajärjestelmät

Laitteessa on erilaisia turvajärjestelmiä.

→ ”Turvajärjestelmät” katso sivu 92

## Käyttö

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

- Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty ja kulho on asetettu oikein peruslaitteeseen.
- Älä laita sormia kulhoon. Käytä tehosekoitinta vain, kun kansi on paikoillaan.

**Huomautus:** Laite toimii vain, kun kulho on kiinnitetty oikein.

### → Kuva

1. Aseta peruslaite tukevalle, vaakasuoralle pinnalle. Aseta vaimennusalusta peruslaitteeseen. Huomioi kolon sijainti.

**Tärkeää:** Älä koskaan käytä kulhoa ilman vaimennusalustaa.

2. Aseta kulho vaimennusalustalle. Varmista, että kulho on tukevasti kiinni laitteessa.
3. Lisää haluamasi ainekset kulhoon.
4. Kiinnitä kansi ja korkki ja paina ne lujasti kiinni.
5. Käännä kiertovalitsin vastapäivään vasteeseen asti (nolla-asentoon).
6. Liitä pistoke pistorasiaan. Kytke laite päälle virtakytkimellä. Kaikki LED-merkkivalot palavat.
7. Kierrä kiertovalitsinta hitaasti myötäpäivään, kunnes kierrosnopeus on haluamasi. Tila-LED palaa.

**Huomautus:** Ohjelmanvalitsimien käyttö

→ ”Automaattiohjelmat” katso sivu 91.

8. Käsittele aineksia, kunnes seoksen koostumus on sopiva.
9. Käännä kiertovalitsin vastapäivään vasteeseen asti (nolla-asentoon). Odota, kunnes laite pysähtyy.

10. Kytke laite pois päältä virtakytkimellä. Irrota pistoke pistorasiasta.

11. Irrota kulho. Ota kansi pois.

12. Kaada seos pois.

Puhdista kaikki osat. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 92

## Ainesten lisääminen

### → Kuva

1. Irrota korkki vastapäivään kääntäen.
2. Lisää pilkotut tai nestemäiset ainekset aukon kautta. Huomioi maksimaalinen täyttömäärä.
3. Aseta korkki paikalleen ja kierrä se kiinni myötäpäivään.
4. Käsittele aineksia, kunnes seoksen koostumus on sopiva.

### → Kuva

### Suuren määrän lisääminen:

1. Käännä kiertovalitsin vastapäivään vasteeseen asti (nolla-asentoon). Odota, kunnes laite pysähtyy.
2. Kytke laite pois päältä virtakytkimellä. Irrota pistoke pistorasiasta.

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

Älä koskaan irrota kantta laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan.

3. Ota kansi pois.
4. Lisää ainekset.
5. Laita kansi jälleen paikalleen.
6. Liitä pistoke pistorasiaan. Kytke laite päälle virtakytkimellä. Kaikki LED-merkkivalot palavat.
7. Kierrä kiertovalitsinta hitaasti myötäpäivään, kunnes kierrosnopeus on haluamasi. Tila-LED palaa.
8. Käsittele aineksia, kunnes seoksen koostumus on sopiva.

## Syöttöpainimen käyttö

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

Älä koskaan käytä syöttöpaininta ilman kantta!

### → Kuva

1. Irrota korkki vastapäivään kääntäen.
2. Laita laitteen mukana toimitettu syöttöpainin aukkoon.

3. Työnnä aineksia syöttöpainimella sekoitusterää kohti. Kuljeta syöttöpaininta kulhon reunoja pitkin.
4. Tämän jälkeen poista syöttöpainin heti. Aseta korkki paikalleen ja kierrä se kiinni myötöpäivään.

**Huomautus:** Syöttöpainimen käyttö voi huomattavasti parantaa sekoitustulosta.

### Pulse-toiminnon käyttö

- Kun laite on päällekytkettyä, paina **Pulse**-valitsin alas ja pidä se painettuna.
- Laite käyttää maksiminopeutta niin kauan kuin **Pulse**-valitsinta painetaan.
- Päästä irti **Pulse**-valitsimesta. Laite käyttää jälleen aiemmin valittua käyntinopeutta.

**Huomautus:** Pulse-toimintoa ei voida käyttää automaattiohjelman aikana.

## Automaattiohjelmat

Laitteessa on 6 (3)\* automaattiohjelmaa (riippuu mallista). Valittu ohjelma käynnistyy, kun sen valitsinta painetaan, ja se käsittelee ainekset käyttäen valmiiksi asetettuja nopeuksia ja toiminta-aikoja. Ohjelma päättyy valmistuksen loputtua automaattisesti.

Valittavissa ovat seuraavat ohjelmat:

Ohjelmat	
<b>Shake</b>	Hedelmä-smoothien ja pirtelöiden valmistukseen tuoreista aineksista
<b>Smoothie</b>	Vihreiden smoothien ja hedelmä-smoothien valmistukseen pakastetuista aineksista
<b>Soup</b>	Kuumien keittojen valmistukseen
<b>Ice Cream*</b>	Jäätelön ja sorbettien valmistukseen
<b>Sauce*</b>	Kastikkeiden ja dippien valmistukseen
<b>Cleaning*</b>	Puhdistusohjelma

\* Mallista riippuen

### Huomio!

Kun automaattiohjelma **Soup** on päättynyt, älä käynnistä ohjelmaa **Soup** uudelleen. Muuten elintarvikkeet kuumenevat liikaa ja voivat vahingoittaa kulhoa.

### Huomautuksia:

- Automaattiohjelmaa **Soup** voi käyttää vain kylmille aineksille. Jos sitä varten täytetään kuumia aineksia, lämpötila nousee liikaa.
- Automaattiohjelma voidaan käynnistää vain, kun kiertovalitsin on nolla-asennossa.
- Automaattiohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla ohjelmanvalitsinta uudelleen tai kytkemällä laite pois päältä virtakytkimellä.

### Esimerkki

**Päärynä-smoothien valmistus** (resepti

→ ”Päärynä-smoothie” katso sivu 93)

→ **Kuva** 

1. Aseta peruslaite tukevalle, vaakasuoralle pinnalle. Aseta vaimennusalusta peruslaitteeseen. Huomioi kolon sijainti.
- Tärkeää:** Älä koskaan käytä kulhoa ilman vaimennusalustaa.
2. Aseta kulho vaimennusalustalle. Varmista, että kulho on tukevasti kiinni laitteessa.
3. Lisää haluamasi ainekset kulhoon.
4. Kiinnitä kansi ja korkki ja paina ne lujasti kiinni.
5. Käännä kiertovalitsin vastapäivään vasteeseen asti (nolla-asentoon).
6. Liitä pistoke pistorasiaan. Kytke laite päälle virtakytkimellä. Kaikki LED-merkkivalot palavat.
7. Paina ohjelmanvalitsinta **Shake**. Valitsimen LED-merkkivalo palaa.
8. Laite käsittelee ainekset automaattisesti.
9. Laite lopettaa käsittelyn automaattisesti. Kaikki LED-merkkivalot palavat.
10. Kytke laite pois päältä virtakytkimellä. Irrota pistoke pistorasiasta.
11. Irrota kulho. Ota kansi pois.

**12.** Kaada valmis hedelmä-smoothie lasihin.

- Puhdista kaikki osat. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 92

---

## Puhdistus ja hoito

Laitteet ja käytetyt osat on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

### ⚠ Sähköiskun vaara!

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.
- Älä käytä höyrypuhdistinta.

### ⚠ Loukkaantumiskaava!


Älä koske sekoitusterään paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa.

### Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

### Huomautuksia:

- Puhdista osat heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).
- Jos esimerkiksi porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.
- Sekoitusastian puhdistuksen helpottamiseksi vedä kahvan suojus irti kahvasta. Kiinnitä se paikoilleen osien kuivuttua.

**Kuvasta**  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

## Ohjelma ”Cleaning”

Helppoa ja nopeaa esipuhdistusta varten.

- Kiinnitä tyhjä kulho laitteeseen.
- Lisää 1,25 litraa lämmintä vettä ja 2 tippaa astianpesuainetta.
- Kiinnitä kansi ja korkki ja paina ne lujasti kiinni.

- Kytke laite jälleen päälle ja paina ohjelmanvalitsinta **Cleaning**.
- Laite suorittaa automaattisen esipuhdistuksen ja lopettaa ohjelman automaattisesti.
- Kytke laite pois päältä virtakytkimellä. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota kulho, kansi ja korkki sekä vaimennusalausta.
- Huuhtele kaikki osat huolellisesti ja puhdista jäljelle jäänyt lika.
- Puhdista peruslaite.

---

## Turvajärjestelmät

### Turvalukko / automaattinen virrankatkaisu

Laitetta voi käyttää vain, kun kulho on kiinnitetty oikein ja kiertovalitsin käännetty nolla-asentoon laitteen päällekytkemisen yhteydessä tai sähkökatkon jälkeen. Virta katkeaa laitteesta automaattisesti, jos kulho irtoaa. Laite kytkeytyy manuaalisessa tilassa (kierrosnopeus **min** – **max**) automaattisesti pois päältä 5½ minuutin jatkuvan käytön jälkeen. → ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle” katso sivu 92

### Ylikuormitussuoja

Ylikuormeneminen sammuttaa moottorin automaattisesti. → ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle” katso sivu 92

**Huomautus:** Ylikuormitussuojan aktivoitumisesta voi aiheutua lievää ylimääräistä hajua. Tämä ei ole merkki toimintavirheestä.

---

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

### ⚠ Loukkaantumiskaava!

Irrota pistoke pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

**Huomautus:** Jos laitetta käytetään väärin, elektroninen sulake laukeaa tai laitteessa on vikaa, sitä ei voi enää kytkeä päälle. Yritä poistaa häiriö ensin seuraavien ohjeiden avulla.



## Huomio!

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

## Häiriö

Laite ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana. Tilanäyttö vilkkuu.

## Mahdollisia syitä

- Kulhoa ei ole kiinnitetty oikein, se on löystynyt tai irrotettu.
- Kiertovalitsin ei ollut nolla-asennossa, kun laite käynnistettiin tai sähkökatkon jälkeen.
- Laite on ollut manuaalisessa tilassa (kierrosnopeus **min** – **max**) jatkuvassa käytössä yli 5½ minuuttia.

## Toimenpide

- Kytke laite pois päältä virtakytkimellä.
- Aseta kulho kunnolla paikalleen.
- Käännä kiertovalitsin vastapäivään vasteeseen asti (nolla-asentoon).
- Kytke laite päälle virtakytkimellä. Tilanäyttö palaa.

## Häiriö

Laite ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.

## Mahdollinen syy

Ylikuormitussuoja on aktivoitunut.

## Toimenpide

- Käännä kiertovalitsin vastapäivään vasteeseen asti (nolla-asentoon).
- Kytke laite pois päältä virtakytkimellä. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota kulho.
- Anna laitteen jäähtyä n. 15-20 minuuttia ja kytke se sitten uudelleen päälle.
- Jos laite ei käynnisty, käännä se ylösalaisin. Paina alapuolella olevaa reset-painiketta (→ **kuva A** - 1c).
- Jos reset-painiketta ei voi painaa, anna laitteen jäähtyä pitempään ja yritä myöhemmin uudelleen.

## Reseptit

### Huomautuksia:

- Kuvan **A** taulukosta löydät lisää käyttöesimerkkejä. Puhdista ja pilko elintarvikkeet ennen käsittelyä. Poista kovat ainesosat kuten siemenet ja kuoret.
- Reseptit ja käyttöesimerkit ovat mahdollisia myös ilman automaattiohjelmaa. Tällöin säädetään nopeus kiertovalitsimella kohdasta **min** kohtaan **max** ja sekoitetaan kaikkia aineksia, kunnes seoksen koostumus on sopiva.

### Päärynä-smoothie

- 3 banaania
- 3 päärynää
- Kahden appelsiinin mehu (n. 200 ml)
- 100 ml kylmää vettä
- Pese päärynät, kuori banaanit ja paloittele ne.
- Täytä kaikki ainekset kulhoon ja kiinnitä kansi ja korkki.
- Paina valitsinta **Shake**.
- Kun automaattiohjelma on päättynyt, tarjoile smoothie heti.

**Vinkki:** Päärynöiden maku vaihtelee huomattavasti lajikkeen mukaan. Jos makeita päärynöitä ei ole saatavilla, voit maustaa smoothien lisäämällä joukkoon kahdesta neljään taatelia – niiden miedon makea maku sopii harmonisesti muihin aineksiin.

### Marja-hunaja-smoothie

- 400 g pakastevadelmia / marjasekoitusta
- 1 banaani
- 500 ml maitoa
- 3 rkl sitruunamehua
- 2 rkl hunajaa
- Sulata pakastevadelmat / marjasekoitus.
- Kuori ja paloittele banaani.
- Täytä kaikki ainekset kulhoon ja kiinnitä kansi ja korkki.
- Paina valitsinta **Smoothie**.
- Kun automaattiohjelma on päättynyt, tarjoile smoothie heti.

## Tuore hedelmä-inkivääri-smoothie

- 4 kourallista vuonankaalta
- 2 päärynää
- 2 banaania
- 1 pala tuoretta inkivääriä (n. 15 g)
- 10 jääkuutiota
- 200 ml kylmää vettä
- Pese vuonankaali huolellisesti.
- Pese päärynät, kuori banaanit ja paloittele ne.
- Kuori inkivääri.
- Täytä kaikki ainekset kulhoon ja kiinnitä kansi ja korkki.
- Paina valitsinta **Smoothie**.
- Kun automaattiohjelma on päättynyt, tarjoile smoothie heti.

## Mustikkajäätelö

- 1 luomusitruuna
- 150 g täysmaidosta valmistettua jogurttia
- 150 g tomusokeria
- 600 g pakastemustikoita
- 150 ml kylmää täysmaitoa
- Täytä kaikki ainekset kulhoon ja kiinnitä kansi ja korkki.
- **Mallista riippuen:** Paina valitsinta **Ice Cream** ja odota, kunnes automaattiohjelma on suoritettu.
- **Tai:** Lisää nopeutta hitaasti kiertovalitsimella ja sekoita kaikkia aineksia, kunnes seoksen koostumus on sopivan kermanen.
- Kaada jäätelö toiseen astiaan ja vie se tarvittaessa vielä hetkeksi pakastimeen, jos haluat sen olevan kovempaa.

**Vinkki:** Jäätelö voidaan valmistaa samalla tavalla muistakin pakastemarjoista (esim. vadelmista, mansikoista tai marjasekoituksista).

## Vihreä kastike

- Nippu persiljaa, kurkkuyrttiä, suolaheinää, pikkuluppiota, vihanneskrassia, kirveliä, ruohosipulia
  - 2 rkl vettä
  - 460 g ranskankermaa
  - 230 g hapankermaa
  - 1 tl sinappia
  - 3 rkl öljyä (esim. saksanpähkinäöljyä)
  - 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
  - Suolaa ja pippuria
  - Pese yrtit ja anna niiden kuivua, poista kovat varret.
  - Täytä kaikki ainekset kulhoon ja kiinnitä kansi ja korkki.
  - **Mallista riippuen:** Paina valitsinta **Sauce** ja odota, kunnes automaattiohjelma on suoritettu.
  - **Tai:** Lisää nopeutta hitaasti kiertovalitsimella ja sekoita kaikkia aineksia, kunnes seoksen koostumus on sopivan kermanen.
  - Mausta kastike ja jäähdytä se.
- Vinkki:** Kastike sopii erinomaisesti tarjottavaksi keitettyjen kananmunien, perunoiden ja vihannesten kera.

## Ohukaistaikina

- 300 ml maitoa
- 100 g jauhoja
- 2 pientä kananmunaa
- 1 ripaus suolaa
- 1 tl öljyä (esim. auringonkukkaöljyä)
- Täytä kaikki ainekset kulhoon ja kiinnitä kansi ja korkki.
- Käännä kiertovalitsin asentoon **max** ja sekoita kaikkia aineksia 30-60 sekuntia.
- Annostele ohukaistaikina kuumalle, voidellulle pannulle ja paista.

## Tomaattikeitto

- 750 g tuoreita tai säilyketomaatteja
- 2 punaista paprikaa
- 90 g cashew-pähkinöitä
- 6 basilikanlehteä
- Suolaa ja pippuria
- Huuhto tuoreet tomaatit ja poista kanta.
- Täytä kaikki ainekset kulhoon ja kiinnitä kansi ja korkki.
- Paina valitsinta **Soup** ja odota, kunnes automaattiohjelma on suoritettu.
- Kun automaattiohjelma on päättynyt, mausta kuuma keitto ja tarjoile se.

**Huomautus:** Jos keitto ei ole automaattiohjelman päättymisen jälkeen vielä riittävän kuumaa, aseta kiertovalitsin kohtaan **max** ja sekoita vielä korkeintaan 1-2 minuuttia.

---

## Jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

---

## Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

---

## Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. ¡No superar las cantidades máximas admisibles (véase “Recetas”)!

El presente aparato es adecuado para mezclar alimentos líquidos y semilíquidos, picar fruta y hortalizas crudas, triturar alimentos para hacer purés o picar alimentos congelados (por ejemplo, fruta) o cubitos de hielo. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Utilizar el aparato solo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

---

## Indicaciones de seguridad importantes

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

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

Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

### ¡Peligro de electrocución y de incendio!

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica.
- No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!
- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.
- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. No utilizar limpiadoras de vapor. No usar el aparato con las manos húmedas.

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

### ¡Peligro de lesiones!

- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- ¡No introducir nunca las manos en la jarra batidora montada! No poner en marcha la jarra batidora sin su tapa.
- Tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Girar siempre el mando giratorio en sentido antihorario hasta el tope (posición cero) antes de desconectar el aparato.
- Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- Usar el aparato solo cuando esté montado del todo.

### ¡Peligro de quemaduras!

- Tener cuidado al introducir líquidos calientes. El líquido podría salir a chorro del recipiente debido a la formación repentina de vapor.
- Sujetar la tapa siempre con una mano durante el trabajo. ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para añadir ingredientes! Al elaborar alimentos o líquidos calientes, puede escapar vapor caliente a través de la abertura para incorporar ingredientes de la tapa.

### ¡Peligro de asfixia!

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

### ¡Atención!

- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en el vaso de la batidora. No introducir objetos (p. ej., cuchillo, cuchara) en el vaso de la batidora. ¡Utilizar solo el empujador suministrado con el aparato con la tapa puesta!
- Se aconseja dejar el aparato conectado solo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos.

### ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Limpieza y cuidado» véase la página 102

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

## Contenido

Uso conforme a lo prescrito .....	96
Indicaciones de seguridad importantes .....	96
Descripción del aparato.....	98
Símbolos y marcas.....	98
Antes de usar el aparato por primera vez ...	98
Componentes y elementos de mando.....	99
Uso .....	100
Programas automáticos .....	101
Limpieza y cuidado.....	102
Sistemas de seguridad.....	103
Localización de averías.....	103
Recetas.....	104
Eliminación.....	106
Garantía .....	106

## Descripción del aparato

### → Figura




- 1 Base motriz / bloque de motor**
  - a Soporte amortiguador
  - b Accionamiento
  - c Botón de reinicio  
(protección contra sobrecarga)
- 2 Panel de mando**
  - a Interruptor de encendido / apagado **on/off**
  - b Mando giratorio con marca
  - c Indicador de estado (LED)
  - d Marca **min**
  - e Marca **max**
  - f Tecla **Pulse**
  - g 6 (3)\* teclas selectoras de programas con indicadores LED
- 3 Vaso de la batidora**
  - a Recipiente de Tritan
  - b Escala
  - c Cuchilla de mezcla
  - d Asa
  - e Cubierta del asa (extraíble)

## 4 Tapa

- a Abertura para el empujador / añadir ingredientes
- b Tapón de cierre con escala
- c Empujador

\* Según modelo

## Símbolos y marcas


Símbolo	Interpretación
	No exponga el vaso de la batidora a temperaturas superiores a 80°C.
	<b>Nota de advertencia en la tapa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ No utilice el aparato si la tapa no está bien colocada</li> <li>■ No exponga el vaso de la batidora a temperaturas superiores a 80°C</li> </ul>
	<b>Advertencia en el bloque de motor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ No utilizar el aparato sin el soporte amortiguador</li> </ul>

## Antes de usar el aparato por primera vez

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

### ¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Extraer la base motriz y todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. → **Figura **
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 102

## Componentes y elementos de mando

### Bloque de motor de alta potencia

La batidora dispone de un motor de alta velocidad con un número de hasta 45000 revoluciones por minuto. Con ella no solo es posible batir los alimentos con especial rapidez y conseguir mezclas con la consistencia precisa, sino también calentarlos. Por ejemplo, con el programa automático **Soup** se puede preparar una sopa caliente a partir de ingredientes fríos.

**Nota:** Si la velocidad está ajustada en **max**, la batidora funciona a la velocidad máxima al accionar la tecla **Pulse** y con determinados programas automáticos. Si no se desea que se calienten los alimentos, los ingredientes se deberán procesar durante poco tiempo o a una velocidad menor.

### Interruptor de encendido/apagado «on/off»

Para encender y apagar el aparato.

### Indicador de estado

Para indicar el estado del aparato y marcar la posición cero del mando giratorio.

#### Indicadores

**Indicador encendido:** el aparato está conectado y listo para su uso

#### Indicador intermitente:

- avería del aparato
- el vaso de la batidora no está colocado correctamente o se ha soltado
- el mando giratorio no está en la posición cero al encender el aparato
- tras un corte del suministro de corriente
- más de 5½ minutos en régimen continuo (modo manual)

## Mando giratorio

Para la regulación continua de la velocidad de la cuchilla de mezcla.

### Ajustes

**Posición cero** (marca en el indicador de estado) = cuchilla parada

**min** Número mínimo de revoluciones

**max** Número máximo de revoluciones

### ¡Atención!

Si el aparato se apaga automáticamente después de estar 5½ minutos en funcionamiento continuo con la velocidad ajustada en **max**, al volver a encenderlo no seguir trabajando a velocidad **max** más de 1 o 2 minutos, ya que, de lo contrario, los alimentos podrían calentarse demasiado y dañar el vaso.

### Notas:

- Si al encender el aparato el mando giratorio no se encuentra en la posición cero, el vaso de la batidora se ha soltado o se ha interrumpido el suministro de corriente, el indicador de estado parpadea. Poner el mando giratorio en la posición cero y, después, continuar procesando los alimentos.
- El ajuste del mando giratorio no afecta al funcionamiento de la función **Pulse**.

## Tecla Pulse

Para poner en marcha brevemente la cuchilla a la máxima velocidad. El aparato funciona con el número máximo de revoluciones mientras se mantiene pulsada la tecla **Pulse**.

**Nota:** Esta función no se puede utilizar cuando se está ejecutando un programa automático.

## Teclas selectoras de programas con indicadores LED

Para seleccionar e iniciar programas automáticos. → «Programas automáticos» véase la página 101

Todos los indicadores LED están encendidos al poner en marcha el aparato. Cuando se pulsa una de estas teclas se inicia el programa seleccionado y el aparato funciona de manera automática.

## Vaso de la batidora

Para procesar hasta un máximo de 2 litros de alimentos. El vaso de la batidora está hecho de Tritan. Tritan es un plástico a prueba de rotura y neutro frente a sabores y olores.

### ¡Atención!

No exponga el vaso de la batidora a temperaturas superiores a 80°C.

## Tapa con tapón de cierre

Para cerrar con seguridad el vaso de la batidora durante el proceso de los alimentos. Para añadir ingredientes triturados o líquidos, girar el tapón de cierre en sentido antihorario y retirarlo.

## Empujador

Para empujar los ingredientes adheridos en el borde o difíciles de mezclar hacia la cuchilla de mezcla. Para ello, girar el tapón de cierre en sentido antihorario, retirarlo e introducir el empujador por la abertura. → «Uso del empujador» véase la página 101

## Sistemas de seguridad

El aparato dispone de distintos sistemas de seguridad. → «Sistemas de seguridad» véase la página 103

## Uso

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

- Introducir el enchufe en la toma de corriente solo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato y el vaso de la batidora esté colocado correctamente sobre la base motriz.
- No introducir nunca las manos en el vaso de la batidora estando este montado en el aparato y trabajar siempre con la tapa colocada.

**Nota:** El aparato solo funciona si el vaso de la batidora está bien colocado.

### → Figura

1. Colocar la base motriz sobre una superficie de trabajo estable y horizontal. Colocar el soporte amortiguador sobre la base motriz. Tener en cuenta la posición de la muesca.

**Importante:** No colocar nunca el vaso de la batidora sin el soporte amortiguador.

2. Colocar el vaso de la batidora sobre el soporte amortiguador. Asegurarse de que el vaso de la batidora esté bien fijo sobre el aparato.
3. Llenar el vaso de la batidora con los ingredientes deseados.
4. Colocar la tapa con tapón de cierre y apretarla bien.
5. Girar el mando giratorio en sentido antihorario hasta el tope (posición cero).
6. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Encender el aparato accionando el interruptor de encendido/apagado. Todos los indicadores LED están encendidos.
7. Girar lentamente el mando giratorio en sentido horario hasta alcanzar la velocidad deseada. El LED de estado se enciende.

**Nota:** Uso de las teclas selectoras de programas → «Programas automáticos» véase la página 101.

8. Procesar los alimentos hasta alcanzar la consistencia deseada.
9. Girar el mando giratorio en sentido antihorario hasta el tope (posición cero). Guardar a que el aparato se detenga.
10. Apagar el aparato accionando el interruptor de encendido/apagado. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
11. Retirar el vaso de la batidora. Retirar la tapa.
12. Verter en otro recipiente los alimentos elaborados.

Limpiar todas las piezas. → «Limpieza y cuidado» véase la página 102

## Añadir ingredientes

### → Figura

1. Girar el tapón de cierre en sentido antihorario y retirarlo.
2. Agregar los ingredientes triturados o líquidos a través de la abertura. Tener en cuenta la capacidad máxima del vaso.
3. Colocar el tapón de cierre y cerrarlo bien girándolo en sentido horario.



4. Procesar los alimentos hasta alcanzar la consistencia deseada.

→ **Figura D**

**Para añadir grandes cantidades de ingredientes:**

1. Girar el mando giratorio en sentido antihorario hasta el tope (posición cero). Aguardar a que el aparato se detenga.
2. Apagar el aparato accionando el interruptor de encendido/apagado. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

**⚠ ¡Peligro de lesiones!**

No retirar nunca la tapa con el aparato enchufado a la red eléctrica.

3. Retirar la tapa.
4. Añadir ingredientes.
5. Colocar de nuevo la tapa.
6. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Encender el aparato accionando el interruptor de encendido/apagado. Todos los indicadores LED están encendidos.
7. Girar lentamente el mando giratorio en sentido horario hasta alcanzar la velocidad deseada. El LED de estado se enciende.
8. Procesar los alimentos hasta alcanzar la consistencia deseada.

**Uso del empujador**

**⚠ ¡Peligro de lesiones!**

¡No utilizar nunca el empujador si la tapa no está puesta!

→ **Figura E**

1. Girar el tapón de cierre en sentido antihorario y retirarlo.
2. Colocar el empujador suministrado con el aparato en la abertura.
3. Empujar los ingredientes hacia la cuchilla de mezcla con el empujador. Para ello, pasar el empujador por las esquinas y las paredes del vaso de la batidora.
4. A continuación, retirar de inmediato el empujador. Colocar el tapón de cierre y cerrarlo bien girándolo en sentido horario.

**Nota:** La calidad de la mezcla resultante puede mejorar mucho con el uso del empujador.

**Uso de la función Pulse**

- Con el aparato encendido, presionar hacia abajo la tecla **Pulse** y mantenerla en esta posición.
- El aparato funciona con el número máximo de revoluciones mientras se acciona la tecla **Pulse**.
- Soltar la tecla **Pulse**. El aparato vuelve a funcionar a la velocidad ajustada previamente.

**Nota:** La función Pulse no se puede utilizar se está ejecutando un programa automático.

**Programas automáticos**

El aparato dispone de 6 (3)\* programas automáticos (según el modelo). Al pulsar la tecla correspondiente se inicia el programa seleccionado y se procesan los ingredientes con las velocidades y los tiempos de elaboración ajustados previamente. El programa se detiene de forma automática cuando se acaban de preparar los alimentos.

Se pueden seleccionar los siguientes programas:

**Programas**

<b>Shake</b>	Para preparar batidos de frutas y de leche con ingredientes frescos
<b>Smoothie</b>	Para preparar batidos verdes y de frutas con ingredientes congelados
<b>Soup</b>	Para preparar sopas calientes
<b>Ice Cream*</b>	Para preparar helados y sorbetes
<b>Sauce*</b>	Para preparar salsas
<b>Cleaning*</b>	Programa de limpieza

\* Según modelo

**¡Atención!**

No volver a iniciar el programa automático **Soup** cuando finalice, ya que, de lo contrario, los alimentos podrían calentarse demasiado y dañar el vaso.

