



BOSCH

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



VitaPower

Serie | 8

MMBV6...

[de]	Gebrauchsanleitung	Vakuu-Mixer	3
[en]	Instruction manual	Vacuum Blender	19
[fr]	Mode d'emploi	Blender sous vide	33
[it]	Istruzioni per l'uso	Frullatore sottovuoto	49
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Vacuümbler	65
[da]	Brugsanvisning	Vakuumbler	80
[no]	Bruksanvisning	Vakuumbler	94
[sv]	Bruksanvisning	Vakuummixer	108
[fi]	Käyttöohje	Tyhjiötehosekoitin	122
[es]	Instrucciones de uso	Batidora al vacío	136
[pt]	Instruções de serviço	Liquidificador a vácuo	153
[el]	Οδηγίες χρήσης	Μπλέντερ κενού αέρα	169
[tr]	Kullanım kılavuzu	Vakumlu mikser	187
[pl]	Instrukcja obsługi	Blender próżniowy	204
[uk]	Інструкція з експлуатації	Вакуумний блендер	221
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Вакуумный блендер	237
[ar]	إرشادات الاستخدام	خلاط بنظام تفريغ الهواء	268

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 nicht überschreiten.

Dieses Gerät ist geeignet zum Mixen von Flüssigkeiten (Smoothies, Drinks, ...), zum Pürieren von warmen und kalten Speisen und zum Zerkleinern von gefrorenem Obst oder Eiswürfeln. Dieses Gerät ist zur Erzeugung von Vakuum zur Verarbeitung oder zur Aufbewahrung 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.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.
- Vor dem Ausschalten Drehwähler auf **0** stellen.
- Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Gerät nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden.
- Mixbecher oder To-Go-Flasche nur mit diesem Gerät verwenden.

Erstickungsgefahr!

- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- Vakuum-Zip-Beutel von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Vakuum-Zip-Beuteln spielen lassen.

Achtung!

- Keine Flüssigkeiten und Lebensmittel über 60°C in den Mixbecher einfüllen.
- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Mixbecher befinden.
- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.
- Die maximal zugelassenen Füllmengen nicht überschreiten.
- Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen.

Wichtig!

- Dichtungselemente auf keinen Fall mit scharfen, spitzen oder metallischen Gegenständen berühren.
- Die Aufbewahrungsbehälter und Vakuum-Zip-Beutel sind für Geschirrspüler und Gefrierschränke geeignet.
- In der Mikrowelle können Lebensmittel im Behälter oder im Beutel für höchstens 90 Sekunden bei maximal 900 Watt erwärmt werden. Vor der Verwendung in der Mikrowelle den Deckel des Behälters entfernen bzw. den Beutel öffnen.

- Die Aufbewahrungsbehälter und Vakuum-Zip-Beutel sind für einen Temperaturbereich von -18 °C bis 85 °C geeignet.
- Beutel, die für die Lagerung von rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel verwendet worden sind, sollten nicht wiederverwendet werden.
- Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

www.bosch-home.com

Zur Verwendung dieser Gebrauchsanleitung: Die Umschlagseiten dieser Anleitung können Sie ausklappen. Dort finden Sie mit Buchstaben und Nummern bezeichnete Illustrationen, auf die in dieser Anleitung immer wieder verwiesen wird (z. B. → **Bildfolge 3**).

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Auf einen Blick.....	5
Vor dem ersten Gebrauch	6
Teile und Bedienelemente	6
Vorbereitung	9
Verwendung.....	10
Aufbewahren unter Vakuum	11
Reinigung und Pflege	13
Zubehör	14
Sicherheitssysteme	15
Rezepte	15
Entsorgung	16
Garantiebedingungen	16
Hilfe bei Störungen	17

Auf einen Blick

→ **Bild 1**

1 Grundgerät / Motorblock

- a Antrieb
- b Markierung ●—▲
- c Auslauf-Öffnung
- d Kabelaufwicklung
- e Kabelbefestigung
- f Standfüße (4 Stück)

2 Vakuum-Einheit

- a Verschlussklappe
- b Halte-Clip für Vakuum-Schlauch
- c Feuchtigkeitssensoren
- d Vakuum-Ventil
- e Sieb

3 Bedienfeld

- a Taste ① (Ein/Aus)
- b Drehwähler mit Markierung
- c Taste Clean
- d Taste Ice
- e Taste Auto
- f Taste Vacuum
- g Markierung Pulse
- h Nullstellung 0
- i Markierung min / max

4 Anzeigefeld

- a Statusanzeige
- b Symbole

5 Mixbecher

- a Behälter aus Tritan
- b Skala mit 3 Markierungen Max
- c Markierung ▼
- d Aussparung für Deckel-Lasche
- e Messereinsatz mit Mixmesser

6 Deckel

- a Vakuum-Verschluss
- b Lasche

7 To-Go-Flasche *

- a Behälter
- b Trinkverschluss
- c Deckel
- d Vakuum-Verschluss

8 Aufbewahrungsbehälter (0,75 L / 1,5 L) *

- a Schüssel
- b Deckel
- c Vakuum-Verschluss
- d Einstellringe für Datum (Tag/Monat)

9 Vakuum-Zip-Beutel *

- a Zip-Verschluss
- b Markierungslinie **max**
- c Vakuum-Verschluss

10 Vakuum-Schlauch

- a Anschluss an Vakuum-Ventil
- b Anschluss an Behälter

* 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 13

Hinweis: Wenn der neue Mixer das erste oder zweite Mal verwendet wird, kann ein leichter Fremdgeruch entstehen. Dies ist kein Anzeichen für eine Fehlfunktion.

Teile und Bedienelemente

Hochleistungs-Motorblock

Der Mixer ist mit einem Hochleistungs-Motor ausgestattet, der bis zu 37000 Umdrehungen pro Minute ermöglicht.

Ein-/Aus-Schalter ⓘ

Zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

Vakuum-Einheit mit Verschlussklappe

Der Mixer ist mit einer Vakuum-Pumpe ausgestattet, die den Mixbecher vor der Verarbeitung unter Vakuum setzen kann. Dadurch wird die Oxidation der Lebensmittel während und nach der Verarbeitung verringert. Dies bewirkt eine homogenere Konsistenz, natürlichere Farben und eine längere Haltbarkeit von Vitamin C und anderen Nährstoffen, die mit Sauerstoff reagieren. Ebenso können die To-Go-Flasche und die Aufbewahrungsbehälter unter Vakuum gesetzt werden, um die Frische und Haltbarkeit der enthaltenen Lebensmittel zu verlängern.

Die Verschlussklappe dient dazu, den Mixbecher unter Vakuum zu setzen.

Statusanzeige und Symbole

Die Statusanzeige zeigt durch mehrere LEDs die manuell gewählte Drehzahl oder den Fortschritt des Vakuumierens bzw. eines Automatikprogramms an. Je höher die Drehzahl oder je weiter das Vakuumieren bzw. ein Programm vorangeschritten ist, umso mehr LEDs leuchten. Wenn alle LEDs leuchten, dann ist die höchste Drehzahl erreicht oder das gewählte Programm abgeschlossen. Zusätzlich zeigen beleuchtete Symbole weitere Informationen an.

Anzeige	Bedeutung
	Programm Vacuum läuft. Vakuum wird erzeugt.
	Lebensmittel werden manuell gemixt.

Anzeige	Bedeutung
	Programm Auto läuft. Vakuum wird erzeugt, danach wird automatisch gemixt.
	Programm Ice läuft.
	Programm Clean läuft.
	Fehler im Gerät → „Hilfe bei Störungen“ siehe Seite 17

Hinweise und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Warnhinweis auf dem Deckel ■ Verarbeiten Sie keine Zutaten, die wärmer als 60°C sind.
	Markierung auf dem Mixbecher zum Aufsetzen.
	Mixbecher aufsetzen ▲ und festdrehen ●.
	Markierung auf der Verschlussklappe.
	Markierung auf dem Vakuum-Ventil. Vakuum-Ventil aufsetzen ▼ und festdrehen 🔒.

Drehwähler

Zur stufenlosen Einstellung der Drehzahl des Mixmessers.

Einstellungen	
0	Nullstellung - Mixer läuft nicht.
min	Niedrigste Drehzahl
max	Höchste Drehzahl
Pulse	Höchste Drehzahl, solange der Drehwähler in dieser Stellung gehalten wird.

Hinweis: Wenn der Drehwähler beim Einschalten nicht in Nullstellung ist, kann das Gerät nicht bedient werden. Den Drehwähler zuerst in Nullstellung bringen.

Programmwahl-Tasten

Das Gerät verfügt über 4 Automatik-Programme. Folgende Programme können ausgewählt werden:

Programme	
Auto	Automatischer Mixvorgang unter Vakuum
Vacuum	Zur Erzeugung des Vakuums (für Mixbecher, To-Go-Flasche, Vakuum-Zip-Beutel und Aufbewahrungsbehälter)
Clean	Reinigungsprogramm
Ice	Für Crushed Ice

Hinweise:

- Zur Verwendung der Programme muss der Drehwähler in Nullstellung sein.
- Durch Drehen des Drehwählers während der Verwendung von Auto, Clean oder Ice wird das jeweilige Programm abgebrochen.
- Durch Drücken einer anderen Programmwahl-Taste wird das aktuelle Programm abgebrochen.
- Durch kurzes Drücken der Programmwahl-Taste wird ein Programm pausiert. Durch erneutes, kurzes Drücken wieder gestartet.
- Durch langes Drücken (ca. 2 Sekunden) von Vacuum oder Auto wird das jeweilige Programm abgebrochen. Um das Programm erneut zu starten, das Gerät aus- und wieder einschalten.

Mixbecher

Zur Verarbeitung von bis zu 1,5 Litern Lebensmitteln. Der Mixbecher ist aus Tritan. Tritan ist ein bruchsicherer, geschmacks- und geruchsneutraler Kunststoff.

Achtung!

- Keine Flüssigkeiten und Lebensmittel über 60°C einfüllen.
- Feste Lebensmittel nicht ohne Zugabe von ausreichend Flüssigkeit mixen.
- Pulverförmige Lebensmittel (z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver) mit ausreichend Flüssigkeit mixen oder vor dem Mixen komplett in Flüssigkeit auflösen.

Beim Befüllen die folgenden Werte einhalten und die Markierungen auf dem Mixbecher beachten.

Maximale Verarbeitungsmengen	
→ Max Flüssigkeiten	max. 1,5 L
→ Vacuum Max Milk & Products Schäumende Zutaten wie Milch und Milchprodukte mit weiteren Zutaten	max. 1,0 L
→ Vacuum Max Milk Schäumende Zutaten wie Milch und Milchprodukte	max. 0,75 L

To-Go-Flasche und Aufbewahrungsbehälter

Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln unter Vakuum.

Füllmengen	
To-Go-Flasche *	0,5 L
Behälter, klein *	0,75 L
Behälter, groß *	1,5 L

* Je nach Modell → „Zubehör“ siehe Seite 14

Deckel mit Vakuum-Verschluss

Zum luftdichten Verschließen des Mixbechers, der To-Go-Flasche und der Aufbewahrungsbehälter.

Um einen Deckel bei bestehendem Vakuum abzunehmen, zuerst den Vakuum-Verschluss an einem Ende greifen und nach oben ziehen. Es muss ausreichend Luft ins Innere gelangen, um den Deckel abnehmen zu können.

Die Deckel der Aufbewahrungsbehälter sind mit einer Datumsanzeige ausgestattet. Durch Drehen der beiden Ringe können Tag und Monat eingestellt werden, an dem die Lebensmittel eingefüllt wurden.

Vakuum-Zip-Beutel

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

Nur original Bosch Vakuum-Zip-Beutel verwenden.

Sous-vide-Garen

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

⚠ Gesundheitsrisiko!

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

- Nur frische Lebensmittel von bester und absolut einwandfreier Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/Grillzange verwenden.
- Kritische Lebensmittel wie z. B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/ oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuumierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

- Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z. B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.
- Platzieren Sie die Lebensmittel im Beutel möglichst nebeneinander und nicht aufeinander.
- Wir empfehlen, der Vakuum-Verschluss nicht ins Wasser zu tauchen.

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

Sicherheitssysteme

Das Gerät verfügt über verschiedene Sicherheitssysteme. → „Sicherheitssysteme“ siehe Seite 15

Vorbereitung

Verletzungsgefahr

- Nicht in das Mixmesser greifen. Messereinsatz nur am Kunststoff anfassen.
- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind und der Mixbecher korrekt auf das Grundgerät aufgesetzt worden ist.

Achtung!

Den zusammengebauten Mixer nicht mit dem Griff des Mixbechers anheben. Zum Anheben immer das Grundgerät / den Motorblock greifen.

→ Bildfolge

1. Netzkabel auf die benötigte Länge abwickeln.

Wichtig: Darauf achten, dass das Netzkabel durch die Kabel-Vertiefung auf der Unterseite des Geräts verläuft.

2. Das Grundgerät auf eine stabile, waagrechte Arbeitsfläche stellen. Verschlussklappe vollständig öffnen.
3. Messereinsatz mit Dichtungsring wie gezeigt in den umgedrehten Mixbecher setzen.
4. Deckel des Mixbechers auf den Messereinsatz setzen.

5. Den Messereinsatz mit Hilfe des Deckels bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.

6. Deckel abnehmen.

Wichtig: Die Aussparungen am Messereinsatz müssen auf die Aussparungen am Mixbecher ausgerichtet sein.

7. Mixbecher umdrehen und wie gezeigt auf den Antrieb setzen. Markierung ▼ zeigt auf ▲.
8. Den Mixbecher bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen. Markierung ▼ zeigt auf ●.
9. Die Lebensmittel vorbereiten und in den Mixbecher geben. Die Markierung Max nicht überschreiten.

Hinweis: Lebensmittel stets mit ausreichend Flüssigkeit mixen. Dadurch wird ein besseres Ergebnis erzielt. Beim Einfüllen von schäumenden Zutaten wie Milch oder Milchprodukte die Markierung Vacuum Max nicht überschreiten.

10. Deckel aufsetzen und gründlich festdrücken. Dabei die Aussparung am Griff beachten.

Hinweis: Der Deckel kann nur in dieser Position aufgesetzt werden.

11. Die Verschlussklappe schließen und bis zum Anschlag nach unten drücken.
12. Netzstecker einstecken.

Hinweis: Der Mixer kann nur verwendet werden, wenn folgende Punkte erfüllt sind.

- Der Messereinsatz und der Deckel müssen korrekt mit dem Mixbecher verbunden sein.
- Der Mixbecher muss korrekt mit dem Grundgerät verbunden sein.
- Die Verschlussklappe muss vollständig geschlossen sein.

Verwendung

Hinweis: In Tabelle **N** finden Sie weitere Beispiele zur Verwendung des Mixers. Die Verarbeitung kann mit einem Automatik-Programm oder manuell in Einzelschritten (1, 2, 3) durchgeführt werden.

Informationen zur Verwendung:

- Dieses Gerät ist zur Herstellung von Mayonnaise nicht geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet zum Schneiden und Zerkleinern von halbfesten und festen Lebensmitteln (Petersilie, Zwiebeln, Fleisch, Nüsse, Parmesan), kann aber in Kombination mit Flüssigkeiten benutzt werden.

→ Tabelle **N**

- Dieses Gerät ist zur Herstellung von Nuss-Aufstrichen (Haselnuss-Creme, Nutella, ...) nicht geeignet.

Mixen mit dem Automatik-Programm

→ Bildfolge **Q**

1. Drehwähler auf **0** stellen. Gerät mit der Taste **①** einschalten. Alle Anzeigeelemente blinken einmal kurz auf und ein kurzer Signalton ist zu hören. Die Taste **①** leuchtet.
2. Taste Auto drücken. Die Symbole  und  leuchten.
3. Die Vakuum-Pumpe saugt die Luft aus dem Mixbecher. Nach und nach leuchten die LEDs der Statusanzeige.

Hinweis: Wird der voreingestellte Unterdruck nicht erreicht, dann leuchtet das Symbol  und 2 kurze Signaltöne sind zu hören. → „Hilfe bei Störungen“ siehe Seite 17

4. Die Statusanzeige leuchtet zur Hälfte. Der voreingestellte Unterdruck ist erreicht.
5. Der Mixer startet die Verarbeitung automatisch und mixt die Zutaten in einem pulsierenden Rhythmus. Die zweite Hälfte der Statusanzeige leuchtet nach und nach.

6. Der Mixer beendet die Verarbeitung automatisch. Stillstand des Geräts abwarten.
7. Gerät mit der Taste **①** ausschalten. Netzstecker ausstecken.
8. Verschlussklappe vollständig öffnen.
9. Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
10. Vakuum-Verschluss an einem Ende greifen und nach oben ziehen. Es muss ausreichend Luft in den Mixbecher gelangen, um den Deckel abnehmen zu können.
11. Deckel an der Lasche ziehen und abnehmen.
12. Mixgut umfüllen.
 - Alle Teile reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13

Hinweis: Um die Frische zu erhalten, die Lebensmittel nach der Verarbeitung in die To-Go-Flasche oder Aufbewahrungsbehälter füllen und erneut unter Vakuum setzen. → „Aufbewahren unter Vakuum“ siehe Seite 11

Vakuum-Funktion mit manuellem Mixen

→ Bildfolge **D**

1. Drehwähler auf **0** stellen. Gerät mit der Taste **①** einschalten. Alle Anzeigeelemente blinken einmal kurz auf und ein kurzer Signalton ist zu hören. Die Taste **①** leuchtet.
2. Taste Vacuum drücken. Das Symbol  leuchtet.
3. Die Vakuum-Pumpe saugt die Luft aus dem Mixbecher. Nach und nach leuchten die LEDs der Statusanzeige.

Hinweis: Wird der voreingestellte Unterdruck nicht erreicht, dann leuchtet das Symbol  und 2 kurze Signaltöne sind zu hören. → „Hilfe bei Störungen“ siehe Seite 17

4. Alle LEDs der Statusanzeige leuchten. Der voreingestellte Unterdruck ist erreicht.

5. Drehwähler auf die gewünschte Stufe oder Pulse stellen. Je höher die Drehzahl, umso mehr LEDs der Statusanzeige leuchten.
6. Zutaten so lange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Drehwähler auf **0** stellen. Stillstand des Geräts abwarten.
 - Gerät mit der Taste ① ausschalten. Netzstecker ausstecken.
 - Die Schritte wie beschrieben ab 8. ausführen. → „Mischen mit dem Automatik-Programm“ siehe Seite 10

Pulse-Funktion verwenden

- Drehwähler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position Pulse drehen und halten.
- Solange der Drehwähler gehalten wird läuft das Gerät mit maximaler Drehzahl.
- Drehwähler loslassen.

Mischen ohne Vakuum-Funktion

Mixer wie beschrieben vorbereiten.

→ „Vorbereitung“ siehe Seite 9

→ Bildfolge

1. Drehwähler auf **0** stellen. Gerät mit der Taste ① einschalten.
2. Drehwähler auf die gewünschte Stufe oder Pulse stellen. Das Symbol  leuchtet. Je höher die Drehzahl, umso mehr LEDs der Statusanzeige leuchten.

Hinweis: Halten Sie während der Verarbeitung den Mixer mit einer Hand an der Verschlussklappe fest.

3. Zutaten so lange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Drehwähler auf **0** stellen. Stillstand des Geräts abwarten.
5. Gerät mit der Taste ① ausschalten. Netzstecker ausstecken.
6. Verschlussklappe vollständig öffnen.
7. Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
8. Deckel an der Lasche ziehen und abnehmen. Mixgut umfüllen.
 - Alle Teile reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13

Crushed Ice herstellen

Mixer wie beschrieben vorbereiten und Eiswürfel einfüllen. → „Vorbereitung“ siehe Seite 9

- Drehwähler auf **0** stellen. Gerät mit der Taste ① einschalten.
- Taste Ice drücken. Das Symbol  leuchtet.
- Der Mixer startet die Verarbeitung automatisch und zerkleinert die Eiswürfel in einem pulsierenden Rythmus. Nach und nach leuchten die LEDs der Statusanzeige.
- Der Mixer beendet die Verarbeitung automatisch. Stillstand des Geräts abwarten.
- Gerät mit der Taste ① ausschalten. Netzstecker ausstecken.
- Die Schritte wie beschrieben ab 8. ausführen. → „Mischen mit dem Automatik-Programm“ siehe Seite 10

Aufbewahren unter Vakuum

To-Go-Flasche, Aufbewahrungsbehälter und Vakuum-Zip-Beutel können mit dem Mixer unter Vakuum gesetzt werden, um die Frische und Haltbarkeit der enthaltenen Lebensmittel zu verlängern.

Achtung!

- Durch das Vakuumieren ist keine antibakterielle Wirkung gegeben.
- Vakuumierte Lebensmittel auch im Kühlschrank aufbewahren und regelmäßig die Frische prüfen!
- Die Aufbewahrung in Vakuum ist kein Ersatz für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühl- oder Gefrierschrank.
- Lebensmittel vor dem Vakuumieren immer abkühlen lassen.

To-Go-Flasche oder Aufbewahrungsbehälter vakuumieren

→ Bildfolge

1. Die vorbereiteten oder zubereiteten Lebensmittel in den gewünschten Behälter füllen.
 2. **To-Go-Flasche:** Deckel mit Trinkverschluss aufsetzen und fest verschließen. Deckel aufklappen.
 3. **Behälter:** Deckel aufsetzen und fest verschließen. Datum mit Hilfe der beiden Scheiben auf dem Deckel einstellen.
 4. Verschlussklappe vollständig öffnen.
 5. Vakuum-Schlauch am Vakuum-Ventil anbringen.
 6. Die Verschlussklappe schließen. Schlauch an der To-Go-Flasche oder am Deckel des Behälters anbringen.
 7. Drehwähler auf **0** stellen. Gerät mit der Taste  einschalten.
 8. Taste Vacuum drücken.
 9. Die Vakuum-Pumpe saugt die Luft aus dem Behälter. Das Symbol  leuchtet. Nach und nach leuchten die LEDs der Statusanzeige.
- Hinweis:** Wird der voreingestellte Unterdruck nicht erreicht, dann leuchtet das Symbol  und 2 kurze Signaltöne sind zu hören. → „Hilfe bei Störungen“ siehe Seite 17
10. Alle LEDs der Statusanzeige leuchten. Der voreingestellte Unterdruck ist erreicht.
 11. Gerät mit der Taste  ausschalten. Netzstecker ausstecken.
 12. Den Schlauch von der To-Go-Flasche oder vom Behälter abnehmen. Verschlussklappe festhalten und den Schlauch vom Vakuum-Ventil abnehmen.

Zip-Beutel vakuumieren

→ Bildfolge

1. Die Lebensmittel in den Beutel füllen.
- Hinweis:** Den Beutel nicht überfüllen. Der Bereich des Vakuumverschlusses muss sauber gehalten werden. Besondere Sorgfalt ist beim Vakuumieren von saftigen, feuchten oder marinierten Lebensmitteln erforderlich.
2. Den Beutel auf einer ebenen Oberfläche platzieren. Die Luft leicht aus dem Beutel drücken und den Zip-Verschluss auf der ganzen Länge fest verschließen.

Hinweis: Beim Vakuumieren von saftigen, feuchten oder marinierten Lebensmitteln den Vakuum-Zip-Beutel von der Arbeitsplatte nach unten hängen lassen. Der Vakuumverschluss muss sich auf der Arbeitsplattenoberseite befinden. → **Bild **

Wichtig!

- Der Inhalt darf die Markierungslinie **max** nicht überschreiten.
 - Beide Dichtungselemente und der Bereich jenseits der Markierungslinie **max** müssen sauber sein.
 - Wenn der Zip-Verschluss nicht sauber und vollständig geschlossen ist, kann kein Vakuum erzeugt werden.
3. Verschlussklappe vollständig öffnen.
 4. Vakuum-Schlauch am Vakuum-Ventil anbringen.
 5. Die Verschlussklappe schließen.
 6. Anschluss des Vakuum-Schlauchs auf den Vakuum-Verschluss des Beutels drücken und festhalten.
 7. Drehwähler auf **0** stellen. Gerät mit der Taste  einschalten.
 8. Taste Vacuum drücken.
 9. Die Vakuumpumpe saugt die Luft aus dem Beutel. Das Symbol  leuchtet. Nach und nach leuchten die LEDs der Statusanzeige.

Hinweis: Wird der voreingestellte Unterdruck nicht erreicht, dann leuchtet das Symbol  und 2 kurze Signaltöne sind zu hören. → „Hilfe bei Störungen“ siehe Seite 17

10. Alle LEDs der Statusanzeige leuchten. Der voreingestellte Unterdruck ist erreicht.
11. Gerät mit der Taste ① ausschalten. Netzstecker ausstecken.
12. Den Anschluss des Vakuum-Schlauchs vom Beutel abnehmen. Verschlussklappe festhalten und den Schlauch vom Vakuum-Ventil abnehmen.

Behälter, To-Go-Flasche oder Zip-Beutel öffnen

→ Bild

- Zum Öffnen des Behälters den Vakuum-Verschluss an einem Ende greifen und nach oben ziehen. Es muss ausreichend Luft in den Behälter gelangen.
- Den Deckel abnehmen.
- Zum Öffnen der To-Go-Flasche den Trinkverschluss aufdrehen.
- Zum Öffnen des Beutels den Zip-Verschluss auseinanderziehen und vollständig öffnen.
- Nach der Verwendung müssen Vakuum-Zip-Beutel sorgfältig gereinigt und vollständig getrocknet werden.

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.

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

Reinigungsprogramm verwenden

Zur einfachen und schnellen Vorreinigung.