### Notas:

- Utilizar el programa automático **Soup** únicamente con ingredientes fríos. Si se introducen ingredientes calientes, la temperatura se eleva demasiado.
- Los programas automáticos solo se pueden activar si el mando giratorio se encuentra en la posición cero.
- Los programas automáticos se pueden detener en cualquier momento volviendo a pulsar la tecla del programa correspondiente o desconectando el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado.

### Un ejemplo

#### Preparar un batido de pera (receta

→ «Batido de pera» véase la página 104)

#### → Figura

1. Colocar la base motriz sobre una superficie de trabajo estable y horizontal. Colocar el soporte amortiguador sobre la base motriz. Tener en cuenta la posición de la muesca.

**Importante:** No colocar nunca el vaso de la batidora sin el soporte amortiguador.

2. Colocar el vaso de la batidora sobre el soporte amortiguador. Asegurarse de que el vaso de la batidora esté bien fijo sobre el aparato.
3. Llenar el vaso de la batidora con los ingredientes deseados.
4. Colocar la tapa con tapón de cierre y apretarla bien.
5. Girar el mando giratorio en sentido antihorario hasta el tope (posición cero).
6. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Encender el aparato accionando el interruptor de encendido/apagado. Todos los indicadores LED están encendidos.
7. Pulsar la tecla selectora de programa **Shake**. El LED de la tecla se enciende.
8. El aparato procesa los ingredientes de forma automática.
9. El aparato deja de procesar los ingredientes de forma automática. Todos los indicadores LED están encendidos.

10. Apagar el aparato accionando el interruptor de encendido/apagado. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
11. Retirar el vaso de la batidora. Retirar la tapa.
12. Verter el batido de frutas en vasos.
  - Limpiar todas las piezas. → «Limpieza y cuidado» véase la página 102

---

## Limpieza y cuidado

Limpiar bien el aparato y las piezas individuales utilizadas después de cada uso.

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.
- No utilizar nunca una limpiadora de vapor.

### ¡Peligro de lesiones!


No tocar nunca la cuchilla directamente con las manos. Utilizar siempre un cepillo.

### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

### Notas:

- Limpiar las piezas directamente después de su uso. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como los aceites etéreos contenidos en las especias.
- Al procesar alimentos como, por ejemplo, zanahorias, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo que puede eliminarse aplicando unas gotas de aceite de cocina y frotando con un paño.
- Para facilitar la limpieza del vaso de la batidora, retirar la cubierta del asa y volver a colocarla después de secarla.

En la **figura ** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

## Programa «Cleaning»

Para limpiar el aparato de forma sencilla y rápida antes de su uso.

- Colocar el vaso de la batidora vacío sobre el aparato.
- Introducir 1,25 litros de agua templada y 2 gotas de lavavajillas.
- Colocar la tapa con tapón de cierre y apretarla bien.
- Volver a encender el aparato y pulsar la tecla selectora de programa **Cleaning**.
- Se inicia la limpieza previa automática del aparato y el programa finaliza de forma automática.
- Apagar el aparato accionando el interruptor de encendido/apagado. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Retirar el vaso de la batidora, la tapa con tapón de cierre y el soporte amortiguador.
- Lavar bien todas las piezas y, en caso necesario, volverlas a limpiar.
- Limpiar la base motriz.

---

## Sistemas de seguridad

### Dispositivo de seguridad de conexión / sistema automático de desconexión

El aparato solo funciona si el vaso de la batidora está bien colocado y el mando giratorio se encuentra en la posición cero al encender el aparato o tras un corte del suministro de corriente. El aparato se desconecta automáticamente en caso de que el vaso de la batidora se suelte. El aparato se apaga automáticamente tras funcionar en régimen continuo en el modo manual (velocidad **min** – **max**) durante más de 5½ minutos. → «*Localización de averías*» véase la página 103

### Seguro contra sobrecarga

En caso de sobrecalentarse, el motor se desconecta automáticamente.

→ «*Localización de averías*» véase la página 103

**Nota:** Cuando se activa el seguro contra sobrecarga se puede notar un ligero olor extraño. Esto no indica un fallo de funcionamiento.

---

## Localización de averías

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Antes de subsanar una avería, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

**Nota:** El aparato no volverá a encenderse si se produce un error de manejo, si disparan los fusibles electrónicos o si el aparato está defectuoso. Tratar de solucionar primero el problema con ayuda de los consejos facilitados a continuación.

### ¡Atención!

En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

### Avería

El aparato no arranca o se desconecta durante la marcha. El indicador de estado parpadea.

### Causas posibles

- El vaso de la batidora no está bien colocado, se ha soltado o se ha retirado.
- El mando giratorio no se encontraba en la posición cero al encender el aparato o tras un corte de la corriente.
- El aparato ha estado funcionando en régimen continuo en el modo manual (velocidad **min** – **max**) durante más de 5½ minutos.

### Solución

- Apagar el aparato accionando el interruptor de encendido/apagado.
- Colocar correctamente el vaso de la batidora.
- Girar el mando giratorio en sentido antihorario hasta el tope (posición cero).
- Encender el aparato accionando el interruptor de encendido/apagado. El indicador de estado se enciende.

## Avería

El aparato no arranca o se desconecta durante la marcha.

### Posible causa

La protección contra sobrecarga se ha activado.

### Solución

- Girar el mando giratorio en sentido antihorario hasta el tope (posición cero).
- Apagar el aparato accionando el interruptor de encendido/apagado. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Retirar el vaso de la batidora.
- Dejar que el aparato se enfríe durante unos 15-20 minutos y encenderlo de nuevo.
- Si el aparato no se pone en marcha, ponerlo boca abajo. Pulsar el botón de reinicio de la base (→ **Figura A - 1c**).
- Si el botón de reinicio está bloqueado, dejar que el aparato se enfríe un poco más y volver a intentarlo más tarde.

---

## Recetas

### Notas:

- En la **figura B** encontrará una tabla con más ejemplos de uso. Limpiar y trocear los alimentos antes de procesarlos. Retirar los elementos duros, como huesos o pepitas y cáscaras.
- Las recetas y los ejemplos de uso se pueden elaborar también sin necesidad de usar los programas automáticos. Para ello, aumentar la velocidad de **min** a **max** con el mando giratorio y mezclar todos los ingredientes hasta alcanzar la consistencia deseada.

## Batido de pera

- 3 plátanos
- 3 peras
- Zumo de dos naranjas (aprox. 200 ml)
- 100 ml de agua fría
- Cortar en trozos las peras lavadas y los plátanos pelados.
- Introducir todos los ingredientes en el vaso de la batidora y colocar la tapa con tapón de cierre.
- Pulsar la tecla **Shake**.
- Servir inmediatamente el batido al finalizar el programa automático.

**Sugerencia:** El sabor de las peras puede variar mucho según el tipo de pera utilizado. Si se dispone de peras dulces se puede condimentar el batido añadiendo entre dos y cuatro dátiles. Estos aportan una ligera dulzor que combina muy bien con el resto de ingredientes.

## Batido de bayas con miel

- 400 g de frambuesas/mezcla de bayas ultracongeladas
- 1 plátano
- 500 ml de leche
- 3 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharadas de miel
- Dejar descongelar las frambuesas/la mezcla de bayas.
- Cortar en trozos los plátanos pelados.
- Introducir todos los ingredientes en el vaso de la batidora y colocar la tapa con tapón de cierre.
- Pulsar la tecla **Smoothie**.
- Servir inmediatamente el batido al finalizar el programa automático.

## Batido fresco de frutas y jengibre

- 4 puñados de canónigos
- 2 peras
- 2 plátanos
- 1 pedazo de jengibre fresco (aprox. 15 g)
- 10 cubitos de hielo
- 200 ml de agua fría
- Limpiar bien los canónigos.
- Cortar en trozos las peras lavadas y los plátanos pelados.
- Pelar el jengibre.
- Introducir todos los ingredientes en el vaso de la batidora y colocar la tapa con tapón de cierre.
- Pulsar la tecla **Smoothie**.
- Servir inmediatamente el batido al finalizar el programa automático.

## Helado de arándanos

- 1 limón orgánico
- 150 g de yogur de leche entera
- 150 g de azúcar glas
- 600 g de arándanos ultracongelados
- 150 ml de leche entera fría
- Introducir todos los ingredientes en el vaso de la batidora y colocar la tapa con tapón de cierre.
- **Según el modelo:** Pulsar la tecla **Ice Cream** y dejar que trabaje el programa automático.
- **O:** Aumentar lentamente la velocidad con el mando giratorio y mezclar todos los ingredientes hasta alcanzar la consistencia deseada.
- Verter el helado en otro recipiente y, en caso de que se desee que tenga una consistencia más dura, introducirlo durante un tiempo en el congelador.

**Sugerencia:** El helado también se puede preparar con otras bayas ultracongeladas como frambuesas, fresas o mezclas de bayas).

## Salsa verde

- Un manojo de perejil, borraja, acedera, pimpinela, berro, perifollo y cebollino
  - 2 cucharadas de agua
  - 460 g de crema fresca
  - 230 g de nata líquida
  - 1 cucharadita de mostaza
  - 3 cucharadas de aceite (p. ej. aceite de nuez)
  - 1 cucharada de vinagre o zumo de limón
  - Sal y pimienta
  - Limpiar y escurrir las hierbas, retirar los tallos duros.
  - Introducir todos los ingredientes en el vaso de la batidora y colocar la tapa con tapón de cierre.
  - **Según el modelo:** Pulsar la tecla **Sauce** y dejar que trabaje el programa automático.
  - **O:** Aumentar lentamente la velocidad con el mando giratorio y mezclar todos los ingredientes hasta alcanzar la consistencia deseada.
  - Sazonar la salsa y dejar que se enfríe.
- Sugerencia:** Esta salsa es ideal para huevos duros, patatas y verduras.

## Masa para crêpes

- 300 ml de leche
- 100 g de harina
- 2 huevos pequeños
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de aceite (p. ej. aceite de girasol)
- Introducir todos los ingredientes en el vaso de la batidora y colocar la tapa con tapón de cierre.
- Poner el mando giratorio en la posición **max** y mezclar todos los ingredientes durante 30-60 segundos.
- Ir añadiendo la masa para crêpes en porciones en una sartén caliente y previamente engrasada y cocerla.

## Sopa de tomate

- 750 g de tomates frescos o de tomates en lata
- 2 pimientos rojos
- 90 g de anacardos
- 6 hojas de albahaca
- Sal y pimienta
- Lavar los tomates frescos y quitarles el troncho.
- Introducir todos los ingredientes en el vaso de la batidora y colocar la tapa con tapón de cierre.
- Pulsar la tecla **Soup** y dejar que trabaje el programa automático.
- Al finalizar el programa automático, sazonar la sopa caliente y servir.

**Nota:** Si la sopa no está lo suficientemente caliente al finalizar el programa automático, poner el mando giratorio en **max** y continuar mezclando 1 o 2 minutos más como máximo.

## Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

## Garantía

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

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

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.**

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

---

## Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico. Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver “Receitas”).

Este aparelho é adequado para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes, para passar alimentos cozinhados e para triturar alimentos ultracongelados (p. ex., fruta, ou cubos de gelo. O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

---

## Indicações de segurança importantes

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

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

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

### Perigo de choque elétrico e de incêndio!

- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo.
- Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento!
- Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como, por exemplo, placas de fogão. Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.



- Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

### **Perigo de ferimentos!**

- Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente.
- Nunca segurar no liquidificador depois de este estar montado! Nunca colocar o liquidificador em funcionamento sem a tampa colocada.
- Cuidado ao manusear as lâminas afiadas durante o esvaziamento do recipiente e durante a limpeza.
- Antes de desligar, rodar imprescindivelmente o seletor rotativo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender (posição zero).
- Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes. Aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- Só utilizar o aparelho em estado totalmente montado.

### **Perigo de queimaduras!**

- Cuidado ao deitar líquido quente. O líquido pode saltar para fora do recipiente devido à formação repentina de vapor.
- Durante o trabalho, segurar na tampa com uma das mãos, sem tocar na abertura de enchimento! Ao preparar produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através da abertura de enchimento na tampa.

### **Perigo de asfixia!**

Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.

### **Atenção!**

- Certifique-se de que não há objetos estranhos no copo liquidificador. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas, colheres, no interior do copo liquidificador. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento e com a tampa colocada!
- Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio.

### **Importante!**

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → *“Limpeza e manutenção” ver página 113*



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

## Índice

Utilização correta.....	107
Indicações de segurança importantes.....	107
Panorâmica do aparelho .....	109
Antes da primeira utilização .....	109
Símbolos e marcações.....	109
Componentes e comandos.....	110
Utilização .....	111
Programas automáticos.....	112
Limpeza e manutenção .....	113
Sistemas de segurança.....	114
Ajuda em caso de anomalia .....	114
Receitas.....	115
Eliminação do aparelho.....	117
Garantia.....	117

## Panorâmica do aparelho

→ Fig. A

- 1 Aparelho base/bloco do motor**
  - a Base amortecedora
  - b Acionamento
  - c Botão de reposição (proteção contra sobrecarga)
- 2 Painel de comandos**
  - a Botão de ligar/desligar **on/off**
  - b Seletor rotativo com marcação
  - c Indicação de funcionamento (LED)
  - d Marcação **min**
  - e Marcação **max**
  - f Botão **Pulse**
  - g 6 (3)\* Botões de seleção do programa com LED
- 3 Copo misturador**
  - a Recipiente de Tritan
  - b Escala
  - c Lâmina misturadora
  - d Pega
  - e Cobertura da pega (amovível)

## 4 Tampa

- a Abertura para calcador/para adicionar ingredientes
- b Tampa de fecho com escala
- c Calcador

\* Conforme o modelo

## Antes da primeira utilização


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

### Atenção!

Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento!

- Retire o aparelho base da embalagem junto com todos os acessórios e remova o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Limpeza e manutenção” ver página 113

## Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Não exponha o copo misturador a temperaturas superiores a 80°C.
	<b>Indicações de aviso na tampa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Não opere o aparelho sem que a tampa esteja corretamente colocada</li> <li>■ Não exponha o copo misturador a temperaturas superiores a 80°C</li> </ul>
	<b>Aviso no bloco do motor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Não usar sem base amortecedora</li> </ul>

## Componentes e comandos

### Bloco do motor de alta potência

O liquidificador está equipado com um motor de alta velocidade com uma velocidade de motor de até 45000 rpm. Isto permite triturar de forma especialmente rápida e fina, assim como aquecer alimentos. Por exemplo, com o programa automático **Soup** pode preparar-se uma sopa quente a partir de ingredientes frios.

**Nota:** Com o ajuste da velocidade **max**, utilizando o botão **Pulse** e com certos programas automáticos, o liquidificador funciona com a máxima velocidade. Para impedir um aquecimento indesejado dos alimentos, processar os ingredientes durante pouco tempo ou a baixa velocidade.

### Interruptor de ligar/desligar “on/off”

Para ligar e desligar o aparelho.

### Indicação de funcionamento

Para indicar o estado do aparelho e como marcação da posição zero do seletor rotativo.

#### Indicador

**A indicador está aceso:** O aparelho está ligado e operacional

**O indicador pisca:**

- Anomalia no aparelho
- O copo misturador não está colocado corretamente ou desapertou-se
- O seletor rotativo não está na posição zero ao ligar o aparelho
- após a interrupção do abastecimento de tensão
- mais de 5½ minutos em funcionamento contínuo (modo manual)

### Seletor rotativo

Para regulação contínua da rotação da lâmina misturadora.

#### Regulações

**Posição zero** (a marcação aponta para a indicação de funcionamento) = paragem

**min** Velocidade mínima

**max** Velocidade máxima

### Atenção!

Se o aparelho se desligar automaticamente após 5½ minutos de funcionamento contínuo com a definição de velocidade **max**, depois de se ligar novamente, trabalhar no máximo mais 1-2 minutos com a definição **max**, caso contrário, os alimentos aquecem excessivamente podendo danificar o recipiente.

#### Notas:

- Se ao ligar o aparelho, o seletor rotativo não estiver na posição zero, o copo misturador tiver-se desapertado ou tiver ocorrido uma falha de energia, a indicação de funcionamento pisca. Colocar primeiro o seletor rotativo na posição zero e depois continuar a utilização.
- A regulação do seletor rotativo não exerce qualquer influência durante a utilização da função **Pulse**.

### Botão Pulse

Para comutar momentaneamente para a velocidade máxima. O aparelho funciona à velocidade máxima enquanto o botão **Pulse** for mantido premido.

**Nota:** A função não pode ser utilizada, se for executado um programa automático.

### Botões de seleção do programa com LED

Para selecionar e iniciar programas automáticos. ➔ “Programas automáticos” ver página 112

Após a ligação, acendem-se todos os LED. Premindo um botão é iniciado o programa selecionado e o aparelho funciona automaticamente.

### Copo misturador

Para processar até 2 litros de alimentos. O copo misturador é de Tritan. Tritan é um plástico inquebrável, inodoro e sem sabor.

### Atenção!

Não exponha o copo misturador a temperaturas superiores a 80°C.

## Tampa com a tampa de fecho

Para o fecho seguro do copo misturador durante o processamento. Para adicionar ingredientes triturados ou líquidos, rodar a tampa de fecho no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.

## Calçador

Para empurrar os ingrediente que aderem à borda ou são de difícil mistura na direção da lâmina misturadora. Para tal adicionar rodar a tampa de fecho no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e colocar o calçador na abertura. → *“Usar o calçador” ver página 112*

## Sistemas de segurança

O aparelho dispõe de diferentes sistemas de segurança. → *“Sistemas de segurança” ver página 114*

---

## Utilização

### Perigo de ferimentos!

- Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho e o copo misturador estiver corretamente colocado no aparelho base.
- Nunca pegar no copo misturador quando montado e trabalhar sempre com a tampa colocada.

**Nota:** O aparelho só funciona com o copo misturador corretamente colocado.

### → Fig.

1. Colocar o aparelho base sobre uma superfície de trabalho estável e horizontal. Colocar a base amortecedora no aparelho base. Ter atenção ao entalhe.
- Importante:** Nunca colocar o copo misturador sem a base amortecedora.
2. Colocar o copo misturador na base amortecedora. Assegurar que o copo misturador está firmemente colocado no aparelho.
3. Colocar os ingredientes desejados no copo misturador.

4. Colocar a tampa com a tampa de fecho e pressionar até encaixar.
5. Rodar o seletor rotativo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender (posição zero).
6. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho com o interruptor de ligar/desligar. Todos os LED acendem-se.
7. Rodar o seletor rotativo lentamente no sentido dos ponteiros do relógio até atingir a velocidade desejada. O LED de funcionamento acende.
- Nota:** Utilização dos botões de seleção do programa → *“Programas automáticos” ver página 112.*
8. Processar os ingredientes até se obter a consistência pretendida.
9. Rodar o seletor rotativo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender (posição zero). Aguardar até o aparelho parar.
10. Desligar o aparelho com o interruptor de ligar/desligar. Retirar a ficha da tomada.
11. Retirar o copo misturador. Retirar a tampa.
12. Deixar o produto misturado nouro recipiente.

Limpar todos os componentes. → *“Limpeza e manutenção” ver página 113*

## Adicionar ingredientes

### → Fig.

1. Rodar a tampa de fecho no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
2. Adicionar ingredientes em pequenos pedaços ou líquidos pela abertura. Ter atenção à quantidade máxima.
3. Colocar a tampa de fecho e apertá-la no sentido dos ponteiros do relógio.
4. Processar os ingredientes até se obter a consistência pretendida.

→ Fig. D

**Para adicionar quantidades maiores:**

1. Rodar o seletor rotativo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender (posição zero). Aguardar até o aparelho parar.
2. Desligar o aparelho com o interruptor de ligar/desligar. Retirar a ficha da tomada.

**⚠ Perigo de ferimentos!**

Nunca remover a tampa com o aparelho ligado à corrente.

3. Retirar a tampa.
4. Adicionar ingredientes.
5. Voltar a colocar a tampa.
6. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho com o interruptor de ligar/desligar. Todos os LED acendem-se.
7. Rodar o seletor rotativo lentamente no sentido dos ponteiros do relógio até atingir a velocidade desejada. O LED de funcionamento acende.
8. Processar os ingredientes até se obter a consistência pretendida.

**Usar o calcador**

**⚠ Perigo de ferimentos!**

Nunca usar o calcador sem a tampa colocada!

→ Fig. E

1. Rodar a tampa de fecho no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
2. Colocar o calcador fornecido na abertura.
3. Empurrar os ingredientes com o calcador na direção da lâmina misturadora. Para tal, passar o calcador pelos cantos e paredes do copo misturador.
4. De seguida, retirar o calcador imediatamente. Colocar a tampa de fecho e apertá-la no sentido dos ponteiros do relógio.

**Nota:** A utilização do calcador pode melhorar notoriamente a qualidade do resultado de mistura.

**Utilizar a função Pulse**

- Com o aparelho ligado, manter premido o botão **Pulse**.
- O aparelho funciona à velocidade máxima enquanto o botão **Pulse** for mantido premido.
- Soltar o botão **Pulse**. O aparelho volta a funcionar com a velocidade previamente selecionada.

**Nota:** A função Pulse não pode ser utilizada durante a execução de um programa automático.

**Programas automáticos**

O aparelho dispõe de 6 (3)\* programas automáticos (dependendo do modelo). Depois de se premir o botão correspondente, o programa selecionado é iniciado e processa os ingredientes com as velocidades e as durações de processamentos pré-ajustadas. Após a preparação, o programa termina automaticamente.

Podem ser selecionados os seguintes programas:

Programas	
<b>Shake</b>	Para smoothies de fruta e batidos de leite com ingredientes frescos
<b>Smoothie</b>	Para smoothies de verduras e batidos de fruta com ingredientes congelados
<b>Soup</b>	Para a preparação de sopas quentes
<b>Ice Cream*</b>	Para gelados e sorvetes
<b>Sauce*</b>	Para molhos e dips
<b>Cleaning*</b>	Programa de limpeza

\* Conforme o modelo

**Atenção!**

Quando o programa automático **Soup** terminar, não iniciar novamente o programa **Soup**, caso contrário, os alimentos aquecem excessivamente podendo danificar o recipiente.

**Notas:**

- Utilizar o programa automático **Soup** somente com ingredientes frios. Se forem adicionados ingredientes quentes, a temperatura sobe demasiado.
- Um programa automático só pode ser iniciado, se o seletor rotativo estiver na posição zero.
- Pode terminar-se um programa automático em qualquer momento, voltando a premir o respetivo botão de seleção do programa ou desligando com o interruptor de ligar/desligar.

**Um exemplo****Preparar um smoothie de pêra** (receita

→ “Smoothie de pera” ver página 115)

→ **Fig. 16**

1. Colocar o aparelho base sobre uma superfície de trabalho estável e horizontal. Colocar a base amortecedora no aparelho base. Ter atenção ao entalhe.
- Importante:** Nunca colocar o copo misturador sem a base amortecedora.
2. Colocar o copo misturador na base amortecedora. Assegurar que o copo misturador está firmemente colocado no aparelho.
  3. Colocar os ingredientes desejados no copo misturador.
  4. Colocar a tampa com a tampa de fecho e pressionar até encaixar.
  5. Rodar o seletor rotativo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender (posição zero).
  6. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho com o interruptor de ligar/desligar. Todos os LED acendem-se.
  7. Premir o botão de seleção do programa **Shake**. O LED do botão acende-se.
  8. O aparelho processa automaticamente os ingredientes.
  9. O aparelho termina o processamento automaticamente. Todos os LED acendem-se.
  10. Desligar o aparelho com o interruptor de ligar/desligar. Retirar a ficha da tomada.

11. Retirar o copo misturador. Retirar a tampa.
12. Deitar o smoothie de fruta pronto nos copos.
  - Limpar todos os componentes.
    - “Limpeza e manutenção” ver página 113

---

**Limpeza e manutenção**

O aparelho e as peças utilizadas têm de ser bem limpos após cada utilização.

**⚠ Perigo de choque elétrico!**

- Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada.
- Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.
- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

**⚠ Perigo de ferimentos!**

Não tocar na lâmina de mistura com as mãos desprotegidas. Utilizar uma escova.

**Atenção!**

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

**Notas:**

- Limpar as peças imediatamente após a sua utilização. Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex., através de óleos destilados existentes nos condimentos).
- Ao preparar, p. ex., cenoura, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.
- Para limpar mais facilmente o copo misturador, retirar a cobertura da pega e recolocar após a secagem.

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura 16**.

## Programa “Cleaning”

Para pré-limpeza fácil e rápida.

- Colocar o copo misturador vazio no aparelho.
- Adicionar 1,25 litros de água quente e 2 pingos de detergente.
- Colocar a tampa com a tampa de fecho e pressionar até encaixar.
- Voltar a ligar o aparelho e premir o botão de seleção do programa **Cleaning**.
- O aparelho executa a pré-limpeza automática e termina o programa automaticamente.
- Desligar o aparelho com o interruptor de ligar/desligar. Retirar a ficha da tomada.
- Retirar o copo misturador, a tampa com tampa de fecho e a base amortecedora.
- Lavar muito bem todas as peças e, se necessário, voltar a limpar.
- Limpar o aparelho base.

---

## Sistemas de segurança

### Proteção de ligação/sistema automático de corte

Só é possível utilizar o aparelho, se o copo misturador tiver sido corretamente colocado e o seletor rotativo estiver na posição zero aquando da ligação ou após uma falha de energia. O aparelho desliga-se automaticamente, se o copo misturador se desapertar. O aparelho liga automaticamente no modo manual (velocidade **min** – **max**) após 5½ minutos em funcionamento contínuo. → “Ajuda em caso de anomalia” ver página 114

### Proteção contra sobrecarga

O motor desliga-se automaticamente em caso de sobreaquecimento. → “Ajuda em caso de anomalia” ver página 114

**Nota:** Se a proteção contra sobrecarga for ativada pode sentir-se um ligeiro odor estranho. Isto não é uma indicação de anomalia.

---

## Ajuda em caso de anomalia

### ⚠ Perigo de ferimentos!

Antes de tentar eliminar qualquer anomalia, desligar a ficha da tomada.

**Nota:** Não é possível ligar o aparelho em caso de erro de manuseamento do aparelho, caso as proteções eletrónicas sejam acionadas ou caso o aparelho apresente um defeito. Primeiramente, deverá tentar eliminar o problema surgido, com a ajuda das indicações seguintes.

### Atenção!

Se não for possível eliminar uma anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

### Avaria

O aparelho não liga ou desliga durante o funcionamento. A indicação de funcionamento pisca.

### Causas possíveis

- O copo misturador não está colocado corretamente, desapertou-se ou foi retirado.
- O seletor rotativo não estava na posição zero ao ligar o aparelho ou após uma falha de energia.
- O aparelho esteve em funcionamento contínuo mais de 5½ minutos no modo manual (velocidade **min** – **max**).

### Solução

- Desligar o aparelho com o interruptor de ligar/desligar.
- Colocar corretamente o copo misturador.
- Rodar o seletor rotativo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender (posição zero).
- Ligar o aparelho com o interruptor de ligar/desligar. A indicação de funcionamento acende-se.

### Avaria

O aparelho não liga ou desliga durante o funcionamento.

### Causa possível

A proteção contra sobrecarga foi ativada.

**Solução**

- Rodar o seletor rotativo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender (posição zero).
- Desligar o aparelho com o interruptor de ligar/desligar. Retirar a ficha da tomada.
- Retirar o copo misturador.
- Deixar arrefecer o aparelho aprox. 15-20 minutos e voltar a ligá-lo.
- Se o aparelho não arrancar, virar o aparelho. Premir o botão de reposição na parte de baixo (→ **Fig. A - 1c**).
- Se o botão de reposição estiver bloqueado, deixar o aparelho arrefecer mais um pouco e tentar novamente mais tarde.

**Receitas****Notas:**

- Na **figura B** é apresentada uma tabela com outros exemplos de utilização. Antes do processamento, lavar e cortar em pedaços pequenos os alimentos. Remover as partes duras como caroços e casca.
- As receitas e os exemplos de utilização também podem ser preparados sem o programa automático. Para tal, com o seletor rotativo aumentar a velocidade de **min** para **max** e misturar todos os ingredientes até se obter a consistência pretendida.