- Den leeren Mixbecher auf das Gerät setzen.
- 0,25 Liter warmes Wasser und 2 Tropfen Spülmittel einfüllen.

Achtung!

Die angegebene Menge von 0,25 Liter darf nicht überschritten werden.

- Deckel aufsetzen und festdrücken.
- Die Verschlussklappe schließen und bis zum Anschlag nach unten drücken.
- Drehwähler auf **0** stellen. Gerät mit der Taste ① einschalten.
- Taste Clean drücken. Das Symbol  leuchtet. Nach und nach leuchten die LEDs der Statusanzeige.
- Das Gerät durchläuft die automatische Vorreinigung inklusive einer kurzen Vakuumierphase zu Beginn des Programms. Das Programm endet automatisch.
- Gerät mit der Taste ① ausschalten. Netzstecker ausstecken.
- Mixbecher mit Deckel abnehmen.

- Vakuum-Verschluss an einem Ende greifen und nach oben ziehen. Es muss ausreichend Luft in den Mixbecher gelangen, um den Deckel abnehmen zu können.
- Die Teile gründlich abspülen und gegebenenfalls nachreinigen.
- Zur leichteren Reinigung des Mixbechers die Griffabdeckung vom Griff abziehen und nach dem Trocknen wieder aufsetzen.
- Vakuum-Zip-Beutel die wiederverwendet werden, müssen sorgfältig gereinigt und vollständig abgetrocknet werden. Beutel, die für die Lagerung von rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel verwendet worden sind, sollten nicht wiederverwendet werden.
- Grundgerät reinigen.

Messereinsatz entnehmen

→ Bildfolge

1. Deckel abnehmen. Mixbecher umdrehen.
2. Deckel auf den Messereinsatz setzen.
3. Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
4. Messereinsatz entnehmen.

Vakuum-Ventil entnehmen

→ Bildfolge

Das Vakuum-Ventil kann zur Reinigung entnommen werden.

1. Vakuum-Ventil gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
2. Verschlussklappe, die beiden Feuchtigkeitssensoren, das Ventil und das Sieb am Ventil gründlich reinigen.
3. Alle Teile unbedingt gründlich abtrocknen.
4. Ventil wie abgebildet aufsetzen. Markierung ▼ zeigt auf ▲. Ventil im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Markierung ▼ zeigt auf .

Einstellringe entnehmen

→ Bildfolge

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

1. Einen kleinen Schraubenzieher in eine der beiden Aussparungen des Sicherungsringes stecken und den Ring mit leichtem Druck vorsichtig heraushebeln.
2. Sicherungsring und Einstellringe wie abgebildet entnehmen. Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
3. Einstellringe in der abgebildeten Reihenfolge einsetzen. Sicherungsring unter leichtem Druck einsetzen, bis er einrastet.

Zubehör

Zubehör und Ersatzteile können über den Handel und den Kundendienst erworben werden. Da die Produktpalette ständig erweitert wird, kann es mittlerweile weiteres Zubehör geben, das hier nicht aufgeführt ist. Besuchen Sie daher www.bosch-home.com, um zu sehen, welche aktuellen Zubehörartikel angeboten werden.

Zubehör

MMZV0BT1	To-Go-Flasche (0,5 L)
MMZV0SB0	Behälter, rund (0,75 l)
MMZV0SB1	Behälter, rund (1,5 l)
MMZV0SB2	2 Behälter, rund (0,75 l und 1,5 l)
MSZV0FB1	10 Beutel klein, 1,2 l
MSZV0FB3	10 Beutel groß, 3,8 l

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung / Abschaltautomatik

Das Gerät kann mit dem Mixbecher nur verwendet werden, wenn der Mixbecher mit Deckel korrekt aufgesetzt wurde und die Verschlussklappe vollständig und korrekt geschlossen wurde. Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn die Verschlussklappe während der Verwendung geöffnet wird.

Feuchtigkeitssicherung

Im Vakuum-Verschluss befinden sich zwei Feuchtigkeitssensoren. Dringt Feuchtigkeit in die Vakuum-Einheit schaltet sich die Vakuum-Pumpe automatisch ab. → „Hilfe bei Störungen“ siehe Seite 17

Überlastsicherung

Bei Überhitzung schaltet sich der Motor automatisch ab. → „Hilfe bei Störungen“ siehe Seite 17

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

Rezepte

Hinweise:

- In **Tabelle 1** finden Sie weitere Beispiele zur Verwendung des Mixers. Die Verarbeitung kann mit einem Automatik-Programm oder manuell in Einzelschritten (1, 2, 3) durchgeführt werden.
- 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.

Erdbeer-Minz-Smoothie

- 650 g Erdbeeren
- 6 Stängel Minze
- 300 ml Apfelsaft
- 100 ml Wasser
- Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und halbieren. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.
- Alle Zutaten in den Mixbecher geben. Deckel aufsetzen. Verschlussklappe schließen und festdrücken.
- Taste Auto drücken. Das Automatik-Programm setzt den Mixbecher unter Vakuum und mixt alle Zutaten automatisch.
- Das Automatik-Programm beendet die Zubereitung automatisch. Den fertigen Smoothie in vier Gläser füllen und servieren.

Tipp: Je nachdem wie reif die Erdbeeren sind, eignen sich auch leicht gesüßte Fruchtsäfte oder zuckerfreies Kokoswasser, um den Smoothie damit zu mixen.

Ananas-Mango-Smoothie

- 300 g geschälte Ananas
- 1/2 Mango
- 150 ml kaltes Kokoswasser
- 150 g Eiswürfel
- 1 Banane
- Ananasfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mango schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Stücke schneiden. Banane schälen und würfeln.
- Alle Zutaten in den Mixbecher geben. Deckel aufsetzen. Verschlussklappe schließen und festdrücken.
- Taste Auto drücken. Das Automatik-Programm setzt den Mixbecher unter Vakuum und mixt alle Zutaten automatisch.
- Das Automatik-Programm beendet die Zubereitung automatisch. Den fertigen Smoothie in vier Gläser füllen und servieren.

Tipp: Gewürze wie Zimt, Kardamom, Muskatblüte oder Piment können diesem exotischen Fruchsmoothie einen zusätzlichen Aromakick geben.

Grüner Kiwi-Smoothie

- 1 Avocado
- 5 Kiwis
- 200 g junger Blattspinat
- 400 ml Wasser
- 4 EL Ahornsirup
- Spinat waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Avocado halbieren, Stein entfernen und Avocado-Fruchtfleisch aus der Schale löffeln. Kiwi schälen und würfeln.
- Alle Zutaten in den Mixbecher geben. Deckel aufsetzen. Verschlussklappe schließen und festdrücken.
- Taste Auto drücken. Das Automatik-Programm setzt den Mixbecher unter Vakuum und mixt alle Zutaten automatisch.
- Das Automatik-Programm beendet die Zubereitung automatisch. Den fertigen Smoothie in vier Gläser füllen und servieren.

Tipp: Den Smoothie auf Crushed Ice servieren.

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.

Hilfe bei Störungen

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

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät läuft nicht an oder schaltet während der Benutzung ab. Das Symbol  leuchtet.	Mixbecher ist nicht korrekt aufgesetzt oder hat sich gelöst.	Mixbecher und Deckel korrekt aufsetzen.
	Die Verschlussklappe ist nicht korrekt geschlossen.	Verschlussklappe vollständig nach unten drücken.
Vakuumpumpe läuft, aber der voreingestellte Unterdruck wird nicht erreicht. Das Symbol  leuchtet und 2 kurze Signaltöne sind zu hören.	Deckel oder Vakuum-Verschluss ist verunreinigt oder beschädigt.	■ Gerät ausschalten. ■ Deckel, Vakuum-Verschluss und Dichtung des Messereinsatzes auf Beschädigungen überprüfen. ■ Gründlich reinigen, trocknen und wieder aufsetzen. ■ Messereinsatz im Mixbecher bis zum Anschlag drehen. Markierung beachten. ■ Deckel korrekt aufsetzen und festdrücken. Dabei die Aussparung am Griff beachten. ■ Verschlussklappe vollständig nach unten drücken. ■ Gerät einschalten und erneut versuchen.
	Deckel nicht korrekt und vollständig aufgesetzt.	
	Die Verschlussklappe ist nicht korrekt geschlossen.	
	Dichtung des Messereinsatzes ist verunreinigt oder beschädigt.	
	Messereinsatz nicht korrekt und vollständig eingesetzt.	
Vakuumpumpe läuft nicht an oder schaltet während der Benutzung ab. Das Symbol  leuchtet.	Feuchtigkeit in der Vakuum-Einheit	Vakuum-Ventil herausnehmen. Vakuum-Ventil und Verschlussklappe gründlich reinigen und trocknen.
	Maximale Füllmenge wurde überschritten	Beim Befüllen je nach Mixgut die entsprechende Max Markierung auf dem Mixbecher nicht überschreiten.
Gerät läuft nicht an oder schaltet während der Benutzung ab.	Die Überlastsicherung ist aktiviert.	■ Drehwähler auf 0 stellen. Stillstand des Geräts abwarten. ■ Gerät mit der Taste ① ausschalten. Netzstecker ausstecken. ■ Gerät ca. 15-20 Minuten abkühlen lassen und dann erneut einschalten. ■ Falls das Gerät nicht anläuft, weiter abkühlen lassen und später erneut versuchen.

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Im Vakuum-Zip-Beutel kann kein Vakuum erzeugt werden.	Der Zip-Verschluss ist nicht vollständig geschlossen.	■ Den Zip-Verschluss auf der gesamten Länge fest verschließen.
	Der Zip-Verschluss oder der Vakuumverschluss ist verunreinigt oder beschädigt.	■ Überprüfen, ob die Dichtungselemente sauber sind. ■ Gründlich reinigen und an der Luft trocknen lassen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 13
	Der Vakuum-Zip-Beutel ist defekt.	■ Den Vakuum-Zip-Beutel auf Beschädigungen überprüfen. Falls er beschädigt ist, einen anderen Vakuum-Zip-Beutel verwenden. → „Zubehör“ siehe Seite 14
Das Vakuum im Vakuum-Zip-Beutel bleibt nicht bestehen.	Durch scharfe Teile im Vakuumiergut (z. B. Knochen) können Löcher entstehen.	■ Falls durch scharfe Kanten am Vakuumiergut Beschädigungen verursacht worden sind, die scharfen Kanten im Vakuum-Zip-Beutel so positionieren, dass die Beutelwand dadurch nicht beschädigt werden kann.

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 in domestic use. Do not exceed the permitted maximum quantities.

This appliance is suitable for blending liquids (smoothies, drinks, ...), for pureeing warm and cold food and crushing frozen fruits or ice cubes. This appliance is suitable for applying a vacuum for processing or storage purposes. 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 notices

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give the 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 are given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use it. 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.

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

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.
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
- To switch off the appliance, set the rotary selector to **0**.
- After switching off, the drive continues running for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- The appliance must be completely assembled before use.
- The blender jug or ToGo bottle should only be used with this appliance.

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with the packaging material.
- Keep children away from vacuum zipper bags.
- Do not allow children to play with vacuum zipper bags.

Warning!

- Do not add liquids or foods above 60 °C to the blender jug.
- Check that there are no foreign objects in the blender jug.
- We recommend that the appliance is never switched on for longer than necessary to process food. Do not operate at no-load.
- Do not exceed the maximum permitted capacities.
- Only use the appliance with approved genuine parts and accessories.

Important!

- Never reach into sealing elements with sharp, pointed or metal objects.
- Storage containers and zipper bags are dishwasher and freezer safe.
- In the microwave, food can be re-heated in containers or bags for no longer than 90 seconds at a maximum of 900W. Make sure to remove the container lid or to open the zipper bag before microwaving.
- Storage containers and zipper bags are suitable for a temperature range of -18 °C to 85 °C.
- Bags used to store raw meat, fish or poultry should not be reused.
- It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for a long period. → *“Cleaning and maintenance” see page 28*

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

www.bosch-home.com

When using this instruction manual, you can unfold the cover pages of these instructions. There you will find illustrations marked with letters and numbering. Reference will be made to these illustrations throughout the manual (e.g. → **Image sequence B**).

Contents

Intended use.....	19
Important safety notices	19
Overview.....	21
Before using for the first time.....	22
Parts and controls.....	22
Preparation.....	24
Use	25
Storage with vacuum	26
Cleaning and maintenance.....	28
Accessories	29
Safety systems	29
Recipes.....	29
Disposal.....	30
Guarantee.....	30
Troubleshooting.....	31

Overview

→ **Fig. A**

1 Base unit / Motor block

- a Drive
- b Marking ●—▲
- c Outlet opening
- d Cord tidy
- e Cord fastening
- f Supporting feet (4)

2 Vacuum unit

- a Cap
- b Clip for vacuum hose
- c Moisture sensors
- d Vacuum valve
- e Filter

3 Control panel

- a ① button (On/Off)
- b Rotary selector with marking
- c Clean button
- d Ice button
- e Auto button
- f Vacuum button
- g Marking Pulse
- h 0 zero position
- i Marking min / max

4 Display panel

- a Status display
- b Symbols

5 Blender jug

- a Container made of Tritan
- b Scale with 3 markings Max
- c Marking ▼
- d Recess for lid lug
- e Blade insert with blender knife

6 Lid

- a Vacuum seal
- b Lug

7 ToGo bottle *

- a Container
- b Drinking cap
- c Lid
- d Vacuum seal

8 Storage container (0.75 l / 1.5 l) *

- a Bowl
- b Lid
- c Vacuum seal
- d Setting rings for date (day/month)

9 Vacuum zipper bags *

- a Zip lock
- b Marking line max
- c Vacuum seal

10 Vacuum hose

- a Connection to vacuum valve
- b Connection to container

* Depending on model

Before using for the first time

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

Warning!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of the packing materials.
- Check that all 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 28

Note: There may be a slight foreign smell when using the new blender for the first or second time. This is not a sign of any malfunction.

Parts and controls

High-performance motor block

The blender is equipped with a high-performance motor, enabling up to 37000 revolutions per minute.

On/off switch ①

To switch the appliance on and off.

Vacuum unit with cap

The blender is equipped with a vacuum pump that can apply a vacuum to the blender jug before processing. This reduces the oxidation of food during and after processing. The result is a more homogeneous consistency and a more natural colour to food while preserving vitamin C and other nutrients that react to oxygen for longer. A vacuum can also be applied to the ToGo bottle and storage containers to maintain freshness and extend the shelf life of food contained in them.

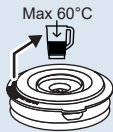
The cap is used to apply a vacuum to the blender jug.

Status display and symbols

The status display indicates the manually selected speed or the progress of the vacuum application process or of an automatic programme by means of several LEDs. The higher the speed, or the more advanced the vacuum application process or a programme, the more LEDs will light up. When all LEDs light up, the maximum speed has been reached or the selected programme completed. Illuminated symbols also show other information.

Display	Meaning
	Vacuum programme running. Vacuum is being applied.
	Food is being blended manually.
	Auto programme running. Vacuum is being applied, followed by automatic blending.
	Ice programme running.
	Clean programme running.
	Fault in appliance → “Troubleshooting” see page 31

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Warnings on lid ■ Do not process ingredients hotter than 60 °C.
	Marking for positioning blender jug.
	Position blender jug ▲ and screw on securely ●.
	Marking on cap.

Symbol	Meaning
	Marking on vacuum valve. Position vacuum valve ▼ and screw on securely 🔒.

Rotary selector

For continuous adjustment of the blender knife speed.

Settings	
0	Zero position - Blender will not start.
min	Lowest speed
max	Highest speed
Pulse	Highest speed, as long as rotary selector is held in this position.

Note: If the rotary selector is not set to zero when switched on, the appliance cannot be operated. First turn the rotary selector to the zero setting.

Programme selection buttons

The appliance has 4 automatic programmes. The following programmes can be selected:

Programmes	
Auto	Automatic blending with vacuum applied
Vacuum	To apply vacuum (for blender jug, ToGo bottle, vacuum zipper bags and storage containers)
Clean	Cleaning programme
Ice	For crushed ice

Please note:

- To use the programmes, the rotary selector must be set to zero.
- Turning the rotary selector while using Auto, Clean or Ice will stop the relevant programme.
- Pressing another programme selection button will stop the current programme.
- Briefly pressing the programme selection button will pause a programme. Press briefly again to restart.

- Pressing and holding Vacuum or Auto (approx. 2 seconds) will stop the relevant programme. To start the programme again, switch the appliance off and back on.

Blender jug

For processing up to 1.5 litres of food. The blender jug is made of Tritan. Tritan is an unbreakable plastic with no discernable taste or smell.

Warning!

- Do not add liquids or foods above 60 °C.
- Do not blend solid food without adding sufficient liquid.
- Mix powdered food (e.g. icing sugar, cocoa powder, roasted soybeans, flour or protein powder) with sufficient liquid or fully dissolve it in liquid before blending it.

When adding ingredients, observe the following values and markings on the blender jug.

Maximum processing quantities

→ Max Liquids	max. 1.5 l
→ Vacuum Max Milk & Products Ingredients such as milk and dairy products liable to froth up with other ingredients	max. 1.0 l
→ Vacuum Max Milk Ingredients such as milk and dairy products liable to froth up	max. 0.75 l

ToGo bottle and storage containers

To store food with vacuum applied.

Capacities

ToGo bottle *	0.5 l
Container, small *	0.75 l
Container, large *	1.5 l

* Depending on model → “Accessories”
see page 29

Lid with vacuum seal

For an air-tight seal on the blender jug, ToGo bottle and storage containers. To remove a lid with vacuum applied, first grip the vacuum seal at one end and pull it up. Sufficient air has to get inside for the lid to be removed. The lids of the storage containers are equipped with a date indicator. Turn the two rings to set the day and month when the food was added.

Vacuum zipper bags

Use to store food under vacuum to preserve the freshness and extend the shelf life of food contained in them, to marinate food or for sous-vide cooking.

For storing liquids (such as soup) we recommend using containers.

Sous-vide cooking

Sous-vide cooking is a method of cooking under a vacuum at low temperatures.

Health risk!

When preparing food for sous-vide cooking it is important that you always follow the application and hygiene instructions below:

- Only use high-quality, perfectly fresh food.
- Wash and disinfect your hands. Use disposable gloves or cooking/grill tongs.
- Take extra care when preparing critical food, such as poultry, eggs and fish.
- Always thoroughly rinse and/or peel fruit and vegetables.
- Always keep work surfaces and chopping boards clean. Use different chopping boards for different types of food.
- Maintain the cold chain. Make sure that you only interrupt it briefly to prepare the food, and then return the food in its vacuum-sealed bag to the refrigerator for storage before you cook it.

- Food is suitable for immediate consumption only. Once the food is cooked, consume it immediately. Do not store it after cooking – not even in the refrigerator. It is not suitable for reheating.
- Do not cook the food in the bag you bought it in (e.g. portions of fish). These bags are not suitable for sous-vide cooking.
- Where possible, position the items of food in the bag next to each other and not on top of each other.
- We recommend to keep the vacuum seal out of the water.

For professional sous-vide cooking results we recommend to use Bosch vacuum drawer.

Safety systems

The appliance has various safety systems.
→ “Safety systems” see page 29

Preparation

Risk of injury

- Do not reach into the blender knife. Grip the blade insert by the plastic only.
- 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 the base unit.

Warning!

When the blender is assembled, do not lift it by the handle of the blender jug. To lift the blender, always grip it by the base unit/motor block.

→ Image sequence

1. Unwind the power cord to the required length.

Important: Make sure that the power cord runs through the cable opening on the underside of the appliance.

2. Place the base unit on a stable and level work surface. Open the cap completely.
3. Turn the blender jug upside down and fit the blade insert with the sealing ring in it as shown.

4. Fit the lid of the blender jug onto the blade insert.
5. Rotate the blade insert clockwise to the stop with the help of the lid.
6. Remove the lid.

Important: The recesses on the blade insert must be aligned with those on the blender jug.

7. Turn the blender jug up the right way and position on the drive as shown. Marking ▼ pointing to ▲.
8. Rotate the blender jug clockwise to the stop. Marking ▼ pointing to ●.
9. Prepare the food and add to the blender jug. Do not exceed the marking Max.

Note: Always blend food with sufficient liquid as this will produce a better result. When adding ingredients liable to froth up such as milk and dairy products, do not exceed the marking Vacuum Max.

10. Fit the lid and press on firmly. Observe the recess on the handle when doing so.

Note: The lid can only be fitted in this position.

11. Close the cap and press down to the stop.

12. Insert the mains plug.

Note: The blender can only be used if the following conditions are met.

- The blade insert and lid must be properly connected to the blender jug.
- The blender jug must be properly connected to the base unit.
- The cap must be completely closed.

Use

Note: Table N shows further examples of application. The preparation can be carried out with an automatic programme or manually in single steps (1, 2, 3).

Usage informations:

- This appliance is not suitable for making mayonnaise.
- This appliance is not suitable for cutting and chopping semi-solid or solid food (parsley, onion, meat, nuts, parmesan cheese), but could be used in combination with liquids. → **Table N**

- This appliance is not suitable for making nuts spreads (hazelnut cream, nutella, ...).

Blending with automatic programme

→ Image sequence

1. Set the rotary selector to 0. Switch on the appliance with  button. All indicators light up briefly once and a short signal tone sounds. The  button lights up.
2. Press Auto button. The  and  symbols light up.
3. The vacuum pump draws the air out of the blender jug. The status display LEDs light up one by one.

Note: If the preset vacuum level is not reached, the  symbol then lights up and 2 short signal tones sound.

→ “Troubleshooting” see page 31

4. The status display lights up halfway. The preset vacuum level is reached.
5. The blender starts processing automatically and blends the ingredients in a pulsing rhythm. The second half of the status display gradually lights up.
6. The blender ends processing automatically. Wait until the appliance comes to a standstill.
7. Switch off the appliance using  button. Disconnect the mains plug.
8. Open the cap completely.
9. Turn the blender jug anticlockwise and remove.
10. Grip the vacuum seal at one end and pull it up. Sufficient air has to get inside the blender jug for the lid to be removed.
11. Pull the lid by the lug to remove.
12. Pour the blended food into another container.

- Clean all parts. → “Cleaning and maintenance” see page 28

Note: To keep the food fresh, put it in the ToGo bottle or storage containers after processing and apply a vacuum again.

→ “Storage with vacuum” see page 26

Manual blending with vacuum function

→ Image sequence

1. Set the rotary selector to **0**. Switch on the appliance with  button. All indicators light up briefly once and a short signal tone sounds. The  button lights up.
2. Press Vacuum button. The symbol  lights up.
3. The vacuum pump draws the air out of the blender jug. The status display LEDs light up one by one.

Note: If the preset vacuum level is not reached, the  symbol then lights up and 2 short signal tones sound.

→ “Troubleshooting” see page 31

4. All status display LEDs are lit. The preset vacuum level is reached.
 5. Set the rotary selector to the required level or Pulse. The higher the speed, the more status display LEDs are lit.
 6. Process the ingredients until the desired consistency is achieved.
 7. Set the rotary selector to **0**. Wait until the appliance comes to a standstill.
 - Switch off the appliance using  button. Disconnect the mains plug.
 - Perform steps from 8. as described.
- “Blending with automatic programme” see page 25

Using the Pulse function

- Turn the rotary selector anticlockwise to the position Pulse and hold.
- The appliance will run at maximum speed for as long as the rotary selector is held.
- Release the rotary selector.

Blending without vacuum function

Prepare blender as described.

→ “Preparation” see page 24

→ Image sequence

1. Set the rotary selector to **0**. Switch on the appliance with  button.

2. Set the rotary selector to the required level or Pulse. The symbol  lights up. The higher the speed, the more status display LEDs are lit.

Note: During processing hold the blender securely by putting one hand on the cap.

3. Process the ingredients until the desired consistency is achieved.
4. Set the rotary selector to **0**. Wait until the appliance comes to a standstill.
5. Switch off the appliance using  button. Disconnect the mains plug.
6. Open the cap completely.
7. Turn the blender jug anticlockwise and remove.
8. Pull the lid by the lug to remove. Pour the blended food into another container.
 - Clean all parts. → “Cleaning and maintenance” see page 28

Making crushed ice

Prepare the blender as described and add ice cubes. → “Preparation” see page 24

- Set the rotary selector to **0**. Switch on the appliance with  button.
 - Press Ice button. The symbol  lights up.
 - The blender automatically starts processing and crushes the ice cubes in a pulsing rhythm. The status display LEDs light up one by one.
 - The blender ends processing automatically. Wait until the appliance comes to a standstill.
 - Switch off the appliance using  button. Disconnect the mains plug.
 - Perform steps from 8. as described.
- “Blending with automatic programme” see page 25

Storage with vacuum

A vacuum can be applied to the ToGo bottle, storage containers and vacuum zip bags with the blender to preserve the freshness and extend the shelf life of food contained in them.

Warning!

- No antibacterial effect results from vacuum application.
- Keep such food in the refrigerator and regularly check that it is still fresh!
- Storage in vacuum is not a substitute for food storage in the refrigerator or freezer.
- Always allow food to cool down before vacuum-sealing.

Vacuuming the ToGo bottle or storage containers**→ Image sequence **

1. Add prepared or cooked food to the container required.
2. **ToGo bottle:** Fit the lid with the drinking cap and close securely. Fold up the lid.
3. **Containers:** Fit the lid and close securely. Set the date using the two rings on the lid.
4. Open the cap completely.
5. Fit the vacuum hose onto the vacuum valve.
6. Close the cap. Fit the hose onto the ToGo bottle or the lid of the container.
7. Set the rotary selector to **0**. Switch on the appliance with  button.
8. Press Vacuum button.
9. The vacuum pump draws the air out of the container. The  symbol lights up. The status display LEDs light up one by one.

Note: If the preset vacuum level is not reached, the  symbol then lights up and 2 short signal tones sound.

→ “Troubleshooting” see page 31

10. All status display LEDs are lit. The preset vacuum level is reached.
11. Switch off the appliance using  button. Disconnect the mains plug.
12. Remove the hose from the ToGo bottle or container. Hold the cap securely and remove the hose from the vacuum valve.

Vacuum-sealing with zipper bags**→ Image sequence **

1. Add the food to the bag.

Note: Do not overfill the bag. Make sure the area of the vacuum seal is kept clean. Special care is needed when vacuuming juicy, moist or marinated food.

2. Place the bag on a flat surface. Lightly press the air out of the bag and close the zip lock tightly along the entire length.

Note: When vacuuming juicy, moist or marinated food, hang the vacuum zipper bag from the worktop. Make sure that the vacuum seal rests on the surface.

→ Fig. **Important!**

- The contents must not exceed the **max** marking line.
 - The area beyond the **max** line and both sealing elements must be clean.
 - If zip lock is not clean and completely closed, vacuum cannot be generated.
3. Open the cap completely.
 4. Fit the vacuum hose onto the vacuum valve.
 5. Close the cap.
 6. Place the connection of the vacuum hose on the vacuum seal of the bag and hold securely.
 7. Set the rotary selector to **0**. Switch on the appliance with  button.
 8. Press Vacuum button.
 9. The vacuum pump draws the air out of the bag. The  symbol lights up. The status display LEDs light up one by one.

Note: If the preset vacuum level is not reached, the  symbol then lights up and 2 short signal tones sound.

→ “Troubleshooting” see page 31

10. All status display LEDs are lit. The preset vacuum level is reached.
11. Switch off the appliance using  button. Disconnect the mains plug.

12. Remove the the connection of the vacuum hose from the bag. Hold the cap securely and remove the hose from the vacuum valve.

Opening containers, the ToGo bottle or zip bags

→ Fig. 6

- To open the container, grip the vacuum seal at one end and pull it up. Sufficient air has to get inside the container.
- Remove the lid.
- To open the ToGo bottle, turn the drinking cap.
- To open a zipper bag, pull the zip lock apart and open completely.
- After use, vacuum zipper bags must be cleaned carefully and dried off completely.

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 it in the dishwasher.
- Do not use a steam cleaner.

⚠ Risk of injury!

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

Warning!

- Do not use 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, plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.

In Fig. 11 you will find a summary of how to clean the individual parts.

Using cleaning programme

For quick and easy precleaning.

- Fit the empty blender jug onto the appliance.
- Fill with 0.25 litres of warm water and 2 drops of washing-up liquid.

Warning!

The specified quantity of 0.25 litres must not be exceeded.

- Fit the lid and press on firmly.
- Close the cap and press down to the stop.
- Set the rotary selector to 0. Switch on the appliance with ① button.
- Press Clean button. The symbol ☼ lights up. The status display LEDs light up one by one.
- The appliance runs through automatic precleaning including a brief vacuum application phase at the start of the programme. The programme ends automatically.
- Switch off the appliance using ① button. Disconnect the mains plug.
- Remove the blender jug with the lid.
- Grip the vacuum seal at one end and pull it up. Sufficient air has to get inside the blender jug for the lid to be removed.
- Rinse all parts thoroughly and clean again if necessary.
- To make cleaning the blender jug easier, remove the cover from the handle and replace once dry.
- Vacuum zipper bags which will be reused, should be cleaned carefully and dried off completely. Bags used to store raw meat, fish or poultry should not be reused.
- Clean the base unit.

Removing the blade insert

→ Image sequence 11

1. Remove the lid. Turn the blender jug over.
2. Fit the lid onto the blade insert.
3. Rotate the lid anticlockwise and remove.

4. Remove the blade insert.

Removing the vacuum valve

→ Image sequence

The vacuum valve can be removed for cleaning.

1. Rotate the vacuum valve anticlockwise and remove.
2. Thoroughly clean the cap, the two moisture sensors, the valve and the filter on the valve.
3. Make sure you dry all parts thoroughly.
4. Fit valve as shown. Marking ▼ pointing to ▲. Rotate the valve clockwise to the stop. Marking ▼ pointing to .

Removing the setting rings

→ Image sequence

In order to clean them thoroughly, the setting rings in the lid of the vacuum container can be removed.

1. Insert a small screwdriver into one of the two recesses of the safety ring and carefully lever out the ring by applying slight pressure.
2. Remove the safety ring and setting rings as shown. Thoroughly clean and dry all parts.
3. Insert the setting rings in the order shown. Insert the safety ring by applying slight pressure until it clicks into place.

Accessories

Accessories and spare parts can be purchased via trade stockists or customer service. As the product range is being constantly extended, it is possible that there are meanwhile other accessories that are not listed here. In this case, go to **www.bosch-home.com** to see the latest accessories available.

Accessories	
MMZV0BT1	ToGo bottle (0.5 l)
MMZV0SB0	1 container (0.75 l)
MMZV0SB1	1 container (1.5 l)
MMZV0SB2	2 containers (0.75 l and 1.5 l)
MSZV0FB1	10 bags small, 1.2 l
MSZV0FB3	10 bags large, 3.8 l

Safety systems

Start lock-out / automatic cut-out

The appliance can only be used with the blender jug if it has been fitted properly with the lid and the cap has been closed completely and properly. The appliance switches off automatically if the cap is opened during use.

Moisture protection

The vacuum seal contains two moisture sensors. If moisture gets into the vacuum unit, the vacuum pump switches off automatically. → *“Troubleshooting” see page 31*

Overload protection

The motor switches off automatically if the appliance overheats. → *“Troubleshooting” see page 31*

Note: A slightly strange smell may occur if overload protection is activated. This is not a sign of any malfunction.

Recipes

Notes:

- **Table ** shows further examples of application. The preparation can be carried out with an automatic programme or manually in single steps (1, 2, 3).
- 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 so, use the rotary selector to increase the speed from min to max and blend all ingredients until the required consistency is reached.

Strawberry-mint smoothie

- 650 g strawberries
- 6 sprigs mint
- 300 ml apple juice
- 100 ml water

- Wash the strawberries, remove the stalks and cut in half. Wash the mint, shake dry and remove the leaves.
- Place all ingredients in the blender jug. Fit the lid. Close the cap and press right down.
- Press Auto button. The automatic programme applies a vacuum to the blender jug and blends all ingredients automatically.
- The automatic programme ends automatically after preparation. Pour the finished fruit smoothie into four glasses and serve.

Tip: Depending on the ripeness of the strawberries, lightly sweetened fruit juices or sugar-free coconut water can also be used for making the smoothie.

Pineapple-mango smoothie

- 300 g peeled pineapple
- 1/2 mango
- 150 ml cold coconut water
- 150 g ice cubes
- 1 banana
- Cut the pineapple into small cubes. Peel the mango. Cut the flesh from the stone and chop into small pieces. Peel and dice the banana.
- Place all ingredients in the blender jug. Fit the lid. Close the cap and press right down.
- Press Auto button. The automatic programme applies a vacuum to the blender jug and blends all ingredients automatically.
- The automatic programme ends automatically after preparation. Pour the finished fruit smoothie into four glasses and serve.

Tip: Spices such as cinnamon, cardamom, mace or allspice can be used to give this exotic fruit smoothie extra flavour.

Green kiwi smoothie

- 1 avocado
- 5 kiwis
- 200 g young spinach leaves
- 400 ml water

- 4 tbsp maple syrup
- Wash, drain and coarsely chop the spinach. Halve the avocado, remove the stone and spoon the flesh out of the shell. Peel and dice the kiwis.
- Place all ingredients in the blender jug. Fit the lid. Close the cap and press right down.
- Press Auto button. The automatic programme applies a vacuum to the blender jug and blends all ingredients automatically.
- The automatic programme ends automatically after preparation. Pour the finished fruit smoothie into four glasses and serve.

Tip: Serve the smoothie on crushed ice.

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.

Troubleshooting

In the following table you will find solutions for problems or faults which you can easily rectify yourself. If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Problem	Possible cause	Remedial action
Appliance fails to start up or switches off while in use. The  symbol lights up.	Blender jug is not correctly positioned or has become detached.	Fit the blender jug and lid properly.
	The cap is not closed properly.	Press cap right down.
Vacuum pump is running but the preset vacuum level is not reached. The  symbol lights up and 2 short signal tones sound.	Lid or vacuum seal is soiled or damaged.	■ Switch off the appliance. ■ Check lid, vacuum seal and seal of blade insert for damage. ■ Clean and dry thoroughly and then replace. ■ Rotate the blade insert in the blender jug to the stop. Observe the marking. ■ Fit the lid correctly and press on firmly. Observe the recess on the handle when doing so. ■ Press cap right down. ■ Switch on the appliance and try again.
	Lid is not fitted properly / completely.	
	The cap is not closed properly.	
	Seal of blade insert is soiled or damaged.	
Vacuum pump not running or switches off while in use. The  symbol lights up.	Moisture in vacuum unit	Remove vacuum valve. Clean and dry the vacuum valve and cap thoroughly.
	Max. capacity exceeded	Depending on the ingredients, do not fill beyond the relevant Max marking on the blender jug when filling.
Appliance fails to start up or switches off while in use.	The overload protection device is activated.	■ Set the rotary selector to 0. Wait until the appliance comes to a standstill. ■ Switch off the appliance using  button. Disconnect the mains plug. ■ Let the appliance cool down for approx. 15-20 minutes and then switch it on again. ■ If the appliance still does not start, leave the appliance to cool down further and try it again later.

Problem	Possible cause	Remedial action
No vacuum can be generated in the zip bag.	Zip lock is not completely closed.	■ Close the zip lock tightly along the entire length.
	Zip lock or vacuum seal is soiled or damaged.	■ Check that sealing elements are clean. ■ Clean them thoroughly and leave to dry in the air. → <i>“Cleaning and maintenance” see page 28</i>
	The zip bag is defective.	■ Check the zip bag for damage. If damaged, use another zip bag. → <i>“Accessories” see page 29</i>
The vacuum in the zip bag is not maintained.	Holes may be made in zip bags by sharp objects in the food to be vacuum-sealed (e.g. bones).	■ If damage has been caused by sharp edges on the food to be vacuum-sealed, position them in the zip bag so they cannot damage the walls of the bag.

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.

Cet appareil convient pour mixer des liquides (smoothies, boissons,...), réduire en purée des aliments chauds et froids et concasser des fruits congelés ou des glaçons. Cet appareil est destiné à la génération de vide pour le traitement ou le stockage d'aliments. 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'écarter 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 p. 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.
- Attention lors de la manipulation des lames acérées pendant le vidage du récipient et son nettoyage.
- Avant d'éteindre, tourner le sélecteur rotatif sur **0**.
- 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.
- Utiliser le bol mixeur ou la gourde uniquement avec cet appareil.

Risque d'asphyxie !

- Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- Conserver les sacs à fermeture à curseur sous vide à l'écart des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les sacs à fermeture à curseur sous vide.

Attention !

- Ne pas verser dans le bol mixeur de liquides ni d'aliments ayant une température supérieure à 60 °C.
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le bol mixeur.
- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.
- Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles.
- Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués.

Important !

- Ne jamais toucher les éléments d'étanchéité avec des objets tranchants, pointus ou métalliques.
- Les boîtes de stockage et les sacs à fermeture à curseur sous vide vont au lave-vaisselle et au congélateur.

- Au micro-ondes, les aliments en récipient ou en sachet peuvent être réchauffés pendant une durée maximale de 90 secondes à 900 watts maximum. Retirer le couvercle du récipient ou ouvrir le sachet avant de le mettre au micro-ondes.
- Les boîtes de stockage et sacs à fermeture à curseur sous vide conviennent à une plage de température de -18 °C à 85 °C.
- Les sacs utilisés pour la conservation de viande, de volaille ou de poisson cru ne devraient pas être réutilisés.
- Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 43

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

www.bosch-home.com

Utilisation de la présente notice d'utilisation : les pages de couverture de cette notice sont dépliantes. Vous y trouverez les illustrations de la machine avec les lettres et numéros auxquels il est fait constamment référence dans ce mode d'emploi (p. ex.

➔ **Suite de la figure 3).**

Sommaire

Conformité d'utilisation	33
Consignes de sécurité importantes	33
Vue d'ensemble	35
Avant la première utilisation	36
Pièces et éléments de commande	36
Préparation	39
Utilisation	40
Conserver sous vide	42
Nettoyage et entretien	43
Accessoires	45
Systèmes de sécurité	45
Recettes	45
Mise au rebut	46
Garantie	46
Dérangements et solutions	47

Vue d'ensemble

➔ **Figure 3**

1 Appareil de base / bloc-moteur

- a Entraînement
- b Repère ●➔▲
- c Orifice d'écoulement
- d Enrouleur
- e Fixation du câble
- f Pieds (4)

2 Unité de mise sous vide

- a Capuchon
- b Clip de fixation du tuyau de vide
- c Capteurs d'humidité
- d Vanne de vide
- e Filtre

3 Bandeau de commande

- a Touche ① (Marche / Arrêt)
- b Sélecteur rotatif avec repère
- c Touche Clean
- d Touche Ice
- e Touche Auto
- f Touche Vacuum
- g Repère Pulse
- h Position zéro 0
- i Repère min / max

4 Bandeau d'affichage

- a Affichage d'état
- b Symboles

5 Bol mixeur

- a Récipient en Tritan
- b Échelle avec 3 repères Max
- c Repère ▼
- d Évidement pour la languette du couvercle
- e Porte-lame avec lames

6 Couvercle

- a Bouchon pour vide
- b Languette

7 Gourde*

- a Récipient
- b Bouchon sport
- c Couvercle
- d Bouchon pour vide

8 Boîte de stockage (0,75 l / 1,5 l)*

- a Boîte
- b Couvercle
- c Bouchon pour vide
- d Bague de réglage pour la date (jour/mois)

9 Sac à fermeture à curseur sous vide *

- a Fermeture à curseur
- b Ligne repère **max**
- c Bouchon pour vide

10 Tuyau de mise sous vide

- a Raccord pour la vanne de vide
- b Raccord pour la boîte

* 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 43

Remarque : lorsque le nouveau mixeur est utilisé pour la première ou la deuxième fois, une légère odeur étrangère peut se dégager. Ceci ne témoigne pas d'un dysfonctionnement.

Pièces et éléments de commande

Bloc-moteur grande vitesse

Le mixeur est équipé d'un moteur grande vitesse assurant une rotation maximale de 37000 tours/minute.

Bouton Marche / Arrêt ⓘ

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

Unité de mise sous vide avec capuchon

Le mixeur est équipé d'une pompe à vide qui peut mettre sous vide le bol mixeur avant le traitement des aliments. Ceci réduit l'oxydation des aliments pendant et après leur transformation.

Il en résulte une consistance plus homogène, des couleurs plus naturelles et une plus longue durée de conservation de la vitamine C et d'autres nutriments qui réagissent avec l'oxygène. La gourde et les boîtes de stockage peuvent également être mises sous vide afin de prolonger la fraîcheur et la durée de conservation des aliments qu'ils contiennent.

Le capuchon sert à mettre le bol mixeur sous vide.

Affichage d'état et symboles

L'affichage d'état indique, par l'intermédiaire de plusieurs LED, la vitesse sélectionnée manuellement ou la progression de la mise sous vide ou d'un programme automatique. Plus la vitesse est élevée ou plus la mise sous vide ou un programme a progressé, plus le nombre des LED qui s'allument est élevé. Lorsque toutes les LED s'allument, cela signifie que la vitesse la plus élevée est atteinte ou que le programme sélectionné est terminé.

Des symboles lumineux indiquent d'autres informations.

Affichage	Signification
	Programme Vacuum en cours. La mise sous vide est en cours.
	Les aliments sont mixés manuellement.
	Programme Auto en cours. La mise sous vide est en cours, ensuite les aliments sont mixés automatiquement.
	Programme Ice en cours.
	Programme Clean en cours.
	Défaut au niveau de l'appareil → « <i>Dérangements et solutions</i> » voir page 47

Remarques et repères

Symbole	Signification
	Avertissement sur le couvercle ■ Ne pas traiter d'aliments dont la température est supérieure à 60 °C.
	Repère pour la mise en place sur le bol mixeur.
	Poser le bol mixeur ▲, puis le visser à fond ●.
	Repère sur le capuchon.

Symbole	Signification
	Repère sur la vanne de vide. Poser la vanne de vide ▼, puis la visser à fond 🔒.

Sélecteur rotatif

Pour le réglage progressif de la vitesse de rotation de la lame du mixeur.

Réglages	
0	Position zéro - Le mixeur ne démarre pas.
min	Vitesse la plus basse
max	Vitesse la plus élevée
Pulse	Vitesse maximale tant que le sélecteur rotatif est maintenu dans cette position.

Remarque : si le sélecteur rotatif ne se trouve pas en position zéro lors de la mise en marche, alors l'appareil ne peut pas être utilisé. Tourner d'abord le sélecteur rotatif en position zéro.

Touches de sélection du programme

L'appareil dispose de 4 programmes automatiques. Les programmes suivants peuvent être sélectionnés :

Programmes	
Auto	Processus automatique de mixage sous vide
Vacuum	Pour la génération de vide (pour le bol mixeur, la gourde, sac à fermeture à curseur sous vide et les boîtes de stockage)
Clean	Programme de nettoyage
Ice	Pour glace pilée

Remarques :

- Pour pouvoir utiliser les programmes, le sélecteur rotatif doit se trouver en position zéro.
- Si le sélecteur rotatif est tourné pendant l'utilisation de Auto, Clean ou Ice, le programme correspondant est interrompu.

- Appuyer sur une autre touche de sélection du programme pour annuler le programme en cours.
- Appuyer brièvement sur la touche de sélection du programme pour interrompre le programme. Appuyer à nouveau brièvement pour redémarrer.
- Appuyer longuement (env. 2 secondes) sur Vacuum ou Auto pour annuler le programme correspondant. Pour redémarrer le programme, éteindre, puis rallumer l'appareil.

Bol mixeur

Pour le traitement de max. 1,5 litre d'aliments. Le bol mixeur est fabriqué en Tritan. Le Tritan est un plastique incassable, sans odeur ni goût.

Attention !

- Ne pas y verser de liquides ni d'aliments ayant une température supérieure à 60 °C.
- Ne pas mixer les aliments solides sans ajouter suffisamment de liquide.
- Mixer les aliments en poudre (p. ex. sucre glace, cacao en poudre, fèves de soja grillées, farine, blanc d'œuf en poudre) avec suffisamment de liquide ou les délayer complètement dans le liquide avant de les mixer.

Lors du remplissage, respecter les valeurs suivantes et les marquages figurant sur le bol mixeur.

Quantités maximales à traiter	
➔ Max Liquides	1,5 l max.
➔ Vacuum Max Milk & <u>Products</u> Ingrédients moussants, tels que le lait et les produits laitiers avec d'autres ingrédients	1,0 l max.
➔ Vacuum Max <u>Milk</u> Ingrédients moussants, tels que le lait et les produits laitiers	0,75 l max.

Gourde et boîtes de stockage

Pour la conservation sous vide d'aliments.

Quantités de remplissage

Gourde*	0,5 l
Boîte, petite*	0,75 l
Boîte, grande*	1,5 l

* Selon le modèle ➔ « Accessoires » voir page 45

Couvercle avec bouchon pour vide

Garantit l'étanchéité à l'air du bol mixeur, de la gourde et des boîtes de stockage. Pour enlever un couvercle lorsque le récipient est sous vide, saisir d'abord une extrémité du bouchon pour vide et le tirer vers le haut. Pour pouvoir retirer le couvercle, une quantité suffisante d'air doit pénétrer à l'intérieur du récipient. Les couvercles des boîtes de stockage sont équipés d'un indicateur de date. Tourner les deux disques pour régler le jour et le mois auxquels l'aliment a été rempli.

Sac à fermeture à curseur sous vide

Pour conserver des aliments sous vide, pour conserver la fraîcheur des aliments contenus et en rallonger la durée de vie, pour les mariner ou pour les préparer à la cuisson sous vide.

Utiliser uniquement des sacs à fermeture à curseur sous vide Bosch d'origine.

Cuisson sous vide

La cuisson sous vide consiste à cuire des aliments à basse température dans un contenant scellé et vidé de son air.

⚠ Risque pour la santé !

Observer sans faute les consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes lors de la préparation d'aliments pour la cuisson sous vide :

- Utiliser uniquement des aliments frais dont la qualité est optimale et absolument irréprochable.
- Se laver et se désinfecter les mains. Utiliser des gants jetables ou une pince pour grillade.

- Préparer les aliments délicats tels que la volaille, les œufs et le poisson avec le plus grand soin.
- Toujours laver ou éplucher soigneusement les fruits et les légumes.
- Toujours conserver les surfaces et les planches à découper propres. Utiliser différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- Respecter la chaîne du froid.
N'interrompre celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettre les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.
- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Après le processus de cuisson, consommer les mets sur le champ et ne pas les stocker plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffage.
- Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés (par ex. poisson en portions). Ces sachets ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.
- Dans la mesure du possible, placez les aliments les uns à côté des autres dans le sachet au lieu de les empiler.
- Nous recommandons de ne pas plonger la soupape dans l'eau.

Pour des résultats de cuisson sous vide professionnels, nous recommandons le tiroir sous vide de Bosch.

Systèmes de sécurité

L'appareil possède différents systèmes de sécurité. → « Systèmes de sécurité » voir page 45

Préparation

⚠ Risques de blessures

- Ne pas toucher la lame du mixeur.
Toujours manier la lame en la tenant par la partie en plastique.
- 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.

Attention !

Ne pas soulever le mixeur assemblé par la poignée du bol mélangeur. Toujours saisir l'unité de base/le bloc moteur pour soulever l'appareil.

→ Suite de la figure B

1. Dérouler le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.

Important : assurez-vous que le cordon d'alimentation passe bien par l'évidement pour câble de la partie inférieure de l'appareil.

2. Poser l'appareil de base sur un plan de travail stable et horizontal. Ouvrir entièrement le capuchon.
3. Placer la lame, bague d'étanchéité comprise, dans le bol mixeur inversé, comme indiqué sur la figure.
4. Placer le couvercle du bol mixeur sur la lame.
5. Tourner la lame dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée à l'aide du couvercle.
6. Retirer le couvercle.

Important : les évidements dans la lame doivent être alignés avec les évidements du bol mixeur.

7. Retourner le bol mixeur et placer sur l'entraînement tel qu'illustré. Le repère ▼ est orienté sur ▲.
8. Tourner le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'en butée. Le repère ▼ est orienté sur ●.
9. Préparer les aliments et les verser dans le bol mixeur. Ne pas dépasser le repère Max.

Remarque : toujours mélanger les aliments avec suffisamment de liquide. Le résultat n'en est que meilleur. Ne pas dépasser le repère Vacuum Max lors du remplissage d'ingrédients moussants, tels que le lait ou les produits laitiers.

10. Mettre le couvercle en place, puis bien l'appuyer. Respecter ce faisant l'évidement de la poignée.

Remarque : le couvercle ne peut être placé que dans cette position.

11. Fermer le capuchon et le pousser vers le bas, jusqu'en butée.

12. Brancher la fiche dans la prise de courant.

Remarque : le mixeur ne peut être utilisé que lorsque les points suivants sont respectés.

- La lame et le couvercle doivent être correctement montés sur le bol mixeur.
- Le bol mixeur doit être solidement monté sur l'appareil de base.
- Le capuchon doit être complètement fermé.

Utilisation

Remarque : le **tableau**  liste des exemples d'utilisation du mixeur. Le traitement peut s'effectuer avec un programme automatique ou manuellement en plusieurs étapes (1, 2, 3).

Informations concernant l'utilisation

- Cet appareil ne convient pas à la préparation de mayonnaise.
- Cet appareil ne convient pas pour couper et broyer des aliments solides et semi-solides (persil, oignons, viande, noix, parmesan), mais peut être utilisé en combinaison avec des liquides.

→ Tableau

- Cet appareil n'est pas adapté à la production de pâtes à tartiner à base de noix et noisettes (crème de noisettes, Nutella,...).

Mixer avec un programme automatique

→ Suite de la figure

1. Positionner le sélecteur rotatif sur **0**. Allumer l'appareil en actionnant la touche . Tous les éléments d'affichage clignotent une fois brièvement et un bref signal sonore retentit. La touche  s'allume.
2. Appuyer sur la touche Auto. Les symboles  et  s'allument.
3. La pompe à vide aspire l'air du bol mixeur. Les LED de l'affichage d'état s'allument progressivement.

Remarque : si la sous-pression prééglée n'est pas atteinte, le symbole  s'allume et 2 brefs signaux sonores retentissent.

→ « *Dérangements et solutions* » voir page 47

4. La moitié de l'affichage d'état s'allume. La sous-pression prééglée est atteinte.
 5. Le mixeur démarre automatiquement le traitement et traite les ingrédients avec un rythme pulsé. Le voyant d'état s'allume en rouge.
 6. Le mixeur achève la préparation automatiquement. Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
 7. Éteindre l'appareil en actionnant la touche . Débrancher la fiche de la prise de courant.
 8. Ouvrir entièrement le capuchon.
 9. Tourner le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
 10. Saisir le bouchon pour vide par une extrémité et le tirer vers le haut. Pour pouvoir retirer le couvercle, une quantité suffisante d'air doit pénétrer dans le bol mixeur.
 11. Tirer le couvercle au niveau de la languette et le retirer.
 12. Verser les ingrédients mixés dans un autre récipient.
- Nettoyer toutes les pièces.
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 43

Remarque : pour maintenir la fraîcheur, remplir les aliments dans la gourde ou la boîte de stockage après leur traitement et mettre de nouveau sous vide.