**Smoothie de pera**

- 3 bananas
- 3 peras
- Sumo de duas laranjas (aprox. 200 ml)
- 100 ml de água fria
- Cortar as peras lavadas e as bananas descascadas aos pedaços.
- Deitar todos os ingredientes no copo misturador e colocar a tampa com a tampa de fecho.
- Premir o botão **Shake**.
- Após o fim do programa automático servir o smoothie acabado de preparar.

**Dica:** Consoante a variedade, o sabor das peras pode variar bastante. Quem não tiver peras doces pode adoçar o smoothie através da adição de duas a quatro tâmaras, as quais conferem um sabor adocicado muito suave e se combinam muito bem com os demais ingredientes.

**Smoothie de mel e frutos de baga**

- 400 g de framboesas / mistura de frutos de baga ultracongeladas
- 1 banana
- 500 ml de leite
- 3 colheres de sopa de sumo de limão
- 2 c. sopa de mel
- Deixar descongelar as framboesas/ mistura de frutos de baga
- Cortar a banana descascada aos pedaços.
- Deitar todos os ingredientes no copo misturador e colocar a tampa com a tampa de fecho.
- Premir o botão **Smoothie**.
- Após o fim do programa automático servir o smoothie acabado de preparar.

**Smoothie de fruta e gengibre fresco**

- 4 punhados de erva-benta
- 2 peras
- 2 bananas
- 1 pedaço de gengibre fresco (aprox. 15 g)
- 10 cubos de gelo
- 200 ml de água fria
- Lavar muito bem a erva-benta.
- Cortar as peras lavadas e as bananas descascadas aos pedaços.
- Descascar o gengibre.
- Deitar todos os ingredientes no copo misturador e colocar a tampa com a tampa de fecho.
- Premir o botão **Smoothie**.
- Após o fim do programa automático servir o smoothie acabado de preparar.



## Gelado de mirtilo

- 1 limão inteiro
- 150 g de iogurte gordo
- 150 g de açúcar em pó
- 600 g de mirtilos ultracongelados
- 150 ml de leite gordo frio
- Deitar todos os ingredientes no copo misturador e colocar a tampa com a tampa de fecho.
- **Dependendo do modelo:** Premir o botão **Ice Cream** e deixar correr o programa automático.
- **Ou:** Com o seletor rotativo aumentar lentamente a velocidade e misturar todos os ingredientes até se obter uma consistência cremosa.
- Deitar o gelado noutro recipiente e, se necessário, colocar algum tempo no congelador, se se pretender uma consistência mais firme.

**Dica:** O gelado também pode ser preparado com outros frutos de baga ultracongelados (p. ex., framboesas, morangos ou misturas de frutos de baga).

## Molho verde

- Respetivamente um ramo de salsa, borragem, azeda, pimpinela, agrião, cerefólio, cebolinho
- 2 c. sopa de água
- 460 g de crème fraîche
- 230 g de natas azedas
- 1 colher de chá de mostarda
- 3 c. sopa de óleo (p. ex., óleo de noz)
- 1 colher de sopa de vinagre ou sumo de limão
- Sal e pimenta
- Lavar e escorrer as ervas aromáticas, remover os talos duros.
- Deitar todos os ingredientes no copo misturador e colocar a tampa com a tampa de fecho.
- **Dependendo do modelo:** Premir o botão **Sauce** e deixar correr o programa automático.

- **Ou:** Com o seletor rotativo aumentar lentamente a velocidade e misturar todos os ingredientes até se obter uma consistência cremosa.

- Temperar o molho e colocá-lo no frigorífico.

**Dica:** O molho combina muito bem com ovos, batatas e legumes cozidos.

## Massa para crepes

- 300 ml de leite
- 100 g de farinha
- 2 ovos pequenos
- 1 pitada de sal
- 1 c. chá de óleo (p. ex., óleo de girassol)
- Deitar todos os ingredientes no copo misturador e colocar a tampa com a tampa de fecho.
- De seguida, colocar o seletor rotativo na posição **max** e misturar os ingredientes durante 30-60 segundos.
- Deitar a massa para crepes dividida em porções numa frigideira quente e untada e preparar os crepes.

## Sopa de tomate

- 750 g de tomates frescos ou tomates enlatados
  - 2 pimentos vermelhos
  - 90 g de caju
  - 6 folhas de manjeriço
  - Sal e pimenta
  - Lavar os tomates e retirar o pé.
  - Deitar todos os ingredientes no copo misturador e colocar a tampa com a tampa de fecho.
  - Premir o botão **Soup** e deixar correr o programa automático.
  - Após o fim do programa automático temperar e servir a sopa quente.
- Nota:** Se a sopa ainda não estiver suficientemente quente depois de o programa automático terminar, colocar o seletor rotativo em **max** e misturar no máximo mais 1-2 minutos.



---

## Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Contactar o revendedor especializado para mais informações.

---

## Garantia

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

Salvo alterações técnicas.

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλέπε «Συνταγές»). Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμειξη υγρών ή αντίστοιχα ρευστών τροφίμων, για το κόψιμο/τρίψιμο νωπών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποίηση φαγητών καθώς και για τον τεμαχισμό κατεψυγμένων τροφίμων (π.χ. φρούτων) και το θρυμματισμό παγοκύβων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μην φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Μην λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς τοποθετημένο καπάκι.
- Προσοχή κατά την εργασία με τα κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό.
- Πριν από την απενεργοποίηση γυρίστε οπωσδήποτε τον περιστροφικό επιλογέα μέχρι τέρμα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (θέση μηδέν).
- Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Προσοχή κατά την πλήρωση καυτών υγρών. Λόγω ξαφνικής δημιουργίας ατμού μπορεί το υγρό να εκτοξευτεί έξω από το δοχείο.
- Κατά τη διάρκεια της εργασίας κρατάτε πάντοτε το καπάκι με το ένα χέρι. Ταυτόχρονα μην πιάνετε πάνω από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών! Κατά την επεξεργασία καυτών αναμειγνυόμενων υλικών εξέρχεται ατμός μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης στο καπάκι.

### **Κίνδυνος ασφυξίας!**

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

### **Προσοχή!**

- Προσέξτε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στο δοχείο ανάμειξης. Μην χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στο δοχείο ανάμειξης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης με τοποθετημένο πάνω το καπάκι!

- Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).

### **⚠ Σημαντικό!**

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμείνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα ακρησιμοποιήτη. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 125

**Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τη Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.**

## **Περιεχόμενα**

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.....	118
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας.....	118
Με μια ματιά.....	120
Πριν την πρώτη χρήση.....	120
Σύμβολα και μαρκαρίσματα.....	121
Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού.....	121
Χρήση.....	122
Αυτόματα προγράμματα.....	124
Καθαρισμός και φροντίδα.....	125
Συστήματα ασφαλείας.....	125
Αντιμετώπιση βλαβών.....	126
Συνταγές.....	126
Απόσυρση.....	128

## **Με μια ματιά**

➔ **Εικ. Α**

- 1 Βασική συσκευή / Σώμα κινητήρα**
  - a Ένθετο απόσβεσης
  - b Μηχανισμός κίνησης
  - c Κουμπί επαναφοράς (προστασία υπερφόρτωσης)
- 2 Πεδίο χειρισμού**
  - a Διακόπτης **on/off**
  - b Περιστροφικός διακόπτης με επιλογή λειτουργίας
  - c Ένδειξη κατάστασης (LED)
  - d Θέση **min**
  - e Θέση **max**
  - f Πλήκτρο **Pulse**
  - g 6 (3)\* πλήκτρα επιλογής προγράμματος με φωτοδιόδους (LED)

### **3 Δοχείο ανάμειξης**

- a Δοχείο από Tritan
- b Κλίμακα
- c Μαχαίρι ανάμειξης
- d Λαβή
- e Κάλυμμα της λαβής (αποσπώμενο)

### **4 Καπάκι**

- a Άνοιγμα για το εξάρτημα ώθησης / για συμπλήρωση
- b Πώμα φραγής με κλίμακα
- c Εξάρτημα ώθησης

\* Ανάλογα με το μοντέλο

## **Πριν την πρώτη χρήση**

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η νέα συσκευή, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί εντελώς, να καθαριστεί και να ελεγχθεί.

### **Προσοχή!**

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.  
➔ **Εικ. Α**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 125

## Σύμβολα και μαρκάριαματα

Σύμβολο	Σημασία
	Μην εκθέσετε το δοχείο ανάμειξης σε θερμοκρασίες πάνω από 80 °C.
	<b>Προειδοποιητικές υποδείξεις πάνω στο καπάκι</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μη λειτουργείτε τη συσκευή, χωρίς να είναι σωστά τοποθετημένο αυτό το κάλυμμα</li> <li>■ Μην εκθέσετε το δοχείο ανάμειξης σε θερμοκρασίες πάνω από 80 °C</li> </ul>
	<b>Προειδοποίηση πάνω στο σώμα κινητήρα</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς ένθετο απόσβεσης</li> </ul>

## Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού

### Συγκρότημα κινητήρα υψηλής ισχύος

Το μίξερ είναι εξοπλισμένο με έναν κινητήρα υψηλής ταχύτητας, με μια ταχύτητα κινητήρα μέχρι και 45000 στροφές το λεπτό. Έτσι επιτυγχάνονται όχι μόνο ιδιαίτερα γρήγορα και λεπτά αποτελέσματα μείξης, αλλά επίσης είναι δυνατό ένα ζέσταμα των τροφίμων. Για παράδειγμα με το αυτόματο πρόγραμμα **Soup** από κρύα υλικά παρασκευάζεται μια καυτή σούπα.

**Υπόδειξη:** Σε περίπτωση ρύθμισης της ταχύτητας **max**, σε περίπτωση χρήσης του πλήκτρου **Pulse** και σε ορισμένα αυτόματα προγράμματα λειτουργεί το μίξερ στο μέγιστο αριθμό στροφών. Για να αποφύγετε ένα ανεπιθύμητο ζέσταμα των τροφίμων, επεξεργαστείτε τα υλικά για σύντομο χρόνο ή με μικρό αριθμό στροφών.

### Διακόπτης «on/off»

Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.

### Ένδειξη κατάστασης

Για την ένδειξη της κατάστασης της συσκευής και ως μαρκάριαμα για τη θέση μηδέν του περιστροφικού επιλογέα.

#### Ένδειξη

**Η ένδειξη ανάβει:** Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη και σε ετοιμότητα λειτουργίας

**Η ένδειξη αναβοσβήνει:**

- Σφάλμα στη συσκευή
- Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή έχει λυθεί
- Ο περιστροφικός επιλογέας κατά την ενεργοποίηση δεν είναι στη θέση μηδέν
- μετά από διακοπή της παροχής ρεύματος
- περισσότερο από 5½ λεπτά συνεχούς λειτουργίας (χειροκίνητη λειτουργία)

### Περιστροφικός επιλογέας

Για τη συνεχή ρύθμιση του αριθμού στροφών του μαχαιριού ανάμειξης.

#### Ρυθμίσεις

**Θέση μηδέν** (το μαρκάριαμα δείχνει στην ένδειξη κατάστασης) = Ακίνητοποίηση

**min** Χαμηλότερος αριθμός στροφών

**max** Υψηλότερος αριθμός στροφών

#### Προσοχή!

Εάν η συσκευή μετά από 5½ λεπτά συνεχούς λειτουργίας με τη ρύθμιση ταχύτητας **max** απενεργοποιείται αυτόματα, μετά τη νέα ενεργοποίηση εργαστείτε το πολύ 1-2 λεπτά με τη ρύθμιση **max**, επειδή διαφορετικά θερμαίνονται τα τρόφιμα πάρα πολύ και μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο δοχείο.

**Υποδείξεις:**

- Όταν ο περιστροφικός επιλογέας κατά την ενεργοποίηση δεν είναι στη θέση μηδέν, το δοχείο ανάμειξης λύθηκε ή η παροχή ρεύματος διακόπηκε, αναβοσβήνει η ένδειξη κατάστασης. Θέστε πρώτα τον περιστροφικό επιλογέα στη θέση μηδέν και μετά συνεχίστε την εργασία.
- Η ρύθμιση του περιστροφικού επιλογέα δεν έχει καμία επιρροή σε περίπτωση χρήσης της λειτουργίας **Pulse**.

**Πλήκτρο Pulse**

Για τη σύντομη ενεργοποίηση στον υψηλότερο αριθμό στροφών. Η συσκευή εργάζεται με το μέγιστο αριθμό στροφών, όσο πατιέται το πλήκτρο **Pulse**.

**Υπόδειξη:** Η λειτουργία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί, όταν εκτελείται ένα αυτόματο πρόγραμμα.

**Πλήκτρα επιλογής προγράμματος με φωτοδιόδους (LED)**

Για την επιλογή και το ξεκίνημα των αυτόματων προγραμμάτων. → «*Αυτόματα προγράμματα*» βλέπε στη σελίδα 124  
Μετά την ενεργοποίηση ανάβουν όλες οι φωτοδιόδοι (LED). Πατώντας ένα πλήκτρο, ξεκινά το επιλεγμένο πρόγραμμα και η συσκευή εργάζεται αυτόματα.

**Δοχείο ανάμειξης**

Για την επεξεργασία μέχρι και 2 λίτρα τροφίμων. Το δοχείο ανάμειξης είναι από τριπάν. Το Tritan είναι ένα ασφαλές από θραύση, άγευστο και άοσμο συνθετικό υλικό.

**Προσοχή!**

Μην εκθέσετε το δοχείο ανάμειξης σε θερμοκρασίες πάνω από 80 °C.

**Καπάκι με το πώμα φραγής**

Για το ασφαλές κλείσιμο του δοχείου ανάμειξης κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. Για συμπλήρωση τεμαχισμένων ή υγρών υλικών γυρίστε το πώμα φραγής ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

**Εξάρτημα ώθησης**

Για να σπρώχνετε τα υλικά, που κολλούν στο περιθώριο ή αναμειγνύονται δύσκολα, προς το μαχαίρι ανάμειξης. Γι' αυτό γυρίστε το πώμα φραγής ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο άνοιγμα.

→ «*Χρήση του εξαρτήματος ώθησης*» βλέπε στη σελίδα 123

**Συστήματα ασφαλείας**

Η συσκευή διαθέτει διάφορα συστήματα ασφαλείας. → «*Συστήματα ασφαλείας*» βλέπε στη σελίδα 125

**Χρήση****⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Τοποθετήστε το φιν στην πρίζα του ρεύματος, αφού πρώτα ολοκληρωθούν όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή και το δοχείο ανάμειξης είναι σωστά τοποθετημένο πάνω στη βασική συσκευή.
- Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο πάνω δοχείο ανάμειξης και δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι.

**Υπόδειξη:** Η συσκευή εργάζεται μόνο με σωστά τοποθετημένο δοχείο ανάμειξης.

**→ Εικ. 3**

1. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια σταθερή, οριζόντια επιφάνεια εργασίας. Τοποθετήστε το ένθετο απόσβεσης πάνω στη βασική συσκευή. Προσέξτε την εγκοπή.

2. Σημαντικό: Μην τοποθετήσετε το δοχείο ανάμειξης ποτέ χωρίς ένθετο απόσβεσης.
3. Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης πάνω στο ένθετο απόσβεσης. Προσέξτε, να προσαρμόζεται το δοχείο ανάμειξης σταθερά πάνω στη συσκευή.
4. Προσθέστε τα επιθυμητά υλικά στο δοχείο ανάμειξης.
5. Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το πώμα φραγής και πιέστε το δυνατά.
6. Γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα μέχρι τέρμα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (θέση μηδέν).

6. Συνδέστε το φως στην πρίζα. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off. Όλες οι φωτοдиодοι (LED) ανάβουν.
7. Γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα αργά προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι την επίτευξη του επιθυμητού αριθμού στροφών. Η φωτοдиодος (LED) κατάστασης ανάβει.

**Υπόδειξη:** Χρήση των πλήκτρων επιλογής προγράμματος → «*Αυτόματα προγράμματα*» βλέπε στη σελίδα 124 .

8. Επεξεργαστείτε τα υλικά τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή υλικών.
9. Γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα μέχρι τέρμα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (θέση μηδέν). Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
10. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off. Αποσυνδέστε το φως.
11. Αφαιρέστε το δοχείο ανάμειξης. Αφαιρέστε το καπάκι.
12. Αδειάστε το μείγμα.

Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.

→ «*Καθαρισμός και φροντίδα*» βλέπε στη σελίδα 125

## Συμπλήρωση υλικών

→ **Εικ. 6**

1. Γυρίστε το πώμα φραγής ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
2. Συμπληρώστε τεμαχισμένα ή υγρά υλικά μέσα από το άνοιγμα. Προσέξτε τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης.
3. Τοποθετήστε το πώμα φραγής και σφίξτε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
4. Επεξεργαστείτε τα υλικά τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή υλικών.

→ **Εικ. 6**

**Για συμπλήρωση μεγάλων ποσοτήτων:**

1. Γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα μέχρι τέρμα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (θέση μηδέν). Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
2. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off. Αποσυνδέστε το φως.

## ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην αφαιρέσετε ποτέ το καπάκι με συνδεδεμένη στο ρεύμα συσκευή.

3. Αφαιρέστε το καπάκι.
4. Συμπληρώστε τα υλικά.
5. Τοποθετήστε ξανά το καπάκι.
6. Συνδέστε το φως στην πρίζα. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off. Όλες οι φωτοдиодοι (LED) ανάβουν.
7. Γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα αργά προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι την επίτευξη του επιθυμητού αριθμού στροφών. Η φωτοдиодος (LED) κατάστασης ανάβει.
8. Επεξεργαστείτε τα υλικά τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή υλικών.

## Χρήση του εξαρτήματος ώθησης

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ώθησης ποτέ χωρίς τοποθετημένο το καπάκι!

→ **Εικ. 6**

1. Γυρίστε το πώμα φραγής ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
2. Βάλτε το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης στο άνοιγμα.
3. Σπρώξτε τα υλικά με το εξάρτημα ώθησης προς το μαχαίρι ανάμειξης. Γι' αυτό οδηγήστε το εξάρτημα ώθησης στις γωνίες και κατά μήκος των τοιχωμάτων του δοχείου ανάμειξης.
4. Μετά αφαιρέστε ξανά αμέσως το εξάρτημα ώθησης. Τοποθετήστε το πώμα φραγής και σφίξτε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

**Υπόδειξη:** Με τη χρήση του εξαρτήματος ώθησης μπορεί να βελτιωθεί σημαντικά η ποιότητα του αποτελέσματος μείξης.

## Χρήση της λειτουργίας παλμού (Pulse)

- Με ενεργοποιημένη τη συσκευή πατήστε το πλήκτρο **Pulse** προς τα κάτω και κρατήστε το πατημένο.
- Όσο το πλήκτρο **Pulse** κρατιέται πατημένο, εργάζεται η συσκευή με το μέγιστο αριθμό στροφών.



- Αφήστε το πλήκτρο **Pulse** ελεύθερο. Η συσκευή εργάζεται ξανά με τον προηγούμενος επιλεγμένο αριθμό στροφών.

**Υπόδειξη:** Κατά τη διάρκεια που τρέχει ένα αυτόματο πρόγραμμα, δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία παλμού (Pulse).

## Αυτόματα προγράμματα

Η συσκευή διαθέτει 6 (3)\* αυτόματα προγράμματα (ανάλογα το μοντέλο). Μετά το πάτημα του αντίστοιχου πλήκτρου ξεκινά το επιλεγμένο πρόγραμμα και επεξεργάζεται τα υλικά με τις προρυθμισμένες ταχύτητες και χρονικές διάρκειες επεξεργασίας. Το πρόγραμμα σταματά μετά την παρασκευή αυτόματα.

Τα ακόλουθα προγράμματα μπορούν να επιλεγούν:

Προγράμματα	
<b>Shake</b>	Για smoothie φρούτων και μιλκσέικ με φρέσκα υλικά
<b>Smoothie</b>	Για πράσινα smoothie κι smoothie φρούτων με κατεψυγμένα υλικά
<b>Soup</b>	Για την παρασκευή καυτής σούπας
<b>Ice Cream*</b>	Για παγωτό και σορμπέ
<b>Sauce*</b>	Για σάλτσες και ντιπ
<b>Cleaning*</b>	Πρόγραμμα καθαρισμού

\* Ανάλογα με το μοντέλο

### Προσοχή!

Όταν τερματιστεί το αυτόματο πρόγραμμα **Soup**, μην ξεκινήσετε ξανά το πρόγραμμα **Soup**, επειδή διαφορετικά θερμαίνονται τα τρόφιμα πάρα πολύ και μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο δοχείο.

### Υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε το αυτόματο πρόγραμμα **Soup** μόνο με κρύα υλικά. Εάν προστεθούν καυτά υλικά, αυξάνει η θερμοκρασία πάρα πολύ.
- Ένα αυτόματο πρόγραμμα μπορεί να ξεκινήσει μόνο, όταν ο περιστροφικός επιλογέας είναι στη θέση μηδέν.

- Ένα αυτόματο πρόγραμμα μπορεί να τερματιστεί οποτεδήποτε, πατώντας ξανά το αντίστοιχο πλήκτρο επιλογής προγράμματος ή απενεργοποιώντας με το διακόπτη On/Off.

## Ένα παράδειγμα

### Παρασκευή smoothie αχλάδι

(συναγή → «Smoothie αχλάδι» βλέπε στη σελίδα 127)

#### → Εικ. 6

1. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια σταθερή, οριζόντια επιφάνεια εργασίας. Τοποθετήστε το ένθετο απόσβεσης πάνω στη βασική συσκευή. Προσέξτε την εγκοπή.

**Σημαντικό:** Μην τοποθετήσετε το δοχείο ανάμειξης ποτέ χωρίς ένθετο απόσβεσης.

2. Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης πάνω στο ένθετο απόσβεσης. Προσέξτε, να προσαρμόζεται το δοχείο ανάμειξης σταθερά πάνω στη συσκευή.
3. Προσθέστε τα επιθυμητά υλικά στο δοχείο ανάμειξης.
4. Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το πώμα φραγής και πιέστε το δυνατά.
5. Γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα μέχρι τέρμα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (θέση μηδέν).
6. Συνδέστε το φινις στην πρίζα. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off. Όλες οι φωτοдиодοι (LED) ανάβουν.
7. Πατήστε το πλήκτρο επιλογής προγράμματος **Shake**. Η φωτοдиодος (LED) του πλήκτρου ανάβει.
8. Η συσκευή επεξεργάζεται τα υλικά αυτόματα.
9. Η συσκευή τερματίζει την επεξεργασία αυτόματα. Όλες οι φωτοдиодοι (LED) ανάβουν.
10. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off. Αποσυνδέστε το φινις.
11. Αφαιρέστε το δοχείο ανάμειξης. Αφαιρέστε το καπάκι.
12. Βάλτε το έτοιμο smoothie φρούτων σε ποτήρια.
  - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 125



## Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή και τα χρησιμοποιούμενα ξεχωριστά εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέστε το φως από την πρίζα.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
- Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

Μην ακουμπήσετε ποτέ το μαχαίρι ανάμειξης με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

### **Προσοχή!**

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.

### **Υποδείξεις:**

- Καθαρίστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν ξηραίνονται τα υπολείμματα και δε φθείρεται το πλαστικό (π.χ. από αιθέρια έλαια στα μπαχαρικά).
- Κατά την επεξεργασία π.χ. Τα καρότα μπορούν να προκαλέσουν αλλαγές στο χρώμα στα πλαστικά μέρη, που μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες από λάδι φαγητού.
- Για τον ευκολότερο καθαρισμό του δοχείου ανάμειξης αφαιρέστε το κάλυμμα της λαβής από τη λαβή και μετά το στέγνωμα τοποθετήστε το ξανά.

Στην **Εικ. 6** θα βρείτε μια επισκόπηση, πώς πρέπει να καθαρίζονται τα ξεχωριστά εξαρτήματα.

## Πρόγραμμα «Cleaning»

Για τον απλό και γρήγορο προκαθαρισμό.

- Τοποθετήστε το άδειο δοχείο ανάμειξης στη συσκευή.
- Προσθέστε 1,25 λίτρα ζεστό νερό και 2 σταγόνες απορρυπαντικό πιάτων.
- Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το πώμα φραγής και πιέστε το δυνατά.
- Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή και πατήστε το πλήκτρο επιλογής προγράμματος **Cleaning**.
- Η συσκευή εκτελεί τον αυτόματο προκαθαρισμό και τερματίζει το πρόγραμμα αυτόματα.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off. Αποσυνδέστε το φως.
- Αφαιρέστε το δοχείο ανάμειξης, το καπάκι μαζί με το πώμα φραγής και το ένθετο απόσβεσης.
- Ξεπλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα και ενδεχομένως ξανακαθαρίστε τα.
- Καθαρίστε τη βασική συσκευή.

## Συστήματα ασφαλείας

### **Ασφάλεια ενεργοποίησης / Σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης**

Ο χειρισμός της συσκευής μπορεί να γίνει μόνο, όταν το δοχείο ανάμειξης είναι σωστά τοποθετημένο και όταν ο περιστροφικός επιλογέας κατά την ενεργοποίηση ή μετά από διακοπή της παροχής ρεύματος είναι γυρισμένος στη θέση μηδέν. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, όταν το δοχείο ανάμειξης χαλαρώσει. Η συσκευή απενεργοποιείται στη χειροκίνητη λειτουργία (αριθμός στροφών **min – max**) αυτόματα μετά από 5½ λεπτά συνεχούς λειτουργίας.

➔ «Αντιμετώπιση βλαβών» βλέπε στη σελίδα 126

## Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης απενεργοποιείται ο κινητήρας αυτόματα. → «Αντιμετώπιση βλαβών» βλέπε στη σελίδα 126

**Υπόδειξη:** Σε περίπτωση ενεργοποίησης της προστασίας υπερφόρτωσης μπορεί να εμφανιστεί μια ελαφριά ξένη οσμή. Αυτό δεν είναι καμία ένδειξη για μια λάθος λειτουργία.

## Αντιμετώπιση βλαβών

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση μιας βλάβης τραβήξτε το φως από την πρίζα.

**Υπόδειξη:** Σε περίπτωση ενός σφάλματος στο χειρισμό της συσκευής, μιας ενεργοποίησης των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή ενός ελαττώματος της συσκευής δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πλέον η συσκευή. Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα που εμφανίστηκε με τη βοήθεια των ακολούθων υποδείξεων.

### Προσοχή!

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

### Βλάβη

Η συσκευή δεν ξεκινά ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Η ένδειξη κατάστασης αναβοσβήνει.

### Πιθανές αιτίες

- Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι σωστά τοποθετημένο, έχει λυθεί ή έχει αφαιρεθεί.
- Ο περιστροφικός επιλογέας κατά την ενεργοποίηση ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος δεν ήταν στη θέση μηδέν.
- Η συσκευή ήταν στη χειροκίνητη λειτουργία (αριθμός στροφών **min – max**) για περισσότερο από 5½ λεπτά στη συνεχή λειτουργία.

## Αντιμετώπιση

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off.
- Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης σωστά.
- Γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα μέχρι τέρμα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (θέση μηδέν).
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off. Η ένδειξη κατάστασης ανάβει.

## Βλάβη

Η συσκευή δεν ξεκινά ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της χρήσης.

### Πιθανή αιτία

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης είναι ενεργοποιημένη.

## Αντιμετώπιση

- Γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα μέχρι τέρμα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (θέση μηδέν).
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On/Off. Αποσυνδέστε το φως.
- Αφαιρέστε το δοχείο ανάμειξης.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περίπου 15-20 λεπτά και μετά ενεργοποιήστε την εκ νέου.
- Σε περίπτωση που η συσκευή δεν ξεκινά, αναποδογυρίστε τη συσκευή. Πιέστε το κουμπί επαναφοράς στην κάτω πλευρά (→ **Εικ. A - 1c**).
- Σε περίπτωση που το κουμπί επαναφοράς είναι μπλοκαρισμένο, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περαιτέρω και προσπαθήστε αργότερα εκ νέου.

## Συνταγές

### Υποδείξεις:

- Στην **Εικ. B** θα βρείτε έναν πίνακα με περαιτέρω παραδείγματα εφαρμογής. Καθαρίστε τα τρόφιμα πριν από την επεξεργασία και τεμαχίστε τα. Αφαιρέστε τα σκληρά συστατικά, όπως σπόρους και φλούδες.
- Οι συνταγές και τα παραδείγματα εφαρμογής μπορούν να εκτελεστούν επίσης χωρίς αυτόματο πρόγραμμα. Γι' αυτό αυξήστε με τον περιστροφικό επιλογέα την ταχύτητα από **min** μέχρι **max** και αναμείξτε όλα τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνεκτικότητα.