→ « *Conserver sous vide* » voir page 42

Fonction de vide avec mixage manuel

→ **Suite de la figure D**

1. Positionner le sélecteur rotatif sur **0**. Allumer l'appareil en actionnant la touche ①. Tous les éléments d'affichage clignotent une fois brièvement et un bref signal sonore retentit. La touche ① s'allume.
2. Appuyer sur la touche Vacuum. Le symbole  s'allume.
3. La pompe à vide aspire l'air du bol mixeur. Les LED de l'affichage d'état s'allument progressivement.

Remarque : si la sous-pression prééglée n'est pas atteinte, le symbole  s'allume et 2 brefs signaux sonores retentissent.

→ « *Dérangements et solutions* » voir page 47

4. Toutes les LED de l'affichage d'état s'allument. La sous-pression prééglée est atteinte.
5. Régler la position désirée au moyen du sélecteur rotatif Pulse. Plus la vitesse est élevée, plus le nombre des LED de l'affichage d'état qui s'allument est élevé.
6. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir atteint la consistance souhaitée.
7. Positionner le sélecteur rotatif sur **0**. Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
 - Éteindre l'appareil en actionnant la touche ①. Débrancher la fiche de la prise de courant.
 - Exécuter les étapes comme décrit à partir du point 8. → « *Mixer avec un programme automatique* » voir page 40

Utiliser la fonction Pulse

- Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position Pulse et le maintenir dans cette position.
- L'appareil tourne à vitesse maximale tant que le sélecteur rotatif est maintenu dans cette position.
- Relâcher le sélecteur rotatif.

Mixer sans fonction de vide

Préparer le mixeur comme décrit précédemment. → « *Préparation* » voir page 39

→ **Suite de la figure E**

1. Positionner le sélecteur rotatif sur **0**. Allumer l'appareil en actionnant la touche ①.
2. Régler la position désirée ou Pulse au moyen du sélecteur rotatif. Le symbole  s'allume. Plus la vitesse est élevée, plus le nombre des LED de l'affichage d'état qui s'allument est élevé.

Remarque : pendant le traitement, tenir le mixeur en posant la main sur le capuchon.

3. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir atteint la consistance souhaitée.
4. Positionner le sélecteur rotatif sur **0**. Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
5. Éteindre l'appareil en actionnant la touche ①. Débrancher la fiche de la prise de courant.
6. Ouvrir entièrement le capuchon.
7. Tourner le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
8. Tirer le couvercle au niveau de la languette et le retirer. Verser les ingrédients mixés dans un autre récipient.
 - Nettoyer toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 43

Produire de la glace pilée

Préparer le mixeur comme décrit précédemment et y verser des glaçons.

→ « *Préparation* » voir page 39

- Positionner le sélecteur rotatif sur **0**. Allumer l'appareil en actionnant la touche ①.
- Appuyer sur la touche Ice. Le symbole  s'allume.
- Le mixeur démarre automatiquement le traitement et broyer les glaçons avec un rythme pulsé. Les LED de l'affichage d'état s'allument progressivement.
- Le mixeur achève la préparation automatiquement. Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Éteindre l'appareil en actionnant la touche ①. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Exécuter les étapes comme décrit à partir du point 8. → « *Mixer avec un programme automatique* » voir page 40

Conserver sous vide

La gourde, les boîtes de stockage et les sacs sous vide à glissière peuvent être mis sous vide avec le mixer, afin de prolonger la fraîcheur et la durée de conservation des aliments qu'ils contiennent.

⚠ Attention !

- La mise sous vide n'a pas d'effet antibactérien.
- Les aliments mis sous vide doivent également être conservés au réfrigérateur et leur fraîcheur doit être vérifiée régulièrement!
- La conservation sous vide ne remplace pas la conservation d'aliments au réfrigérateur ou congélateur.
- Toujours laisser refroidir les aliments avant la mise sous vide.

Mettre sous vide la gourde ou une boîte de stockage

→ **Suite de la figure 13**

1. Verser les aliments préparés dans le récipient souhaité.
2. **Gourde** : mettre le couvercle avec bouchon sport en place et bien le serrer. Ouvrir le couvercle.
3. **Boîtes** : placer le couvercle sur la boîte et bien refermer. Régler la date à l'aide des deux disques situés sur le couvercle.
4. Ouvrir entièrement le capuchon.
5. Fixer le tuyau de vide sur la vanne de vide.
6. Refermer le capuchon. Fixer le tuyau sur la gourde ou sur le couvercle de la boîte.
7. Positionner le sélecteur rotatif sur **0**. Allumer l'appareil en actionnant la touche ①.
8. Appuyer sur la touche Vacuum.
9. La pompe à vide extrait l'air de la boîte. Le symbole  s'allume. Les LED de l'affichage d'état s'allument progressivement.

Remarque : si la sous-pression préréglée n'est pas atteinte, le symbole  s'allume et 2 brefs signaux sonores retentissent.

→ « *Dérangements et solutions* » voir page 47

10. Toutes les LED de l'affichage d'état s'allument. La sous-pression préréglée est atteinte.
11. Éteindre l'appareil en actionnant la touche ①. Débrancher la fiche de la prise de courant.
12. Retirer le tuyau de la gourde ou de la boîte. Tenir le capuchon et retirer le tuyau de la vanne de vide.

Mettre les sacs à fermeture à curseur sous vide

→ **Suite de la figure 14**

1. Remplir le sac avec les aliments.

Remarque : ne pas trop remplir le sac. La portion de la fermeture à curseur doit rester propre. La prudence est de mise lorsqu'il s'agit de mettre sous vide des aliments juteux, humides ou marinés.

2. Placer le sac sur une surface plane et horizontale. Éjecter doucement l'air du sac, puis fermer la fermeture à curseur sur toute sa longueur.

Remarque : lors de la mise sous vide d'aliments juteux, humides ou marinés, laisser pendre le sac sous vide de la surface de travail. La fermeture à curseur doit se retrouver sur la surface de travail.

→ Figure 11

Important !

- Le contenu ne doit pas dépasser le repère **max**.
 - Les deux éléments d'étanchéité et la zone au-delà du repère **max** doivent demeurer propre.
 - Si la fermeture à curseur est malpropre ou mal fermée, il sera impossible de la mettre sous vide.
3. Ouvrir entièrement le capuchon.
 4. Fixer le tuyau de vide sur la vanne de vide.
 5. Refermer le capuchon.
 6. Presser le raccord du tube de mise sous vide sur le bouchon pour vide du sac et le maintenir en place.
 7. Positionner le sélecteur rotatif sur 0. Allumer l'appareil en actionnant la touche ①.
 8. Appuyer sur la touche Vacuum.
 9. La pompe à vide aspire l'air hors du sac. Le symbole  s'allume. Les LED de l'affichage d'état s'allument progressivement.

Remarque : si la sous-pression préréglée n'est pas atteinte, le symbole  s'allume et 2 brefs signaux sonores retentissent.

→ « *Dérangements et solutions* » voir page 47

10. Toutes les LED de l'affichage d'état s'allument. La sous-pression préréglée est atteinte.
11. Éteindre l'appareil en actionnant la touche ①. Débrancher la fiche de la prise de courant.
12. Retirer le raccord du tube de mise sous vide du sac. Tenir le capuchon et retirer le tuyau de la vanne de vide.

Ouvrir la boîte, la gourde ou le sac à glissière

→ Figure 12

- Pour ouvrir le sac, saisir le bouchon pour vide par une extrémité et le tirer vers le haut. Une quantité suffisante d'air doit pénétrer dans la boîte.
- Enlever le couvercle.
- Pour ouvrir la gourde, dévisser le bouchon.
- Pour ouvrir le sac, défaire la fermeture à curseur et ouvrir complètement.
- Après l'utilisation, laver le sac à fermeture à curseur sous vide à fond et le laisser sécher complètement.

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).

- Dans le cas du mixage de de carottes, peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

La **figure 14** vous montre comment laver les différentes pièces.

Utiliser le programme de nettoyage

Pour un prénettoyage aussi simple que rapide.

- Mettre le bol mixeur vide en place.
- Le remplir de 0,25 litre d'eau et de 2 gouttes de liquide vaisselle.

Attention !

Ne pas dépasser la quantité indiquée de 0,25 litre.

- Mettre le couvercle en place, puis bien appuyer.
- Fermer le capuchon et le pousser vers le bas, jusqu'en butée.
- Positionner le sélecteur rotatif sur **0**. Allumer l'appareil en actionnant la touche ①.
- Appuyer sur la touche Clean. Le symbole  s'allume. Les LED de l'affichage d'état s'allument progressivement.
- Au début du programme, l'appareil effectue un pré-nettoyage automatique comprenant une brève phase d'aspiration. Le programme s'arrête automatiquement.
- Éteindre l'appareil en actionnant la touche ①. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Retirer le bol mixeur et son couvercle.
- Saisir le bouchon pour vide par une extrémité et le tirer vers le haut. Pour pouvoir retirer le couvercle, une quantité suffisante d'air doit pénétrer dans le bol mixeur.
- Rincer soigneusement toutes les pièces et terminer le nettoyage manuellement, si nécessaire.

- Pour simplifier le nettoyage du bol mixeur, retirer le couvercle de la poignée et la remettre en place après le séchage.
- Les sacs à fermeture à curseur sous vide qui seront réutilisés doivent être lavés soigneusement et séchés par la suite. Les sacs utilisés pour la conservation de viande, de volaille ou de poisson cru ne devraient pas être réutilisés.
- Nettoyer l'appareil de base.

Retirer la lame

→ Suite de la figure 14

1. Retirer le couvercle. Retourner le bol mixeur.
2. Poser le couvercle sur la lame.
3. Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
4. Retirer la lame.

Retirer la vanne de vide

→ Suite de la figure 14

La vanne de vide peut être retirée à des fins de nettoyage.

1. Tourner la vanne de vide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la retirer.
2. Nettoyer minutieusement le capuchon, les deux capteurs d'humidité, la vanne et le filtre de la vanne.
3. Laisser bien sécher tous les composants.
4. Mettre la vanne en place comme montré dans l'illustration. Le repère ▼ est orienté sur ▲. Tourner la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'en butée. Le repère ▼ est orienté sur ▲.

Retirer les bagues de réglage

→ Suite de la figure 14

Les bagues de réglage dans le couvercle du récipient de mise sous vide peuvent être retirées pour un nettoyage en profondeur.

1. Insérer un petit tournevis dans l'un des deux évidements de l'anneau de retenue et retirer doucement l'anneau en exerçant une légère pression.

2. Retirer la bague de retenue et les bagues de réglage comme représenté sur l'illustration. Nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces.
3. Mettre les bagues de réglage en place dans l'ordre indiqué sur l'illustration. Insérer la bague de retenue en exerçant une légère pression jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Accessoires

Les accessoires et pièces de rechange sont disponibles dans le commerce ou auprès du service après-vente. Comme la palette de nos produits s'élargit en permanence, il est possible que des accessoires supplémentaires non listés ci-dessous soient disponibles. Consulter donc le site **www.bosch-home.com** pour voir les accessoires actuellement disponibles.

Accessoires	
MMZV0BT1	Gourde (0,5 l)
MMZV0SB0	1 boîte (0,75 l)
MMZV0SB1	1 boîte (1,5 l)
MMZV0SB2	2 boîtes (0,75 l et 1,5 l)
MSZV0FB1	10 petits sachets, 1,2 l
MSZV0FB3	10 gros sacs, 3,8 l

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement / arrêt automatique

L'appareil ne peut être utilisé avec le bol mixeur que si le capuchon a été placé correctement sur le bol mixeur et si celui-ci est fermé complètement et correctement. L'appareil s'éteint automatiquement si le capuchon est ouvert pendant l'utilisation.

Protection contre l'humidité

Le bouchon pour vide est doté de deux capteurs d'humidité. Si de l'humidité pénètre dans l'unité de mise sous vide, la pompe à vide s'éteint automatiquement.

→ « *Dérangements et solutions* » voir page 47

Sécurité anti-surcharge

En cas de surchauffe, le moteur s'arrête automatiquement. → « *Dérangements et solutions* » voir page 47

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

Recettes

Remarques :

- Vous trouverez dans le **tableau N** d'autres exemples d'utilisation. Le traitement peut s'effectuer avec un programme automatique ou manuellement en plusieurs étapes (1, 2, 3).
- 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 fraise-menthe

- 650 g de fraises
- 6 tiges de menthe
- 300 ml de jus de pomme
- 100 ml d'eau
- Laver les fraises, les équeuter et les couper en deux. Rincer la menthe, la secouer pour la sécher et l'effeuiller.
- Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur. Mettre le couvercle en place. Fermer le capuchon et bien appuyer dessus.
- Appuyer sur la touche Auto.
- Le programme automatique termine la préparation automatiquement. Verser le smoothie fini dans quatre verres et le servir.

Conseil : selon le degré de maturité des fraises, des jus de fruits légèrement sucrés ou de l'eau de coco sans sucre conviennent également pour préparer le smoothie.

Smoothie ananas-mangue

- 300 g d'ananas épluché
- ½ mangue
- 150 ml d'eau de coco froide
- 150 g de glaçons
- 1 banane
- Découper l'ananas en petits dés. Éplucher la mangue. Retirer le noyau et couper la chair en morceaux. Éplucher la banane et la couper en morceaux.
- Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur. Mettre le couvercle en place. Fermer le capuchon et bien appuyer dessus.
- Appuyer sur la touche Auto. Le programme automatique met le bol mixeur sous vide et mixe automatiquement tous les ingrédients.
- Le programme automatique termine la préparation automatiquement. Verser le smoothie fini dans quatre verres et le servir.

Conseil : des épices comme la cannelle, la cardamome, le macis ou le piment peuvent donner à votre smoothie aux fruits exotiques un coup de fouet aromatique supplémentaire.

Smoothie vert au kiwi

- 1 avocat
- 5 kiwis
- 200 g de jeunes épinards
- 400 ml d'eau
- 4 c. à s. de sirop d'érable
- Laver les épinards, les laisser égoutter et les hacher grossièrement. Couper l'avocat en deux, enlever le noyau et retirer la pulpe d'avocat de la peau à l'aide d'une cuillère. Éplucher les kiwis et les couper en dés.
- Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur. Mettre le couvercle en place. Fermer le capuchon et bien appuyer dessus.

- Appuyer sur la touche Auto . Le programme automatique met le bol mixeur sous vide et mixe automatiquement tous les ingrédients.
- Le programme automatique termine la préparation automatiquement. Verser le smoothie fini dans quatre verres et le servir.

Conseil : servir le smoothie avec de la glace pilée.

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.

Dérangements et solutions

Le tableau suivant vous présente des solutions aux problèmes ou dérangements auxquels vous pouvez remédier vous-même. Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le symbole  s'allume.	Le bol mixeur n'est pas posé correctement ou s'est détaché.	Mettre le bol mixeur et le couvercle correctement en place.
	Le capuchon n'est pas bien fermé.	Enfoncer le capuchon entièrement vers le bas.
La pompe à vide fonctionne, mais la sous-pression réglée n'est pas atteinte. Le symbole  s'allume et 2 brefs signaux sonores retentissent.	Le couvercle ou le bouchon pour vide est encrassé ou endommagé.	■ Mettre l'appareil hors tension. ■ Vérifier si le couvercle, le bouchon pour vide et le joint de la lame présentent des dommages. ■ Nettoyer et sécher minutieusement, puis remettre en place. ■ Tourner la lame dans le bol mixeur jusqu'en butée. Respecter le repère. ■ Mettre le couvercle correctement en place, puis bien appuyer. Respecter ce faisant l'évidement de la poignée. ■ Enfoncer le capuchon entièrement vers le bas. ■ Mettre l'appareil sous tension et essayer une nouvelle fois.
	Le couvercle n'est pas mis en place complètement et correctement.	
	Le capuchon n'est pas bien fermé.	
	Le joint de la lame est encrassé ou endommagé.	
	La lame n'est pas mise en place complètement et correctement.	
La pompe à vide ne fonctionne pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le symbole  s'allume.	Il y a de l'humidité dans l'unité de mise sous vide.	Retirer la vanne de vide. Nettoyer et sécher minutieusement la vanne de vide et le capuchon.
	La quantité maximale a été dépassée.	Lors du remplissage, ne pas dépasser le repère Max correspondant sur le bol mixeur, en fonction des aliments à traiter.
L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête pendant l'utilisation.	La protection anti-surcharge est activée.	■ Positionner le sélecteur rotatif sur 0. Attendre que l'appareil se soit immobilisé. ■ Éteindre l'appareil en actionnant la touche . Débrancher la fiche de la prise de courant. ■ Laisser refroidir l'appareil pendant env. 15 à 20 minutes, puis le remettre en marche. ■ S'il ne démarre pas, laisser encore refroidir l'appareil et essayer de nouveau plus tard.

Problème	Cause possible	Solution
Il n'est pas possible de mettre sous vide le sac à glissière.	La fermeture à glissière n'est pas entièrement fermée.	■ Fermer la fermeture à glissière sur toute sa longueur.
	La fermeture à glissière ou le bouchon sous vide est encrassé ou endommagé.	■ Vérifier si les joints sont propres. ■ Nettoyer soigneusement et laisser sécher à l'air. ➔ « <i>Nettoyage et entretien</i> » voir page 43
	Le sac sous vide à glissière est défectueux.	■ Vérifier si le sac sous vide à glissière présente des dommages. Si celui-ci est défectueux, utiliser un nouveau sac sous vide à glissière. ➔ « <i>Accessoires</i> » voir page 45
Le sac sous vide ne tient pas le vide.	Les arêtes vives des aliments à mettre sous vide (os, par exemple) peuvent provoquer des trous.	■ Si des arêtes vives des aliments à mettre sous vide risquent de provoquer des dommages, placer les arêtes vives dans le sac à glissière de manière à ce qu'elles n'endommagent pas la paroi du sac.

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.

Questo apparecchio è adatto per miscelare liquidi (smoothie, drink...), per frullare cibi caldi e freddi e per sminuzzare frutta surgelata o cubetti di ghiaccio. Questo apparecchio è adatto per creare il vuoto per la lavorazione o la conservazione. 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 di un cavo di alimentazione danneggiato, 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.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
- Prima di spegnere l'apparecchio posizionare il selettore su **0**.
- Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- Usare l'apparecchio solo completamente montato.
- Utilizzare il bicchiere frullatore o la bottiglia To-Go soltanto con questo apparecchio.

Pericolo di soffocamento!

- Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.
- Tenere i bambini lontano dai sacchetti sottovuoto con cerniera.
- Non lasciare che i bambini giochino con i sacchetti sottovuoto con cerniera.

Attenzione!

- Non versare nel bicchiere frullatore liquidi e alimenti aventi una temperatura superiore a 60 °C.
- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel bicchiere frullatore.
- 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.
- Non superare le quantità di riempimento massime ammesse.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati.

Importante!

- Non toccare in nessun caso gli elementi di tenuta con oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- I contenitori per la conservazione e i sacchetti sottovuoto con cerniera possono essere lavati in lavastoviglie e conservati nel congelatore.

- Nel microonde si possono scaldare alimenti nel contenitore o nel sacchetto per un massimo di 90 secondi a una potenza massima di 900 Watt. Prima dell'utilizzo nel microonde togliere il coperchio del contenitore oppure aprire il sacchetto.
- I contenitori per la conservazione e i sacchetti sottovuoto con cerniera sono idonei per temperature comprese tra -18 °C e 85 °C.
- I sacchetti che sono stati utilizzati per conservare carne, pesce o pollame crudi non devono essere riutilizzati.
- Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 59*

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

www.bosch-home.com

Per utilizzare queste istruzioni per l'uso è possibile aprire i risvolti, dove si trovano figure dell'apparecchio contrassegnate con lettere e numeri alle quali verrà sempre fatto riferimento nelle istruzioni stesse (ad es. ➔ **sequenza immagini [3]**).

Indice

Uso corretto	49
Importanti avvertenze di sicurezza	49
Panoramica	51
Prima del primo utilizzo	52
Parti ed elementi di comando	52
Preparazione	55
Utilizzo	56
Conservazione sottovuoto	58
Pulizia e cura	59
Accessori	60
Sistemi di sicurezza	61
Ricette	61
Smaltimento	62
Garanzia	62
Rimedi in caso di guasti	63

Panoramica

➔ Figura [A]

1 Apparecchio base / blocco motore

- a Ingranaggio
- b Marcatura ●—▲
- c Apertura di uscita
- d Avvolgicavo
- e Fermancavo
- f Piedini (4 pezzi)

2 Unità sottovuoto

- a Tappo di chiusura
- b Graffetta di fissaggio per il tubo flessibile del sottovuoto
- c Sensori di umidità
- d Valvola del sottovuoto
- e Filtro

3 Pannello di comando

- a Pulsante ① (Acceso/Spento)
- b Selettore con marcatura
- c Pulsante Clean
- d Pulsante Ice
- e Pulsante Auto
- f Pulsante Vacuum
- g Marcatura Pulse
- h Posizione zero 0
- i Marcatura min / max

4 Campo degli indicatori

- a Indicatore di stato
- b Simboli

- 5 Bicchiere frullatore**
 - a Contenitore in Tritan
 - b Scala graduata con 3 marcature Max
 - c Marcatura ▼
 - d Incavo per la linguetta del coperchio
 - e Gruppo lame con lame di miscelazione
- 6 Coperchio**
 - a Tappo sottovuoto
 - b Linguetta
- 7 Bottiglia To-Go ***
 - a Contenitore
 - b Tappo a beccuccio
 - c Coperchio
 - d Tappo sottovuoto
- 8 Contenitore per la conservazione (0,75 l / 1,5 l) ***
 - a Ciotola
 - b Coperchio
 - c Tappo sottovuoto
 - d Anelli di impostazione della data (giorno/mese)
- 9 Sacchetti sottovuoto con cerniera ***
 - a Chiusura con cerniera
 - b Marcatura **max**
 - c Guarnizione sottovuoto
- 10 Tubo flessibile del sottovuoto**
 - a Collegamento alla valvola del sottovuoto
 - b Collegamento al contenitore

* a seconda del modello

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio nuovo 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 59*

Nota: quando il frullatore nuovo viene utilizzato per la prima o per la seconda volta, può emettere un lieve odore strano. Ciò non indica un malfunzionamento.

Parti ed elementi di comando

Blocco motore ad alta potenza

Le mixeur est équipé d'un moteur grande vitesse assurant une rotation maximale de 37000 tours/minute.

Interruttore acceso/spento ⓘ

Per accendere e spegnere l'apparecchio.

Unità sottovuoto con tappo di chiusura

Il frullatore è dotato di una pompa per sottovuoto che crea il vuoto nel bicchiere frullatore prima della lavorazione. In questo modo si riduce l'ossidazione degli alimenti durante e dopo la lavorazione, così la consistenza è più omogenea, i colori sono più naturali e la vitamina C e le altre sostanze nutritive che reagiscono con l'ossigeno si conservano più a lungo.

Anche la bottiglia To-Go e il contenitore di conservazione possono essere messi sottovuoto per prolungare la freschezza e la durata di conservazione degli alimenti contenuti.

Il tappo di chiusura serve per mettere il bicchiere frullatore sottovuoto.

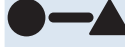
Indicatore di stato e simboli

L'indicatore di stato mostra, tramite diversi LED, la velocità impostata manualmente o l'avanzamento della creazione del vuoto o di un programma automatico. Maggiore è la velocità o più la creazione del vuoto o un programma progrediscono, maggiore è il numero di LED acceso.

Quando tutti i LED sono accesi, significa che è stata raggiunta la velocità più alta o che il programma selezionato è terminato. Inoltre, i simboli illuminati indicano ulteriori informazioni.

Indicatore	Significato
	Programma Vacuum in esecuzione. Viene creato il vuoto.
	Gli alimenti vengono frullati manualmente.
	Programma Auto in esecuzione. Viene creato il vuoto, quindi l'apparecchio frulla automaticamente.
	Programma Ice in esecuzione.
	Programma Clean in esecuzione.
	Errore nell'apparecchio → "Rimedi in caso di guasti" zie pagina 63

Note e marcature

Simbolo	Significato
	Avvertenza sul coperchio ■ Non lavorare ingredienti che sono a una temperatura superiore a 60 °C.
	Marcatura di inserimento sul bicchiere frullatore.
	Applicare il bicchiere frullatore ▲ e chiuderlo ●.
	Marcatura sul tappo di chiusura.
	Marcatura sulla valvola del sottovuoto. Applicare la valvola del sottovuoto ▼ e chiuderla 🔒.

Selettore

Per la regolazione continua della velocità delle lame di miscelazione.

Impostazioni

0	Posizione zero - il frullatore non gira.
min	Velocità minima
max	Velocità massima
Pulse	Velocità massima finché il selettore viene mantenuto in questa posizione.

Nota: se all'accensione il selettore non si trova in posizione zero, non è possibile utilizzare l'apparecchio. Portare prima il selettore in posizione zero.

Pulsanti di selezione programma

L'apparecchio prevede 4 programmi automatici. Si possono selezionare i programmi seguenti:

Programmi

Auto	Frullare sottovuoto in modo automatico
Vacuum	Per creare il vuoto (per il bicchiere frullatore, la bottiglia To-Go, sacchetti sottovuoto con cerniera e il contenitore di conservazione)
Clean	Programma di pulizia
Ice	Per il ghiaccio tritato

Note:

- Per utilizzare i programmi, il selettore deve trovarsi in posizione zero.
- Ruotando il selettore durante l'utilizzo di Auto, Clean o Ice si interrompe il relativo programma.
- Premendo un altro pulsante di selezione del programma si interrompe il programma in corso.
- Premendo brevemente il pulsante di selezione del programma si mette in pausa un programma. Premere di nuovo brevemente per riavviarlo.