## Smoothie αχλάδι

- 3 μπανάνες
- 3 αχλάδια
- Χυμός από δύο πορτοκάλια (περίπου 200 ml)
- 100 ml κρύο νερό
- Κόψτε τα πλυμένα αχλάδια και τις καθαρισμένες μπανάνες σε κομμάτια.
- Προσθέστε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης και τοποθετήστε πάνω το καπάκι με το πώμα φραγής.
- Πατήστε το πλήκτρο **Shake**.
- Μετά τη λήξη του αυτόματου προγράμματος σερβίρετε το smoothie φρέσκο.

**Συμβουλή:** Τα αχλάδια, ανάλογα με το είδος, μπορεί να είναι εντελώς διαφορετικά στη γεύση. Όποιος δεν έχει γλυκά αχλάδια, μπορεί να καρυκεύσει το smoothie, προσθέτοντας δύο μέχρι τέσσερις χουρμάδες - αυτοί δίνουν μια πολύ ήπια γλυκάδα, που ταιριάζει εξαιρετικά με τα υπόλοιπα υλικά.

## Smoothie μούρα-μέλι

- 400 γρ. κατεψυγμένα φραμπουάζ / μείγμα μούρων
- 1 μπανάνα
- 500 ml γάλα
- 3 κουταλιές χυμός λεμονιού
- 2 κουταλιές μέλι
- Αφήστε τα φραμπουάζ / το μείγμα μούρων να ξεπαγώσουν.
- Κόψτε την καθαρισμένη μπανάνα σε κομμάτια.
- Προσθέστε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης και τοποθετήστε πάνω το καπάκι με το πώμα φραγής.
- Πατήστε το πλήκτρο **Smoothie**.
- Μετά τη λήξη του αυτόματου προγράμματος σερβίρετε το smoothie φρέσκο.

## Smoothie από φρέσκα φρούτα-τζίντζερ

- 4 χούφτες πράσινη σαλάτα
- 2 αχλάδια
- 2 μπανάνες
- 1 κομμάτι φρέσκια πιπερόριζα (περίπου 15 γρ.)
- 10 παγάκια
- 200 ml κρύο νερό
- Πλύνετε καλά την πράσινη σαλάτα.
- Κόψτε τα πλυμένα αχλάδια και τις καθαρισμένες μπανάνες σε κομμάτια.
- Καθαρίστε το τζίντζερ (πιπερόριζα).
- Προσθέστε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης και τοποθετήστε πάνω το καπάκι με το πώμα φραγής.
- Πατήστε το πλήκτρο **Smoothie**.
- Μετά τη λήξη του αυτόματου προγράμματος σερβίρετε το smoothie φρέσκο.

## Παγωτό μύρτιλλο

- 1 μη επεξεργασμένο λεμόνι
- 150 γρ. γιαούρτι από πλήρες γάλα
- 150 γρ. ζάχαρη άχνη
- 600 γρ. κατεψυγμένα μύρτιλλα
- 150 ml κρύο πλήρες γάλα
- Προσθέστε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης και τοποθετήστε πάνω το καπάκι με το πώμα φραγής.
- **Ανάλογα με το μοντέλο:** Πατήστε το πλήκτρο **Ice Cream** και αφήστε το αυτόματο πρόγραμμα να τρέξει.
- **Ή:** Με τον περιστροφικό επιλογέα αυξήστε αργά την ταχύτητα και αναμείξτε όλα τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί μια κρεμώδης συνεκτικότητα.
- Μεταγγίστε το παγωτό και ενδεχομένως βάλτε το ακόμα λίγο χρόνο στον καταψύκτη, όταν είναι επιθυμητή μια σκληρότερη συνεκτικότητα.

**Συμβουλή:** Το παγωτό μπορεί να παρασκευαστεί και με άλλα κατεψυγμένα μούρα (π.χ. φραμπουάζ, φράουλες ή μείγμα μούρων).

## Πράσινη σάλτσα

- Από ένα ματσάκι μαϊντανό, μποράντζα, λάπαθο, πιμπρινέλλα, κάρδαμο, φραγκομαϊντανό, φρέσκο κρεμμυδάκι
- 2 κουταλιές νερό
- 460 γρ. Crème fraîche
- 230 g ξινή κρέμα γάλακτος
- 1 κουταλάκι μουστάρδα
- 3 κουταλιές λάδι (π.χ. καρυδέλαιο)
- 1 κουταλιά ξύδι ή χυμός λεμονιού
- Αλάτι και πιπέρι
- Πλύνετε τα αρωματικά φυτά και αφήστε τα να στεγρνώσουν, αφαιρέστε τα σκληρά κοτσάνια.
- Προσθέστε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης και τοποθετήστε πάνω το καπάκι με το πώμα φραγής.
- **Ανάλογα με το μοντέλο:** Πατήστε το πλήκτρο **Sauce** και αφήστε το αυτόματο πρόγραμμα να τρέξει.
- **Η:** Με τον περιστροφικό επιλογέα αυξήστε αργά την ταχύτητα και αναμείξτε όλα τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί μια κρεμώδης συνεκτικότητα.
- Καρυκεύστε τη σάλτσα και βάλτε τη σε δροσερό μέρος.

**Συμβουλή:** Η σάλτσα ταιριάζει εξαιρετικά στα βρασμένα αυγά, πατάτες και λαχανικά.

## Ζύμη κρέπας

- 300 ml γάλα
- 100 γρ. αλεύρι
- 2 μικρά αυγά
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κουταλάκι λάδι (π.χ. ηλιέλαιο)
- Προσθέστε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης και τοποθετήστε πάνω το καπάκι με το πώμα φραγής.
- Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο **max** και αναμείξτε όλα τα υλικά για 30-60 δευτερόλεπτα.
- Βάλτε τη ζύμη κρέπας ανά μερίδα σε ένα καυτό και βουτυρωμένο τηγάνι και ψήστε την.

## Σούπα ντομάτας

- 750 γρ. φρέσκες ντομάτες ή ντομάτες από το κουτί
- 2 κόκκινες πιπεριές
- 90 γρ. καρύδια κάσιους
- 6 φύλλα βασιλικού
- Αλάτι και πιπέρι
- Πλύνετε τις φρέσκες ντομάτες και αφαιρέστε το μέρος γύρω από το κοτσάνι.
- Προσθέστε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης και τοποθετήστε πάνω το καπάκι με το πώμα φραγής.
- Πατήστε το πλήκτρο **Soup** και αφήστε το αυτόματο πρόγραμμα να τρέξει.
- Μετά τη λήξη του αυτόματου προγράμματος καρυκεύστε και σερβίρετέ την καυτή σούπα.

**Υπόδειξη:** Σε περίπτωση που η σούπα μετά τη λήξη του αυτόματου προγράμματος δεν είναι ακόμη αρκετά ζεστή, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη στο **max** και αναμείξτε το πολύ ακόμη 1-2 λεπτά.

## Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EE περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

# Όροι Εγγύησης

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

## **BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.**

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

## **ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

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

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

## **ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

## Amaca uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bkz. "Tarifler") aşmayınız. Bu cihaz sıvı ya da yarı katı besinlerin karıştırılması, çiğ meyve ve sebzelerin doğranması/kıyılması, besinlerin pürlenmesi ve derin dondurulmuş besinlerin (örn. meyve) veya küp buzların doğranması için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

## Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz. Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımını konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!**

- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.
- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz!
- Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.
- Cihazı kesinlikle suya daldırmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

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

### **⚠ Yaralanma tehlikesi!**

- Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız.
- Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız! Mikseri kesinlikle kapağı yokken çalıştırmayınız.
- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olunuz.
- Cihazı kapatmadan önce, döner düğmeyi mutlaka saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına (sıfır konumu) kadar çeviriniz.
- Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz.
- Cihazı sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız.

### **⚠ Haşlanma tehlikesi!**

- Sıcak sıvı doldururken dikkatli olunuz. Ani bir buhar oluşumu sonucunda sıvı cihazdan dışarı sıçrayabilir.
- Cihazı çalıştırırken kapağı daima bir eliniz ile sabit tutunuz. Bu sırada elinizi malzeme ilave etme deliğine sokmayınız! Sıcak malzemeler ile çalışılırken, kapaktaki malzeme ilave etme ağzından buhar çıkışı olur.

### **⚠ Boğulma tehlikesi!**

Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.

### **⚠ Dikkat!**

- Karıştırma kabında yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Dolum ağzına veya gövdeye, herhangi bir cisim (örn. bıçak, kaşık) ile müdahale etmeyiniz. Kapak takılı durumdayken sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız!
- Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız.

### **⚠ Önemli!**

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 136

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

## İçindekiler

Amaca uygun kullanım.....	130
Önemli güvenlik uyarıları .....	130
Genel Bakış.....	132
İlk kullanımdan önce .....	132
Semboller ve işaretler .....	132
Parçalar ve kumanda elemanları .....	133
Kullanımı .....	134
Otomatik programlar .....	135
Temizlik ve bakım .....	136
Güvenlik sistemleri .....	137
Arıza durumunda yardım .....	137
Tarifler.....	137
Elden çıkartılması.....	139
Garanti.....	139

## Genel Bakış

### → Resim A

- 1 **Ana cihaz / motor bloğu**
  - a Sönümlleme altlığı
  - b Tahrik sistemi
  - c Sıfırlama düğmesi (aşırı yük koruması)
- 2 **Kumanda bölümü**
  - a Açma/Kapatma şalteri **on/off**
  - b İşaretili döner düğme
  - c Durum göstergesi (LED)
  - d **min** işareti
  - e **max** işareti
  - f **Pulse** tuşu
  - g 6 (3)\* LED'li program seçme tuşu
- 3 **Karıştırma kabı**
  - a Tritan kap
  - b Ölçek
  - c Karıştırma bıçağı
  - d Tutamak
  - e Tutamak kapağı (çıkartılabilir)
- 4 **Kapak**
  - a Tıkaç / malzeme ilavesi için delik
  - b Ölçekli kapatma tapası
  - c Tıkaç

\* Modele bağlı

## İlk kullanımdan önce


Yeni bir cihaz ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

### Dikkat!

Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayınız!

- Ana cihazı ve tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu ve görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → *"Temizlik ve bakım"* bkz. sayfa 136

## Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Karıştırma kabını 80°C'nin üzerinde sıcaklıklara maruz bırakmayın.
	<b>Kapak üzerindeki uyarı bilgileri</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapak doğru bir şekilde takılmadan cihazı çalıştırmayın</li> <li>■ Karıştırma kabını 80°C'nin üzerinde sıcaklıklara maruz bırakmayın</li> </ul>
	<b>Motor bloğu üzerinde uyarı</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sönümlleme altlığı olmadan kullanmayın</li> </ul>



## Parçalar ve kumanda elemanları

### Yüksek performanslı motor bloğu

Mikser dakikada 45000 turdan fazla dönüş yapılmasını sağlayan motor hızına sahip yüksek hızlı bir motor ile donatılmıştır. Böylece sadece hızlı ve pürüzsüz karışım sonuçları elde edilmekle kalmaz, aynı zamanda besinlerin ısınması da sağlanır. Örneğin otomatik **Soup** programı ile, soğuk malzemeler kullanarak sıcak bir çorba hazırlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Hız ayarı **max** olarak seçilirse; **Pulse** tuşu kullanıldığında ve belirli otomatik programlarda mikser en yüksek devirle çalışır. Besinlerin ısınmasını önlemek için, malzemeler daha kısa süreyle veya daha düşük devirde karıştırılmalıdır.

### Açma/Kapatma şalteri “on/off”

Cihazın açılması ve kapatılması içindir.

### Durum göstergesi

Cihaz durumunun gösterilmesi ve döner düğmedeki sıfır konumunun işaretlenmesi içindir.

#### Gösterge

**Gösterge yanıyor:** Cihaz açık durumda ve kullanıma hazır

#### Gösterge yanıp sönüyor:

- Cihazda arıza var
- Karıştırma kabı yerine doğru şekilde takılmamış veya yerinden çıkmış
- Cihaz açılırken veya cihazın fişi çekildikten sonra
- döner düğme sıfır konumunda değil
- 5½ dakikadan uzun süre sürekli işletim (manüel mod)

### Döner düğme

Karıştırma bıçağı devir sayısının kademesiz olarak ayarlanması içindir.

#### Ayarlar

**Sıfır konumu** (işaret durum göstergesini gösteriyor) = Cihaz durma halinde

**min** En düşük devir sayısı

**max** En yüksek devir sayısı

### Dikkat!

Cihaz, 5½ dakika sürekli çalıştıktan sonra **max** hız ayarı ile otomatik olarak kapandığında, cihaz yeniden çalıştırıldığında, **max** ayarını en fazla 1-2 dakika daha kullanın, aksi takdirde besinler çok fazla ısınır ve kaba hasar verebilir.

### Bilgiler:

- Cihaz açılırken döner düğme sıfır konumunda değilse, karıştırma kabı yerinden çıkmışsa veya akım beslemesi kesilmişse, durum göstergesi yanıp sönmeye başlar. Öncelikle döner düğme sıfır konumuna getirilmeli ve çalışmaya devam edilmelidir.
- Döner düğme ayarı, **Pulse** fonksiyonunun kullanımında etkili değildir.

### Pulse tuşu

En yüksek devir sayısına kısa süreli olarak geçiş yapmak içindir. Cihaz, **Pulse** tuşu basılı tutulduğu sürece en yüksek devir sayısı ile çalışmaya devam eder.

**Bilgi:** Otomatik program yürütülürken fonksiyon kullanılamaz.

### LED’li program seçme tuşları

Otomatik programların seçilmesi ve çalıştırılması içindir. → “Otomatik programlar” bkz. sayfa 135

Cihaz açıldıktan sonra tüm LED’ler yanar. Bir tuşa basıldığında, seçilen program başlatılır ve cihaz otomatik olarak çalışmaya devam eder.

### Karıştırma kabı

En fazla 2 litre besinin işlenmesi içindir. Karıştırma kabı tritandan üretilmiştir. Tritan, kırılmaya karşı dayanıklı olan, tat ve koku özellikleri olmayan bir plastiktir.

### Dikkat!

Karıştırma kabını 80°C’nin üzerinde sıcaklıklara maruz bırakmayın.

### Kapatma tapalı kapak

Cihaz çalıştırılırken karıştırma kabının güvenli şekilde kapatılması içindir. İnce parçalara bölünmüş veya sıvı biçimindeki malzemelerin ilave edilmesi için, kapatma tapası saat dönüş yönünün tersine çevrilmeli ve çıkartılmalıdır.

## Tıkaç

Kabın kenarlarına yapışan veya zor karışan malzemelerin, karıştırma bıçağına doğru itilmesi içindir. Bunun için, kapatma tapası saat dönüş yönünün tersine çevrilmeli ve tapa deliğın içine yerleştirilmelidir.

→ “Tıkacın kullanılması” bkz. sayfa 135

## Güvenlik sistemleri

Cihazda çeşitli güvenlik sistemleri mevcuttur.

→ “Güvenlik sistemleri” bkz. sayfa 137

## Kullanımı

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış ve karıştırma kabının ana cihaza doğru şekilde yerleştirilmiş olması halinde takınız.
- Karıştırma kabı takılıyken kesinlikle kaba elinizi sokmayınız ve cihazı daima kapağına kapatarak çalıştırınız.

**Bilgi:** Cihaz sadece karıştırma kabı düzgün şekilde yerleştirildiğinde çalışır.

### → Resim 6

1. Ana cihazı düz ve dengeli bir çalışma yüzeyine yerleştiriniz. Sönümlenme altlığını ana cihaza yerleştiriniz. Bu sırada girintiye dikkat ediniz.

**Önemli:** Karıştırma kabını kesinlikle sönümlenme altlığı olmadan kullanmayınız.

2. Karıştırma kabını sönümlenme altlığının üzerine yerleştiriniz. Karıştırma kabının cihaz üzerine sıkıca oturmuş olmasına dikkat ediniz.
3. İsteddiğiniz malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz.
4. Kapatma tapalı kapağı yerleştiriniz ve bastırarak sabitleyiniz.
5. Döner düğmeyi saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına (sıfır konumu) kadar çeviriniz.
6. Elektrik fişini prize takınız. Açma/Kapatma şalteri ile cihazı açınız. Tüm LED'ler yanar.

7. İsteddiğiniz devir sayısına ulaşana kadar, döner düğmeyi yavaşça saat dönüş yönüne doğru çeviriniz. Durum LED'i yanar.

**Bilgi:** → “Otomatik programlar” bkz. sayfa 135 program seçme tuşlarının kullanımı.

8. İsteddiğiniz kıvama ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışınız.
9. Döner düğmeyi saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına (sıfır konumu) kadar çeviriniz. Cihazın durmasını bekleyiniz.
10. Açma/Kapatma şalteri ile cihazı kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
11. Karıştırma kabını çıkartınız. Kapağı çıkartınız.
12. Karıştırılan malzemeyi boşaltınız.

Tüm parçaları temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 136

## Malzeme ilave edilmesi

### → Resim 7

1. Kapatma tapasını dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
2. İnce parçalara bölünmüş veya sıvı malzemeleri delik içinden ilave ediniz. Bu sırada maksimum dolm kapasitesine dikkat ediniz.
3. Kapatma tapasını yerleştiriniz ve saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
4. İsteddiğiniz kıvama ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışınız.

### → Resim 8

#### Büyük miktarların ilave edilmesi için:

1. Döner düğmeyi saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına (sıfır konumu) kadar çeviriniz. Cihazın durmasını bekleyiniz.
2. Açma/Kapatma şalteri ile cihazı kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Cihaz elektrige bağlıyken kapağı kesinlikle çıkartmayınız.

3. Kapağı çıkartınız.
4. Malzeme ilave ediniz.
5. Kapağı tekrar takınız.

6. Elektrik fişini prize takınız. Açma/Kapatma şalteri ile cihazı açınız. Tüm LED'ler yanar.
7. İstedığınız devir sayısına ulaşana kadar, döner düğmeyi yavaşça saat dönüş yönüne doğru çeviriniz. Durum LED'i yanar.
8. İstedığınız kıvama ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışınız.

## Tıkacın kullanılması

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Kapak takılı değilken tıkaç kesinlikle kullanılmamalıdır!

#### → Resim 6

1. Kapatma tapasını dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
2. Ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı deliğin içine doğru itiniz.
3. Tıkaçı kullanarak malzemeleri karıştırma bıçağı yönünde itiniz. Bunun için tıkaçı karıştırma kabının duvarları ve köşeleri boyunca gezdiriniz.
4. Ardından tıkaçı tekrar geri çıkartınız. Kapatma tapasını yerleştiriniz ve saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.

**Bilgi:** Tıkaç kullanarak çok daha kaliteli karıştırma sonuçları elde edebilirsiniz.

## Pulse fonksiyonunun kullanılması

- Cihaz açıkken **Pulse** tuşunu aşağı doğru bastırınız ve basılı tutunuz.
- **Pulse** tuşu basılı tutulduğu sürece cihaz maksimum devir sayısı ile çalışmaya devam eder.
- **Pulse** tuşunu bırakınız. Cihaz tekrar daha önce seçilmiş olan devir sayısı ile çalışmaya geri döner.

**Bilgi:** Bir otomatik program yürütülürken Pulse fonksiyonu kullanılamaz.

## Otomatik programlar

Cihazda (modele göre) 6 (3)\* otomatik program mevcuttur. İlgili tuşa basıldığında, seçilen program başlatılır ve malzemeler önceden ayarlanmış olan hız ve işleme süresi değerlerine göre işlenir. Malzemelerin işlenmesi tamamlandığında program otomatik olarak sona erer.

Aşağıdaki programlardan biri seçilebilir:

Programlar	
<b>Shake</b>	Meyveli Smoothie'ler ve taze malzemeli milkshake'ler içindir
<b>Smoothie</b>	Yeşil Smoothie'ler ve dondurulmuş malzemeli meyve Smoothie'leri içindir
<b>Soup</b>	Sıcak çorbaların hazırlanması içindir
<b>Ice Cream*</b>	Dondurmalar ve sorbeler içindir
<b>Sauce*</b>	Soslar ve sürmelik karışımlar içindir
<b>Cleaning*</b>	Temizleme programı

\* Modele bağlı

### Dikkat!

Otomatik **Soup** programı sona erdiğinde, **Soup** programını yeniden başlatmayın, aksi takdirde besinler çok fazla ısınır ve kaba hasar verebilir.

### Bilgiler:

- Otomatik **Soup** programı sadece soğuk malzemeler ile kullanılmalıdır. Sıcak malzemeler doldurulduğunda sıcaklık çok fazla yükselir.
- Bir otomatik program ancak döner düğme sıfır konumundayken başlatılabilir.
- Bir otomatik program ne zaman istenirse ilgili program seçme tuşuna tekrar basılarak veya Açma/Kapatma şalteriyle cihaz kapatılarak sona erdirilebilir.

## Örnek

### Armutlu Smoothie hazırlama

(Tarif → "Armutlu Smoothie" bkz. sayfa 138)

#### → Resim 6

1. Ana cihazı düz ve dengeli bir çalışma yüzeyine yerleştiriniz. Sönümlenme altlığını ana cihaza yerleştiriniz. Bu sırada girintiye dikkat ediniz.

- Önemli:** Karıştırma kabını kesinlikle sönümlenme altlığı olmadan kullanmayınız.
2. Karıştırma kabını sönümlenme altlığının üzerine yerleştiriniz. Karıştırma kabının cihaz üzerine sıkıca oturmuş olmasına dikkat ediniz.

3. İstedığınız malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz.
4. Kapatma tapalı kapağı yerleştiriniz ve bastırarak sabitleyiniz.
5. Döner düşmeyi saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına (sıfır konumu) kadar çeviriniz.
6. Elektrik fişini prize takınız. Açma/Kapatma şalteri ile cihazı açınız. Tüm LED'ler yanar.
7. **Shake** program seçme tuşuna basınız. Tuşun LED'i yanar.
8. Cihaz malzemeleri otomatik olarak işler.
9. Cihaz işlemeyi otomatik olarak sona erdirir. Tüm LED'ler yanar.
10. Açma/Kapatma şalteri ile cihazı kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
11. Karıştırma kabını çıkartınız. Kapağı çıkartınız.
12. Hazırladığınız meyveli Smoothie içeceği bardaklara boşaltınız.
  - Tüm parçaları temizleyiniz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 136

## Temizlik ve bakım

Cihazı ve kullanılan münferit parçaları, her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

- Temizlemeden önce elektrik fişini çekiniz.
- Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Karıştırma bıçağına kesinlikle çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme için fırça kullanınız.

### Dikkat!

- Alkol veya ispiro içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

### Bilgiler:

- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).
- Örneğin havuç ile çalışıldığında cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklemeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.
- Karıştırma kabını daha kolay temizlemek için tutamak kapağını tutamaktan çekerek çıkarınız ve kuruduktan sonra tekrar takınız.

**Resim 6** üzerinde münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

### “Cleaning” programı

Hızlı ve kolay bir ön temizliğin gerçekleştirilmesi içindir.

- Boş karıştırma kabını cihaza yerleştiriniz.
- 1,25 litre sıcak su ve 2 damla bulaşık deterjanı ekleyiniz.
- Kapatma tapalı kapağı yerleştiriniz ve bastırarak sabitleyiniz.
- Cihazı tekrar açınız **Cleaning** program seçme tuşuna basınız.
- Cihaz otomatik ön temizleme işlemini yürütür ve programı da otomatik olarak sonlandırır.
- Açma/Kapatma şalteri ile cihazı kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
- Karıştırma kabını, kapatma tapalı kapağı ve sönümlenme altlığını çıkartınız.
- Tüm parçaları iyice durulayınız ve gerekirse tekrar temizleyiniz.
- Ana cihazı temizleyiniz.

## Güvenlik sistemleri

### Devreye sokma emniyeti /

#### Otomatik kapanma

Cihaz ancak, karıştırma kabı doğru şekilde yerleştirilmişse ve cihaz açılırken veya akım beslemesi kesildikten sonra döner düğme sıfır konumuna döndürülmüşse kullanılabilir. Karıştırma kabı yerinden çıkarsa cihaz otomatik olarak durur. Cihaz manüel modda (devir sayısı **min – max**) 5½ dakika sürekli işletimden sonra otomatik olarak kapanıyor. → “Arıza durumunda yardım” bkz.

sayfa 137

#### Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı ısınma durumunda motor otomatik olarak kapanır. → “Arıza durumunda yardım” bkz. sayfa 137

**Bilgi:** Aşırı yüklenme koruması devreye girdiğinde hafif bir koku oluşabilir. Bu durum fonksiyonlarda arıza olduğuna işaret etmez.

## Arıza durumunda yardım

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderme çalışmasından önce elektrik fişini prizden çekiniz.

**Bilgi:** Cihazın kumandasında bir arıza olması, elektronik sigortaların atması veya bir cihaz arızasının oluşması halinde, cihaz artık açılmaz. Söz konusu olan problemi ilk önce aşağıdaki bilgilere göre gidermeyi deneyiniz.

#### Dikkat!

Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

#### Arıza

Cihaz çalışmıyor veya kullanım sırasında kapanıyor. Durum göstergesi yanıp sönüyor.

#### Olası nedenleri

- Karıştırma kabı yerine doğru şekilde takılmamış, yerinden çıkmış veya çıkartılmış.
- Cihaz açılırken veya akım beslemesi kesildikten sonra döner düğme sıfır konumunda değil.
- Cihaz manüel modda (devir sayısı **min – max**) 5½ dakikadan uzun süre sürekli işletimde çalıştı.

### Çözüm

- Açma/Kapatma şalteri ile cihazı kapatınız.
- Karıştırma kabını doğru şekilde yerleştiriniz.
- Döner düğmeyi saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına (sıfır konumu) kadar çeviriniz.
- Açma/Kapatma şalteri ile cihazı açınız. Durum göstergesi yanıyor.

### Arıza

Cihaz çalışmıyor veya kullanım sırasında kapanıyor.

#### Olası neden

Aşırı yüklenme emniyeti devreye girmiş.

### Çözüm

- Döner düğmeyi saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına (sıfır konumu) kadar çeviriniz.
- Açma/Kapatma şalteri ile cihazı kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
- Karıştırma kabını çıkartınız.
- Cihazı yakl. 15-20 dakika soğumaya bırakınız ve sonra tekrar açınız.
- Cihaz çalışmaya başlamazsa, cihazı tersine doğru çeviriniz. Cihazın alt tarafındaki sıfırlama düğmesine basınız (→ **Resim A - 1c**).
- Sıfırlama düğmesi bloke durumdaysa, cihazın biraz daha soğumasını bekleyiniz ve bir süre sonra tekrar deneyiniz.

## Tarifler

### Bilgiler:

- **Resim B** ile, diğer uygulama örneklerinin de yer aldığı bir tablo gösterilmiştir. Besinleri kullanmadan önce temizleyiniz ve doğrayınız. Çekirdekler ve kabuklar gibi sert parçaları ayırınız.
- Tarifler ve uygulama örnekleri, otomatik program olmadan da yürütülebilir. Bunun için döner düğme ile hızı **min - max** arasında bir seviyeye çıkartınız ve tüm malzemeleri istediğiniz kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

## Armutlu Smoothie

- 3 muz
- 3 armut
- İki portakalın suyu (yakl. 200 ml)
- 100 ml soğuk su
- Yıkadığınız armutları ve soyduğunuz muzları parçalara kesiniz.
- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz ve kapatma tapalı kapağı yerleştiriniz.
- **Shake** tuşuna basınız.
- Otomatik program sona erdikten sonra Smoothie içeceğinizi taze olarak servis ediniz.

**İpucu:** Armutların tadı cinslerine göre birbirlerinden çok farklı olabilir. Tatlı armut bulamadıysanız Smoothie'nizi iki - dört adet hurma ekleyerek tatlandırabilirsiniz. Hurmalar, diğer malzemeler ile büyük bir uyum sağlayarak içeceğinize hafif bir tatlılık katacaktır.

## Dağ meyveli ballı Smoothie

- 400 g derin dondurulmuş ahududu / böğürtlen karışımı
- 1 muz
- 500 ml süt
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı bal
- Ahududu / böğürtlen karışımının buzunu çözünüz.
- Soyduğunuz muzları parçalara ayırınız.
- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz ve kapatma tapalı kapağı yerleştiriniz.
- **Smoothie** tuşuna basınız.
- Otomatik program sona erdikten sonra Smoothie içeceğinizi taze olarak servis ediniz.

## Taze meyveli zencefilli Smoothie

- 4 avuç dolusu semizotu
- 2 armut
- 2 muz
- 1 adet taze zencefil (yakl. 15 g)
- 10 küp buz
- 200 ml soğuk su
- Semizotunu iyice yıkayınız.
- Yıkadığınız armutları ve soyduğunuz muzları parçalara kesiniz.
- Zencefili soyunuz.

- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz ve kapatma tapalı kapağı yerleştiriniz.
- **Smoothie** tuşuna basınız.
- Otomatik program sona erdikten sonra Smoothie içeceğinizi taze olarak servis ediniz.

## Yaban mersinli dondurma

- 1 işlenmemiş limon
- 150 g tam yağlı sütten yoğurt
- 150 g pudra şekeri
- 600 g derin dondurulmuş yaban mersini
- 150 ml soğuk tam yağlı süt
- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz ve kapatma tapalı kapağı yerleştiriniz.
- **Modele göre: Ice Cream** tuşuna basınız ve otomatik programı çalıştırınız.
- **Veya:** Döner düğme ile hız ayarını yavaşça yükseltiniz ve kremamsı bir kıvam elde edinceye kadar tüm malzemeleri karıştırınız.
- Dondurmayı kaplara boşaltınız ve daha sert bir kıvam istiyorsanız bir süre daha derin dondurucuda bırakınız.

**İpucu:** Dondurma, derin dondurulmuş diğer dağ meyveleri kullanılarak da yapılabilir (örn. Ahududu, çilek, böğürtlen).

## Yeşil sos

- Birer demet maydanoz, hodan, kuzukulağı, anason, tere, frenk maydanozu, frenk soğanı
- 2 yemek kaşığı su
- 460 g taze krema
- 230 g ekşi krema
- 1 çay kaşığı hardal
- 3 yemek kaşığı yağ (örn. ceviz yağı)
- 1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
- Tuz ve karabiber
- Otları yıkayınız ve sularını bırakmalarını bekleyiniz, sert sapları kesiniz.
- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz ve kapatma tapalı kapağı yerleştiriniz.
- **Modele göre: Sauce** tuşuna basınız ve otomatik programı çalıştırınız.

- **Veya:** Döner düğme ile hız ayarını yavaşça yükseltiniz ve kremamsı bir kıvam elde edinceye kadar tüm malzemeleri karıştırınız.
- Sosu çeşnilendiriniz ve buzdolabında saklayınız.

**İpucu:** Bu sosu haşlanmış yumurta, patates ve sebzeler ile birlikte keyifle tüketebilirsiniz.

### Kaygana (krep) hamuru

- 300 ml süt
- 100 g un
- 2 küçük yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 çay kaşığı yağ (örn. Ayçiçeği yağı)
- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz ve kapatma tapalı kapağı yerleştiriniz.
- Döner düğmeyi **max** konumuna ayarlayınız ve tüm malzemeleri 30-60 saniye süreyle karıştırınız.
- Krep hamurunu porsiyonlara bölünüz ve yağlanmış sıcak tavada alarak pişiriniz.

### Domates sosu

- 750 g taze veya konserve domates
- 2 kırmızı biber
- 90 g akaju cevizi
- 6 yaprak fesleğen
- Tuz ve karabiber
- Taze domatesleri yıkayınız ve sap kısmını kesiniz.
- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz ve kapatma tapalı kapağı yerleştiriniz.
- **Soup** tuşuna basınız ve otomatik programı çalıştırınız.
- Otomatik program sona erdikten sonra sıcak çorbanızı çeşnilendiriniz ve servis ediniz.

**Bilgi:** Otomatik program sona erdikten sonra çorba yeterince sıcak değilse, döner düğmeyi **max** ayarına getirin ve en fazla 1-2 dakika daha karıştırın.

## Elden çıkartılması



### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kural- larına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Garanti

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

### Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

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

Değişiklik hakları mahfuzdur.





**Bosch Çağrı  
Merkezi**

**444 6 333**  
7/24 hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

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

## Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

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

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



### KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

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

#### GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisini kapsamındadır.
- Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden önce,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

- Tüketicinin bu haklarından **ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığında, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticiye ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malin tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlandıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ille ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmesi durumunda, tüketicisi **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

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

#### BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

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

Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

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



## Değerli Müşterimiz

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

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

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

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

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

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

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



## DİKKAT

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

## ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

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

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

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu : .....

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

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

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

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

Yetkilinin imzası : .....

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi : .....

## MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. : .....

## **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych. Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przepisy kulinarne“).

To urządzenie jest przeznaczone do miksowania płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, do rozdrabniania / siekania surowych owoców i warzyw, do przygotowywania puree i do rozdrabniania mrozonek (np. owoców) lub kostek lodu. Urządzenia nie wolno używać do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

---

## **Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję.

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wyniki szkody.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/ lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

### **⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!**

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Aby uniknąć zagrożeń, należy zlecić naprawy urządzenia, jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.

- Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płytach grzewczych kuchenek, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

### **Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Nie używać miksera bez założonej pokrywy.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.
- Przed wyłączeniem koniecznie obrócić przełącznik do oporu, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek (położenie zerowe).
- Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Urządzenia używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym.

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Zachować ostrożność przy napełnianiu gorącymi płynami. Wskutek nagłego powstania pary płyn może wytrysnąć z pojemnika.
- Podczas pracy należy zawsze przytrzymywać pokrywkę jedną ręką. Nie wkładać palców do otworu służącego do dodawania artykułów! Podczas przetwarzania gorących produktów przez otwór w pokrywie wydostaje się para.

### **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

## **⚠ Uwaga!**

- Zwracać uwagę, aby w pojemniku miksera nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką). Stosować tylko popychacz dostarczony z urządzeniem, przy założonej pokrywie!
- Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia.

## **⚠ Uwaga!**

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 149

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

## **Spis treści**

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	142
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	142
Opis urządzenia.....	144
Przed pierwszym użyciem .....	145
Symbole i oznaczenia.....	145
Części i elementy obsługowe .....	145
Stosowanie.....	146
Programy automatyczne.....	148
Czyszczenie i konserwacja.....	149
Systemy zabezpieczające .....	149
Usuwanie usterek .....	150
Przepisy kulinarne .....	150
Ekologiczna utylizacja .....	152
Gwarancja .....	152

## **Opis urządzenia**

### → Rysunek **A**

- 1 Korpus urządzenia / blok silnika**
  - a Nakładka tłumiąca
  - b Napęd
  - c Przycisk reset  
(ochrona przeciążeniowa)
- 2 Panel obsługi**
  - a Przełącznik Włącz/Wyłącz **on/off**
  - b Przełącznik obrotowy z oznaczeniem
  - c Wskaźnik statusu (LED)
  - d Oznaczenie **min**
  - e Oznaczenie **max**
  - f Przycisk **Pulse**
  - g 6 (3)\* przycisków wyboru programu z diodami LED
- 3 Pojemnik do miksowania**
  - a Pojemnik z tritanu
  - b Podziałka
  - c Nóż miksujący
  - d Uchwyt
  - e Pokrywa uchwytu (zdejmowana)
- 4 Pokrywa**
  - a Otwór dla popychacza / do napełniania
  - b Zamknięcie z podziałką
  - c Popychacz

\* W zależności od modelu

## Przed pierwszym użyciem




Przed rozpoczęciem użytkowania należy rozpakować, wyczyścić i sprawdzić urządzenie.

### Uwaga!

Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.  
→ **Rysunek A**
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.  
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 149

## Symbole i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Nie wystawiać pojemnika miksera na działanie temperatur powyżej 80°C.
	<b>Ostrzeżenie na pokrywie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nie używać urządzenia bez prawidłowo założonej pokrywy</li> <li>■ Nie wystawiać pojemnika miksera na działanie temperatur powyżej 80°C</li> </ul>
	<b>Ostrzeżenie na bloku silnika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nie używać bez nakładki tłumiącej</li> </ul>

## Części i elementy obsługowe

### Wysokowydajny napęd miksera

Mikser jest wyposażony w wysokoobrotowy silnik o prędkości obrotowej do 45000 obrotów na minutę. To pozwala nie tylko na szybkie i dokładne zmiksowanie, ale również na podgrzanie produktów. Na przykład, w automatycznym programie **Soup** można przygotować gorącą zupę z zimnych składników.

**Wskazówka:** mikser pracuje z maksymalnymi obrotami przy określonych programach automatycznych, gdy przy ustawionej prędkości **max** jest używany przycisk **Pulse**. W celu uniknięcia niepożądanego ogrzania produktów, miksować składniki przez krótszy czas lub przy niższych obrotach.

### Przełącznik Włącz/Wyłącz „on/off“

Do włączania i wyłączania urządzenia.

### Wskaźnik statusu

Do pokazywania stanu pracy urządzenia oraz jako oznaczenie dla punktu zerowego przełącznika obrotowego.

#### Wskazanie

**Wskaźnik świeci się:** urządzenie jest włączone i gotowe do pracy

#### Wskaźnik miga:

- usterka w urządzeniu
- pojemnik do miksowania nie jest prawidłowo założony lub poluzował się
- przełącznik obrotowy nie jest w położeniu zerowym podczas włączania
- po zaniku zasilania napięciem
- praca ciągła dłuższa niż 5½ minuty (tryb manualny)

### Przełącznik obrotowy

Do płynnej regulacji prędkości obrotowej noża miksującego.

#### Ustawienia

**Położenie zerowe** (oznaczenie ustawione na wprost wskaźnika statusu) = pauza

**min** Najniższa prędkość obrotowa

**max** Najwyższa prędkość obrotowa

### Uwaga!

Jeżeli nastąpi automatyczne wyłączenie urządzenia po 5½ minutach pracy ciągłej z prędkością ustawioną na **max**, to po ponownym włączeniu pracować z ustawieniem prędkości na **max** najwyżej przez 1-2 minuty, ponieważ inaczej może dojść do przegrzania produktów i uszkodzenia pojemnika.

**Wskazówki:**

- Wskaźnik statusu miga, gdy przełącznik obrotowy nie jest w położeniu zerowym przy włączonym urządzeniu, gdy pojemnik do miksowania poluzował się lub wystąpił zanik zasilania napięciem. Przed przystąpieniem do miksowania ustawić najpierw przełącznik w położeniu zerowym.
- Położenie przełącznika obrotowego nie ma żadnego wpływu, gdy jest stosowana funkcja **Pulse**.

**Przycisk Pulse**

Do krótkotrwałego włączenia na maksymalną prędkość. Przez cały czas wciskania przycisku **Pulse** urządzenie pracuje z najwyższą prędkością.

**Wskazówka:** z funkcji nie można korzystać, gdy jest wykonywany program automatyczny.

**Przyciski wyboru programu z LED**

Do wybierania i uruchamiania automatycznych programów. → „Programy automatyczne” patrz strona 148

Po włączeniu świecą się wszystkie diody LED. Naciśnięcie przycisku powoduje uruchomienie wybranego programu i urządzenie pracuje automatycznie.

**Pojemnik do miksowania**

Do przygotowania maksymalnie 2 litrów zmiksowanych produktów. Pojemnik do miksowania jest wykonany z tritanu. Tritan to nietłukące, obojętne smakowo i zapachowo tworzywo sztuczne.

**Uwaga!**

Nie wystawiać pojemnika miksera na działanie temperatur powyżej 80°C.

**Pokrywa z zamknięciem**

Do pewnego zamykania pojemnika podczas miksowania. W celu dodania rozdrobnionych lub płynnych składników, należy obrócić zamknięcie przeciwnie do ruchu zegara i zdjąć.

**Popychacz**

Służy do przesunięcia w stronę noża składników, które przykleiły się na krawędzi lub źle się miksują. W tym celu obrócić zamknięcie w kierunku przeciwnym do ruchu zegara, zdjąć je, a następnie w otwór włożyć popychacz. → „Stosowanie popychacza” patrz strona 147

**Systemy zabezpieczające**

Urządzenie dysponuje różnymi systemami zabezpieczającymi. → „Systemy zabezpieczające” patrz strona 149

**Stosowanie****⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone, a pojemnik do miksowania jest poprawnie ustawiony na korpusie.
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego na korpus pojemnika do miksowania, zawsze używać tego pojemnika z założoną pokrywą.

**Wskazówka:** urządzenie pracuje tylko z poprawnie założonym pojemnikiem do miksowania.

**→ Rysunek B**

1. Korpus urządzenia ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni. Na korpusie urządzenia położyć nakładkę tłumiącą. Zwrócić przy tym uwagę na położenie wycięć.

**Ważne:** nigdy nie ustawiać pojemnika do miksowania bez położonej nakładki tłumiącej.

2. Ustawić pojemnik do miksowania na nakładce tłumiącej. Zwrócić uwagę, aby pojemnik pewnie osiadł na korpusie urządzenia.
3. Umieścić żądane składniki w pojemniku do miksowania.
4. Założyć pokrywę z zamknięciem i docisnąć.
5. Przekręcić do oporu przełącznik obrotowy w kierunku przeciwnym do ruchu zegara (położenie zerowe).

6. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz. Zaświecą się wszystkie diody LED.
7. Obracać powoli przełącznik obrotowy zgodnie z ruchem zegara aż do osiągnięcia żądanej prędkości. Zaświeci się LED statusu.

**Wskazówka:** stosowanie przycisków wyboru programu → „Programy automatyczne” patrz strona 148

8. Tak długo miksować składniki, aż zostaną osiągnięta pożądana konsystencja.
9. Przekręcić do oporu przełącznik obrotowy w kierunku przeciwnym do ruchu zegara (położenie zerowe). Odczekać do zatrzymania się urządzenia.
10. Wyłączyć urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
11. Zdjąć pojemnik do miksowania. Zdjąć pokrywę.
12. Przenieść zmiksowany produkt do innego naczynia.

Wyczyścić wszystkie części. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 149

## Dodawanie składników

### → Rysunek

1. Obrócić zamknięcie w kierunku przeciwnym do ruchu zegara i zdjąć.
2. Przez otwór dodać rozdrobnione lub płynne składniki. Zwracać uwagę na maksymalną pojemność pojemnika.
3. Włożyć zamknięcie i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem zegara.
4. Tak długo miksować składniki, aż zostaną osiągnięta pożądana konsystencja.

### → Rysunek

#### Dodawanie większych ilości:

1. Przekręcić do oporu przełącznik obrotowy w kierunku przeciwnym do ruchu zegara (położenie zerowe). Odczekać do zatrzymania się urządzenia.
2. Wyłączyć urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.

## Niebezpieczeństwo zranienia!

Nigdy nie zdejmować pokrywy przy urządzeniu podłączonym wtyczką do sieci.

3. Zdjąć pokrywę.
4. Dodać składniki.
5. Ponownie nałożyć pokrywę.
6. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz. Zaświecą się wszystkie diody LED.
7. Obracać powoli przełącznik obrotowy zgodnie z ruchem zegara aż do osiągnięcia żądanej prędkości. Zaświeci się LED statusu.
8. Tak długo miksować składniki, aż zostaną osiągnięta pożądana konsystencja.

## Stosowanie popychacza

### Niebezpieczeństwo zranienia!

Nigdy nie używać popychacza bez założonej pokrywy!

#### → Rysunek

1. Obrócić zamknięcie w kierunku przeciwnym do ruchu zegara i zdjąć.
2. Włożyć w otwór popychacz dostarczony z urządzeniem.
3. Przesunąć składniki popychaczem w kierunku noża miksującego. W tym celu prowadzić popychacz wzdłuż naroży i ścianek pojemnika do miksowania.
4. Po zakończeniu tej czynności od razu wyjąć popychacz. Włożyć zamknięcie i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem zegara.

**Wskazówka:** używanie popychacza pozwala znacznie poprawić jakość efektu miksowania.

## Stosowanie funkcji Pulse

- Przy włączonym urządzeniu wcisnąć przycisk **Pulse** i przytrzymać go.
- Przez cały czas wciskania przycisku **Pulse** urządzenie pracuje z najwyższą prędkością.
- Zwolnić przycisk **Pulse**. Urządzenie ponownie pracuje z wcześniej ustawioną prędkością.

**Wskazówka:** z funkcji Pulse nie można korzystać, gdy działa program automatyczny.



## Programy automatyczne

Urządzenie dysponuje 6 (3)\* programami automatycznymi (w zależności od modelu). Wciśnięcie odpowiedniego przycisku powoduje uruchomienie wybranego programu i miksowanie składników z zadanymi prędkościami oraz czasami przetwarzania. Program kończy się automatycznie po zniksowaniu składników.

Do wyboru są następujące programy:

Programy	
<b>Shake</b>	Do owocowych smoothie i mlecznych koktajli ze świeżymi składnikami
<b>Smoothie</b>	Do zielonych i owocowych smoothie z mrożonymi składnikami
<b>Soup</b>	Do przygotowania gorących zup
<b>Ice Cream*</b>	Do lodów i sorbetów
<b>Sauce*</b>	Do sosów i dipów
<b>Cleaning*</b>	Program czyszczenia

\* W zależności od modelu

### Uwaga!

Jeżeli zakończy się program automatyczny **Soup**, to nie uruchamiać ponownie programu **Soup**, ponieważ inaczej może dojść do przegrzania produktów i uszkodzenia pojemnika.

### Wskazówki:

- Przy programie automatycznym **Soup** stosować tylko zimne składniki. Wprowadzenie gorących składników podniesienie zbyt mocno temperaturę.
- Program automatyczny można uruchomić tylko wówczas, gdy przełącznik obrotowy jest w położeniu zerowym.
- Program automatyczny można zakończyć w każdej chwili wciskając ponownie dany przycisk wyboru programu lub wyłączając urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz.

## Przykład

**Przygotowanie gruszkowego smoothie** (przepis → „Smoothie gruszkowe” patrz strona 151)

### → Rysunek

1. Korpus urządzenia ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni. Na korpusie urządzenia położyć nakładkę tłumiącą. Zwrócić przy tym uwagę na położenie wycięć.

**Ważne:** nigdy nie ustawiać pojemnika do miksowania bez położonej nakładki tłumiącej.

2. Ustawić pojemnik do miksowania na nakładce tłumiącej. Zwrócić uwagę, aby pojemnik pewnie osiadł na korpusie urządzenia.
3. Umieścić żądane składniki w pojemniku do miksowania.
4. Założyć pokrywę z zamknięciem i docisnąć.
5. Przekręcić do oporu przełącznik obrotowy w kierunku przeciwnym do ruchu zegara (położenie zerowe).
6. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz. Zaświecą się wszystkie diody LED.
7. Nacisnąć przycisk wyboru programu **Shake**. Zaświeci się LED przycisku.
8. Urządzenie automatycznie zmiksuje składniki.
9. Urządzenie automatycznie zakończy miksowanie. Zaświecą się wszystkie diody LED.
10. Wyłączyć urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
11. Zdjąć pojemnik do miksowania. Zdjąć pokrywę.
12. Przełączyć gotowe smoothie owocowe do szklanek.
  - Wyczyścić wszystkie części. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 149



## Czyszczenie i konserwacja

Urządzenie i wykorzystane części muszą być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

### **⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w cieczach ani nie myć go w zmywarce do naczyń.
- Nie używać myjek parowych.

### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nigdy nie dotykać noży gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

### **Uwaga!**

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

### **Wskazówki:**

- Części oczyścić natychmiast po użyciu. Zapobiega to zasychaniu resztek i niszczeniu tworzywa sztucznego (np. przez olejki eteryczne zawarte w przyprawach).
- Podczas przetwarzania np. marchewek na elementach z tworzywa sztucznego mogą powstawać przebarwienia, które dają się usuwać przy użyciu kilku kropel oleju spożywczego.
- W celu łatwiejszego oczyszczenia pojemnika miksera zdjąć pokrywę z uchwytu i po osuszeniu ponownie założyć.

Na **rysunku 6** pokazany jest sposób czyszczenia poszczególnych części.

## Program „Cleaning”

Do łatwego i szybkiego czyszczenia wstępnego.

- Ustawić na urządzeniu opróżniony pojemnik do miksowania.
- Włączyć 1,25 litra ciepłej wody z dodatkiem 2 kropli środka do mycia naczyń.
- Założyć pokrywę z zamknięciem i docisnąć.
- Ponownie włączyć urządzenie i wcisnąć przycisk wyboru programu **Cleaning**.
- Urządzenie wykona automatyczne czyszczenie wstępne i samo zakończy program.
- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- Zdjąć pojemnik do miksowania, pokrywę z zamknięciem oraz nakładkę tłumiącą.
- Wszystkie części dokładnie opłukać i ewentualnie doczyścić.
- Oczyszczyć korpusu urządzenia.

## Systemy zabezpieczające

### **Blokada włącznika / automatyczne wyłączenie**

Urządzenie daje się obsługiwać tylko wówczas, gdy pojemnik do miksowania został poprawnie umieszczony, a przełącznik obrotowy ustawiony w położenie zerowe przy włączaniu urządzenia lub po przerwie w zasilaniu. Urządzenie wyłącza się automatycznie, jeżeli pojemnik do miksowania poluzuje się podczas pracy. W przypadku trybu manualnego (prędkość obrotowa **min – max**), urządzenie wyłącza się automatycznie po 5½ minuty pracy ciągłej. → „*Usuwanie usterek*” patrz strona 150

### **Zabezpieczenie przed przeciążeniem**

W przypadku przegrzania silnik wyłącza się automatycznie. → „*Usuwanie usterek*” patrz strona 150

**Wskazówka:** po zadziałaniu ochrony przeciążeniowej może być wyczuwany lekki obcy zapach. Nie oznacza to awarii.

## Usuwanie usterek

### Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.

**Wskazówka:** w przypadku wystąpienia błędu w obsłudze urządzenia, zadziałania elektronicznego zabezpieczenia lub awarii urządzenia, nie jest możliwe włączenie urządzenia. Proszę najpierw spróbować usunąć występujący problem w oparciu o niniejsze wskazówki.

### Uwaga!

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

### Usterka

Urządzenie nie daje się włączyć lub wyłącza się podczas pracy. Wskaźnik statusu miga.

### Możliwe przyczyny

- Pojemnik do miksowania nie jest prawidłowo założony, poluzował się lub został zdjęty.
- Przełącznik obrotowy nie był ustawiony w położenie zerowe przy włączaniu urządzenia lub po przerwie w zasilaniu.
- Urządzenie pracowało w trybie manualnym (prędkość obrotowa **min** – **max**) w sposób ciągły dłużej niż 5½ minuty.

### Sposób usunięcia

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz.
- Prawidłowo założyć pojemnik do miksowania.
- Przekręcić do oporu przełącznik obrotowy w kierunku przeciwnym do ruchu zegara (położenie zerowe).
- Włączyć urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz. Wskaźnik statusu świeci się.

### Usterka

Urządzenie nie daje się włączyć lub wyłącza się podczas pracy.

### Możliwa przyczyna

System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny.

### Sposób usunięcia

- Przekręcić do oporu przełącznik obrotowy w kierunku przeciwnym do ruchu zegara (położenie zerowe).
- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem Włącz/Wyłącz. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- Zdjąć pojemnik do miksowania.
- Urządzenie pozostawić na około 15-20 minut do ochłodzenia, a następnie ponownie włączyć.
- Jeżeli urządzenie nie uruchomi się, odwrócić go. Wcisnąć przycisk resetowania na spodzie urządzenia (→ **Rysunek A - 1c**).
- Jeżeli przycisk resetowania jest zablokowany, przedłużyć czas schładzania urządzenia, a następnie ponowić próbę.

## Przepisy kulinarne

### Wskazówki:

- W tabeli na **rysunku B** są podane dalsze przykłady przygotowania potraw. Przed miksowaniem oczyścić i rozdrobnić produkty. Usunąć twarde składniki, jak pestki i łupiny.
- Potrawy podane w przepisach i przykładach przygotowania mogą być również miksowane bez stosowania programu automatycznego. W tym celu zwiększać prędkość przełącznikiem obrotowym od **min** do **max** i miksować wszystkie składniki, aż zostanie osiągnięta pożądana konsystencja.

## Smoothie gruszkowe

- 3 banany
- 3 gruszki
- sok z dwóch pomarańczy (ok. 200 ml)
- 100 ml zimnej wody
- Pokroić na kawałki umyte gruszki i obrane banany.
- Włożyć wszystkie składniki do pojemnika i założyć pokrywę z zamknięciem.
- Nacisnąć przycisk **Shake**.
- Po zakończeniu programu automatycznego serwować świeże smoothie.

**Porada:** smak gruszek może się znacznie różnić w zależności od odmiany. Jeżeli nie dysponuje się słodkimi gruszkami, można urozmaicić smoothie dodając dwa do czterech daktyli – wprowadzą one bardzo lekką słodycz, która doskonale komponuje się z pozostałymi składnikami.

## Smoothie miodowo malinowe

- 400 g mieszanki mrożonych malin i owoców jagodowych
- 1 banan
- 500 ml mleka
- 3 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki miodu
- Pozostawić mieszankę malin i owoców jagodowych do rozmrożenia.
- Pokroić na kawałki obrany banan.
- Włożyć wszystkie składniki do pojemnika i założyć pokrywę z zamknięciem.
- Nacisnąć przycisk **Smoothie**.
- Po zakończeniu programu automatycznego serwować świeże smoothie.

## Smoothie ze świeżych owoców i imbiru

- 4 garście roszpunki
- 2 gruszki
- 2 banany
- 1 kawałek świeżego imbiru (ok. 15 g)
- 10 kostek lodu
- 200 ml zimnej wody
- Umyć dokładnie roszpункę.
- Pokroić na kawałki umyte gruszki i obrane banany.
- Obrać imbir.
- Włożyć wszystkie składniki do pojemnika i założyć pokrywę z zamknięciem.

- Nacisnąć przycisk **Smoothie**.
- Po zakończeniu programu automatycznego serwować świeże smoothie.

## Lody śmietankowe z jagodami

- 1 cytryna ekologiczna
- 150 g jogurtu pełnomlecznego
- 150 g cukru pudru
- 600 g mrożonych czarnych jagód
- 150 ml zimnego mleka pełnego
- Włożyć wszystkie składniki do pojemnika i założyć pokrywę z zamknięciem.
- **W zależności od modelu:** wcisnąć przycisk **Ice Cream** i uruchomić program automatyczny.
- **Lub:** powoli zwiększać prędkość przelącznikiem obrotowym i miksować wszystkie składniki, aż zostanie osiągnięta konsystencja kremu.
- Przełąć lody i ewentualnie odstawić na pewien czas do zamrażarki, jeżeli ich konsystencja ma być bardziej twarda.

**Porada:** lody można również przygotować z użyciem innych mrożonych owoców jagodowych (np. malin, truskawek lub mieszanki owoców jagodowych).

## Zielony sos

- Po jednym pęczku pietruszki, ogórecznika, szczawiu, biedrzeńca, rzeżuchy, trybuli, szczypiorku
- 2 łyżki wody
- 460 g crème fraîche
- 230 g kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka musztardy
- 3 łyżki oleju (np. oleju z orzechów włoskich)
- 1 łyżka octu lub soku z cytryny
- sól i pieprz
- Umyć zioła i osuszyć, usunąć twarde łodygi.
- Włożyć wszystkie składniki do pojemnika i założyć pokrywę z zamknięciem.
- **W zależności od modelu:** wcisnąć przycisk **Sauce** i uruchomić program automatyczny.

- **Lub:** powoli zwiększać prędkość przełącznikiem obrotowym i miksować wszystkie składniki, aż zostanie osiągnięta konsystencja kremu.
  - Doprawić sos i odstawić do lodówki.
- Porada:** sos dobrze pasuje do gotowanych jajek, ziemniaków i warzyw.

### Ciasto naleśnikowe

- 300 ml mleka
- 100 g mąki
- 2 małe jaja
- 1 szczypta soli
- 1 łyżeczka oleju (np. oleju słonecznikowego)
- Włożyć wszystkie składniki do pojemnika i założyć pokrywę z zamknięciem.
- Ustawić przełącznik obrotowy na **max** i miksować wszystkie składniki przez 30-60 sekund.
- Wlewać ciasto naleśnikowe porcjami na gorącą oraz natłuszczoną patelnię i smażyć.

### Zupa pomidorowa

- 750 g pomidorów świeżych lub z puszki
- 2 czerwone papryki
- 90 g nerkowców
- 6 listków bazylii
- sól i pieprz
- Świeże pomidory umyć i usunąć szypułki.
- Włożyć wszystkie składniki do pojemnika i założyć pokrywę z zamknięciem.
- Wcisnąć przycisk **Soup** i uruchomić program automatyczny.
- Po zakończeniu programu automatycznego doprawić gorącą zupę do smaku i podać.

**Wskazówka:** jeżeli po zakończeniu programu automatycznego zupa nie jest jeszcze wystarczająco gorąca, to ustawić przełącznik na **max** i miksować najwyżej przez 1-2 minuty.