- Premendo a lungo (ca. 2 secondi) Vacuum o Auto si interrompe il programma in corso. Per riavviare il programma, spegnere e riaccendere l'apparecchio.

Bicchieri frullatore

Per lavorare fino a 1,5 litri di alimenti. Il bicchiere frullatore è in Tritan, un materiale plastico infrangibile che non assorbe i sapori e gli odori.

Attenzione!

- Non riempire con liquidi e alimenti aventi una temperatura superiore a 60 °C.
- Non frullare gli alimenti solidi senza aggiungere una sufficiente quantità di liquido.
- Frullare gli ingredienti in polvere (ad es. zucchero a velo, cacao in polvere, semi di soia tostati, farina, albume in polvere) con una quantità sufficiente di liquido oppure scioglierli completamente in un liquido prima di frullarli.

Per lo riempimento attenersi ai valori seguenti e rispettare le marcature sul bicchiere frullatore.

Quantità di lavorazione massime	
➔ Max Liquidi	max. 1,5 l
➔ Vacuum Max Milk & <u>Products</u> Ingredienti che formano schiuma come latte e latticini con altri ingredienti	max. 1,0 l
➔ Vacuum Max <u>Milk</u> Ingredienti che formano schiuma come latte e latticini	max. 0,75 l

Bottiglia To-Go e contenitore per la conservazione

Per la conservazione di alimenti sottovuoto.

Quantità di riempimento	
Bottiglia To-Go *	0,5 l
Contenitore piccolo *	0,75 l
Contenitore grande *	1,5 l

* a seconda del modello ➔ “Accessori”
ved. pagina 60

Coperchio con tappo sottovuoto

Per chiudere ermeticamente il bicchiere frullatore, la bottiglia To-Go e il contenitore di conservazione. Per togliere il coperchio in presenza di sottovuoto, afferrare il tappo sottovuoto da un lato e tirarlo verso l'alto. Deve arrivare una quantità sufficiente di aria all'interno per poter togliere il coperchio. I coperchi dei contenitori di conservazione sono dotati di indicatore della data. Ruotando i due anelli è possibile impostare il giorno e il mese in cui l'alimento è stato inserito nel contenitore.

Sacchetti sottovuoto con cerniera

Per conservare alimenti sottovuoto, per prolungare la freschezza e la durata degli alimenti contenuti, per marinarli o prepararli per la cottura sottovuoto.

Utilizzare solo sacchetti sottovuoto con cerniera originali Bosch.

Cottura sottovuoto

Cuocere sottovuoto significa cuocere “senza aria” a basse temperature.

⚠ Rischio per la salute!

Durante la preparazione di alimenti per la cottura sottovuoto occorre tassativamente osservare sempre le seguenti istruzioni per l'uso e per l'igiene:

- Usare soltanto alimenti freschi, di ottima e ineccepibile qualità.
- Lavarsi le mani e disinfettarle. Utilizzare guanti monouso oppure una pinza da cucina o da griglia.

- Gli alimenti delicati, come per es. pollame, uova e pesce, vanno preparati con particolare attenzione.
- Lavare sempre con cura la frutta e la verdura e/o sbucciarla.
- Tenere sempre pulite le superfici e i taglieri. Utilizzare taglieri differenti per i diversi tipi di alimenti.
- Mantenere la catena del freddo. Interromperla solamente poco prima della preparazione degli alimenti; in seguito, conservare le pietanze sottovuoto in frigorifero prima di iniziare il procedimento di cottura.
- I cibi sono adatti solo per il consumo immediato. Dopo il procedimento di cottura consumare subito e non conservare a lungo, neanche in frigorifero. Non riscaldare.
- Non cuocere i cibi nei sacchetti in cui sono stati acquistati (per es. pesce in pezzi). Tali sacchetti non sono adatti per la cottura sottovuoto.
- Collocare gli alimenti nel sacchetto possibilmente uno vicino all'altro e non uno sull'altro.
- Consigliamo di non immergere la ventola nell'acqua.

Per una cottura sottovuoto dal risultato professionale consigliamo di utilizzare il cassetto per sottovuoto Bosch.

Sistemi di sicurezza

L'apparecchio prevede diversi sistemi di sicurezza. ➔ *"Sistemi di sicurezza" ved. pagina 61*

Preparazione

⚠ Pericolo di lesioni

- Non toccare le lame di miscelazione con le mani. Afferrare il gruppo lame soltanto dalla parte in plastica.
- 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.

Attenzione!

Non sollevare il frullatore montato afferrandolo dal manico del bicchiere frullatore. Per sollevarlo afferrare sempre l'apparecchio base / il blocco motore.

➔ Sequenza immagini B

1. Avvolgere il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.

Nota: prestare attenzione che il cavo di alimentazione passi dall'apposito incavo sul lato inferiore dell'apparecchio.

2. Collocare l'apparecchio base su un piano di lavoro stabile e orizzontale. Aprire completamente il tappo di chiusura.
3. Disporre il gruppo lame con l'anello di tenuta nel bicchiere frullatore capovolto, come raffigurato.
4. Mettere il coperchio del bicchiere frullatore sul gruppo lame.
5. Ruotare il gruppo lame in senso orario fino a battuta per mezzo del coperchio.
6. Togliere il coperchio.

Importante: gli incavi del gruppo lame devono essere allineati con gli incavi del bicchiere frullatore.

7. Capovolgere il bicchiere frullatore e posizionarlo sull'ingranaggio come raffigurato. La marcatura ▼ indica ▲.
8. Ruotare il bicchiere frullatore in senso orario fino a battuta. La marcatura ▼ indica ●.
9. Preparare gli alimenti e metterli nel bicchiere frullatore. Non superare la marcatura Max.

Nota: frullare sempre gli alimenti con una quantità sufficiente di liquido per ottenere un miglior risultato. Se si versano ingredienti che formano schiuma come latte e latticini, non superare la marcatura Vacuum Max.

10. Applicare il coperchio e premerlo a fondo. Tenere conto della scanalatura sul manico.

Nota: il coperchio può essere applicato soltanto in questa posizione.

11. Chiudere il tappo di chiusura e premerlo verso il basso fino a battuta.

12. Inserire la spina di alimentazione.

Nota: il frullatore può essere utilizzato soltanto se sono rispettati i punti seguenti.

- Il gruppo lame e il coperchio devono essere collegati correttamente al bicchiere frullatore.
- Il bicchiere frullatore deve essere collegato correttamente all'apparecchio base.
- Il tappo di chiusura deve essere completamente chiuso.

Utilizzo

Nota: nella **tabella N** sono riportati esempi di utilizzo del frullatore. La lavorazione può essere effettuata con un programma automatico oppure manualmente in fasi singole (1, 2, 3).

Informazioni sull'utilizzo:

- Questo apparecchio non è idoneo per preparare la maionese.
 - Questo apparecchio non è adatto per tagliare e sminuzzare alimenti duri e semiduri (prezzemolo, cipolle, carne, frutta secca, parmigiano), ma può essere utilizzato in combinazione con liquidi.
- **Tabella N**
- Questo apparecchio non è idoneo per preparare creme spalmabili alla nocciola (crema alla nocciola, Nutella...).

Frullare con il programma automatico

→ Sequenza immagini

1. Posizionare il selettore su **0**. Accendere l'apparecchio con il pulsante . Tutti gli elementi indicatori lampeggiano brevemente una volta e viene emesso un breve segnale acustico. Il pulsante  si accende.
2. Premere il pulsante Auto. I simboli  e  si accendono.
3. La pompa per sottovuoto aspira l'aria dal bicchiere frullatore. Progressivamente si accendono i LED dell'indicatore di stato.

Nota: se la depressione preimpostata non viene raggiunta, si accende il simbolo  e si sentono 2 brevi segnali acustici. → *“Rimedi in caso di guasti”* zie *pagina 63*

4. L'indicatore di stato si accende a metà. La depressione preimpostata è stata raggiunta.
5. Il frullatore inizia automaticamente a lavorare frullando gli ingredienti a ritmo pulsante. La seconda metà dell'indicatore di stato si accende progressivamente.
6. Il frullatore termina automaticamente la lavorazione. Attendere che l'apparecchio sia fermo.
7. Spegnerne l'apparecchio con il pulsante . Staccare la spina di alimentazione.
8. Aprire completamente il tappo di chiusura.
9. Ruotare il bicchiere frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
10. Afferrare il tappo sottovuoto da un lato e tirarlo verso l'alto. Deve arrivare una quantità sufficiente di aria nel bicchiere frullatore per poter togliere il coperchio.
11. Tirare il coperchio dalla linguetta e toglierlo.
12. Travasare il contenuto.
 - Lavare tutti i componenti. → *“Pulizia e cura”* ved. *pagina 59*

Nota: per conservare la freschezza, dopo la lavorazione mettere gli alimenti nella bottiglia To-Go o nel contenitore di conservazione e ricreare il sottovuoto. → *“Conservazione sottovuoto”* ved. *pagina 58*

Funzione di sottovuoto con frullatura manuale

→ Sequenza immagini

1. Posizionare il selettore su **0**. Accendere l'apparecchio con il pulsante . Tutti gli elementi indicatori lampeggiano brevemente una volta e viene emesso un breve segnale acustico. Il pulsante  si accende.

2. Premere il pulsante Vacuum. Il simbolo  si accende.
3. La pompa per sottovuoto aspira l'aria dal bicchiere frullatore. Progressivamente si accendono i LED dell'indicatore di stato.

Nota: se la depressione preimpostata non viene raggiunta, si accende il simbolo  e si sentono 2 brevi segnali acustici. → *“Rimedi in caso di guasti” zie pagina 63*

4. Tutti i LED dell'indicatore di stato si accendono. La depressione preimpostata è stata raggiunta.
5. Posizionare il selettore sul livello desiderato oppure su Pulse. Maggiore è la velocità, maggiore è il numero di LED dell'indicatore di stato che si accendono.
6. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere la consistenza desiderata.
7. Posizionare il selettore su 0. Attendere che l'apparecchio sia fermo.
 - Spegnerne l'apparecchio con il pulsante ①. Staccare la spina di alimentazione.
 - Eseguire i passi come descritto a partire dal punto 8. → *“Frullare con il programma automatico” ved. pagina 56*

Utilizzo della funzione Pulse

- Ruotare il selettore in senso antiorario nella posizione Pulse e mantenerlo in posizione.
- Finché il selettore rimane premuto, l'apparecchio gira alla velocità massima.
- Rilasciare il selettore.

Frullare senza la funzione sottovuoto

Preparare il frullatore come descritto.

→ *“Preparazione” ved. pagina 55*

→ Sequenza immagini

1. Posizionare il selettore su 0. Accendere l'apparecchio con il pulsante ①.
2. Posizionare il selettore sul livello desiderato oppure su Pulse. Il simbolo  si accende. Maggiore è la velocità, maggiore è il numero di LED dell'indicatore di stato che si accendono.

Nota: durante la lavorazione tenere saldamente il frullatore dal tappo di chiusura con una mano.

3. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere la consistenza desiderata.
4. Posizionare il selettore su 0. Attendere che l'apparecchio sia fermo.
5. Spegnerne l'apparecchio con il pulsante ①. Staccare la spina di alimentazione.
6. Aprire completamente il tappo di chiusura.
7. Ruotare il bicchiere frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
8. Tirare il coperchio dalla linguetta e toglierlo. Travasare il contenuto.
 - Lavare tutti i componenti. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 59*

Produzione di ghiaccio tritato

Preparare il frullatore come descritto e versarvi dentro i cubetti di ghiaccio.

→ *“Preparazione” ved. pagina 55*

- Posizionare il selettore su 0. Accendere l'apparecchio con il pulsante ①.
- Premere il pulsante Ice. Il simbolo  si accende.
- Il frullatore inizia automaticamente a lavorare frantumando i cubetti di ghiaccio a ritmo pulsante. Progressivamente si accendono i LED dell'indicatore di stato.
- Il frullatore termina automaticamente la lavorazione. Attendere che l'apparecchio sia fermo.
- Spegnerne l'apparecchio con il pulsante ①. Staccare la spina di alimentazione.
- Eseguire i passi come descritto a partire dal punto 8. → *“Frullare con il programma automatico” ved. pagina 56*

Conservazione sottovuoto

La bottiglia To-Go, il contenitore di conservazione e i sacchetti sottovuoto con cerniera possono essere messi sottovuoto con il frullatore per prolungare la freschezza e la durata di conservazione degli alimenti contenuti.

Attenzione!

- Il sottovuoto non ha effetto antibatterico.
- Conservare gli alimenti sottovuoto in frigorifero e verificare regolarmente la freschezza!
- La conservazione sottovuoto non sostituisce la conservazione degli alimenti in frigorifero o congelatore.
- Lasciare sempre raffreddare gli alimenti prima di metterli sottovuoto.

Messa sotto vuoto della bottiglia To-Go o del contenitore per la conservazione

→ Sequenza immagini

1. Versare gli alimenti preparati nel contenitore desiderato.
2. **Bottiglia To-Go:** applicare il coperchio con il tappo a beccuccio e chiudere bene. Aprire il coperchio.
3. **Contenitore:** mettere il coperchio e chiudere bene. Impostare la data con l'aiuto dei due anelli sul coperchio.
4. Aprire completamente il tappo di chiusura.
5. Applicare il tubo flessibile del sottovuoto sulla valvola del sottovuoto.
6. Chiudere il tappo di chiusura. Applicare il tubo flessibile sulla bottiglia To-Go o sul coperchio del contenitore.
7. Posizionare il selettore su **0**. Accendere l'apparecchio con il pulsante ①.
8. Premere il pulsante Vacuum.
9. La pompa per sottovuoto aspira l'aria dal contenitore. Il simbolo  si accende. Progressivamente si accendono i LED dell'indicatore di stato.

Nota: se la depressione preimpostata non viene raggiunta, si accende il simbolo  e si sentono 2 brevi segnali acustici. → *“Rimedi in caso di guasti”* **zie** *pagina 63*

10. Tutti i LED dell'indicatore di stato si accendono. La depressione preimpostata è stata raggiunta.
11. Spegnerne l'apparecchio con il pulsante ①. Staccare la spina di alimentazione.
12. Togliere il tubo flessibile dalla bottiglia To-Go o dal contenitore. Tenendo fermo il tappo di chiusura, togliere il tubo flessibile dalla valvola del sottovuoto.

Messa sottovuoto in un sacchetto con cerniera

→ Sequenza immagini

1. Inserire gli alimenti nel sacchetto.

Nota: non riempire eccessivamente il sacchetto. L'area della guarnizione sottovuoto deve essere tenuta pulita. Occorre prestare particolare attenzione durante la messa sottovuoto di alimenti succosi, umidi o marinati.

2. Disporre il sacchetto su una superficie piana. Premere leggermente il sacchetto per far uscire l'aria e chiudere bene la chiusura con cerniera per tutta la lunghezza.

Nota: durante la messa sottovuoto di alimenti succosi, umidi o marinati lasciar pendere verso il basso il sacchetto sottovuoto con cerniera dal piano di lavoro. La guarnizione sottovuoto deve trovarsi sul lato superiore del piano di lavoro.

→ Figura

Importante!

- Il contenuto non deve superare la marcatura **max**.
- I due elementi di tenuta e l'area al di là della marcatura **max** devono essere puliti.
- Se la chiusura con cerniera non è pulita e completamente chiusa, non è possibile mettere sottovuoto.
- 3. Aprire completamente il tappo di chiusura.

4. Applicare il tubo flessibile del sottovuoto sulla valvola del sottovuoto.
5. Chiudere il tappo di chiusura.
6. Premere il collegamento del tubo flessibile per il sottovuoto sulla guarnizione sottovuoto del sacchetto e tenere premuto.
7. Posizionare il selettore su **0**. Accendere l'apparecchio con il pulsante ①.
8. Premere il pulsante Vacuum.
9. La pompa per sottovuoto aspira l'aria dal sacchetto. Il simbolo  si accende. Progressivamente si accendono i LED dell'indicatore di stato.

Nota: se la depressione preimpostata non viene raggiunta, si accende il simbolo  e si sentono 2 brevi segnali acustici. → *“Rimedi in caso di guasti” zie pagina 63*

10. Tutti i LED dell'indicatore di stato si accendono. La depressione preimpostata è stata raggiunta.
11. Spegner l'apparecchio con il pulsante ①. Staccare la spina di alimentazione.
12. Togliere il collegamento del tubo flessibile per il sottovuoto dal sacchetto. Tenendo fermo il tappo di chiusura, togliere il tubo flessibile dalla valvola del sottovuoto.

Apertura del contenitore, della bottiglia To-Go o del sacchetto con cerniera

→ Figura

- Per aprire il contenitore, tenere ferma la guarnizione sottovuoto da un lato e tirare verso l'alto. Deve arrivare una quantità sufficiente di aria nel contenitore.
- Rimuovere il coperchio.
- Per aprire la bottiglia To-Go, svitare il tappo.
- Per aprire il sacchetto, separare la chiusura con cerniera e aprirla completamente.
- Dopo l'utilizzo occorre lavare con cura e asciugare completamente il sacchetto sottovuoto con cerniera.

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 le lame di miscelazione con le mani nude. Usare una spazzola.

Attenzione!

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

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

Utilizzo del programma di pulizia

Per un prelavaggio semplice e rapido.

- Mettere il bicchiere frullatore vuoto sull'apparecchio.
- Versare nel bicchiere frullatore 0,25 litri di acqua calda e 2 gocce di detersivo per piatti.

Attenzione!

La quantità indicata di 0,25 litri non deve essere superata.

- Applicare il coperchio e premerlo forte.
- Chiudere il tappo di chiusura e premerlo verso il basso fino a battuta.
- Posizionare il selettore su **0**. Accendere l'apparecchio con il pulsante ①.

- Premere il pulsante Clean. Il simbolo  si accende. Progressivamente si accendono i LED dell'indicatore di stato.
- L'apparecchio effettua il prelavaggio automatico, che comprende una breve fase di vuoto all'inizio del programma. Il programma termina automaticamente.
- Spegner l'apparecchio con il pulsante ①. Staccare la spina di alimentazione.
- Staccare il bicchiere frullatore con il coperchio.
- Afferrare il tappo sottovuoto da un lato e tirarlo verso l'alto. Deve arrivare una quantità sufficiente di aria nel bicchiere frullatore per poter togliere il coperchio.
- Sciacquare tutti i pezzi con cura ed eventualmente rilavarli.
- Per facilitare la pulizia del bicchiere frullatore togliere la copertura dal manico e riapplicarla dopo averla asciugata.
- I sacchetti sottovuoto con cerniera da riutilizzare devono essere lavati con cura e asciugati completamente. I sacchetti che sono stati utilizzati per conservare carne, pesce o pollame crudi non devono essere riutilizzati.
- Pulire l'apparecchio base.

Rimozione del gruppo lame

→ Sequenza immagini

1. Togliere il coperchio. Capovolgere il bicchiere frullatore.
2. Mettere il coperchio sul gruppo lame.
3. Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
4. Rimuovere il gruppo lame.

Rimozione della valvola del sottovuoto

→ Sequenza immagini

La valvola del sottovuoto può essere tolta per la pulizia.

1. Ruotare la valvola del sottovuoto in senso antiorario e rimuoverlo.
2. Pulire a fondo il tappo di chiusura, i due sensori di umidità, la valvola e il filtro sulla valvola.

3. È tassativo asciugare completamente i pezzi.
4. Applicare la valvola come raffigurato. La marcatura ▼ indica ▲. Ruotare la valvola in senso orario fino a battuta. La marcatura ▼ indica ▲.

Rimozione degli anelli di impostazione

→ Sequenza immagini

Gli anelli di impostazione del coperchio del contenitore per il sottovuoto possono essere rimossi per lavarli a fondo.

1. Applicare un piccolo cacciavite in uno dei due incavi dell'anello di sicurezza ed esercitando una leggera pressione fare leva sull'anello per sollevarlo.
2. Togliere l'anello di sicurezza e gli anelli di impostazione come raffigurato. Lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle.
3. Inserire gli anelli di impostazione nella sequenza indicata. Inserire l'anello di sicurezza esercitando una leggera pressione finché non si incastra.

Accessori

Gli accessori e i ricambi possono essere acquistati presso i rivenditori o tramite il servizio assistenza clienti. Poiché la gamma di prodotti viene continuamente ampliata, è possibile che siano disponibili accessori non riportati in queste istruzioni. Visitare www.bosch-home.com per vedere l'elenco aggiornato degli accessori disponibili.

Accessori	
MMZV0BT1	Bottiglia To-Go (0,5 l)
MMZV0SB0	1 contenitore (0,75 l)
MMZV0SB1	1 contenitore (1,5 l)
MMZV0SB2	2 contenitori (0,75 l e 1,5 l)
MSZV0FB1	10 sacchetti piccoli, 1,2 l
MSZV0FB3	10 sacchetti grandi, 3,8 l

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione / spegnimento automatico

L'apparecchio può essere utilizzato con il bicchiere frullatore soltanto se il bicchiere frullatore è stato applicato correttamente e con il coperchio e il tappo di chiusura è stato chiuso completamente e correttamente. L'apparecchio si spegne automaticamente se si apre il tappo di chiusura durante l'utilizzo.

Protezione contro l'umidità

Nel tappo sottovuoto si trovano due sensori di umidità. Se penetra umidità nell'unità sottovuoto, la pompa per sottovuoto si spegne automaticamente. ➔ *"Rimedi in caso di guasti" zie pagina 63*

Sicurezza di sovraccarico

In caso di surriscaldamento il motore si spegne automaticamente. ➔ *"Rimedi in caso di guasti" ved. pagina 63*

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

Ricette

Note:

- Nella **tabella**  si trovano ulteriori esempi d'impiego. La lavorazione può essere effettuata con un programma automatico oppure manualmente in fasi singole (1, 2, 3).
- 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 fragole e menta

- 650 g di fragole
- 6 ramoscelli di menta
- 300 ml di succo di mela
- 100 ml d'acqua
- Lavare le fragole, togliere lo stelo e tagliarle a metà. Lavare la menta, asciugarla e staccare le foglioline.
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore. Applicare il coperchio. Chiudere il tappo di chiusura e premerlo a fondo.
- Premere il pulsante Auto. Il programma automatico mette il bicchiere frullatore sottovuoto e frulla automaticamente tutti gli ingredienti.
- Il programma automatico termina automaticamente la preparazione. Versare lo smoothie in quattro bicchieri e servire.

Consiglio: a seconda del grado di maturazione delle fragole, si possono aggiungere anche succhi di frutta poco dolci o acqua di cocco senza zucchero per ottenere lo smoothie.

Smoothie ananas e mango

- 300 g di ananas sbucciato
- 1/2 mango
- 150 ml di acqua di cocco fredda
- 150 g di cubetti di ghiaccio
- 1 banana
- Tagliare la polpa dell'ananas a dadini. Sbucciare il mango. Togliere il nocciolo e tagliare la polpa a pezzettini. Sbucciare la banana e tagliarla a dadini.
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore. Applicare il coperchio. Chiudere il tappo di chiusura e premerlo a fondo.
- Premere il pulsante Auto. Il programma automatico mette il bicchiere frullatore sottovuoto e frulla automaticamente tutti gli ingredienti.
- Il programma automatico termina automaticamente la preparazione. Versare lo smoothie in quattro bicchieri e servire.

Consiglio: spezie come cannella, cardamomo, macis o pepe conferiscono a questo smoothie esotico una nota aromatica in più.

Smoothie verde ai kiwi

- 1 avocado
- 5 kiwi
- 200 g di spinaci giovani in foglia
- 400 ml d'acqua
- 4 cucchiaini di sciroppo d'acero
- Lavare gli spinaci, sgocciolarli e tagliarli grossolanamente. Tagliare a metà l'avocado, rimuovere il picciolo ed estrarre la polpa dalla buccia con un cucchiaino. Sbucciare il kiwi e tagliarlo a dadini.
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore. Applicare il coperchio. Chiudere il tappo di chiusura e premerlo a fondo.
- Premere il pulsante Auto. Il programma automatico mette il bicchiere frullatore sottovuoto e frulla automaticamente tutti gli ingredienti.
- Il programma automatico termina automaticamente la preparazione. Versare lo smoothie in quattro bicchieri e servire.

Consiglio: servire lo smoothie con ghiaccio tritato.

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.