---

## Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym 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”.

Zmiany zastrzeżone.

---

## Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів (див. «Рецепти»).

Цей прилад придатний для перемішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/нарізання сирих фруктів і овочів, для приготування пюре, а також для подрібнення глибоко заморожених продуктів (наприклад, фруктів) або кубиків харчового льоду. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів.

Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

---

## Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

### **⚠ Небезпека враження електричним струмом і пожежі!**

- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Щоб уникнути небезпеки, ремонтувати прилад — наприклад, замінити пошкоджений кабель живлення — дозволяється лише спеціалістам нашої сервісної служби.
- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!
- Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад плити, або поблизу від них. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.

- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без догляду.

### **⚠ Небезпека травмування!**

- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.
- Не встромляйте руки до встановленого блендера! Не використовуйте блендер без встановленої кришки.
- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.
- Перед вимкненням обов'язково поверніть регулятор до упору проти годинникової стрілки (в нульове положення).
- Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- Використовуйте прилад тільки в повністю зібраному стані.

### **⚠ Небезпека отримання опіків!**

- Будьте обережні, заливаючи гарячу рідину. Через раптове утворення пари назовні можуть вилітати бризки.
- Завжди втримуйте кришку однією рукою під час роботи. При цьому заборонено тримати руку над завантажувальним отвором! Під час переробки гарячих продуктів через завантажувальний отвір у кришці виходить пара.

### **⚠ Небезпека задушення!**

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

### **⚠ Увага!**

- Слідкуйте за тим, щоб у чаші блендера не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж, ложку) в чашу блендера. Користуйтеся виключно штовхачем з комплекту поставки; кришка під час цього має бути закрита!
- Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад увімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад ухолосту.

### **⚠ Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → «Чищення та догляд» див. стор. 159

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

## Зміст

Використання за призначенням.....	153
Правила техніки безпеки.....	153
Стислий огляд.....	155
Перед першим використанням.....	155
Символи та позначки.....	155
Деталі та елементи управління.....	156
Застосування.....	157
Автоматичні програми.....	158
Чищення та догляд.....	159
Системи безпеки.....	160
Усунення несправностей.....	160
Рецепти.....	161
Утилізація.....	163
Умови гарантії.....	163

## Стислий огляд

### → Малюнок A

#### 1 Основний блок приладу / блок двигуна

- a Амортизаційна накладка
- b Привод
- c Кнопка повернення у вихідне положення (захист від перевантаження)

#### 2 Панель управління

- a Вимикач живлення on/off
- b Поворотний регулятор з позначкою
- c Індикатор стану (світлодіодний)
- d Позначка min
- e Позначка max
- f Кнопка Pulse
- g Шість кнопок (три кнопки)\* вибору програм зі світлодіодами

#### 3 Чаша блендера

- a Посудина з матеріалу Tritan
- b Шкала
- c Ніж блендера
- d Ручка
- e Кришка ручки (знімна)

## 4 Кришка

- a Отвір для штовхача / завантаження продуктів
- b Пробка зі шкалою
- c Штовхач

\* Залежно від моделі

## Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

### Увага!

У жодному разі не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок і все приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.  
→ **Малюнок A**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 159

## Символи та позначки

СИМВОЛ	Значення
	Не піддавайте чашу блендера дії температури понад 80 °C.
	<b>Попередження на кришці</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не використовуйте прилад, якщо цю кришку не встановлено як слід.</li> <li>■ Не піддавайте чашу блендера дії температури понад 80 °C</li> </ul>
	<b>Попередження на блоці двигуна</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не використовуйте без амортизаційної накладки</li> </ul>



## Деталі та елементи управління

### Потужний блок двигуна

Блендер устатковано високошвидкісним двигуном, здатним розганятися до 45000 обертів за хвилину. Це не тільки забезпечує дуже швидко та дрібну переробку, але й уможлиблює нагрівання продуктів. Наприклад, за допомогою автоматичної програми **Soup** можна готувати з холодних інгредієнтів гарячий суп.

**Вказівка:** під час виконання певних автоматичних програм на швидкості **max** натиснення кнопки **Pulse** спричиняє роботу блендера на максимальних обертах. Щоб запобігти небажаному нагріванню харчів, обробляйте інгредієнти недовго або на невеликих обертах.

### Вимикач живлення «on/off»

Слугує для ввімкнення та вимкнення приладу.

### Індикатор стану

Слугує для індикації стану приладу, а також позначає нульове положення регулятора.

#### Індикація

**Індикатор світиться:** прилад увімкнено, він готовий до роботи

#### Індикатор блимає:

- прилад несправний
- чашу блендера встановлено неправильно, або її фіксацію ослаблено
- на момент увімкнення регулятор не перебував у нульовому положенні
- порушено електропостачання
- безперервна робота довше 5½ хв. (ручний режим)

## Поворотний регулятор

Слугує для плавного настроювання частоти обертання ножа блендера.

### Положення

**Нульове положення** (позначка вказує на індикатор стану) = нерухомий стан

<b>min</b>	Найнижче число обертів
<b>max</b>	Найвище число обертів

### Увага!

Якщо після 5½ хвилин безперервної роботи на швидкості **max** прилад автоматично вимкнеться, одразу після повторного ввімкнення не працюйте на швидкості **max** довше ніж 1—2 хвилини, інакше продукти можуть перегртітися й пошкодити посудину.

### Вказівки

- Якщо на момент увімкнення регулятор не перебував в нульовому положенні, фіксацію чаші блендера було ослаблено або було порушено електропостачання, індикатор стану блиматиме. Перш ніж продовжувати роботу, поверніть регулятор у нульове положення.
- Положення регулятора ні на що не впливає, коли застосовується функція **Pulse**.

### Кнопка **Pulse**

Слугує для короткочасного ввімкнення максимальної частоти обертання. Прилад працюватиме на максимумі обертів, доки ви не відпустите кнопку **Pulse**.

**Вказівка:** ця функція несумісна з автоматичними програмами.

### Підсвічувані кнопки вибору програм

Слугують для вибору й запуску автоматичних програм. → «Автоматичні програми» див. стор. 158

Після ввімкнення приладу всі світлодіоди засвічуються. Натисніть ту чи іншу кнопку, щоб запустити відповідну програму; прилад автоматично почне працювати.



## Чаша блендера

Підходить для обробки щонайбільше 2 літрів продуктів. Чашу блендера зроблено з матеріалу Tritan. Tritan являє собою міцну пластмасу без смаку та запаху.

### Увага!

Не піддавайте чашу блендера дії температури понад 80 °C.

## Кришка з пробкою

Слугує для надійного закриття чаші блендера під час обробки. Щоб додати подрібнені або рідкі інгредієнти, поверніть пробку проти годинникової стрілки та вийміть її.

## Штовхач

Слугує для проштовхування інгредієнтів, що прилипають до краю або важко змішуються, до ножа блендера. Поверніть пробку проти годинникової стрілки, вийміть її та вставте в отвір штовхач.

→ «Використання штовхача» див. стор. 158

## Системи безпеки

Прилад обладнаний різними системами безпеки. → «Системи безпеки» див. стор. 160

## Застосування

### ⚠ Небезпека травмування!

- Не під'єднуйте прилад до електромережі, доки не завершите всі операції з підготовки до роботи та не встановите чашу блендера на основний блок.
- Категорично заборонено засовувати руку у встановлену чашу блендера; працювати дозволяється лише з установленою кришкою.

**Вказівка:** прилад працює, лише коли правильно встановлено чашу блендера.

### → Малюнок 3

1. Поставте основний блок приладу на стійку горизонтальну робочу поверхню. Установіть на основний блок приладу амортизаційну накладку. Зверніть увагу на заглиблення.

**Важливо:** ніколи не використовуйте чашу блендера без амортизаційної накладки.

2. Установіть чашу блендера на амортизаційну накладку. Переконайтеся, що чаша блендера надійно сидить на приладі.
3. Завантажте в чашу блендера потрібні інгредієнти.
4. Установіть і щільно притисніть кришку з пробкою.
5. Поверніть регулятор до упору проти годинникової стрілки (в нульове положення).
6. Вставте штепсельну вилку в розетку. Увімкніть прилад вимикачем живлення. Усі світлодіоди засвітяться.
7. Повільно повертайте регулятор за годинниковою стрілкою, доки не буде досягнуто бажаної частоти обертання. Засвітиться світлодіодний індикатор стану.

**Вказівка:** використання кнопок вибору програм → «Автоматичні програми» див. стор. 158.

8. Переробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаної консистенції.
9. Поверніть регулятор до упору проти годинникової стрілки (в нульове положення). Дочекайтеся зупинки приладу.
10. Вимкніть прилад вимикачем живлення. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
11. Зніміть чашу блендера. Зніміть кришку.
12. Перемістіть перероблені продукти в іншу посудину.

Очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 159

## Додавання інгредієнтів

### → Малюнок 6

1. Поверніть пробку проти годинникової стрілки та вийміть її.
2. Додайте подрібнені або рідкі інгредієнти крізь отвір. Не перевищуйте максимально допустимий рівень заповнення.
3. Установіть пробку на місце та вкрутіть за годинниковою стрілкою.
4. Переробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаної консистенції.

→ Малюнок **Додавання великої кількості продуктів**

1. Поверніть регулятор до упору проти годинникової стрілки (в нульове положення). Дочекайтеся зупинки приладу.
2. Вимкніть прилад вимикачем живлення. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

**⚠ Небезпека травмування!**

Заборонено знімати кришку, коли прилад під'єднано до електромережі.

3. Зніміть кришку.
4. Додайте інгредієнти.
5. Установіть кришку на місце.
6. Вставте штепсельну вилку в розетку. Увімкніть прилад вимикачем живлення. Усі світлодіоди засвітяться.
7. Повільно повертайте регулятор за годинниковою стрілкою, доки не буде досягнуто бажаної частоти обертання. Засвітиться світлодіодний індикатор стану.
8. Переробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаної консистенції.

**Використання штовхача****⚠ Небезпека травмування!**

Заборонено використовувати штовхач, коли кришку не встановлено!

→ Малюнок 

1. Поверніть пробку поти годинникової стрілки та вийміть її.
2. Вставте штовхач з комплекту поставки в отвір.
3. Підштовхуйте інгредієнти штовхачем до ножа блендера. Для цього рухайте штовхач уздовж кутів і стінок чаші блендера.
4. негайно після цього вийміть штовхач. Установіть пробку на місце та вкрутіть за годинниковою стрілкою.

**Вказівка:** використання штовхача може значно підвищити якість переробки.

**Використання функції Pulse**

- На ввімкненому приладі натисніть кнопку **Pulse** донизу та втримуйте її в цьому положенні.
- Доки ви не відпустите кнопку **Pulse**, прилад працюватиме на максимумі обертів.
- Відпустіть кнопку **Pulse**. Прилад повернеться до частоти обертання, що її було вибрано перед тим.

**Вказівка:** під час виконання автоматичної програми використати функцію Pulse не можна.

**Автоматичні програми**

У приладі передбачено шість автоматичних програм (або три автоматичні програми, залежно від моделі)\*. Вибрана програма запускається натисненням відповідної кнопки та переробляє інгредієнти із заздалегідь заданими швидкістю й тривалістю. Після приготування програма автоматично завершується.

Можна вибирати такі програми:

Програми	
<b>Shake</b>	Для приготування фруктових смузі та молочних коктейлів зі свіжих інгредієнтів
<b>Smoothie</b>	Для приготування зелених смузі та фруктових смузі із заморожених інгредієнтів
<b>Soup</b>	Для приготування гарячих супів
<b>Ice Cream*</b>	Для приготування морозива й шербету
<b>Sauce*</b>	Для приготування соусів
<b>Cleaning*</b>	Програма очищення

\* Залежно від моделі

**Увага!**

По завершенні автоматичної програми **Soup** не запускайте програму **Soup** заново, інакше продукти можуть перегрітися й пошкодити посудину.

### Вказівки

- Автоматичну програму **Soup** можна використовувати лише для переробки холодних інгредієнтів. У разі завантаження гарячих інгредієнтів температура підвищиться надто сильно.
- Автоматичну програму можна запустити, лише коли регулятор перебуває в нульовому положенні.
- Автоматичну програму можна в будь-який момент завершити, ще раз натиснувши відповідну кнопку вибору програми або вимкнувши прилад вимикачем живлення.

### Приклад

**Приготування грушевого смузі** (рецепт → «Грушевий смузі» див. стор. 161)

#### → Малюнок

1. Поставте основний блок приладу на стійку горизонтальну робочу поверхню. Установіть на основний блок приладу амортизаційну накладку. Зверніть увагу на заглиблення.

**Важливо:** ніколи не використовуйте чашу блендера без амортизаційної накладки.

2. Установіть чашу блендера на амортизаційну накладку. Переконайтеся, що чаша блендера надійно сидить на приладі.
3. Завантажте в чашу блендера потрібні інгредієнти.
4. Установіть і щільно притисніть кришку з пробкою.
5. Поверніть регулятор до упору проти годинникової стрілки (в нульове положення).
6. Вставте штепсельну вилку в розетку. Увімкніть прилад вимикачем живлення. Усі світлодіоди засвітяться.
7. Натисніть кнопку вибору програми **Shake**. Увімкнеться світлодіод кнопки.
8. Прилад автоматично переробить інгредієнти.
9. Переробку буде завершено автоматично. Усі світлодіоди засвітяться.
10. Вимкніть прилад вимикачем живлення. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

11. Зніміть чашу блендера. Зніміть кришку.
12. Налийте готовий фруктовий смузі в склянки.
  - Очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 159

## Чищення та догляд

Прилад і використовувані окремі деталі необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

### **Небезпека враження електричним струмом!**

- Перед очищенням виймайте штепсельну вилку з розетки.
- Ніколи не занурюйте основний блок приладу в рідини та не мийте в посудомийній машині.
- Не користуйтеся пароочисником.

### **Небезпека травмування!**


Не торкайтеся ножів блендера голими руками. Користуйтеся щіткою.

### **Увага!**

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

### **Вказівки**

- Чистьте деталі одразу після використання. Це запобігає присиханню залишків продуктів і роз'їданню пластмаси (наприклад, під впливом ефірних олій, що містяться у приправах).
- Під час переробки таких продуктів, як морква, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.
- Для простішого чищення чаші блендера зніміть кришку з ручки; після сушіння поверніть її на місце.

На **малюнку ** показано, як чистити окремі деталі.

## Програма «Cleaning»

Слугує для простого та швидкого попереднього чищення.

- Установіть порожню чашу блендера на прилад.
- Залийте 1,25 л теплої води та 2 краплі мийного засобу.
- Установіть і щільно притисніть кришку з пробкою.
- Знову ввімкніть прилад і натисніть кнопку вибору програми **Cleaning**.
- Прилад автоматично виконає попереднє очищення та завершить програму.
- Вимкніть прилад вимикачем живлення. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть чашу блендера, кришку з пробкою та амортизаційну накладку.
- Ретельно ополосніть усі деталі, у разі потреби очистьте їх додатково.
- Очистьте основний блок.

## Системи безпеки

### Захист від увімкнення / автоматичне вимкнення

Приладом можна управляти, лише коли правильно встановлено чашу блендера, а регулятор на момент увімкнення або після порушення електропостачання перебуває в нульовому положенні. У разі випадкового ослаблення фіксації чаші блендера прилад автоматично вимикається. Прилад у ручному режимі (частота обертання **min – max**) через 5½ хв. безперервної роботи автоматично вимикається. → «Усунення несправностей» див. стор. 160

### Захист від перевантаження

У разі перегрівання двигун автоматично вимикається. → «Усунення несправностей» див. стор. 160

**Вказівка:** спрацювання захисту від перевантаження може супроводжуватися незначним стороннім запахом. Це не вказує на несправність.

## Усунення несправностей

### ⚠ Небезпека травмування!

Вийміть штепсельну вилку з розетки, перш ніж починати усунення несправності.

**Вказівка:** у випадку помилки користувача, спрацювання електронних запобіжників чи дефекту пристрій більше не вмикається. Спочатку спробуйте усунути проблему, що виникла, керуючись наведеними нижче вказівками.

### Увага!

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

### Несправність

Прилад не запускається або вимикається під час використання. Індикатор стану блимає.

### Можливі причини

- Чашу блендера встановлено неправильно чи знято або її фіксацію ослаблено.
- На момент увімкнення або після порушення електропостачання регулятор не перебував у нульовому положенні.
- Прилад безперервно працював у ручному режимі (частота обертання **min — max**) довше 5½ хв.

### Усунення

- Вимкніть прилад вимикачем живлення.
- Правильно встановіть чашу блендера.
- Поверніть регулятор до упору проти годинникової стрілки (в нульове положення).
- Увімкніть прилад вимикачем живлення. Індикатор стану світиться.

### Несправність

Прилад не запускається або вимикається під час використання.

### Можлива причина

Спрацював захист від перевантаження.

## Усунення

- Поверніть регулятор до упору проти годинникової стрілки (в нульове положення).
- Вимкніть прилад вимикачем живлення. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть чашу блендера.
- Дайте приладу охолонути впродовж десь 15-20 хвилин, тоді знов увімкніть.
- Якщо прилад не запуститься, переверніть його. Натисніть кнопку повернення у вихідне положення (→ **Малюнок 1** - 1с).
- Якщо кнопку повернення у вихідне положення заблоковано, дайте приладу ще охолонути та повторіть спробу пізніше.

## Рецепти

### Вказівки

- На **малюнку 1** наведено таблицю з іншими прикладами застосування. Перед переробкою продукти слід очистити та подрібнити. Тверді частини, як-от кісточки та шкірки, слід видалити.
- Готувати за наведеними рецептами та прикладами застосування можна й без автоматичних програм. Для цього збільшуйте швидкість, повертаючи регулятор від позначки **min** до позначки **max**, і перемішуйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаної консистенції.

### Грушевий смузі

- Банани, 3 шт.
- Груші, 3 шт.
- Сік двох апельсинів (прибл. 200 мл)
- 100 мл холодної води
- Поріжте миті груші та очищені банани на шматки.
- Завантажте всі інгредієнти в чашу блендера та встановіть кришку з пробкою.
- Натисніть кнопку **Shake**.
- Подавайте смузі свіжим невдовзі після завершення автоматичної програми.

**Порада:** смак груш може значно різнитися залежно від сорту. Якщо у вас немає солодких груш, смузі можна підсолонити, додавши два-чотири фініки. Фініки дають дуже м'яку солодкість, яка чудово гармоніює з іншими інгредієнтами.

### Ягідно-медовий смузі

- 400 г замороженої малини / ягідного асорті
- Банан, 1 шт.
- 500 мл молока
- 3 с. л. лимонного соку
- 2 с. л. меду
- Розморозьте малину / ягідне асорті.
- Поріжте очищений банан на шматки.
- Завантажте всі інгредієнти в чашу блендера та встановіть кришку з пробкою.
- Натисніть кнопку **Smoothie**.
- Подавайте смузі свіжим невдовзі після завершення автоматичної програми.

### Імбирний смузі зі свіжими фруктами

- Польовий салат (мласкавець), 4 змені
- Груші, 2 шт.
- Банани, 2 шт.
- Свіжий корінь імбиру, 1 шт. (прибл. 15 г)
- Кубики льоду, 10 шт.
- 200 мл холодної води
- Ретельно помийте польовий салат.
- Поріжте миті груші та очищені банани на шматки.
- Почистьте імбир.
- Завантажте всі інгредієнти в чашу блендера та встановіть кришку з пробкою.
- Натисніть кнопку **Smoothie**.
- Подавайте смузі свіжим невдовзі після завершення автоматичної програми.

## Чорничне морозиво

- 1 необроблений лимон
- 150 г йогурту з цільного молока
- 150 г цукрової пудри
- 600 г заморожених чорниць
- 150 мл холодного цільного молока
- Завантажте всі інгредієнти в чашу блендера та встановіть кришку з пробкою.
- **Залежно від моделі:** натисніть кнопку **Ice Cream** і дочекайтеся виконання автоматичної програми.
- **Альтернатива:** повільно збільшуйте частоту обертання за допомогою регулятора; змішуйте всі інгредієнти до досягнення кремоподібної консистенції.
- Перекладіть морозиво в іншу посудину; щоб досягти ще твердішої консистенції, трохи потримайте його в морозильнику.

**Порада:** морозиво можна готувати й з інших заморожених ягід (наприклад, малини, полуниці або ягідних асорті).

## Зелений соус

- По одному пучку петрушки, огірочника, щавлю, бедринця, крес-салату, бугили, цибулі-трибульки
- 2 с. л. води
- 460 г вершків
- 230 г сметани
- 1 ч. л. гірчиці
- 3 с. л. олії (наприклад, горіхової)
- 1 с. л. оцту чи лимонного соку
- Сіль і перець
- Помийте зелень, струсіть з неї воду та приберіть жорсткі черешки.
- Завантажте всі інгредієнти в чашу блендера та встановіть кришку з пробкою.
- **Залежно від моделі:** натисніть кнопку **Sauce** і дочекайтеся виконання автоматичної програми.

- **Альтернатива:** повільно збільшуйте частоту обертання за допомогою регулятора; змішуйте всі інгредієнти до досягнення кремоподібної консистенції.
- Скуштуйте соус і поставте в холодне місце.

**Порада:** цей соус чудово пасує до варених яєць, картоплі й овочів.

## Тісто для млинців

- 300 мл молока
- 100 г борошна
- Малі яйця, 2 шт.
- 1 пучка солі
- 1 с. л. олії (наприклад, соняшникової)
- Завантажте всі інгредієнти в чашу блендера та встановіть кришку з пробкою.
- Поверніть перемикач у положення **max** і перемішуйте всі інгредієнти впродовж 30-60 секунд.
- Наливайте тісто маленькими порціями на гарячу жирну сковороду та випікайте млинці.

## Томатний суп

- 750 г свіжих або консервованих помідорів
- Солодкий червоний перець, 2 шт.
- 90 г горіхів кеш'ю
- Листки базиліку, 6 шт.
- Сіль і перець
- Помийте помідори й видаліть плодоніжки.
- Завантажте всі інгредієнти в чашу блендера та встановіть кришку з пробкою.
- Натисніть кнопку **Soup** і дочекайтеся виконання автоматичної програми.
- Після завершення автоматичної програми скуштуйте гарячий суп і подавайте його.

**Вказівка:** якщо по завершенні автоматичної програми суп ще не достатньо гарячий, поверніть перемикач у положення **max** і змішуйте суп ще 1-2 хвилини.

---

## Утилізація



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

---

## Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

---

## Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимое количество продуктов (см. «Рецепты»). Этот прибор пригоден для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения / нарезания сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре, а также для измельчения глубокомороженных продуктов (например, фруктов) или кубиков пищевого льда. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

---

## Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

### **⚠ Опасность поражения током и возгорания!**

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.
- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы!



- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

### **Не исключена опасность травмирования!**

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.
- Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке.
- Перед выключением обязательно поверните поворотный переключатель до упора против часовой стрелки (в нулевое положение).
- После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.
- Прибор можно использовать только в полностью собранном виде!

### **Опасность ошпаривания!**

- Соблюдать осторожность, заливая горячие жидкости в прибор. Возможны брызги жидкости из резервуара в результате внезапного образования пара.
- Всегда придерживайте крышку одной рукой во время работы. При этом не держите руку над загрузочным отверстием! При переработке горячих продуктов через загрузочное отверстие в крышке выходит пар.

### **Опасность удушья!**

Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

### **Внимание!**

- Следите за тем, чтобы в стакане блендера не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в стакане блендера. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем при установленной крышке!

- Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую.

### **Важно!**

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор. → «Очистка и уход» см. стр. 171

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Bosch**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

## Оглавление

Использование по назначению.....	164
Важные правила техники безопасности.....	164
Комплектный обзор .....	166
Перед первым использованием .....	167
Символы и метки .....	167
Элементы управления и аксессуары ..	167
Применение .....	169
Автоматические программы.....	170
Очистка и уход .....	171
Системы безопасности.....	172
Помощь при устранении неисправностей .....	172
Рецепты .....	173
Утилизация.....	175
Условия гарантийного обслуживания..	175

## Комплектный обзор

### → Рисунок

- 1 Основной блок / блок двигателя**
  - а Амортизирующая подставка
  - б Привод
  - в Возвратная кнопка (защита от перегрузки)
- 2 Панель управления**
  - а Кнопка включения/выключения **on/off**
  - б Поворотный переключатель с отметкой
  - в Индикатор состояния (светодиод)
  - д Отметка **min**
  - е Отметка **max**
  - ф Кнопка **Pulse**
  - г 6 (3)\* кнопки выбора программ со светодиодами
- 3 Стакан блендера**
  - а Контейнер из тритана
  - б Шкала
  - в Нож блендера
  - д Ручка
  - е Крышка ручки (съёмная)
- 4 Крышка**
  - а Отверстие для толкателя / добавления
  - б Пробка со шкалой
  - в Толкатель

\* В зависимости от модели

## Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

### Внимание!

Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- Выньте основной блок и все принадлежности из упаковки, снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений. → **Рисунок А**
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 171

## Символы и метки

Символ	Значение
	Не подвергайте стакан блендера воздействию температур выше 80 °С.
	<b>Предупреждения на крышке</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не пользуйтесь прибором без установленной надлежащим образом этой пластиковой крышки</li> <li>■ Не подвергайте стакан блендера воздействию температур выше 80 °С</li> </ul>
	<b>Предупреждение на блоке двигателя</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не использовать без амортизирующей подставки</li> </ul>

## Элементы управления и аксессуары

### Высокомощный блок двигателя

Блендер оснащен высокоскоростным электродвигателем, который может вращаться со скоростью до 45000 оборотов в минуту. За счет этого возможны не только особо быстрое смешивание и тонкое измельчение, но также и подогрев продуктов. Так, например, пользуясь автоматической программой **Soup**, можно из холодных ингредиентов приготовить горячий суп.

**Указание.** Если в определенных автоматических программах скорость установлена на **max** и нажата кнопка **Pulse**, блендер работает с максимальным числом оборотов. Чтобы предотвратить нежелательный нагрев продуктов, перерабатывайте ингредиенты более короткое время или с пониженным числом оборотов.

### Кнопка включения/выключения «on/off»

Для включения и выключения прибора.

### Индикатор состояния

Для индикации состояния прибора и в качестве отметки нулевого положения поворотного переключателя.

### Индикация

**Индикатор горит:** прибор включен и готов к работе

**Индикатор мигает:**

- неисправность прибора
- стакан блендера неправильно установлен или ослабла его фиксация
- поворотный переключатель при включении не находится в нулевом положении
- после сбоя электропитания
- непрерывная работа дольше 5½ минут (ручной режим)

## Поворотный переключатель

Для плавной установки числа оборотов ножа блендера.

### Установки

**Нулевое положение** (отметка совпадает с индикатором состояния) = привод не работает

**min** Самое низкое число оборотов

**max** Самое высокое число оборотов

### Внимание!

Если прибор, проработав непрерывно 5½ минут на установленной скорости **max** автоматически выключился, после повторного включения не используйте прибор дольше 1-2 минут с настройкой **max**, так как иначе произойдет перегрев продуктов и возможно повреждение контейнера.

### Указания

- Если при включении поворотный переключатель не находится в нулевом положении, стакан блендера не зафиксирован или произошел сбой электропитания, индикатор состояния мигает. Вначале установите поворотный переключатель в нулевое положение, после чего продолжите работать с прибором.
- Установка поворотного переключателя не влияет на использование функции **Pulse**.

## Кнопка Pulse

Для кратковременного включения максимального числа оборотов. Прибор работает с максимальным числом оборотов, пока кнопка **Pulse** остается нажатой.

**Указание.** Функцией пользоваться нельзя, если выполняется автоматическая программа.

## Кнопки выбора программ со светодиодами

Для выбора и запуска автоматических программ. → «Автоматические программы» см. стр. 170

После включения горят все светодиоды. После нажатия одной из кнопок выбранная программа запускается и прибор работает автоматически.

## Стакан блендера

Для переработки продуктов в количестве до 2 литров. Стакан блендера выполнен из тритана. Тритан – это прочный пластик, нейтральный на вкус и запах.

### Внимание!

Не подвергайте стакан блендера воздействию температур выше 80 °С.

## Крышка с пробкой

Она плотно закрывает стакан блендера в процессе переработки. Для добавления измельченных или жидких ингредиентов поверните пробку против часовой стрелки и снимите ее.

## Толкатель

Для проталкивания к ножу блендера налипающих по краям или плохо смешиваемых ингредиентов. Для этого поверните пробку против часовой стрелки, снимите ее и вставьте толкатель в отверстие. → «Пользование толкателем» см. стр. 170

## Системы безопасности

Прибор оснащен различными системами безопасности. → «Системы безопасности» см. стр. 172

## Применение

### **⚠ Не исключена опасность травмирования!**

- Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором и надлежащей установки стакана блендера на основной блок.
- Ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в установленный стакан блендера и всегда работайте с установленной крышкой.