Rimedi in caso di guasti

Nella seguente tabella trovate le soluzioni per problemi o guasti che potete risolvere da soli. Se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non parte o si spegne durante l'uso. Il simbolo  si accende.	Il bicchiere frullatore non è inserito correttamente o si è sganciato.	Applicare correttamente il bicchiere frullatore e il coperchio.
	Il tappo di chiusura non è chiuso correttamente.	Premere completamente verso il basso il tappo di chiusura.
La pompa per sottovuoto gira, ma la depressione preimpostata non viene raggiunta. Il simbolo  si accende e vengono emessi 2 brevi segnali acustici.	Il coperchio o il tappo sottovuoto sono sporchi o danneggiati.	■ Spegner l'apparecchio. ■ Controllare che il coperchio, il tappo sottovuoto e la guarnizione del gruppo lame non siano danneggiati. ■ Lavare bene, asciugare e riapplicare. ■ Ruotare il gruppo lame nel bicchiere frullatore fino a battuta. Rispettare la marcatura. ■ Applicare correttamente il coperchio e premerlo forte. Tenere conto della scanalatura sul manico. ■ Premere completamente verso il basso il tappo di chiusura. ■ Accendere l'apparecchio e riprovare.
	Coperchio applicato non correttamente e completamente.	
	Il tappo di chiusura non è chiuso correttamente.	
	La guarnizione del gruppo lame è sporca o danneggiata.	
La pompa per sottovuoto non gira o si spegne durante l'uso. Il simbolo  si accende.	Gruppo lame inserito non correttamente e completamente.	■ Accendere l'apparecchio e riprovare.
La pompa per sottovuoto non gira o si spegne durante l'uso. Il simbolo  si accende.	Umidità nell'unità sottovuoto	Estrarre la valvola del sottovuoto. Lavare bene la valvola del sottovuoto e il tappo di chiusura e asciugarli.
	La capacità massima è stata superata	A seconda del contenuto versato, non superare la corrispondente Max marcatura sul bicchiere frullatore.
L'apparecchio non parte o si spegne durante l'uso.	La sicurezza di sovraccarico si è attivata.	■ Posizionare il selettore su 0. Attendere che l'apparecchio sia fermo. ■ Spegner l'apparecchio con il pulsante . Staccare la spina di alimentazione. ■ Lasciar raffreddare l'apparecchio per ca. 15-20 minuti, quindi riaccenderlo. ■ Se l'apparecchio non parte, lasciarlo raffreddare ancora e riprovare dopo qualche tempo.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non si riesce a creare il vuoto nel sacchetto sottovuoto con cerniera.	La chiusura con cerniera non è chiusa completamente.	■ Chiudere bene la chiusura con cerniera per tutta la lunghezza.
	La chiusura con cerniera o la guarnizione sottovuoto sono sporche o danneggiate.	■ Controllare che gli elementi di tenuta siano puliti. ■ Pulire con cura e far asciugare all'aria. → <i>“Pulizia e cura” ved. pagina 59</i>
	Il sacchetto sottovuoto con cerniera è difettoso.	■ Controllare che il sacchetto sottovuoto con cerniera non presenti danni. Se è danneggiato, utilizzare un altro sacchetto sottovuoto con cerniera.→ <i>“Accessori” ved. pagina 60</i>
Il sacchetto sottovuoto con cerniera non resta sottovuoto.	Le parti taglienti dell'alimento messo sottovuoto (ad es. ossa) possono forare il sacchetto.	■ Se sono stati provocati danni da spigoli taglienti dell'alimento messo sottovuoto, posizionare gli spigoli taglienti nel sacchetto sottovuoto con cerniera in modo da non danneggiare la parete del sacchetto.

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 niet overschrijden. Dit apparaat is geschikt voor het mixen van vloeistoffen (smoothies, drinks, ...), voor het pureren van warme en koude gerechten en voor het verkleinen van bevroren fruit en ijsblokjes. Dit apparaat is geschikt voor het genereren van vacuüms ten behoeve van het verwerken of bewaren. 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!

- 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.
- Apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!
- 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.
- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van de beker en bij het reinigen.
- De draaiknop vóór het uitschakelen op **0** zetten.
- Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
- Het apparaat alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.
- De mengbeker of To-Go-fles alleen met dit apparaat gebruiken.

Verstikkingsgevaar!

- Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- Houd kinderen uit de buurt van vacuümzakken met zipsluiting.
- Kinderen niet met vacuümzakken met zipsluiting laten spelen.

Attentie!

- Geen vloeistoffen en levensmiddelen van meer dan 60 °C in de mengbeker doen.
- Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de mengbeker bevinden.
- Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten lopen.
- De maximaal toegestane inhoud niet overschrijden.
- Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken.

Belangrijk!

- De afdichtingselementen in geen geval met scherpe, puntige of metalen voorwerpen aanraken.
- De bewaardozen en de vacuümzakken met zipsluiting zijn geschikt voor vaatwassers en diepvriezers.
- In de magnetron kunnen levensmiddelen in een doos of in een zak gedurende maximaal 90 seconden bij maximaal 900 watt worden opgewarmd. Vóór het gebruik in de magnetron het deksel van de doos verwijderen of de zak openen.

- De bewaardozen en de vacuümzakken met zipsluiting zijn geschikt voor een temperatuurbereik van -18 °C tot 85 °C.
- Zakken die voor opslag van rauw vlees, vis of gevogelte zijn gebruikt, dienen niet te worden hergebruikt.
- 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 75*

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

www.bosch-home.nl

Voor het gebruik van deze gebruiksaanwijzing: de omslagpagina's van deze handleiding kunt u uitklappen. Hierop vindt u afbeeldingen met letters en cijfers, waarnaar in deze gebruiksaanwijzing steeds wordt verwezen (bijv. → **Afbeeldingenreeks** .

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	65
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	65
In één oogopslag.....	67
Voor het eerste gebruik.....	68
Onderdelen en bedieningselementen.....	68
Vorbereiding.....	71
Gebruik.....	72
Bewaren onder vacuüm.....	73
Reiniging en verzorging.....	75
Toebehoren.....	76
Veiligheidssystemen.....	76
Recepten.....	77
Afval.....	78
Garantie.....	78
Hulp bij storingen.....	78

In één oogopslag

→ Afb.

1 Basisapparaat / Motorblok

- a Aandrijving
- b Markering ●→▲
- c Uitloop-opening
- d Snoerhouder
- e Kabelbevestiging
- f Standvoeten (4 stuks)

2 Vacuümeenheid

- a Sluitklep
- b Bevestigingsclip voor vacuümslang
- c Vochtigheidssensoren
- d Vacuümventiel
- e Zeef

3 Bedieningspaneel

- a Toets ① (Aan/Uit)
- b Draaiknop met markering
- c Toets Clean
- d Toets Ice
- e Toets Auto
- f Toets Vacuum
- g Markering Pulse
- h Nulstand 0
- i Markering min / max

4 Display

- a Statusindicatie
- b Symbolen

5 Mengbeker

- a Beker van tritan
- b Schaal met 3 markeringen Max
- c Markering ▼
- d Uitsparing voor deksellipje
- e Mesinzetstuk met mixermessen

6 Deksel

- a Vacuümsluiting
- b Lipje

- 7 **To-Go-fles ***
 - a Fles
 - b Drinksluiter
 - c Deksel
 - d Vacuümsluiting
- 8 **Bewaardozen (0,75 l / 1,5 l) ***
 - a Kom
 - b Deksel
 - c Vacuümsluiting
 - d Instellingen voor datum (dag/maand)
- 9 **Vacuümslang met zipsluiting ***
 - a Zipsluiting
 - b Markeringslijn **max**
 - c Vacuümsluiting
- 10 **Vacuümslang**
 - a Aansluiting op vacuümventiel
 - b Aansluiting op fles of bewaardoos

* 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!

- 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 75*

Aanwijzing: als de nieuwe mixer voor de eerste of tweede keer wordt gebruikt, kan een licht vreemde geur ontstaan. Deze wijst niet op een onjuiste werking.

Onderdelen en bedieningselementen

Highperformance-motorblok

De blender is uitgerust met een highperformance-motor die tot 37000 omwentelingen per minuut mogelijk maakt.

Aan-/uit-schakelaar ①

Voor het in- en uitschakelen van het apparaat.

Vacuümeenheid met sluitklep

De blender is uitgerust met een vacuümpomp die de mengbeker voor de verwerking vacuüm kan zuigen. Dat vermindert de oxidatie van de levensmiddelen tijdens en na de verwerking. Dit zorgt voor een homogenere consistentie, meer natuurlijke kleuren en een langere houdbaarheid van vitamine C en andere voedingsstoffen die met zuurstof reageren. Ook in de To-Go-fles en bewaardozen kan een vacuüm worden gegenereerd om de versheid en houdbaarheid van de hierin aanwezige levensmiddelen te verlengen.

De sluitklep dient voor het genereren van een vacuüm in de mengbeker.

Statusindicatie en symbolen

De statusindicatie toont via meerdere leds het handmatig geselecteerde toerental of de voortgang van het vacumeren of een automatisch programma. Hoe hoger het toerental of hoe verder het vacumeren of een programma is gevorderd, hoe meer leds gaan branden. Als alle leds branden, is het hoogste toerental bereikt of het geselecteerde programma voltooid. Via verlichte symbolen wordt meer informatie weergegeven.

Indicatie	Betekenis
	Programma Vacuum loopt. Vacuüm wordt gegenereerd.
	Levensmiddelen worden handmatig gemengd.
	Programma Auto loopt. Er wordt een vacuüm gegenereerd en daarna wordt automatisch gemengd.

Indicatie	Betekenis
	Programma Ice loopt.
	Programma Clean loopt.
	Storing in het apparaat → "Hulp bij storingen" zie pagina 78

Aanwijzingen en markeringen

Symbool	Betekenis
	Waarschuwing op het deksel ■ Verwerk geen ingrediënten die warmer dan 60 °C zijn.
	Markering voor het plaatsen op de mengbeker.
	Mengbeker aanbrengen ▲ en vastdraaien ●.
	Markering op de sluitklep.
	Markering op het vacuümventiel. Vacuümventiel aanbrengen ▼ en vastdraaien 🔒.

Draaiknop

Voor het traploos instellen van het toerental van de mixermessen.

Instellingen	
0	Nulstand - Blender draait niet.
min	Laagste toerental
max	Hoogste toerental
Pulse	Hoogste toerental zolang de draaiknop in deze stand wordt gehouden.

Aanwijzing: als de draaiknop bij inschakeling niet in nulstand staat, kan het apparaat niet worden bediend. De draaiknop eerst op de nulstand zetten.

Programmakeuzetoetsen

Het apparaat beschikt over 4 automatische programma's. De volgende programma's kunnen worden geselecteerd:

Programma's	
Auto	Automatisch mengproces onder vacuüm
Vacuüm	Voor het genereren van het vacuüm (voor mengbeker, To-Go-fles, vacuümzakken met zijsluiting en bewaardozen)
Clean	Reinigingsprogramma
Ice	Voor crushed ice

Aanwijzingen:

- Om de programma's te kunnen gebruiken, moet de draaiknop in de nulstand staan.
- Als de draaiknop tijdens het gebruik van Auto, Clean of Ice wordt verdraaid, wordt het desbetreffende programma geannuleerd.
- Door het indrukken van een andere programmakeuzetoets wordt het actuele programma afgebroken.
- Door de programmakeuzetoets kort in te drukken, wordt een programma gepauzeerd. Door de toets nogmaals kort in te drukken wordt het programma hervat.
- Door Vacuum of Auto lang in te drukken (ca. 2 seconden), wordt het desbetreffende programma geannuleerd. Om het programma opnieuw te starten, het apparaat uit- en weer inschakelen.

Mengbeker

Voor het verwerken van maximaal 1,5 liter levensmiddelen. De mengbeker is van tritan. Tritan is een breukvaste, smaak- en geurneutrale kunststof.

Attentie!

- Geen vloeistoffen en levensmiddelen van meer dan 60 °C in de mengbeker doen.
- Vast voedsel niet zonder toevoeging van voldoende vloeistof mengen.
- Poedervormige levensmiddelen (bijv. poedersuiker, cacao poeder, geroosterde sojabonen, bloem, eiwitpoeder) met voldoende vloeistof mixen en voor het mixen volledig in vloeistof oplossen.

Bij de het vullen de volgende waarden en de markeringen op de mengbeker in acht nemen.

Maximale verwerkinghoeveelheden	
→ Max Vloeistoffen	max. 1,5 l
→ Vacuum Max Milk & <u>Products</u> Schuimende ingrediënten zoals melk en melkproducten met andere ingrediënten	max. 1,0 l
→ Vacuum Max <u>Milk</u> Schuimende ingrediënten zoals melk en melkproducten	max. 0,75 l

To-Go-fles en bewaardozen

Voor het onder vacuüm bewaren van levensmiddelen.

Hoeveelheden	
To-Go-fles *	0,5 l
Bewaardoos, klein *	0,75 l
Bewaardoos, groot *	1,5 l

* Afhankelijk van het model

→ “Toebehoren” zie pagina 76

Deksel met vacuümsluiting

Voor het luchtdicht afsluiten van de mengbeker, de To-Go-fles en de bewaardozen. Om een deksel bij bestaand vacuüm te verwijderen, eerst de vacuümafsluiting aan een einde vastnemen en naar boven trekken. Er moet voldoende lucht binnenkomen om het deksel te kunnen verwijderen. De deksels van de bewaardozen zijn van een datumindicatie voorzien. Door het verdraaien van de beide ringen kan worden ingesteld op welke dag en maand de levensmiddelen zijn gevuld.

Vacuümszakken met zipsluiting

Voor het onder vacuüm bewaren van levensmiddelen om de versheid en houdbaarheid ervan te verlengen, de levensmiddelen te marinieren of opnieuw op te warmen in de magnetron dan wel om de levensmiddelen voor het sous-vide koken voor te bereiden.

Alleen originele Bosch vacuümszakken met zipsluiting gebruiken.

Sous-vide koken

Sous-vide koken betekent klaarmaken van gerechten ‘onder vacuüm’ bij lage temperaturen.

⚠ Gezondheidsrisico!

Bij het bereiden van levensmiddelen voor het sous-vide koken moeten altijd de volgende gebruiks- en hygiëne-instructies in acht worden genomen:

- Alleen levensmiddelen gebruiken die vers en van hoge, onberispelijke kwaliteit zijn.
- Handen wassen en ontsmetten. Wegwerphandschoenen of een kook-/grilltang gebruiken.
- Kritische levensmiddelen zoals gevogelte, eieren en vis dienen zeer zorgvuldig te worden klaargemaakt.
- Groente en fruit altijd grondig wassen en/ of schillen.
- Bereidingsoppervlakken en snijplanken altijd schoon houden. Voor verschillende soorten levensmiddelen aparte snijplanken gebruiken.

- Koelketen in acht nemen. Deze slechts kort onderbreken voor het voorbereiden van de levensmiddelen. Gevacumeerde levensmiddelen vervolgens weer in de koelkast bewaren alvorens met het bereidingsproces te beginnen.
- De gerechten zijn alleen geschikt voor directe consumptie. Na het bereidingsproces de gerechten direct consumeren en niet langer bewaren, ook niet in de koelkast. Ze kunnen niet opnieuw worden verwarmd.
- Maak de gerechten niet klaar in de zakken waarin ze zaten bij verkoop (bijv. vis in porties). Deze zakken zijn niet geschikt voor het sous-vide koken.
- U kunt de levensmiddelen in de zak het beste naast en niet op elkaar plaatsen.
- We raden aan om het ventiel niet in water onder te dompelen.

Voor professionele resultaten tijdens het sous-vide koken adviseren wij gebruik te maken van de Bosch vacumeerlade.

Veiligheidssystemen

Het apparaat beschikt over verschillende veiligheidssystemen.

→ "Veiligheidssystemen" zie pagina 76

Voorbereiding

Gevaar voor letsel

- Niet in het mixermes grijpen. Mes-inzetstuk alleen aan de kunststof vastpakken.
- De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd en de mengbeker op het basisapparaat is aangebracht.

Attentie!

De gemonteerde mixer niet met de greep van de mengbeker optillen. Om op te tillen altijd het basisapparaat/het motorblok vastnemen.

→ Afbeeldingenreeks

1. Het netsnoer tot de benodigde lengte afwikkelen.

Belangrijk: erop letten dat het netsnoer door de kabeluitsparing aan de onderkant van het apparaat loopt.

2. Het basisapparaat op een stabiel, horizontaal werkvlak plaatsen. De sluitklep volledig openen.
3. Het mesinzetstuk met de afdichtring zoals afgebeeld in de omgekeerde mengbeker aanbrengen.
4. Het deksel van de mengbeker op het mesinzetstuk plaatsen.
5. Het mesinzetstuk met behulp van het deksel met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
6. Deksel verwijderen.

Belangrijk: de uitsparingen op het mesinzetstuk moeten met de uitsparingen op de mengbeker zijn uitgelijnd.

7. De blender omdraaien en zoals afgebeeld op de aandrijving plaatsen. Markering ▼ wijst naar ▲.
8. De mengbeker met de klok mee tot aan de aanslag draaien. Markering ▼ wijst naar ●.
9. De levensmiddelen voorbereiden en in de mengbeker doen. De markering Max niet overschrijden.

Aanwijzing: levensmiddelen altijd met voldoende vloeistof mengen. Hierdoor wordt een beter resultaat bereikt. Bij het vullen van schuimende ingrediënten zoals melk of melkproducten de markering Vacuum Max niet overschrijden.

10. Deksel aanbrengen en stevig aandrukken. Hierbij op de uitsparing aan de greep letten.

Aanwijzing: het deksel kan alleen in deze stand worden aangebracht.

11. De sluitklep sluiten tot aan de aanslag omlaag drukken.
12. Stekker in het stopcontact steken.

Aanwijzing: de blender kan alleen worden gebruikt als aan de volgende punten is voldaan.

- Het mesinzetstuk en het deksel moeten correct op de mengbeker zijn aangesloten.
- De mengbeker moet correct met het basisapparaat verbonden zijn.
- De sluitklep moet volledig gesloten zijn.

Gebruik

Aanwijzing: in tabel  vindt u gebruiksvoorbeelden van de blender. De verwerking kan met een automatisch programma of handmatig in individuele stappen (1, 2, 3) worden uitgevoerd.

Informatie over het gebruik:

- Dit apparaat is niet geschikt voor het maken van mayonaise.
- Dit apparaat is niet geschikt voor het snijden en verkleinen van halfvaste en vaste levensmiddelen (peterselie, ui, vlees, noten, parmesan), maar kan in combinatie met vloeistoffen worden gebruikt.

→ Tabel

- Dit apparaat is niet geschikt voor het maken van notenpasta's (hazelnootcrème, Nutella, ...).

Mengen met het automatische programma

→ Afbeeldingenreeks

1. Draaiknop op 0 draaien. Apparaat met de toets  inschakelen. Alle indicatie-elementen lichten één keer kort op en er is een kort geluidssignaal te horen. De toets  is verlicht.
2. Toets Auto indrukken. De symbolen  en  zijn verlicht.
3. De vacuümpomp zuigt de lucht uit de mengbeker. Er gaan steeds meer leds van de statusindicatie branden.

Aanwijzing: als de vooraf ingestelde onderdruk niet wordt bereikt, licht het symbool  op en zijn er 2 korte signaaltonen te horen. → “Hulp bij storingen” zie pagina 78

4. De statusindicatie brandt voor de helft. De vooraf ingestelde onderdruk is bereikt.
5. De blender start de verwerking automatisch en mengt de ingrediënten in een pulserend ritme. De tweede helft van de statusindicatie gaat steeds verder branden.
6. De blender beëindigt de verwerking automatisch. Wachten tot het apparaat stilstaat.
7. Apparaat met de toets  uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
8. De sluitklep volledig openen.
9. De mengbeker tegen de klok in draaien en verwijderen.
10. Vacuümafsluiting aan een einde vastnemen en naar boven trekken. Er moet voldoende lucht in de mengbeker komen om het deksel te kunnen verwijderen.
11. Deksel aan het lipje open trekken en verwijderen.
12. Product uit blender gieten.
 - Alle onderdelen reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 75

Aanwijzing: om de versheid te behouden, de levensmiddelen na de verwerking in de To-Go fles of bewaardoos doen en opnieuw vacuüm zuigen. → “Bewaren onder vacuüm” zie pagina 73

Handmatig mengen met vacuümfunctie

→ Afbeeldingenreeks

1. Draaiknop op 0 draaien. Apparaat met de toets  inschakelen. Alle indicatie-elementen lichten één keer kort op en er is een kort geluidssignaal te horen. De toets  is verlicht.
2. Toets Vacuum indrukken. Het symbool  is verlicht.
3. De vacuümpomp zuigt de lucht uit de mengbeker. Er gaan steeds meer leds van de statusindicatie branden.

Aanwijzing: als de vooraf ingestelde onderdruk niet wordt bereikt, licht het symbool  op en zijn er 2 korte signaaltonen te horen. → “Hulp bij storingen” zie pagina 78

4. Alle leds van de statusindicatie branden. De vooraf ingestelde onderdruk is bereikt.
5. De draaiknop op de gewenste stand of Pulse zetten. Hoe hoger het toerental, hoe meer leds van de statusindicatie gaan branden.
6. De ingrediënten zo lang verwerken tot de gewenste consistentie is bereikt.
7. Draaiknop op 0 draaien. Wachten tot het apparaat stilstaat.
 - Apparaat met de toets ① uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
 - De beschreven stappen vanaf stap 8 uitvoeren. → “Mengen met het automatische programma” zie pagina 72

Puls-functie gebruiken

- De draaiknop tegen de klok in op stand Pulse draaien en in deze stand houden.
- Zolang de draaiknop ingedrukt wordt gehouden, draait het apparaat op maximaal toerental.
- Draaiknop loslaten.

Mengen zonder vacuümfunctie

De blender zoals beschreven voorbereiden.
→ “Voorbereiding” zie pagina 71

→ Afbeeldingenreeks

1. Draaiknop op 0 draaien. Apparaat met de toets ① inschakelen.
2. De draaiknop op de gewenste stand of Pulse zetten. Het symbool  is verlicht. Hoe hoger het toerental, hoe meer leds van de statusindicatie gaan branden.

Aanwijzing: houd de blender tijdens de verwerking met één hand aan de sluitklep vast.

3. De ingrediënten zo lang verwerken tot de gewenste consistentie is bereikt.
4. Draaiknop op 0 draaien. Wachten tot het apparaat stilstaat.

5. Apparaat met de toets ① uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
6. De sluitklep volledig openen.
7. De mengbeker tegen de klok in draaien en verwijderen.
8. Deksel aan het lipje open trekken en verwijderen. Product uit blender gieten.
 - Alle onderdelen reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 75

Crushed ice maken

De blender volgens de beschrijving voorbereiden en ijsblokjes in de blender doen. → “Voorbereiding” zie pagina 71

- Draaiknop op 0 draaien. Apparaat met de toets ① inschakelen.
- Toets Ice indrukken. Het symbool  is verlicht.
- De blender start de verwerking automatisch en verkleint de ijsblokjes in een pulserend ritme. Er gaan steeds meer leds van de statusindicatie branden.
- De blender beëindigt de verwerking automatisch. Wachten tot het apparaat stilstaat.
- Apparaat met de toets ① uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
- De beschreven stappen vanaf stap 8 uitvoeren. → “Mengen met het automatische programma” zie pagina 72

Bewaren onder vacuüm

De To-Go-fles, bewaardozen en vacuüm-ritssluitingszak kunnen met de blender vacuüm worden getrokken om de versheid en houdbaarheid van de hierin aanwezige levensmiddelen te verlengen.

Attentie!

- Het vacuüm zuigen biedt geen antibacteriële werking.
- Gevacumeerde levensmiddelen ook in de koelkast bewaren en regelmatig op versheid controleren!
- Opslag onder een vacuüm is geen vervanging voor het bewaren van levensmiddelen in de koelkast of vriezer.
- Levensmiddelen vóór het vacumeren altijd laten afkoelen.

To-Go-fles of bewaardoos vacumeren

→ Afbeeldingenreeks

1. De voorbereide of bereide levensmiddelen in de fles of gewenste bewaardoos doen.
2. **To-Go-fles:** deksel met drinksluiting aanbrengen en goed afsluiten. Deksel openklappen.
3. **Bewaardoos:** deksel aanbrengen en goed afsluiten. De datum met de beide ringen op het deksel instellen.
4. De sluitklep volledig openen.
5. Vacuümslang op het vacuümventiel aanbrengen.
6. De sluitklep sluiten. De slang op de To-Go-fles of het deksel van de bewaardoos aanbrengen.
7. Draaiknop op **0** draaien. Apparaat met de toets  inschakelen.
8. Toets Vacuum indrukken.
9. De vacuümpomp zuigt de lucht uit de fles of doos. Het symbool  is verlicht. Er gaan steeds meer leds van de statusindicatie branden.

Aanwijzing: als de vooraf ingestelde onderdruk niet wordt bereikt, licht het symbool  op en zijn er 2 korte signaaltonen te horen. → “Hulp bij storingen” zie pagina 78

10. Alle leds van de statusindicatie branden. De vooraf ingestelde onderdruk is bereikt.

11. Apparaat met de toets  uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
12. De slang van de To-Go-fles of bewaardoos nemen. De sluitklep vasthouden en de slang van het vacuümventiel verwijderen.

Zak met zijsluiting vacumeren

→ Afbeeldingenreeks

1. De levensmiddelen in de zak doen.

Opmerking: de zak niet te ver vullen. Het gedeelte van de vacuümsluiting moet schoon blijven. Bij het vacumeren van sappige, vochtige of gemarineerde levensmiddelen is extra zorgvuldigheid nodig.

2. De zak op een plat oppervlak plaatsen. De lucht enigszins uit de zak drukken en de zijsluiting over de gehele lengte goed sluiten.

Opmerking: bij het vacumeren van sappige, vochtige of gemarineerde levensmiddelen de vacuümzak met zijsluiting vanaf het werkblad omlaag laten hangen. De vacuümsluiting moet zich op de bovenkant van het werkblad bevinden.

→ Afb.

Belangrijk!

- De inhoud mag niet boven de markeringslijn **max** komen.
 - Beide afdichtingselementen en het gedeelte boven de markeringslijn **max** moeten schoon zijn.
 - Als de zijsluiting niet schoon en volledig gesloten is, kan er geen vacuüm worden opgebouwd.
3. De sluitklep volledig openen.
 4. Vacuümslang op het vacuümventiel aanbrengen.
 5. De sluitklep sluiten.
 6. Aansluiting van de vacuümslang op de vacuümsluiting van de zak drukken en vasthouden.
 7. Draaiknop op **0** draaien. Apparaat met de toets  inschakelen.
 8. Toets Vacuum indrukken.
 9. De vacuümpomp zuigt de lucht uit de zak. Het symbool  is verlicht. Er gaan steeds meer leds van de statusindicatie branden.

Aanwijzing: als de vooraf ingestelde onderdruk niet wordt bereikt, licht het symbool  op en zijn er 2 korte signaaltonen te horen. → “Hulp bij storingen” zie pagina 78

10. Alle leds van de statusindicatie branden. De vooraf ingestelde onderdruk is bereikt.
11. Apparaat met de toets  uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
12. De aansluiting van de vacuümslang van de zak afhalen. De sluitklep vasthouden en de slang van het vacuümventiel verwijderen.

Bewaardoos, To-Go-fles of ritssluitingszak openen

→ Afb.

- Om de bewaardoos te openen de vacuümsluiting aan één uiteinde beetpakken en omhoogtrekken. Er moet voldoende lucht in de bewaardoos komen.
- Het deksel eraf halen.
- Om de To-Go-fles te openen de drinksluiting opendraaien.
- Voor het openen van de zak de zipsluiting uit elkaar trekken en volledig openen.
- Vacuümszakken met zipsluiting moeten na gebruik zorgvuldig worden gereinigd en volledig worden gedroogd.

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 vaatwasser.
- 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.

Aanwijzingen:

- Onderdelen direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankleven 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.

In **afbeelding ** vindt u een overzicht van de manier waarop de afzonderlijke onderdelen moeten worden gereinigd.

Reinigingsprogramma gebruiken

Voor een simpele en snelle voorreiniging.

- De lege mengbeker op het apparaat zetten.
- De mengbeker met 0,25 liter warm water en 2 druppels afwasmiddel vullen.

Attentie!

De opgegeven hoeveelheid van 0,25 liter mag niet worden overschreden.

- Deksel aanbrengen en aandrukken.
- De sluitklep sluiten tot aan de aanslag omlaag drukken.
- Draaiknop op **0** draaien. Apparaat met de toets  inschakelen.
- Toets **Clean** indrukken. Het symbool  is verlicht. Er gaan steeds meer leds van de statusindicatie branden.
- Het apparaat doorloopt de automatische voorreiniging inclusief een korte vacumeerfase aan het begin van het programma. Het programma eindigt automatisch.
- Apparaat met de toets  uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen.
- De mengbeker met het deksel verwijderen.
- Vacuümafsluiting aan een einde vastnemen en naar boven trekken. Er moet voldoende lucht in de mengbeker komen om het deksel te kunnen verwijderen.
- De onderdelen grondig afspoelen en zo nodig nareinigen.

- Voor een gemakkelijkere reiniging van de mixbeker de handgreepafdekking van de handgreep trekken en na het drogen weer aanbrengen.
- Vacuümzakken met zijsluiting die worden hergebruikt, moeten zorgvuldig worden gereinigd en volledig worden afgedroogd. Zakken die voor opslag van rauw vlees, vis of gevogelte zijn gebruikt, dienen niet te worden hergebruikt.
- Basisapparaat reinigen.

Mesinzetstuk verwijderen

→ Afbeeldingenreeks

1. Deksel verwijderen. Mengbeker omdraaien.
2. Deksel op het mesinzetstuk plaatsen.
3. Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
4. Mesinzetstuk verwijderen.

Vacuümventiel verwijderen

→ Afbeeldingenreeks

Het vacuümventiel kan voor de reiniging worden verwijderd.

1. Vacuümventiel tegen de klok in draaien en verwijderen.
2. De sluitklep, de beide vochtigheids-sensoren, het ventiel en de zeef op het ventiel grondig reinigen.
3. Alle onderdelen altijd zorgvuldig afdrogen.
4. Ventiel zoals afgebeeld aanbrengen. Markering ▼ wijst naar ▲. Ventiel tot aan de aanslag met de klok mee draaien. Markering ▼ wijst naar .

Instelringen verwijderen

→ Afbeeldingenreeks

De instelringen in het deksel van de vacuümreservoirs kunnen voor een grondige reiniging worden verwijderd.

1. Een kleine schroevendraaier in een van de beide uitsparingen van de borgring steken en de ring met lichte druk voorzichtig eruit tillen.
2. Borgring en instelringen zoals afgebeeld verwijderen. Alle delen grondig reinigen en drogen.

3. Instelringen in de afgebeelde volgorde aanbrengen. Borgring onder lichte druk plaatsen tot deze vastklikt.

Toebehoren

Toebehoren en reserveonderdelen zijn in de handel en via de servicedienst verkrijgbaar. Omdat het productpalet permanent wordt uitgebreid, kan er inmiddels nog meer toebehoren zijn dat hier niet worden vermeld. Ga daarom naar **www.bosch-home.com** om te zien welk toebehoren actueel wordt aangeboden.

Toebehoren

MMZV0BT1	To-Go-fles (0,5 l)
MMZV0SB0	1 bewaardoos (0,75 l)
MMZV0SB1	1 bewaardoos (1,5 l)
MMZV0SB2	2 bewaardozen (0,75 l en 1,5 l)
MSZV0FB1	10 zakken klein, 1,2 l
MSZV0FB3	10 zakken groot, 3,8 l

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging / automatische uitschakeling

Het apparaat kan alleen in combinatie met de mengbeker worden gebruikt als de mengbeker met het deksel op de juiste wijze is aangebracht en de afsluitklep volledig en correct is gesloten. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als de afsluitklep tijdens het gebruik wordt geopend.

Vochtbeveiliging

In de vacuümsluiting bevinden zich twee vochtsensoren. Als er vocht in de vacuümeenheid binnendringt, schakelt de vacuümpomp automatisch uit. → “Hulp bij storingen” zie pagina 78

Overbelastingsbeveiliging

In geval van een oververhitting wordt de motor automatisch uitgeschakeld. → “Hulp bij storingen” zie pagina 78

Aanwijzing: als de overbelastingsbeveiliging wordt geactiveerd, kan er een lichte vreemde geur optreden. Deze wijst niet op een onjuiste werking.

Recepten

Aanwijzingen:

- In **tabel N** vindt u verdere toepassingsvoorbeelden. De verwerking kan met een automatisch programma of handmatig in individuele stappen (1, 2, 3) worden uitgevoerd.
- 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.

Aardbei-munt-smoothie

- 650 g aardbeien
- 6 takjes munt
- 300 ml appelsap
- 100 ml water
- De aardbeien wassen, van de stronkjes ontdoen en in tweeën snijden. De munt wassen, droog schudden en de blaadjes afrissen.
- Alle ingrediënten in de mixkom vullen. Deksel aanbrengen. De sluitklep sluiten en vastdrukken.
- Toets Auto indrukken. Het automatische programma zuigt de mengbeker vacuüm en mengt alle ingrediënten automatisch.
- Het automatische programma beëindigt de bereiding automatisch. De bereide smoothies in vier glazen gieten en serveren.

Tip: afhankelijk van de rijpheid van de aardbeien kan de smoothie ook met licht gezoete vruchtensappen of suikervrij kokoswater worden gemengd.

Ananas-mango-smoothie

- 300 g geschilde ananas
- 1/2 mango
- 150 ml koud kokoswater
- 150 g ijsblokjes
- 1 banaan
- Het vruchtvlees van de ananas in kleine blokjes snijden. De mango schillen. Het vruchtvlees van de pit snijden en in stukjes snijden. De banaan pellen en kleinsnijden.
- Alle ingrediënten in de mixkom vullen. Deksel aanbrengen. De sluitklep sluiten en vastdrukken.
- Toets Auto indrukken. Het automatische programma zuigt de mengbeker vacuüm en mengt alle ingrediënten automatisch.
- Het automatische programma beëindigt de bereiding automatisch. De bereide smoothies in vier glazen gieten en serveren.

Tip: kruiden zoals kaneel, kardemom, foelie of piment kunnen deze exotische vruchtensmoothie een extra aromatische kick geven.

Groene kiwismoothie

- 1 avocado
- 5 kiwi's
- 200 g jonge bladspinazie
- 400 ml water
- 4 el ahornsiroop
- De spinazie wassen, goed laten uitlekken en grof hakken. De avocado in tweeën snijden, de pit verwijderen en het vruchtvlees van de avocado uit de schil lepelen. De kiwi schillen en in kleine blokjes snijden.
- Alle ingrediënten in de mixkom vullen. Deksel aanbrengen. De sluitklep sluiten en vastdrukken.
- Toets Auto indrukken. Het automatische programma zuigt de mengbeker vacuüm en mengt alle ingrediënten automatisch.
- Het automatische programma beëindigt de bereiding automatisch. De bereide smoothies in vier glazen gieten en serveren.

Tip: de smoothie op crushed ice serveren.

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.

Hulp bij storingen

In de volgende tabel vindt u oplossingen voor problemen of storingen die u makkelijk zelf kunt verhelpen. Neem contact op met de servicedienst als een storing niet kan worden verholpen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat start niet of schakelt uit tijdens het gebruik. Het symbool  is verlicht.	De mengbeker is niet correct geplaatst of is losgeraakt.	Mengbeker en deksel correct aanbrengen.
	De sluitklep is niet correct gesloten.	De sluitklep volledig omlaag drukken.
De vacuümpomp draait, maar de vooraf ingestelde onderdruk wordt niet bereikt. Het symbool  brandt en er zijn 2 korte geluidssignalen te horen.	Het deksel of de vacuümsluiting is vuil of beschadigd.	■ Apparaat uitschakelen. ■ Deksel, vacuümsluiting en afdichting van het mesinzetstuk op beschadigingen controleren. ■ Grondig reinigen, drogen en weer aanbrengen. ■ Het mesinzetstuk in de mengbeker tot aan de aanslag draaien. De markering in acht nemen. ■ Deksel correct plaatsen en vastdrukken. Hierbij op de uitsparing aan de greep letten. ■ De sluitklep volledig omlaag drukken. ■ Apparaat inschakelen en het opnieuw proberen.
	Deksel niet correct en volledig aangebracht.	
	De sluitklep is niet correct gesloten.	
	Afdichting van het mesinzetstuk is verontreinigd of beschadigd.	
	Mesinzetstuk niet correct en volledig aangebracht.	

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vacuümpomp start niet of schakelt uit tijdens het gebruik. Het symbool  is verlicht.	Vocht in de vacuümeenheid	Vacuümventiel verwijderen. Het vacuümventiel en de sluitklep grondig reinigen en drogen.
	Maximale inhoud is overschreden	Bij het vullen afhankelijk van het menggoed de desbetreffende markering Max op de mengbeker niet overschrijden.
Het apparaat start niet of schakelt uit tijdens het gebruik.	De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.	■ Draaiknop op 0 draaien. Wachten tot het apparaat stilstaat. ■ Apparaat met de toets  uitschakelen. Stekker uit het stopcontact nemen. ■ Het apparaat ca. 15-20 minuten laten afkoelen en daarna opnieuw inschakelen. ■ Als het toestel niet opstart, het toestel verder laten afkoelen en later opnieuw proberen.
In de vacuüm-ritssluitingszak kan geen vacuüm worden getrokken.	De vacuüm-ritssluitingszak is niet volledig gesloten.	■ De vacuüm-ritssluitingszak over de gehele lengte stevig afsluiten.
	De ritssluiting of de vacuümsluiting is vuil of beschadigd.	■ Controleren of de afdichtingselementen schoon zijn. ■ Grondig reinigen en aan de lucht laten drogen. → <i>“Reiniging en verzorging” zie pagina 75</i>
	De vacuüm-ritssluitingszak is kapot.	■ De vacuüm-ritssluitingszak controleren op beschadigingen. Indien deze is beschadigd, een andere vacuüm-ritssluitingszak gebruiken. → <i>“Toebehoren” zie pagina 76</i>
Het vacuüm in de vacuüm-ritssluitingszak blijft niet bestaan.	Door scherpe delen in het te vacumeren product (bijv. bot) kunnen gaten ontstaan.	■ Indien door scherpe randen aan het te vacumeren product beschadigingen zijn veroorzaakt, moeten de scherpe randen zo in de vacuüm-ritssluitingszak worden gepositioneerd dat de zakwand daardoor niet beschadigd kan raken.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdning af mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke tilladte maks. mængder.

Dette apparat er beregnet til at blende væsker (smoothies, drinks, ...), til at purere varme og kolde madvarer samt til at hinhakke frossen frugt eller isterninger. Dette apparat er beregnet til at generere vakuum til forarbejdning eller opbevaring. 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 damprenser. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

- Apparatet skal altid afbrydes fra strømnettet efter hver brug, når det ikke er under opsyn, 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.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen.
- Før apparatet slukkes, skal drejeknappen stilles på **0**.
- Drevet kører stadig kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- Apparatet må kun bruges, når det er helt samlet.
- Brug kun blenderbægeret eller To-Go-flasken sammen med dette apparat.

Fare for kvælning!

- Lad ikke børn lege med emballagemateriale.
- Opbevar vakuumzipposer utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med vakuumzipposer.

OBS!

- Fyld ikke væsker eller fødevarer i blenderbægeret, som er over 60°C.
- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i blenderbægeret.
- Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.
- Overskrid ikke de maksimalt tilladte fyldningsmængder.
- Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør.

Vigtigt!

- Berør under ingen omstændigheder tætningselementerne med skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Opbevaringsbeholderne og vakuumzipposerne er egnet til at komme i opvaskemaskine og fryseskabe.
- Fødevarer kan opvarmes i mikrobølgeovnen i en beholder eller i en pose i højst 90 sekunder ved maks. 900 watt. Fjern henholdsvis låget på beholderen, eller åbn posen, før de bruges i mikrobølgeovnen.
- Opbevaringsbeholderne og vakuumzipposerne er egnet til et temperaturområde fra -18 °C til 85 °C.
- Poser, der er brugt til at opbevare rå kød, rå fisk eller rå fjerkræ, må ikke genbruges.
- Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 89*

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

www.bosch-home.com

Anvendelse af brugsanvisningen:
Brugsanvisningens omslagssider kan foldes ud. Her findes illustrationer mærket med bogstaver og numre, der henviser til en nærmere beskrivelse i brugsanvisningen (f.eks. → **Billedrække 3**).

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	80
Vigtige sikkerhedshenvisninger	80
Overblik	82
Inden den første ibrugtagning.....	83
Dele og betjeningslementer	83
Forberedelse	85
Brug	86
Opbevaring under vakuum	88
Rengøring og pleje	89
Tilbehør	90
Sikkerhedssystemer	90
Opskrifter	90
Bortskaffelse	91
Reklamationsret.....	91
Hjælp i tilfælde af fejl	92

Overblik

→ **Billede A**

1 Motorenhed/motorblok

- a Drev
- b Markering ●—▲
- c Udløbsåbning
- d Kabeloprulning
- e Kabelfastgørelse
- f Fødder (4 stk.)

2 Vakuumenhed

- a Lukkeklap
- b Holdeclips til vakuumslange
- c Fugtighedssensorer
- d Vakuumventil
- e Filter

3 Betjeningsfelt

- a Knap ① (tænd/sluk)
- b Drejeknap med markering
- c Knap Clean
- d Knap Ice
- e Knap Auto
- f Knap Vacuum
- g Markering Pulse
- h Nulstilling 0
- i Markering min / max

4 Displayfelt

- a Statusvisning
- b Symboler

5 Blenderbæger

- a Beholder af tritan
- b Skala med 3 markeringer Max
- c Markering ▼
- d Udsparring til låglaske
- e Knivindsats med blenderkniv

6 Låg

- a Vakuumlukning
- b Laske

7 To-Go-flaske *

- a Beholder
- b Drikkelåg
- c Låg
- d Vakuumlukning

8 Opbevaringsbeholdere (0,75 L/1,5 L) *

- a Skål
- b Låg
- c Vakuumlukning
- d Indstillingsringe til dato (dag/måned)

9 Vakuumszipposer *

- a Ziplukning
- b Markeringslinje max
- c Vakuumlukning

10 Vakuumslange

- a Tilslutning til vakuumventil
- b Tilslutning til beholder

* Afhængigt af modellen

Inden den første ibrugtagning

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 A**
- Rengør og tør alle dele grundigt af inden den første ibrugtagning. → "Rengøring og pleje" se side 89

Bemærk: Når den nye blender anvendes for første eller anden gang, kan der opstå en mild usædvanlig lugt. Dette er ikke tegn på en fejlfunktion.

Dele og betjeningselementer

Højtydende motorblok

Blenderen er udstyret med en højtydende motor, der muliggør op til 37000 omdrejninger i minuttet.

Tænd-/sluk-knap ①

Til at tænde og slukke for apparatet.

Vakuumenhed med lukkeklap

Blenderen er udstyret med en vakuumpumpe, der kan sætte blenderbægeret under vakuum før forarbejdningen. Dermed reduceres oxideringen af fødevarerne under og efter forarbejdningen. Dette giver en mere ensartet konsistens, mere naturlige farver og en længere holdbarhed for C-vitamin og andre næringsstoffer, der reagerer med ilt. To-Go-flasken og opbevaringsbeholderne kan ligeledes sættes under vakuum for at forlænge friskheden og holdbarheden af fødevarerne, der findes i dem.

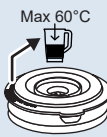
Lukkeklappen er beregnet til at sætte blenderbægeret under vakuum.

Statusvisning og symboler

Via flere LED'er viser statusvisningen den manuelt valgte hastighed eller vakuumeringens eller et automatikprogram afvikling. Jo højere hastigheden er, eller jo længere vakuumeringen eller et program er afviklet, desto flere LED'er lyser der. Når alle LED'er lyser, er den højeste hastighed nået, eller det valgte program er afsluttet. Derudover giver symboler med lys yderligere information.

Visning	Betydning
	Programmet Vacuum kører. Der genereres vakuum.
	Fødevarerne blendes manuelt.
	Programmet Auto kører. Der genereres vakuum, og derefter blendes der automatisk.
	Programmet Ice kører.
	Programmet Clean kører.
	Fejl på apparatet → "Hjælp i tilfælde af fejl" se side 92

Henvisninger og markeringer

Symbol	Betydning
	Advarselshenvisning på låget ■ Forarbejd ikke ingredienser, der er varmere end 60°C.
	Markering på blenderbægeret til påsætning.
	Sæt blenderbægeret på ▲, og drej det fast ●.
	Markering på lukkeklappen.
	Markering på vakuumentilen. Sæt vakuumentilen på ▼, og drej den fast 🔒.

Drejeknap

Til trinløs indstilling af blenderknivens hastighed.

Indstillinger	
0	Nulstilling - Blenderen kører ikke.
min	Laveste hastighed
max	Højeste hastighed
Pulse	Højeste hastighed så længe drejeknappen holdes i denne stilling.

Bemærk: Hvis drejeknappen ikke er i nulstilling, når der tændes for apparatet, kan det ikke betjenes. Bring først drejeknappen i nulstilling.

Programvalgsknapper

Apparatet har 4 automatik-programmer. Der kan vælges følgende programmer:

Programmer	
Auto	Automatisk blendning under vakuum
Vacuum	Til generering af vakuummet (til blenderbæger, To-Go-flaske, vakuumzipposer og opbevaringsbeholdere)
Clean	Rengøringsprogram
Ice	Til knust is

Henvisninger:

- For at anvende programmerne skal drejeknappen være i nulstilling.
- Når der drejes på drejeknappen under anvendelsen af Auto, Clean eller Ice, afbrydes det pågældende program.
- Når der trykkes på en anden programvalgsknap, afbrydes det aktuelle program.
- Når der trykkes kort på programvalgsknappen, sættes et program på pause. Når der trykkes kort på den igen, startes programmet igen.
- Når der trykkes længe (ca. 2 sekunder) på Vacuum eller Auto, afbrydes det pågældende program. For at genstarte programmet sluk da for apparatet, og tænd for det igen.

Blenderbæger

Til forarbejdning af op til 1,5 liter fødevarer. Blenderbægeret er lavet af tritan. Tritan er et brudsikkert, smags- og lugtneutralt plastmateriale.

OBS!

- Fyld ikke væsker eller fødevarer i, som er over 60°C.
- Blend ikke faste fødevarer uden at tilsætte rigeligt væske.
- Blend fødevarer i pulverform (f.eks. flormelis, kakaopulver, ristede sojabønner, mel, æggehvidepulver) med rigeligt væske, eller opløs dem fuldstændigt i væske før blendningen.

Overhold de følgende værdier, og vær opmærksom på markeringerne på blenderbægeret, når det fyldes.

Maksimale forarbejdningsmængder	
→ Max Væsker	maks. 1,5 l
→ Vacuum Max Milk & Products Skummende ingredienser som mælk og mælkeprodukter sammen med andre ingredienser	maks. 1,0 l
→ Vacuum Max Milk Skummende ingredienser som mælk og mælkeprodukter	maks. 0,75 l

To-Go-flaske og opbevaringsbeholdere

Til at opbevare fødevarer under vakuum.

Fyldningsmængder	
To-Go-flaske *	0,5 l
Beholder, lille *	0,75 l
Beholder, stor *	1,5 l

* Afhængigt af modellen → "Tilbehør" se side 90

Låg med vakuumlukning

Til at lukke blenderbægeret, To-Go-flasken og opbevaringsbeholderne lufttæt. For at tage et låg af når der findes et vakuum, tag da først fat på vakuumlukningen i en ende, og træk opad. Der skal komme tilstrækkeligt med luft indvendigt for at kunne tage låget af. Lågene til opbevaringsbeholderne er udstyret med en datovisning. Ved at dreje på de to ringe kan den dag og måned indstilles, hvor fødevarerne blev fyldt i.

Vakuumzipposer

Bruges til at opbevare fødevarer under vakuum for at forlænge friskheden og holdbarheden af de fødevarer, der er i vakuumzipposerne, marinere dem eller forberede dem til sous-vide-tilberedning. Brug kun originale Bosch-vakuumzipposer.

Sous-vide-tilberedning

Sous-vide-tilberedning betyder tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer.

Sundhedsrisiko!

Når der tilberedes fødevarer til sous-vide-tilberedning skal følgende brugs- og hygiejnehensvisninger altid følges:

- Brug kun friske fødevarer af bedste og absolut fejlfri kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne. Brug engangshandsker eller en gryde-/grilltang.
- Vær særligt opmærksom ved tilberedning af kritiske fødevarer, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- Vask altid grøntsager og frugt grundigt, og/eller skræl dem.
- Hold altid bordoverflader og skærebrætter rene. Brug forskellige skærebrætter til forskellige typer fødevarer.
- Bryd ikke kølekæden. Afbryd den kun kortvarigt for at forberede fødevarerne, og opbevar igen de vakuumerede retter i køleskabet, inden du går i gang med tilberedningsprocessen.

- Retterne egner sig kun til at blive spist med det samme. Efter tilberedningsprocessen skal retterne spises med det samme, og de må ikke opbevares til senere (heller ikke i køleskab). De egner sig ikke til genopvarmning.
- Tilbered ikke fødevarerne i de poser, som du har købt dem i (f.eks. portionsopdelt fisk). Disse poser egner sig ikke til sous-vide-tilberedning.
- Læg så vidt muligt fødevarerne ved siden af hinanden i posen og ikke oven på hinanden.
- Vi anbefaler ikke at dykke ventilen ned i vand.

Vi anbefaler Bosch-vakuumskuffen for at opnå professionelle resultater med sous-vide-tilberedningen.

Sikkerhedssystemer

Apparatet har forskellige sikkerhedssystemer.

→ "Sikkerhedssystemer" se side 90

Forberedelse

Fare for at komme til skade

- Berør ikke blenderkniven med fingrene. Tag kun fat i plastikken på knivindsatsen.
- Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet, og når blenderbægeret er sat korrekt på motorenheden.

OBS!

Løft ikke den samlede blender ved hjælp af blenderbægerets greb. Tag altid fat på motorenheden/motorblokken for at løfte den.

→ Billedrække

1. Rul netkablet ud til den nødvendige længde.

Vigtigt: Sørg for, at netkablet løber gennem kabelfordybningen på undersiden af apparatet.

2. Stil motorenheden på en stabil og vandret flade. Åbn lukkeklappen helt.
3. Sæt som vist knivindsatsen med tætningsringen i blenderbægeret, der er vendt på hovedet.

4. Sæt låget til blenderbægeret på knivindsatsen.
5. Drej knivindsatsen i retning med uret indtil stop ved hjælp af låget.
6. Tag låget af.

Vigtigt: Udsparingerne på knivindsatsen skal være på linje med udsparingerne på blenderbægeret.

7. Vend blenderbægeret om, og sæt det på drevet som vist. Markeringen ▼ peger ud for ▲.
8. Drej blenderbægeret i retning med uret indtil stop. Markeringen ▼ peger ud for ●.
9. Forbered fødevarerne, og kom dem i blenderbægeret. Overskrid ikke markeringen Max.

Bemærk: Blend altid fødevarer med rigeligt væske. Derved opnås et bedre resultat. Overskrid ikke markeringen Vacuum Max, når der fyldes skummende ingredienser som mælk eller mælkeprodukter i.

10. Sæt låget på, og tryk det omhyggeligt fast. Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingen på grebet.

Bemærk: Låget kan kun sættes på i denne stilling.

11. Luk lukkeklappen, og tryk den ned indtil stop.
12. Sæt netstikket i.

Bemærk: Blenderen kan kun anvendes, når de følgende punkter er opfyldte.

- Knivindsatsen og låget skal være korrekt forbundet med blenderbægeret.
- Blenderbægeret skal være korrekt forbundet med motorenheden.
- Lukkeklappen skal være helt lukket.

Brug

Bemærk: I tabel 1 findes eksempler på blenderens brug. Forarbejdningen kan udføres med et automatik-program eller manuelt i enkelttrin (1, 2, 3).