**Указание.** Прибор работает только с установленным надлежащим образом стаканом блендера.

### → Рисунок В

1. Установите основной блок на прочную горизонтальную поверхность. Установите амортизирующую подставку на основной блок. Обеспечьте при этом правильное положение паза.

**Важно.** Ни в коем случае не устанавливайте стакан блендера без амортизирующей подставки.

2. Установите стакан блендера на амортизирующую подставку. Обеспечьте прочное положение стакана блендера на приборе.
3. Загрузите нужные ингредиенты в стакан блендера.
4. Установите крышку с пробкой и плотно прижмите ее.
5. Поверните поворотный переключатель до упора против часовой стрелки (в нулевое положение).
6. Вставьте вилку в розетку. Включите прибор кнопкой включения/выключения. Все светодиоды горят.
7. Медленно поверните поворотный переключатель по часовой стрелке до достижения нужного числа оборотов. Светодиод состояния горит.

**Указание.** Использование кнопок выбора программ → «Автоматические программы» см. стр. 170.

8. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемой консистенции.
9. Поверните поворотный переключатель до упора против часовой стрелки (в нулевое положение). Дождитесь полной остановки прибора.
10. Выключите прибор кнопкой включения/выключения. Извлеките вилку из розетки.
11. Снимите стакан блендера. Снимите крышку.
12. Перелейте продукт.

Очистите все части прибора.

→ «Очистка и уход» см. стр. 171

## Добавление ингредиентов

### → Рисунок Г

1. Поверните пробку против часовой стрелки и снимите ее.
2. Загрузите через отверстие дополнительные измельченные или жидкие ингредиенты. При этом соблюдайте максимальное количество.
3. Установите пробку и поверните ее по часовой стрелке.
4. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемой консистенции.

### → Рисунок Д

#### Для добавления больших количеств

1. Поверните поворотный переключатель до упора против часовой стрелки (в нулевое положение). Дождитесь полной остановки прибора.
2. Выключите прибор кнопкой включения/выключения. Извлеките вилку из розетки.

### **⚠ Не исключена опасность травмирования!**

Ни в коем случае не снимайте крышку при подключенном к сети питания приборе!

3. Снимите крышку.
4. Добавьте ингредиенты.
5. Установите на место крышку.

6. Вставьте вилку в розетку. Включите прибор кнопкой включения/выключения. Все светодиоды горят.
7. Медленно поверните поворотный переключатель по часовой стрелке до достижения нужного числа оборотов. Светодиод состояния горит.
8. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемой консистенции.

## Пользование толкателем

### **⚠ Не исключена опасность травмирования!**

Ни в коем случае не пользуйтесь толкателем без установленной крышки!

### → Рисунок **Б**

1. Поверните пробку против часовой стрелки и снимите ее.
2. Вставьте в отверстие толкатель, входящий в комплект поставки.
3. Протолкните ингредиенты толкателем в направлении ножа блендера. Для этого продвиньте толкатель внутрь вдоль стенок стакана блендера.
4. Затем сразу снова выньте толкатель. Установите пробку и поверните ее по часовой стрелке.

**Указание.** Использование толкателя позволяет значительно улучшить результаты переработки.

## Пользование функцией **Pulse**

- При включенном приборе нажмите кнопку **Pulse** и удерживайте ее нажатой.
- Пока кнопка **Pulse** удерживается нажатой, прибор работает с максимальным числом оборотов.
- Отпустите кнопку **Pulse**. Прибор снова работает с ранее выбранным числом оборотов.

**Указание.** В процессе работы автоматической программы пользование функцией **Pulse** невозможно.

## Автоматические программы

Прибор имеет 6 (3)\* автоматических/-е программ/-ы (в зависимости от модели). После нажатия соответствующей кнопки выбранная программа запускается и производится переработка ингредиентов с заранее установленными параметрами скорости и длительности переработки. По окончании переработки программа заканчивается автоматически.

Могут быть выбраны следующие программы.

Программы	
<b>Shake</b>	Для фруктовых смузи и молочных коктейлей со свежими ингредиентами
<b>Smoothie</b>	Для смузи из зелени и фруктовых смузи с замороженными ингредиентами
<b>Soup</b>	Для приготовления горячих супов
<b>Ice Cream*</b>	Для мороженого и шербета
<b>Sauce*</b>	Для соусов и подлив
<b>Cleaning*</b>	Программа очистки

\* В зависимости от модели

### **Внимание!**

По окончании автоматической программы **Soup** не запускайте программу **Soup** повторно, так как иначе произойдет перегрев продуктов и возможно повреждение контейнера.

### **Указания**

- Используйте автоматическую программу **Soup** только с холодными ингредиентами. При загрузке горячих ингредиентов температура чрезмерно возрастает.
- Запуск автоматической программы возможен только при нулевом положении поворотного переключателя.

- Автоматическую программу можно в любой момент закончить повторным нажатием на кнопку выбора соответствующей программы, или выключив прибор кнопкой включения/выключения.

### Пример

**Приготовление грушевого смузи**  
(рецепт → «Грушевый смузи» см. стр. 173)

#### → Рисунок E

1. Установите основной блок на прочную горизонтальную поверхность. Установите амортизирующую подставку на основной блок. Обеспечьте при этом правильное положение паза.

**Важно.** Ни в коем случае не устанавливайте стакан блендера без амортизирующей подставки.

2. Установите стакан блендера на амортизирующую подставку. Обеспечьте прочное положение стакана блендера на приборе.
3. Загрузите нужные ингредиенты в стакан блендера.
4. Установите крышку с пробкой и плотно прижмите ее.
5. Поверните поворотный переключатель до упора против часовой стрелки (в нулевое положение).
6. Вставьте вилку в розетку. Включите прибор кнопкой включения/выключения. Все светодиоды горят.
7. Нажмите кнопку выбора программы **Shake**. Светодиод кнопки горит.
8. Прибор автоматически перерабатывает ингредиенты.
9. Прибор автоматически заканчивает переработку. Все светодиоды горят.
10. Выключите прибор кнопкой включения/выключения. Извлеките вилку из розетки.
11. Снимите стакан блендера. Снимите крышку.
12. Разлейте готовый фруктовый смузи по стаканам.

- Очистите все части прибора.  
→ «Очистка и уход» см. стр. 171

## Очистка и уход

После каждого применения прибор и использованные отдельные части должны быть тщательно очищены.

### ⚠ Опасность поражения током!

- Перед очисткой извлеките вилку из розетки.
- Ни в коем случае не погружайте основной блок в воду и не мойте его в посудомоечной машине.
- Не использовать пароочиститель.

### ⚠ Не исключена опасность травмирования!

Ни в коем случае не трогайте ножи блендера голыми руками. Используйте щетку.

### Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и острые предметы, а также предметы с острыми краями.
- Не применять грубую ткань или абразивные чистящие средства.

### Указания.

- Очистите части прибора сразу после использования. Тогда остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет повреждена (например, эфирными маслами из пряностей).
- При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет, который удаляется с помощью нескольких капель растительного масла.
- Для упрощения очистки стакана для смешивания снимите крышку с ручки и после сушки установите ее на место.

На **рисунке E** показано, как очистить отдельные части прибора.

## Программа «Cleaning»

Для простой и быстрой предварительной очистки.

- Установите пустой стакан блендера на прибор.
- Залейте 1,25 литра теплой воды и 2 капли моющего средства.
- Установите крышку с пробкой и плотно прижмите ее.
- Снова включите прибор и нажмите кнопку выбора программы **Cleaning**.
- Прибор выполнит автоматическую программу предварительной мойки и автоматически закончит программу.
- Выключите прибор кнопкой включения/выключения. Извлеките вилку из розетки.
- Снимите стакан блендера, крышку с пробкой и амортизирующую подставку.
- Тщательно вымойте отдельные части и, если потребуется, подвергните их дополнительной мойке.
- Очистите основной блок.

---

## Системы безопасности

### Блокировка включения / автоматическое выключение

Прибор можно включать только в том случае, если стакан блендера установлен надлежащим образом, и если при включении или после сбоя электропитания поворотный переключатель установлен в нулевое положение. Прибор выключается автоматически в случае, если ослабнет фиксация стакана блендера. После 5½ минут непрерывной работы в ручном режиме (число оборотов **min** – **max**) прибор автоматически выключается.

→ «Помощь при устранении неисправностей» см. стр. 172

### Устройство защиты от перегрузки

В случае перегрева электродвигатель автоматически выключается.

→ «Помощь при устранении неисправностей» см. стр. 172

**Указание.** При срабатывании защиты от перегрузки может появиться легкий посторонний запах. Это не является признаком неисправности.

---

## Помощь при устранении неисправностей

### ⚠ Не исключена опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлеките вилку из розетки.

**Указание.** При неполадках в управлении прибором, срабатывании электронных предохранителей или неисправности прибора его включение блокируется. Вначале следует попытаться устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

### Внимание!

Если таким образом устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

### Неисправность

Прибор не запускается или выключается во время использования. Индикатор состояния мигает.

### Возможные причины

- Стакан блендера неправильно установлен, его фиксация ослабла или он снят.
- Поворотный переключатель при включении или после сбоя электропитания не находился в нулевом положении.
- Прибор работал непрерывно в ручном режиме дольше 5½ минут (число оборотов **min** – **max**).



## Устранение

- Выключите прибор кнопкой включения/выключения.
- Установите надлежащим образом стакан блендера.
- Поверните поворотный переключатель до упора против часовой стрелки (в нулевое положение).
- Включите прибор кнопкой включения/выключения. Индикатор состояния горит.

## Неисправность

Прибор не запускается или выключается во время использования.

## Возможная причина

Срабатывает защита от перегрузки.

## Устранение

- Поверните поворотный переключатель до упора против часовой стрелки (в нулевое положение).
- Выключите прибор кнопкой включения/выключения. Извлеките вилку из розетки.
- Снимите стакан блендера.
- Дайте прибору остыть в течение примерно 15-20 минут, после чего снова включите прибор.
- Если прибор не запускается в работу, переверните его. Нажмите кнопку возврата с нижней стороны (→ **Рисунок А - 1с**).
- Если кнопка возврата заблокирована, дайте прибору еще остыть, после чего повторите попытку.

## Рецепты

### Указания

- На **рисунке Б** приведена таблица с другими примерами применения. Перед переработкой вымойте и измельчите продукты. Удалите твердые компоненты, в том числе семечки и кожуру.
- Рецепты и примеры применения могут быть также выполнены без автоматической программы. Для этого нужно увеличить поворотным переключателем скорость с **min** до **max** и смешать все ингредиенты до получения нужной консистенции.

### Грушевый смузи

- 3 банана
- 3 груши
- сок двух апельсинов (прибл. 200 мл)
- 100 мл холодной воды
- Вымытые груши и очищенные от кожуры бананы порезать кусочками.
- Все ингредиенты загрузить в стакан блендера и закрыть крышкой с пробкой.
- Нажать кнопку **Shake**.
- По окончании автоматической программы подать на стол свежий смузи.

**Совет.** Груши в зависимости от вкуса могут различаться по вкусу. Если вы не любите сладкие груши, вкус смузи можно сделать более пряным, добавив от двух до четырех фиников – они придают напитку мягкую сладость, которая превосходно гармонирует с остальными ингредиентами.

### Ягодно-медовый смузи

- 400 г замороженных ягод малины / ягодной смеси
- 1 банан
- 500 мл молока
- 3 ст. л. лимонного сока
- 2 ст. л. меда
- Разморозить ягоды малины / ягодную смесь.
- Очищенный от кожуры банан порезать кусочками.

- Все ингредиенты загрузить в стакан блендера и закрыть крышкой с пробкой.
- Нажать кнопку **Smoothie**.
- По окончании автоматической программы подать на стол свежий смузи.

## Смузи из свежих фруктов с имбирем

- 4 горсти маш-салата
- 2 груши
- 2 банана
- 1 кусочек свежего имбиря (прибл. 15 г)
- 10 кубиков льда
- 200 мл холодной воды
- Маш-салат тщательно вымыть.
- Вымытые груши и очищенные от кожуры бананы порезать кусочками.
- Имбирь почистить.
- Все ингредиенты загрузить в стакан блендера и закрыть крышкой с пробкой.
- Нажать кнопку **Smoothie**.
- По окончании автоматической программы подать на стол свежий смузи.

## Черничное мороженое

- 1 неочищенный лимон
- 150 г йогурта из цельного молока
- 150 г сахарной пудры
- 600 г замороженных ягод черники
- 150 мл холодного цельного молока
- Все ингредиенты загрузить в стакан блендера и закрыть крышкой с пробкой.
- **В зависимости от модели:** нажать кнопку **Ice Cream** и подождать до завершения автоматической программы.
- **Или:** медленно увеличить поворотным переключателем скорость и смешать все ингредиенты до кремообразной консистенции.

- Переложить мороженое и поместить на некоторое время в морозильную камеру, если требуется более твердая консистенция.

**Совет.** Для приготовления мороженого можно использовать также другие замороженные ягоды (например, малину, клубнику или ягодные смеси).

## Зеленый соус

- По одному пучку петрушки, огуречника, щавеля, кресс-салата, кервеля, шнитт-лука
- 2 ст. л. воды
- 460 г жирных сливок
- 230 г сметаны
- 1 ч. л. горчицы
- 3 ст. л. растительного масла (например, орехового масла)
- 1 ст. л. уксуса или лимонного сока
- соль и перец
- Травы вымыть, дать обсохнуть и удалить жесткие стебли.
- Все ингредиенты загрузить в стакан блендера и закрыть крышкой с пробкой.
- **В зависимости от модели:** нажать кнопку **Sauce** и подождать до завершения автоматической программы.
- **Или:** медленно увеличить поворотным переключателем скорость и смешать все ингредиенты до кремообразной консистенции.
- Приправить соус специями по вкусу и поставить в холодное место.

**Совет.** Соус превосходно подходит к вареным яйцам, картофелю и овощам.

## Блинное тесто

- 300 мл молока
- 100 г муки
- 2 небольших яйца
- 1 щепотка соли
- 1 ч. л. растительного масла (например, подсолнечного масла)
- Все ингредиенты загрузить в стакан блендера и закрыть крышкой с пробкой.

- Установить поворотный выключатель в положение **max** и смешать все ингредиенты в течение 30-60 секунд.
- Выложить блинное тесто порциями на горячую и смазанную маслом сковороду и обжарить.

### Суп с томатами

- 750 г свежих или консервированных томатов
- 2 стручка красного сладкого перца
- 90 г орехов кешью
- 6 листиков базилика
- соль и перец
- Свежие томаты помыть и удалить плодоножку.
- Все ингредиенты загрузить в стакан блендера и закрыть крышкой с пробкой.
- Нажать кнопку **Soup** и подождать до завершения автоматической программы.
- По окончании автоматической программы добавить в горячий суп пряности по вкусу и подать на стол.

**Указание.** Если суп по окончании автоматической программы еще недостаточно горячий, установите поворотный переключатель на **max** и продолжите смешивать не дольше 1-2 минут.

## Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

## 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 Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки\*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

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

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

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

1. Изделие \_\_\_\_\_ 2. Модель \_\_\_\_\_

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

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

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верх Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

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

## 6. Аксессуары и средства по уходу

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

## 7. Гарантия изготовителя

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

## 8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, 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 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

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

## 9. Информация о сервисе

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

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

\* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017



# BOSCH

Разработано для жизни

# Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна BSX Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,  
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

**Товарный знак:  
Bosch**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

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

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

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



**ملحوظة:** إذا كان الحساء غير ساخن بدرجة كافية بعد انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي، فاضبط المفتاح الدوار على السرعة القصوى **max**، واخلط المكونات لمدة 1-2 دقيقة أخرى بحد أقصى.

## التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد

تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي

بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة

استغلالها. قومي باستشارة موزع عمك المحلي

لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص

من الاجهزة القديمة.

## شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا

في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.

يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل

الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار

فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي

طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

■ اغسل الخضروات واتركها تجف ثم أزل الجذور الصلبة.

■ أضف جميع المكونات في وعاء الخلط وركب الغطاء مع غطاء الغلق.

■ **حسب الطراز:** اضغط على زر **Sauce** واترك البرنامج الأوتوماتيكي يعمل.

■ **أو:** ارفع السرعة ببطء باستخدام مفتاح الاختيار الدوار، واخلط جميع المكونات حتى تصل إلى كثافة تشبه الكريمة.

■ تذوق الصلصة وبردّها.

■ **نصيحة:** الصلصة تتناسب تماماً مع البيض المسلوق والبطاطس والخضروات المطهية.

## عجين بان كيك

– 300 مل لبن

– 100 جم طحين

– 2 بيضات صغيرات

– 1 رشّة من الملح

– 1 ملعقة صغيرة زيت (مثل زيت دوار الشمس)

■ أضف جميع المكونات في وعاء الخلط وركب

الغطاء مع غطاء الغلق.

■ اضبط المفتاح الدوار على **max** واخلط جميع

المكونات لمدة 30-60 ثانية.

■ أضف عجين بان كيك تدريجياً في مقلاة ساخنة

ومدهونة بالدهن وقم بخبز العجين.

## حساء الطماطم

– 750 جم طماطم طازجة أو طماطم معلّبة

– 2 فلفل حمراء

– 90 جم كاجو

– 6 أوراق بقونس

– ملح وفلفل

■ اغسل الطماطم الطازجة وانزع موضع الساق

منها.

■ أضف جميع المكونات في وعاء الخلط وركب

الغطاء مع غطاء الغلق.

■ اضغط على زر **Soup** واترك البرنامج

الأوتوماتيكي يعمل.

■ بعد انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي يمكنك تذوق

الحساء الساخن وتقديمه.



- اغسل سلطة الخضروات جيدًا.
- قَطِّع الكُمثرى بعد غسلها والموز المقشور إلى قَطِّع.
- قَشِّر الزنجبيل.
- أضف جميع المكونات في وعاء الخلط وركب الغطاء مع غطاء الغلق.
- اضغط على الزر **Smoothie**.
- بعد انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي يمكنك تقديم مشروب سموثي طازجًا.

### أيس كريم العنبية الآسية

- 1 ليمونة سليمة
- 150 جم زبادي كامل الدسم
- 150 جم سكر مطحون
- 600 جم عنبية آسية مبردة
- 150 مل حليب كامل الدسم بارد
- أضف جميع المكونات في وعاء الخلط وركب الغطاء مع غطاء الغلق.

### ■ حسب الطراز: اضغط على زر **Ice Cream**

- واترك البرنامج الأوتوماتيكي يعمل.
- أو: ارفع السرعة ببطء باستخدام مفتاح الاختيار الدوار، واخلط جميع المكونات حتى تصل إلى كثافة تشبه الكريمة.
- ضع الأيس كريم في إناء آخر وضعه في الثلاجة حسب الحاجة لفترة قصيرة إذا أردت الحصول على درجة كثافة أكثر صلابة.
- **نصيحة:** يمكن إنتاج الأيس كريم أيضًا باستخدام أنواع التوت الأخرى المبردة (مثل توت العليق أو الفراولة أو خليط التوت).

### الصلصة الخضراء

- حزمة واحدة من كل من البقدونس والجمجم والحماض والأنيسون والجرجير والسرفيل والثوم المعمر
- 2 ملاعق كبيرة ماء
- 460 جم كريمة طازجة
- 230 جم قشدة رائبة
- 1 ملعقة صغيرة مسطردة
- 3 ملاعق كبيرة زيت (مثل زيت الجوز)
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- ملح وفلفل

### سموثي الكُمثرى

- 3 ثمرات موز
- 3 ثمرات كمثرى
- عصير برتقالتين (حوالي 200 مل)
- 100 مل ماء بارد
- قَطِّع الكُمثرى بعد غسلها والموز المقشور إلى قَطِّع.
- أضف جميع المكونات في وعاء الخلط وركب الغطاء مع غطاء الغلق.

### ■ اضغط على الزر **Shake**.

- بعد انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي يمكنك تقديم مشروب سموثي طازجًا.

**نصيحة:** قد تختلف الكُمثرى بعضها عن بعض من حيث الطعم حسب نوعها. من لا يتوفر لديه كمثرى حلوة يمكنه إضافة ثمرات من اثنتين وحتى أربعة إلى مشروب سموثي، فهي تضيفي حلوة بسيطة جدًا تتناغم تمامًا مع باقي المكونات.

### سموثي توت العليق والعسل

- 400 جم توت عليق / خليط من أنواع التوت
- مبرد بشدة
- 1 موزة
- 500 مل لبن
- 3 ملاعق كبيرة من عصير ليمون
- 2 ملاعق كبيرة عسل نحل
- اترك توت العليق / خليط أنواع التوت حتى يفك.
- قَطِّع الموزة المقشورة إلى قَطِّع.
- أضف جميع المكونات في وعاء الخلط وركب الغطاء مع غطاء الغلق.

### ■ اضغط على الزر **Smoothie**.

- بعد انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي يمكنك تقديم مشروب سموثي طازجًا.

### سموثي الزنجبيل والفاكهة الطازجة

- 4 حفنات ملء الكف من سلطة خضراء
- 2 ثمرات كمثرى
- 2 ثمرات موز
- 1 قطعة زنجبيل طازج (حوالي 15 جم)
- 10 مكعبات ثلج
- 200 مل ماء بارد



## أنظمة الأمان والسلامة

- كان الجهاز في الوضع اليدوي (سرعة min - max) ومشغلاً لمدة أطول من 5½ دقيقة من التشغيل الدائم.

### كيفية التصرف

- أطفئ الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- ركب وعاء الخلط بصورة صحيحة.
- قم بلف مفتاح الاختيار الدوار حتى النهاية في عكس اتجاه عقارب الساعة (وضع الصفر).
- شغل الجهاز بواسطة مفتاح التشغيل/الإيقاف. يضيء بيان الحالة.

### العطل

- الجهاز لا يعمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.

### السبب المحتمل:

- تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.

### كيفية التصرف

- قم بلف مفتاح الاختيار الدوار حتى النهاية في عكس اتجاه عقارب الساعة (وضع الصفر).
  - أطفئ الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
  - انزع القابس الكهربائي.
  - انزع وعاء الخلط.
  - دع الجهاز لمدة 15-20 دقيقة تقريباً حتى يبرد ثم أعد تشغيله.
  - إذا لم يعمل الجهاز فقم بلفه. اضغط على زر إعادة الضبط من الناحية السفلية
- (← الصورة 1c - A)**
- إذا كان زر إعادة الضبط محجوراً، فاترك الجهاز مرة أخرى ليبرد ثم حاول لاحقاً مجدداً.

## وصفات

### إرشادات:

- تجدون في الصورة [A] جدولاً يحتوي على أمثلة استخدام أخرى. نظف الأطعمة وقطعها قبل إعدادها في الجهاز. أزل المكونات الصلبة مثل البذور والقشور.
- يمكن تنفيذ الوصفات وأمثلة الاستخدام حتى بدون برنامج أوتوماتيكي. ولفعل ذلك ارفع السرعة من min إلى max باستخدام مفتاح الاختيار الدوار، واخلط جميع المكونات حتى تصل إلى الكثافة المرغوبة.

## التأمين ضد التشغيل الخاطئ / آلية الإطفاء

لا يمكن استخدام الجهاز إلا عند وضع وعاء الخلط بصورة صحيحة، وعند ضبط مفتاح الاختيار الدوار على وضع الصفر عند التشغيل أو بعد انقطاع التيار الكهربائي. الجهاز يتوقف أوتوماتيكياً عن التشغيل إذا انفك وعاء الخلط. عندما يكون الجهاز في الوضع اليدوي (سرعة min - max) ينطفئ تلقائياً بعد 5½ دقيقة من التشغيل الدائم. ← «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال» انظر صفحة ar-8

## التأمين ضد التحميل الزائد

عند سخونة الزائدة عن الحد ينطفئ المحرك أوتوماتيكياً. ← «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال» انظر صفحة ar-8

**تنبيه:** عند تفعيل التأمين ضد التحميل الزائد يمكن أن تصدر رائحة غريبة بسيطة. وهذا لا يدل على وجود خطأ تشغيل.

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

**تنبيه:** في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز فلن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى. يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

### تنبيه!

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

### العطل

الجهاز لا يعمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. يومض بيان الحالة.

### الأسباب المحتملة

- وعاء الخلط غير مركب بشكل صحيح أو أنه انفك تم نزع.
- مفتاح الاختيار الدوار لم يكن في وضع الصفر عند التشغيل أو بعد انقطاع التيار الكهربائي.

### إرشادات:

- احرص على تنظيف الأجزاء بعد الانتهاء من استخدامها على الفور. هذا يحول دون جفاف البقايا ودون تعرض الأجزاء المصنوعة من البلاستيك للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية الموجودة في البهارات).
  - عند التعامل مثلاً مع الجزر يحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.
  - لتسهيل عملية تنظيف وعاء الخلط انزع غطاء المقبض من المقبض، وأعد تركيبه بعد التجفيف.
- في الصورة [G] تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

### برنامج «Cleaning»

للتنظيف البسيط والسريع.

- ضع وعاء الخلط فارغاً على الجهاز.
- أضف 1.25 لتر ماء ساخن مع قطرتين من مادة شطف.
- ركب الغطاء مع غطاء الغلق واضغط عليه بإحكام.
- شغل الجهاز مرة أخرى ثم اضغط على زر اختيار البرنامج **Cleaning**.
- يبدأ الجهاز في التنظيف المسبق أوتوماتيكياً ثم يُنهي البرنامج أوتوماتيكياً.
- أطفئ الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- انزع القابض الكهربائي.
- انزع وعاء الخلط والغطاء مع غطاء الغلق وقطعة تنفيس البخار.
- اشطف جميع المكونات جيداً ثم نظفها لاحقاً إذا لزم الأمر.
- نظف الجهاز الأساسي.

2. ركب وعاء الخلط على قطعة تنفيس البخار. احرص في ذلك على أن يستقر وعاء الخلط تماماً على الجهاز.
3. ضع الإضافات المرغوبة في وعاء الخلط.
4. ركب الغطاء مع غطاء الغلق واضغط عليه بإحكام.
5. قم بلف مفتاح الاختيار الدوار حتى النهاية في عكس اتجاه عقارب الساعة (وضع الصفر).
6. أدخل قابس الجهاز في المقبس. شغل الجهاز بواسطة مفتاح التشغيل/الإيقاف. ستضيء جميع مصابيح ليد.
7. اضغط على زر اختيار البرنامج **Shake**. يضيء مصباح ليد الخاص بالزر.
8. يبدأ الجهاز في معالجة المكونات أوتوماتيكياً.
9. ينهي الجهاز معالجة المكونات أوتوماتيكياً. ستضيء جميع مصابيح ليد.
10. أطفئ الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف. انزع القابض الكهربائي.
11. انزع وعاء الخلط. انزع الغطاء.
12. قم بصب سموثي الفاكهة الذي تم إعداده في أكوام.
- قم بتنظيف كل الأجزاء. ← «التنظيف والعناية»  
انظر صفحة ar-7

## التنظيف والعناية

يجب تنظيف الجهاز وجميع القطع المستخدمة جيداً بعد كل استخدام.

### ⚠ خطر الصعق الكهربائي!

- قبل التنظيف افصل القابض الكهربائي.
- إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
- يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

لا تلمس سكين الخلط مطلقاً بالأيدي العارية. استخدم الفرشاة.

### تنبيه!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سفرة.

يمكن اختيار أحد البرامج التالية:

البرامج	
إنتاج سموثي فاكهة ومخفوق حليب باستخدام المكونات الطازجة	<b>Shake</b>
إنتاج سموثي أخضر وسموثي فاكهة باستخدام المكونات المجمدة	<b>Smoothie</b>
إعداد الحساء الساخن	<b>Soup</b>
إعداد الأيس كريم والشربات	<b>*Ice Cream</b>
إعداد الموصص والصلصات	<b>*Sauce</b>
برنامج التنظيف	<b>*Cleaning</b>
* حسب الطراز	

### تنبيه هام!

عندما ينتهي البرنامج الأوتوماتيكي **Soup** (حساء)، فلا تشغل البرنامج الأوتوماتيكي **Soup** (حساء) مجددًا، وإلا فقد يصبح الطعام ساخنًا جدًا ويحدث أضرار بالوعاء.

### إرشادات:

- لا تستخدم البرنامج الأوتوماتيكي **Soup** إلا باستخدام مكونات باردة. فإذا أضفت مكونات ساخنة فسترتفع درجة الحرارة ارتفاعًا شديدًا.
- لا يمكن تشغيل برنامج أوتوماتيكي إلا في ظل ضبط مفتاح الاختيار الدوار على وضع الصفر.
- يمكن إنهاء البرنامج الأوتوماتيكي في أي وقت من خلال الضغط مجددًا على زر اختيار البرنامج المعني، أو من خلال الإطفاء باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.

### مثال

إنتاج سموثي الكمثرى (وصفة ← «سموثي الكمثرى» انظر صفحة ar-9)

### ← الصورة [F]

1. ضع الجهاز الرئيسي على سطح تشغيل أفقي ثابت. ركب قطعة تنفيس البخار على الجهاز الرئيسي. وراعي في ذلك موضع الحز.
- هام:** لا تتركب مطلقًا وعاء الخلط بدون قطعة تنفيس البخار.

5. أعد تركيب الغطاء.
6. أدخل قابس الجهاز في المقبس. شغل الجهاز بواسطة مفتاح التشغيل/الإيقاف. ستضيء جميع مصابيح ليدي.
7. قم بلف مفتاح الاختيار الدوار ببطء في اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى سرعة الدوران المرغوبة. يضيء بيان الحالة ليدي.
8. استمر في معالجة المكونات إلى أن يتم الوصول إلى الكثافة المرغوبة.

### استخدام الكباس

#### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

لا تستخدم الكباس أبدًا في حالة عدم تركيب الغطاء.

### ← الصورة [E]

1. أدر غطاء الغلق في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعه.
2. أدخل الكباس المرفق في الفتحة.
3. ادفع المكونات في اتجاه سكين الخلط باستخدام الكباس. ولفعل ذلك ادفع الكباس بطول أركان وعاء الخلط وجوانبه.
4. وبعد ذلك انزع الكباس فورًا. ركب غطاء الغلق وقم بلفه بإحكام في اتجاه عقارب الساعة.

**تنبيه:** يتيح الكباس تحسين جودة نتائج الخلط بشكل واضح.

### استخدام وظيفة Pulse

- في ظل تشغيل الجهاز اضغط على زر **Pulse** للأسفل وثبته على ذلك.
  - يعمل الجهاز بأقصى سرعة دوران طوال مدة الضغط على الزر **Pulse**.
  - اترك الزر **Pulse**. سيعمل الجهاز مرة أخرى على سرعة الدوران المختارة مسبقًا.
- تنبيه:** لا يمكن استخدام وظيفة **Pulse** عند تشغيل برنامج أوتوماتيكي.

### البرامج الأوتوماتيكية

يحتوي الجهاز على 6 (3)\* برامج أوتوماتيكية (حسب الطراز). بعد الضغط على الزر المعني يبدأ البرنامج المختار في العمل، وتبدأ معالجة المكونات بالسرعات وفترات المعالجة المضبوطة مسبقًا. يتوقف البرنامج أوتوماتيكيًا بعد انتهاء عملية الإعداد.

6. أدخل قابس الجهاز في المقبس. شغّل الجهاز بواسطة مفتاح التشغيل/الإيقاف. ستضيء جميع مصابيح ليد.
7. قم بلف مفتاح الاختيار الدوار ببطء في اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى سرعة الدوران المرغوبة. بضيء بيان الحالة ليد.
- تنبيه:** استخدام أزرار اختيار البرامج ← «البرامج الأوتوماتيكية» انظر صفحة ar-6.
8. استمر في معالجة المكونات إلى أن يتم الوصول إلى الكثافة المرغوبة.
9. قم بلف مفتاح الاختيار الدوار حتى النهاية في عكس اتجاه عقارب الساعة (وضع الصفر).
10. اطفئ الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف. انزع القابس الكهربائي.
11. انزع وعاء الخلط. انزع الغطاء.
12. صب المادة المخلوطة في وعاء آخر.

قم بتنظيف كل الأجزاء. ← «التنظيف والعناية»  
انظر صفحة ar-7

### إضافة المكونات

#### ← الصورة C

1. أدر غطاء الغلق في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعه.
2. أضف المكونات المقطعة أو السائلة عبر الفتحة. وراعي في ذلك أقصى كمية ملء.
3. ركب غطاء الغلق وقم بلفه بإحكام في اتجاه عقارب الساعة.
4. استمر في معالجة المكونات إلى أن يتم الوصول إلى الكثافة المرغوبة.

#### ← الصورة D

#### لإضافة كميات أكبر:

1. قم بلف مفتاح الاختيار الدوار حتى النهاية في عكس اتجاه عقارب الساعة (وضع الصفر).
- انتظر إلى أن يتوقف الجهاز عن الحركة.
2. اطفئ الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف. انزع القابس الكهربائي.

#### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- لا تنزع الغطاء أبدًا بينما الجهاز موصل بالكهرباء.
3. انزع الغطاء.
4. أضف المكونات.

### الغطاء مع غطاء الغلق

للغلق المحكم لوعاء الخلط أثناء إعداد الطعام. يمكنك لفة غطاء الغلق في عكس اتجاه عقارب الساعة ونزعه من أجل إضافة مكونات مقطعة أو سائلة.

### الكباس

لدفع المكونات باتجاه سكين الخلط إذا كانت تلتصق بالحافة أو تختلط بصورة سيئة. ومن أجل ذلك يمكنك لفة غطاء الغلق في عكس اتجاه عقارب الساعة ونزعه ومن ثم إدخال الكباس في الفتحة.  
← «استخدام الكباس» انظر صفحة ar-6

### أنظمة الأمان والسلامة

الجهاز مزود بأنظمة حماية وأمان مختلفة.  
← «أنظمة الأمان والسلامة» انظر صفحة ar-8

## الاستخدام

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل وبعد تركيب وعاء الخلط على الجهاز الرئيسي بشكل صحيح.
- لا تقم مطلقًا بمد يدك في وعاء الخلط المركب وتعامل دائمًا وغطاء مركب.

**تنبيه:** لا يعمل الجهاز إلا مع تركيب وعاء الخلط بصورة صحيحة.

### ← الصورة B

1. ضع الجهاز الرئيسي على سطح تشغيل أفقي ثابت. ركب قطعة تنفيس البخار على الجهاز الرئيسي. وراعي في ذلك موضع الحز.
- هام:** لا تتركب مطلقًا وعاء الخلط بدون قطعة تنفيس البخار.

2. ركب وعاء الخلط على قطعة تنفيس البخار. احرص في ذلك على أن يستقر وعاء الخلط تمامًا على الجهاز.

3. ضع الإضافات المرغوبة في وعاء الخلط.

4. ركب الغطاء مع غطاء الغلق واضغط عليه بإحكام.

5. قم بلف مفتاح الاختيار الدوار حتى النهاية في عكس اتجاه عقارب الساعة (وضع الصفر).

## القَطْع وعناصر الاستعمال

## كتلة المحرك ذات الأداء العالي

الخلاط مزود بمحرك ذي سرعة عالية تصل سرعته حتى 45000 لفة في الدقيقة. وهذا يمكن من الحصول على نتائج خلط فائقة السرعة ودقيقة بالإضافة إلى تسخين الطعام. فعلى سبيل المثال ينتج البرنامج الأوتوماتيكي **Soup** إنتاج حساء ساخن من مكونات باردة.

**تنبيه:** عند الضبط على سرعة **max** وعند استخدام الزر **Pulse** وعند استخدام برامج أوتوماتيكية معينة يدور الخلاط بأقصى سرعة. ولتجنب تسخين الطعام عند عدم الرغبة في ذلك، قم بإعداد المكونات في فترة قصيرة أو باستخدام سرعة منخفضة.

## مفتاح التشغيل/الإطفاء «on/off»

لتشغيل وإطفاء الجهاز.

## بيان الحالة

لعرض حالة الجهاز ويمثل علامة لوضع الصفر لمفتاح الاختيار الدوار.

## البيان

البيان يضيء: الجهاز مشغّل وجاهز للعمل

## البيان يومض:

- وجود خلل بالجهاز
- وعاء الخلط غير مركب بشكل صحيح أو أنه انفك.
- مفتاح الاختيار الدوار ليس في وضع الصفر عند التشغيل
- بعد انقطاع التيار الكهربائي
- أطول من 5½ دقيقة تشغيل دائم (الوضع اليدوي)

## مفتاح الاختيار الدوار

لضبط سرعة دوران سكين الخلط بدون درجات محددة.

## أوضاع الضبط

وضع الصفر (تشير العلامة إلى بيان الحالة) =

سكون

min أدنى سرعة دوران

max أقصى سرعة دوران

## تنبيه هام!

عندما ينطفئ الجهاز تلقائيًا بعد 5½ دقيقة من التشغيل الدائم على السرعة القصوى **max**، فاحرص على ألا تشغله على السرعة القصوى **max** مرة أخرى بعد إعادة تشغيله لمدة أكثر من 1-2 دقيقة، وإلا فقد يصبح الطعام ساخنًا جدًا ويحدث أضرار بالوعاء.

## إرشادات:

- يومض بيان الحالة إذا كان مفتاح الاختيار الدوار ليس على وضع الصفر عند التشغيل، أو كان وعاء الخلط منفكًا، أو انقطع التيار الكهربائي. اضبط مفتاح الاختيار الدوار على وضع الصفر أولاً ثم استمر في العمل.
- ضبط مفتاح الاختيار الدوار لا يلعب أي دور عند استخدام وظيفة **Pulse**.

الزر **Pulse**

للتشغيل القصير على أقصى سرعة دوران. يعمل الجهاز بأقصى سرعة دوران طوال مدة الضغط على الزر **Pulse**.

**تنبيه:** لا يمكن استخدام الوظيفة عند تشغيل برنامج أوتوماتيكي.

**أزرار اختيار برامج مزودة بمصاييح ليد**  
لاختيار وتشغيل البرامج الأوتوماتيكية. «البرامج الأوتوماتيكية» انظر صفحة 6-ar  
بعد التشغيل تضيء جميع مصاييح ليد. ومن خلال الضغط على أحد الأزرار يبدأ البرنامج المختار ويعمل الجهاز أوتوماتيكيًا.

## وعاء الخلاط

لإعداد أطعمة يصل حجمها إلى 2 لتر. وعاء الخلاط مصنوع من مادة تريتان. التريتان هو بلاستيك مؤمن ضد الكسر وليس له تأثير على المذاق أو الرائحة.

## تنبيه هام!

لا تعرض وعاء الخلط لدرجات حرارة أعلى من 80°م.

- 3 وعاء الخلط**  
**a** وعاء من التريتان  
**b** مقياس  
**c** سكين الخلط  
**d** مقبض  
**e** غطاء مقبض (قابل للفك)  
**4 غطاء**

- a** فتحة للكباس / لإضافة المكونات  
**b** غطاء غلق مزود بمقياس  
**c** كباس  
 \* حسب الطراز

### قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

#### تنبيه!

إياك أن تشغل جهازًا متضررًا!

- أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-7

### الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	لا تعرض وعاء الخلط لدرجات حرارة أعلى من 80° م.
	تحذيرات على الغطاء ■ لا تشغل الجهاز بدون تركيب هذا الغطاء بالوضع الصحيح ■ لا تعرض وعاء الخلط لدرجات حرارة أعلى من 80° م
	تحذير على كتلة المحرك ■ يحظر الاستخدام بدون قطعة تنفيس البخار

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

### المحتويات

- الاستعمال المطابق للتعليمات ..... ar-1  
 إرشادات الأمان المهمة ..... ar-1  
 نظرة عامة ..... ar-3  
 قبل الاستخدام لأول مرة ..... ar-3  
 الرموز والعلامات ..... ar-3  
 القطع وعناصر الاستعمال ..... ar-4  
 الاستخدام ..... ar-5  
 البرامج الأوتوماتيكية ..... ar-6  
 التنظيف والعناية ..... ar-7  
 أنظمة الأمان والسلامة ..... ar-8  
 تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ..... ar-8  
 وصفات ..... ar-8  
 التخلص من الجهاز ..... ar-10  
 شروط الضمان ..... ar-10

### نظرة عامة

#### ← الصورة A

#### 1 الجهاز الرئيسي / كتلة المحرك

- a** قطعة تنفيس البخار  
**b** وحدة إدارة  
**c** زر إعادة الضبط (حماية من التحميل الزائد)

#### 2 لوحة الاستعمال

- a** التشغيل/الإيقاف on/off  
**b** مفتاح اختيار دوار مع علامات  
**c** بيان الحالة (مصباح ليد)  
**d** علامة الحد الأدنى min  
**e** علامة الحد الأقصى max  
**f** الزر Pulse  
**g** 6 (3)\* أزرار اختيار برامج مزودة بمصابيح ليد

**⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!**

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.
- لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.
- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.
- قم دائماً بلف مفتاح الاختيار الدوار حتى النهاية في عكس اتجاه عقارب الساعة (وضع الصفر) قبل إيقاف عمل الجهاز.
- بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.

**⚠ خطر الإصابة باكتوآات!**

- كن حذراً عند إضافة السوائل الساخنة، فقد تتطاير السوائل خارج الوعاء بفعل تكون البخار المفاجئ.
- في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات! أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من فتحة إضافة المكونات الموجودة بالغطاء.

**⚠ خطر الاختناق!**

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

**⚠ تنبيه!**

- احرص على ألا يوجد جسم غريب في وعاء الخلط. لا تستخدم أشياء (مثلاً سكين وملعقة) في وعاء الخلط. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق عندما يكون الغطاء مركباً!
- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

**⚠ هام!**

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-7

## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «وصفات»).

هذا الجهاز مناسب لخلط المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة، ولطحن/تقطيع الفواكه والخضار النيئ، ولهرس أنواع الأطعمة، وتقطيع الأطعمة المجمدة (كالفلكهة مثلاً) أو مكعبات الثلج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

## إرشادات الأمان المهمة

يُرَجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف والصيانة من قبل المستخدم لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

## ⚠️ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- 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 الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحب على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.



# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

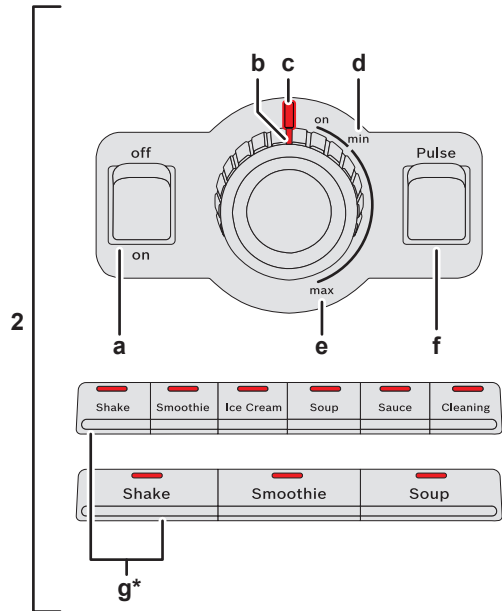
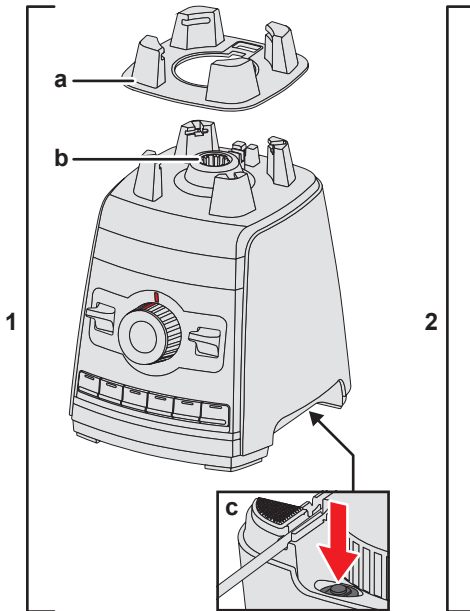
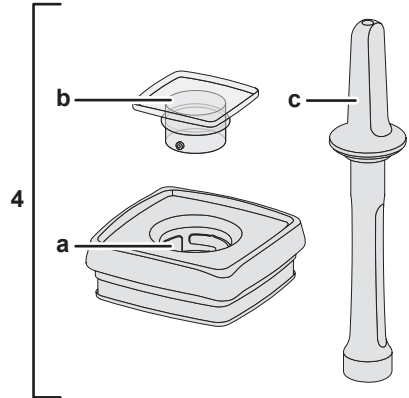
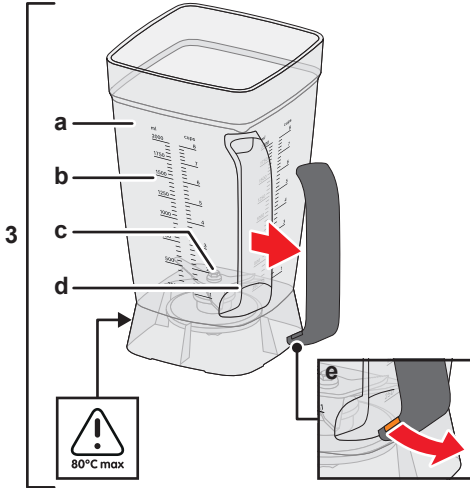
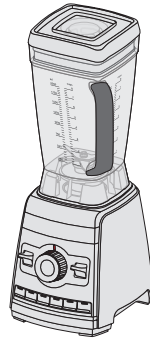
GERMANY

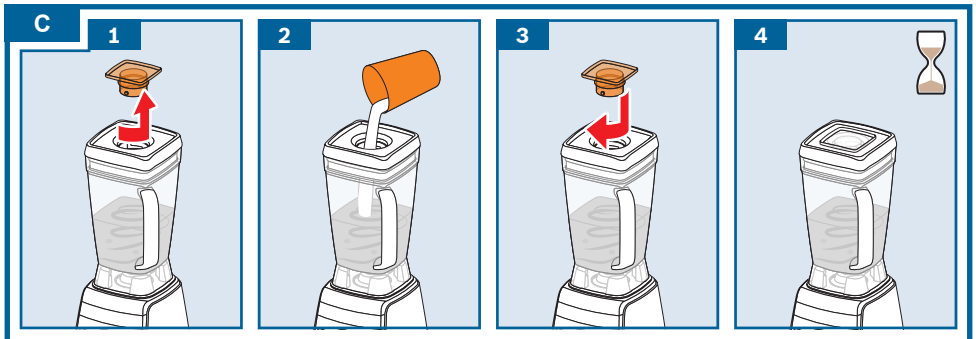
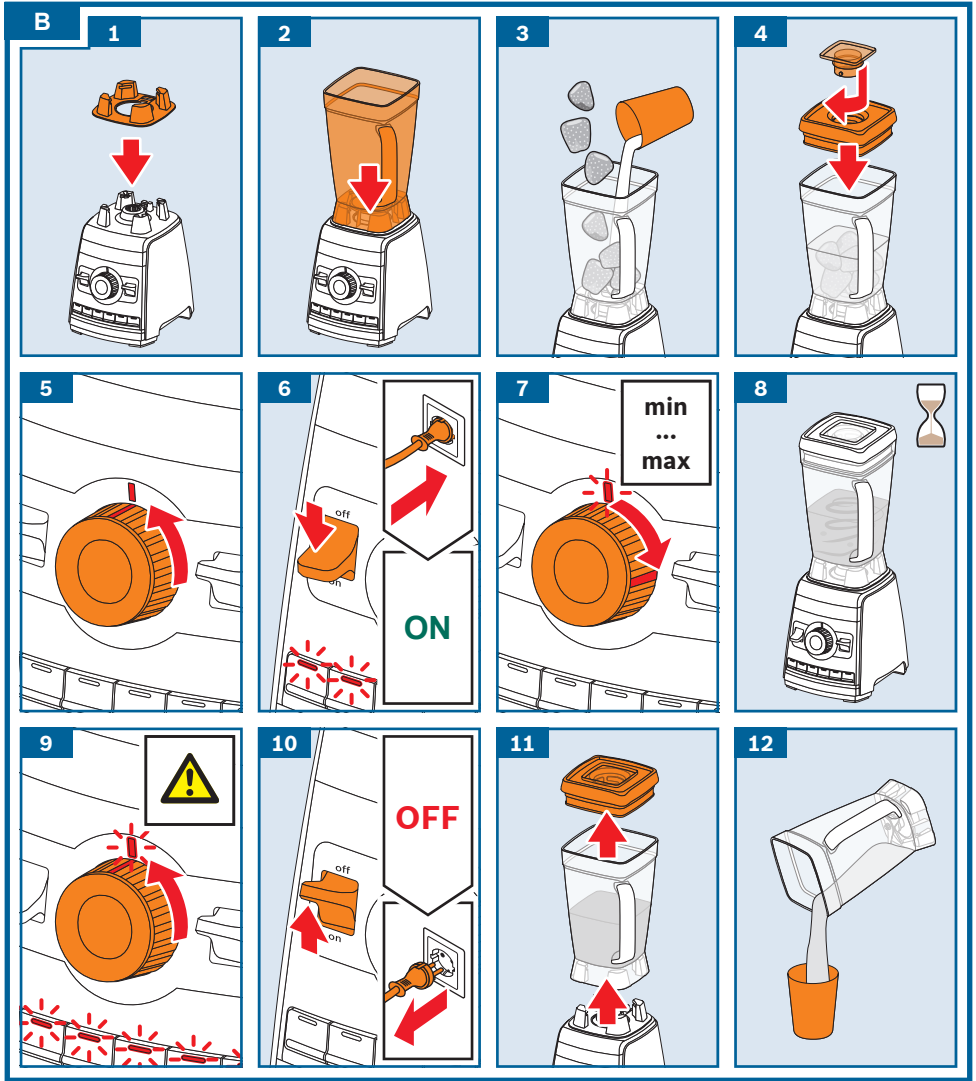
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

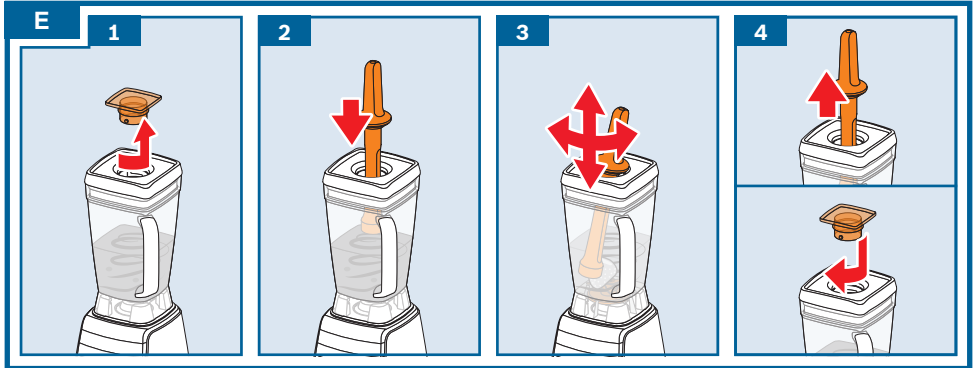
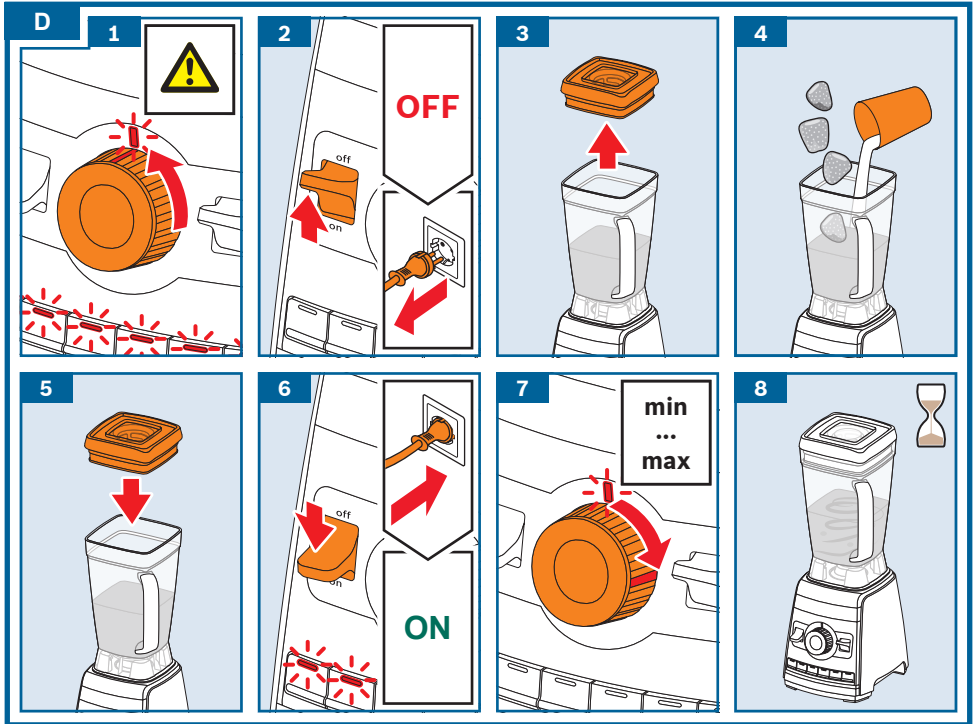


**8001141203**

(981128)

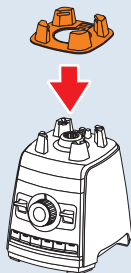




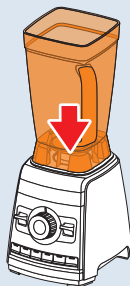


F

1



2



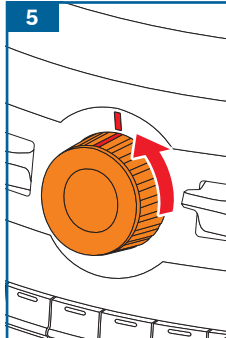
3



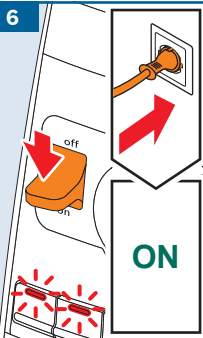
4



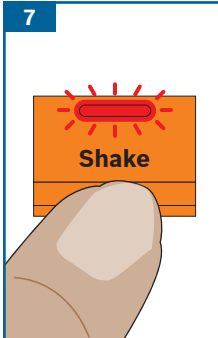
5



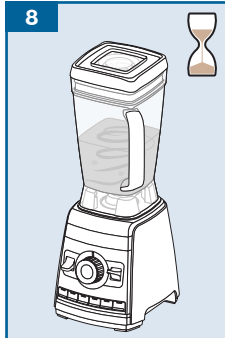
6



7



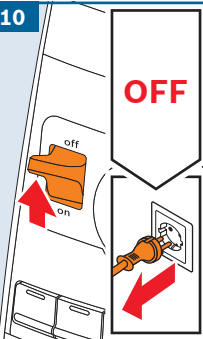
8



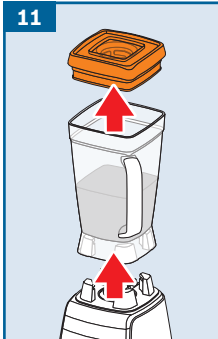
9



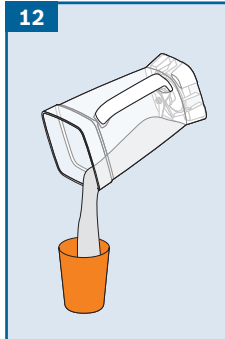
10



11

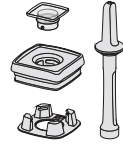
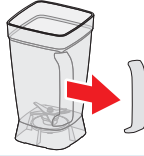
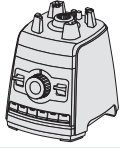


12





G



✓

✓

✓



! X

✓

✓



! X

! X

✓

# H

						
 70% +  30%		✓	✓	300-2000 ml	auto	<b>Shake</b>
 70% +  30%		✓	✓	300-2000 ml	auto	<b>Smoothie</b>
 60% +  40%		✓	✓	2000 ml	auto	<b>Smoothie</b>
		✓	✓	300 ml	20 s	<b>max</b>
		✓	✓	400-800 g	auto	<b>Ice Cream</b>
		✓		600 ml (2  - 1800 ml (6 	auto	<b>Soup</b>
 <70°C		✓		1800 ml	auto	<b>Shake</b>
		✓		300 ml	10 s	<b>max</b>
 + 		✓	✓	200-1000 ml	auto	<b>Sauce</b>
		✓		450-2000 ml	30-60 s	<b>max</b>
		✓		20 x 10 g	1-2 x 6 s	<b>Pulse</b>
 1x1 cm		✓		200 g	2 x 5 s	<b>Pulse</b>
		✓		200 g	2 x 5 s	<b>Pulse</b>