Informationer om anvendelse:

- Dette apparat er ikke beregnet til at fremstille mayonnaise.

- Dette apparat er ikke beregnet til at skære og finhakke halvfast og faste fødevarer (persille, løg, kød, nødder, parmesan), men kan anvendes i kombination med væsker. → **Tabel 1**
- Dette apparat er ikke beregnet til at fremstille nøddesmør (pålæg (hasselnøddecreme, Nutella, ...)).

Blendning med automatik-programmet

→ Billedrække 1

1. Stil drejeknappen på 0. Tænd for apparatet med knappen ①. Alle visningselementer blinker kort én gang, og der kan høres en kort signaltone. Knappen ① lyser.
2. Tryk på knappen Auto. Symbolerne ☐ og ☐ lyser.
3. Vakuumpumpen suger luften ud af blenderbægeret. Statusvisningens LED'er lyser gradvist.

Bemærk: Hvis det forindstillede undertryk ikke opnås, lyser symbolet ☐, og der kan høres 2 korte signaltoner. → "Hjælp i tilfælde af fejl" se side 92

4. Halvdelen af statusvisningen lyser. Det forindstillede undertryk er opnået.
5. Blenderen starter forarbejdningen automatisk og blender ingredienserne i en pulserende rytme. Den anden halvdel af statusvisningen lyser gradvist.
6. Blenderen afslutter automatisk forarbejdningen. Vent, indtil apparatet står stille.
7. Sluk for apparatet med knappen ①. Træk netstikket ud.
8. Åbn lukkeklappen helt.
9. Drej blenderbægeret i retning mod uret, og tag det af.
10. Tag fat på vakuumlukningen i en ende, og træk opad. Der skal komme tilstrækkeligt med luft ind i blenderbægeret for at kunne tage låget af.
11. Træk i låget på lasken, og tag det af.
12. Hæld de blandede fødevarer over i en anden beholder.
- Rengør alle delene. → "Rengøring og pleje" se side 89

Bemærk: For at bevare friskheden skal fødevarerne efter forarbejdningen fyldes i To-Go-flasken eller opbevaringsbeholderne og sættes under vakuum igen.

→ "Opbevaring under vakuum" se side 88

Vakuumpumpfunktion med manuel blendning

→ Billedrække

1. Stil drejeknappen på **0**. Tænd for apparatet med knappen . Alle visningselementer blinker kort én gang, og der kan høres en kort signaltone. Knappen  lyser.
2. Tryk på knappen Vacuum. Symbolet  lyser.
3. Vakuumpumpen suger luften ud af blenderbægeret. Statusvisningens LED'er lyser gradvist.

Bemærk: Hvis det forindstillede undertryk ikke opnås, lyser symbolet , og der kan høres 2 korte signaltoner. → "Hjælp i tilfælde af fejl" se side 92

4. Alle statusvisningens LED'er lyser. Det forindstillede undertryk er opnået.
5. Stil drejeknappen på det ønskede trin eller Pulse. Jo højere hastigheden er, desto flere af statusvisningens LED'er lyser der.
6. Forarbejd ingredienserne, indtil den ønskede konsistens er opnået.
7. Stil drejeknappen på **0**. Vent, indtil apparatet står stille.
 - Sluk for apparatet med knappen . Træk netstikket ud.
 - Udfør trinnene fra 8. som beskrevet. → "Blendning med automatik-programmet" se side 86

Anvendelse af Pulse-funktion

- Drej drejeknappen i retning mod uret til stillingen Pulse, og hold den der.
- Så længe drejeknappen holdes der, kører apparatet med maksimal hastighed.
- Slip drejeknappen.

Blendning uden vakuumpumpfunktion

Forbered blenderen som beskrevet.

→ "Forberedelse" se side 85

→ Billedrække

1. Stil drejeknappen på **0**. Tænd for apparatet med knappen .
2. Stil drejeknappen på det ønskede trin eller Pulse. Symbolet  lyser. Jo højere hastigheden er, desto flere af statusvisningens LED'er lyser der.

Bemærk: Hold blenderen fast med den ene hånd på lukkeklappen under forarbejdningen.

3. Forarbejd ingredienserne, indtil den ønskede konsistens er opnået.
4. Stil drejeknappen på **0**. Vent, indtil apparatet står stille.
5. Sluk for apparatet med knappen . Træk netstikket ud.
6. Åbn lukkeklappen helt.
7. Drej blenderbægeret i retning mod uret, og tag det af.
8. Træk i låget på lasken, og tag det af. Hæld de blendede fødevarer over i en anden beholder.
 - Rengør alle delene. → "Rengøring og pleje" se side 89

Fremstilling af knust is

Forbered blenderen som beskrevet, og fyld isterninger i. → "Forberedelse" se side 85

- Stil drejeknappen på **0**. Tænd for apparatet med knappen .
- Tryk på knappen Ice. Symbolet  lyser.
- Blenderen starter forarbejdningen automatisk og finhakker isterningerne i en pulserende rytme. Statusvisningens LED'er lyser gradvist.
- Blenderen afslutter automatisk forarbejdningen. Vent, indtil apparatet står stille.
- Sluk for apparatet med knappen . Træk netstikket ud.
- Udfør trinnene fra 8. som beskrevet. → "Blendning med automatik-programmet" se side 86

Opbevaring under vakuum

To-Go-flasken, opbevaringsbeholderne og vakuumzipposerne kan sættes under vakuum med blenderen for at forlænge friskheden og holdbarheden af fødevarerne, der findes i dem.

OBS!

- Der opnås ingen antibakteriel virkning med vakuumeringen.
- Opbevar også vakuumerede fødevarer i køleskabet, og kontrollér regelmæssigt deres friskhed!
- Opbevaring i vakuum er ikke nogen erstatning for opbevaring af fødevarer i køle- eller fryseskab.
- Lad altid fødevarerne køle af før vakuumeringen.

Vakuumering af To-Go-flaske eller opbevaringsbeholdere

→ Billedrække

1. Fyld de forberedte eller tilberedte fødevarer i den ønskede beholder.
 2. **To-Go-flaske:** Sæt låget med drikkelåg på, og luk det fast. Klap låget op.
 3. **Beholder:** Sæt låget på, og luk det fast. Indstil datoen ved hjælp af de to skiver på låget.
 4. Åbn lukkeklappen helt.
 5. Anbring vakuumslangen på vakuumventilen.
 6. Luk lukkeklappen. Anbring slangen på To-Go-flasken eller på låget til beholderen.
 7. Stil drejeknappen på **0**. Tænd for apparatet med knappen .
 8. Tryk på knappen Vacuum.
 9. Vakuumpumpen suger luften ud af beholderen. Symbolet  lyser. Statusvisningens LED'er lyser gradvist.
- Bemærk:** Hvis det forindstillede undertryk ikke opnås, lyser symbolet , og der kan høres 2 korte signaltoner. → "Hjælp i tilfælde af fejl" se side 92
10. Alle statusvisningens LED'er lyser. Det forindstillede undertryk er opnået.
 11. Sluk for apparatet med knappen . Træk netstikket ud.

12. Tag slangen af To-Go-flasken eller beholderen. Hold lukkeklappen fast, og tag slangen af vakuumventilen.

Zipposevakuumering

→ Billedrække

1. Fyld fødevarerne i posen.

Bemærk: Undgå at overfylde posen. Området omkring vakuumlukningen skal holdes rent. Der kræves særlig omhyggelighed, når der vakuumeres saftige, fugtige eller marinerede fødevarer.

2. Anbring posen på en jævn overflade. Tryk forsigtigt luften ud af posen, og luk ziplukningen fast i hele længden.

Bemærk: Lad vakuumszipposen hænge ned fra bordpladen, når der vakuumeres saftige, fugtige eller marinerede fødevarer. Vakuumlukningen skal befinde sig på bordpladens overside. → **Billede **

Vigtigt!

- Indholdet må ikke overskride markeringslinjen **max**.
 - De to tætningselementer og området oven for markeringslinjen **max** skal være rent.
 - Hvis ziplukningen ikke er ren og ikke er lukket helt, kan der ikke genereres noget vakuum.
3. Åbn lukkeklappen helt.
 4. Anbring vakuumslangen på vakuumventilen.
 5. Luk lukkeklappen.
 6. Tryk vakuumslangens tilslutning på posens vakuumlukning, og hold fast.
 7. Stil drejeknappen på **0**. Tænd for apparatet med knappen .
 8. Tryk på knappen Vacuum.
 9. Vakuumpumpen suger luften ud af posen. Symbolet  lyser. Statusvisningens LED'er lyser gradvist.
- Bemærk:** Hvis det forindstillede undertryk ikke opnås, lyser symbolet , og der kan høres 2 korte signaltoner. → "Hjælp i tilfælde af fejl" se side 92
10. Alle statusvisningens LED'er lyser. Det forindstillede undertryk er opnået.
 11. Sluk for apparatet med knappen . Træk netstikket ud.

12. Tag vakuumslangens tilslutning af posen. Hold lukkeklappen fast, og tag slangen af vakuumentilen.

Åbning af beholdere, To-Go-flaske eller zipposer

→ Billede

- For at åbne beholderen tag da fat på vakuumlukningen i en ende, og træk opad. Der skal komme tilstrækkeligt med luft ind i beholderen.
- Tag låget af.
- For at åbne To-Go-flasken skru da drikkelåget af.
- For at åbne posen træk da ziplukningen fra hinanden, og åbn den helt.
- Efter brug skal vakuumpzipper rengøres omhyggeligt og tørres helt.

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 damprenser.

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 plastikdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

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

Anvendelse af rengøringsprogram

Til nem og hurtig forrengøring.

- Sæt det tomme blenderbæger på apparatet.
- Kom 0,25 liter varmt vand og 2 dråber opvaskemiddel i.

OBS!

Den angivne mængde på 0,25 liter må ikke overskrides.

- Sæt låget på, og tryk det fast.
- Luk lukkeklappen, og tryk den ned indtil stop.
- Stil drejeknappen på **0**. Tænd for apparatet med knappen .
- Tryk på knappen Clean. Symbolet  lyser. Statusvisningens LED'er lyser gradvist.
- Apparatet udfører den automatiske forrengøring, herunder en kort vakuumeringsfase i starten af programmet. Programmet slutter automatisk.
- Sluk for apparatet med knappen . Træk netstikket ud.
- Tag blenderbægeret med låget af.
- Tag fat på vakuumlukningen i en ende, og træk opad. Der skal komme tilstrækkeligt med luft ind i blenderbægeret for at kunne tage låget af.
- Skyl delene grundigt af, og rengør dem eventuelt yderligere.
- Træk afdækningen af håndtaget, så rengøringen af blenderbægeret bliver nemmere, og sæt den på igen efter tørring.
- Vakuumpzipper, der genbruges, skal rengøres omhyggeligt og tørres helt. Poser, der er brugt til at opbevare rå kød, rå fisk eller rå fjerkræ, må ikke genbruges.
- Rengør motorenheden.

Udtagning af knivindsats

→ Billedrække

1. Tag låget af. Vend blenderbægeret på hovedet.
2. Sæt låget på knivindsatsen.
3. Drej låget i retning mod uret, og tag det af.

4. Tag knivindsatsen ud.

Udtagning af vakuumventil

→ Billedrække

Vakuumentilen kan tages ud til rengøring.

1. Drej vakuumventilen i retning mod uret, og tag den af.
2. Rengør lukkeklappen, de to fugtigheds-sensorer, ventilen og filtret på ventilen grundigt.
3. Tør altid alle dele grundigt.
4. Sæt ventilen på som afbilledet. Markeringen ▼ peger ud for ▲. Drej ventilen i retning med uret indtil stop. Markeringen ▼ peger ud for .

Udtagning af indstillingsringe

→ Billedrække

Indstillingsringene i vakuumbeholderens låg kan tages ud til grundig rengøring.

1. Stik en lille skruetrækker ind i en af sikringsringens to udspæringer, og løft forsigtigt ringen ud med let tryk.
2. Tag sikringsringen og indstillingsringene ud som vist. Rengør og tør alle dele grundigt af.
3. Sæt indstillingsringene i i den viste rækkefølge. Sæt sikringsringen i med let tryk, indtil den går i hak.

Tilbehør

Tilbehør og reservedele kan købes i handlen og hos kundeservice. Da produktpaletten hele tiden udvides, kan der imidlertid findes yderligere tilbehør, som ikke er anført her. Besøg derfor www.bosch-home.com for at se, hvilke aktuelle tilbehørsartikler, der tilbydes.

Tilbehør	
MMZV0BT1	To-Go-flaske (0,5 l)
MMZV0SB0	1 beholder (0,75 l)
MMZV0SB1	1 beholder (1,5 l)
MMZV0SB2	2 beholdere (0,75 l og 1,5 l)
MSZV0FB1	10 små poser, 1,2 l
MSZV0FB3	10 store poser, 3,8 l

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring/ afbryderautomatik

Apparatet kan kun anvendes med blenderbægeret, når blenderbægeret med låget er sat korrekt på, og lukkeklappen er lukket helt og korrekt. Apparatet slukker automatisk, hvis lukkeklappen åbnes under anvendelsen.

Fugtighedssikring

I vakuumlukningen findes to fugtighedssensorer. Hvis der trænger fugtighed ind i vakuumenheden, slukker vakuumpumpen automatisk. → "Hjælp i tilfælde af fejl" se side 92

Overbelastningssikring

Motoren slukker automatisk i tilfælde af overophedning. → "Hjælp i tilfælde af fejl" se side 92

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

Opskrifter

Henvisninger:

- I **tabel 1** findes yderligere eksempler på brug. Forarbejdningen kan udføres med et automatik-program eller manuelt i enkelttrin (1, 2, 3).
- Rens fødevarerne, og skær dem i fine stykker, før de forarbejdes. Fjern hårde bestanddele som kerner og skaller.
- Opskrifterne og eksemplerne på brug 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.

Jordbær-/myntesmoothie

- 650 g jordbær
- 6 stængler mynte
- 300 ml æblesaft
- 100 ml vand
- Vask jordbærerne, fjern stilken, og halvér dem. Vask mynten, ryst den tør, og pluk bladene af.

- Kom alle ingredienser i blenderbægeret. Sæt låget på. Luk lukkeklappen, og tryk den fast.
- Tryk på knappen Auto. Automatik-programmet sætter blenderbægeret under vakuum og blender automatisk alle ingredienserne.
- Automatik-programmet afslutter automatisk tilberedningen. Fyld den færdige smoothie i fire glas, og servér.

Tip: Afhængigt af hvor modne jordbærrene er, egner let sødet frugtsafer eller sukkerfrit kokosvand sig også til at blive blendet sammen med smoothien.

Ananas-/mangosmoothie

- 300 g skrællede ananas
- 1/2 mango
- 150 ml koldt kokosvand
- 150 g isterninger
- 1 banan
- Skær ananassens frugtkød i små tern. Skræl mangoen. Skær frugtkødet af stenen, og skær det i små stykker. Skræl bananen, og skær den i tern.
- Kom alle ingredienser i blenderbægeret. Sæt låget på. Luk lukkeklappen, og tryk den fast.
- Tryk på knappen Auto. Automatik-programmet sætter blenderbægeret under vakuum og blender automatisk alle ingredienserne.
- Automatik-programmet afslutter automatisk tilberedningen. Fyld den færdige smoothie i fire glas, og servér.

Tip: Krydderier som kanel, kardemomme, muskatblomme eller allehånde kan give denne eksotiske frugtsmoothie et ekstra aromakick.

Grøn kiwismoothie

- 1 avocado
- 5 kiwier
- 200 g ny bladspinat
- 400 ml vand
- 4 spsk. ahornsirup

- Vask spinaten, lad den dryppe af, og hak den groft. Halvér avocadoen, fjern stenen, og grav avocadoens frugtkød ud af skallen med en ske. Skræl kiwierne, og skær dem i tern.
- Kom alle ingredienser i blenderbægeret. Sæt låget på. Luk lukkeklappen, og tryk den fast.
- Tryk på knappen Auto. Automatik-programmet sætter blenderbægeret under vakuum og blender automatisk alle ingredienserne.
- Automatik-programmet afslutter automatisk tilberedningen. Fyld den færdige smoothie i fire glas, og servér.

Tip: Servér smoothien på knust is.

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 gælden.

Reklationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklationsret. 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.

Hjælp i tilfælde af fejl

I den følgende tabel findes der løsninger til problemer eller fejl, som du nemt selv kan afhjælpe. Kan en fejl ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet starter ikke eller slukker under brug. Symbolet  lyser.	Blenderbægeret er ikke sat korrekt på eller har løsnet sig.	Sæt blenderbægeret og låget korrekt på.
	Lukkeklappen er ikke lukket korrekt.	Tryk lukkeklappen helt ned.
Vakuumpumpen kører, men det forindstillede undertryk opnås ikke. Symbolet  lyser, og der kan høres 2 korte signaltoner.	Låget eller vakuumlukningen er snavset eller beskadiget.	■ Sluk for apparatet. ■ Kontrollér låget, vakuumlukningen og knivindsatsens tætning med hensyn til beskadigelser. ■ Rengør dem grundigt, tør dem, og sæt dem på igen. ■ Drej knivindsatsen i blenderbægeret indtil stop. Vær opmærksom på markeringen. ■ Sæt låget korrekt på, og tryk det fast. Vær i den forbindelse opmærksom på udsparingen på grebet. ■ Tryk lukkeklappen helt ned. ■ Tænd for apparatet, og prøv igen.
	Låget er ikke sat korrekt og helt på.	
	Lukkeklappen er ikke lukket korrekt.	
	Knivindsatsens tætning er snavset eller beskadiget.	
Vakuumpumpen starter ikke eller slukker under brug. Symbolet  lyser.	Fugtighed i vakuumenheden	Tag vakuumventilen ud. Rengør vakuumventilen og lukkeklappen grundigt, og tør dem.
	Maksimal fyldningsmængde blev overskredet	Overskrid ikke den pågældende Max-markering på blenderbægeret for fødevarerne, når de fyldes i.
Apparatet starter ikke eller slukker under brug.	Overbelastningssikringen er aktiveret.	■ Stil drejeknappen på 0. Vent, indtil apparatet står stille. ■ Sluk for apparatet med knappen ①. Træk netstikket ud. ■ Lad apparatet køle af i ca. 15-20 minutter, og tænd derefter for det igen. ■ Hvis apparatet ikke starter, så lad det køle yderligere af, og prøv igen senere.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Der kan ikke genereres vakuum i vakuumzipposen.	Ziplukningen er ikke lukket helt.	■ Luk ziplukningen fast i hele længden.
	Ziplukningen eller vakuumlukningen er snavset eller beskadiget.	■ Kontrollér, om tætningselementerne er rene. ■ Rengør dem grundigt, og lad dem lufttørre. → <i>"Rengøring og pleje" se side 89</i>
	Vakuumzipposen er defekt.	■ Kontrollér vakuumzipposen for beskadigelser. Brug en anden vakuumzippose, hvis den er beskadiget. → <i>"Tilbehør" se side 90</i>
Vakuummet i vakuumzipposen opretholdes ikke.	Der kan opstå huller som følge af skarpe dele i vakuumeringsmaterialet (f.eks. knogler).	■ Hvis der er forårsaget beskadigelser som følge af skarpe kanter på vakuumeringsmaterialet, så vend de skarpe kanter i vakuumzipposen på en sådan måde, at posens sider ikke kan blive beskadiget som følge af dem.

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 må ikke overskrides.

Dette apparatet er egnet til å mikse væsker (smoothies, drinker, ...), til å mose varme og kalde matvarer, og til å kutte opp frossen frukt eller isbiter. Dette apparatet er egnet til å produsere vakuum for bearbeiding eller oppbevaring. 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 nærheten 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 personskader!

- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring.
- Sett dreieknappen på **0** før utkobling.
- 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.
- Blandebeger eller To-Go-flaske skal bare brukes med dette apparatet.

Fare for kvelning!

- Barn må ikke få leke med emballasjen.
- Hold vakuumposen med glidelås borte fra barn.
- Ikke la barn leke med vakuumposen med glidelås.

Obs!

- Fyll ikke væske og matvarer over 60 °C på blandebegeret.
- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i miksebegeret.
- Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.
- Ikke overskrid maks. tillatte fyllmengder.
- Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør.

Viktig!

- Du må ikke under noen omstendighet berøre tetningselementer med skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Oppbevaringsbeholderne og vakuumposene med glidelås er egnet for oppvaskmaskin og fryseskap.
- I mikrobølgeovnen kan matvarer oppvarmes i maksimalt 90 sekunder ved maksimalt 900 W i beholderen eller i posen. Ta av lokket på beholderen eller åpne posen før de brukes i mikrobølgeovn.
- Oppbevaringsbeholderne og vakuumposene med glidelås er egnet for et temperaturområde fra -18 °C til 85 °C.
- Poser som har vært brukt til oppbevaring av rått kjøtt, fisk eller fugl, bør ikke brukes om igjen.

- 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 103*

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

www.bosch-home.com

Vedrørende bruken av denne
bruksanvisningen: Du kan brette ut
veiledningens omslagssider. Der
finner du illustrasjoner av apparatet
merket med bokstaver og tall som det
henvises til i denne veiledningen (f.eks.
→ **Bildesekvens** ).

Innhold

Korrekt bruk	94
Viktige sikkerhetsanvisninger	94
En oversikt	96
Før første gangs bruk	97
Deler og betjeningselementer	97
Forberedelse	100
Bruk	100
Oppbevaring under vakuum	102
Rengjøring og pleie	103
Tilbehør	104
Sikkerhetssystemer	104
Oppskrifter	105
Avfallshåndtering	106
Garanti	106
Hjelp ved feil	106

En oversikt

→ **Bilde** 

- 1 Basisapparat / motorblokk**
 - a Drev
 - b Markering ●—▲
 - c Utløpsåpning
 - d Kabeloppvikling
 - e Kabelfeste
 - f Føtter (4 stk.)

2 Vakuumenhet

- a Deksel
- b Holdeklips for vakuumslange
- c Fuktighetssensorer
- d Vakuumentil
- e Sil

3 Betjeningsfelt

- a ①-tast (på/av)
- b Dreieknapp med markering
- c Clean-tast
- d Ice-tast
- e Auto-tast
- f Vacuum-tast
- g Markering Pulse
- h Nullstilling 0
- i Markering min / max

4 Display

- a Statusindikator
- b Symboler

5 Miksebeger

- a Beholder av tritan
- b Skala med 3 markeringer Max
- c Markering ▼
- d Utsparing for lokkets laske
- e Knivinnsett med miksebeger

6 Lukk

- a Vakuumlås
- b Lask

7 To-Go-flaske *

- a Beholder
- b Drikkelokk
- c Lukk
- d Vakuumlås

8 Oppbevaringsbeholder (0,75 l / 1,5 l) *

- a Bolle
- b Lukk
- c Vakuumlås
- d Innstillingsringer for dato (dag/
måned)

9 Vakuumpose med glidelås *

- a Glidelås
- b Markeringslinje max
- c Vakuumlås

10 Vakuumslange

- a Tilkobling på vakuumventil
- b Tilkobling på beholder

* Avhengig av modell

Før første gangs bruk

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

Obs!

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

- Ta basisapparatet og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde A**
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 103

Merk: Når den nye blenderen brukes for første eller andre gang kan det oppstå en mild fremmed lukt. Dette er ikke et tegn på feilfunksjon.

Deler og betjeningselementer

Høyeffektsmotorblokk

Blenderen er utstyrt med en høyeffektsmotorblokk som muliggjør inntil 37000 omdreininger i minuttet.

På/av-bryter ①

For å slå apparatet på og av.

Vakuumenhet med deksel

Blenderen er utstyrt med vakuumpumpe som kan sette miksebegeret under vakuum før bearbeidningen. Dermed reduseres oksideringen av matvarene under og etter bearbeidningen. Dette gir en homogen konsistens, naturlige farger og lengre holdbarhet for vitamin C og andre næringsstoffer som reagerer med oksygen. Også To-Go-flasken og oppbevaringsbeholderne kan settes under vakuum for å forlenge ferskheten og holdbarhetene til matvarene i dem.

Dekslet brukes for å sette miskebegeret under vakuum.

Statusindikator og symboler

Statusindikatoren viser gjennom flere lysdioder manuelt valgt turtall eller fremdriften for vakuumeringen eller et automatisk program. Jo høyere turtallet er, eller jo lenger vakuumerings eller et programs fremdrift er kommet, desto flere lysdioder lyser. Når alle lysdioder lyser, er høyeste turtall nådd, eller valgt program er avsluttet. I tillegg viser belyste symboler annen informasjon.

Indikator	Betydning
	Program Vacuum kjører. Vakuum produseres.
	Matvarene mikses manuelt.
	Program Auto kjører. Det produseres vakuum, deretter mikses det automatisk.
	Program Ice kjører.
	Program Clean kjører.
	Feil i apparatet → "Hjelp ved feil" se side 106

Merknader og markeringer

Symbol	Betydning
	Advarsel på lokket Ikke bearbeid ingredienser som er varmere enn 60 °C.
	Markering for påsetting på miksebegeret.
	Sette miksebegeret på ▲ og skru det fast ●.
	Markering på deksel.
	Markering på vakuumentil. Sett vakuumentilen på ▼ og skru den fast 🔒.

Dreieknapp

For trinnløs innstilling av mikseknivens turtall.

Innstillinger	
0	Nullstilling - blenderen går ikke.
min	Laveste turtall
max	Høyeste turtall
Pulse	Høyeste turtall så lenge dreieknappen holdes i denne stillingen.

Merk: Hvis dreieknappen ikke er i nullstilling idet apparatet slås på, kan apparatet ikke betjenes. Sett først dreieknappen i nullstilling.

Programvalgtaster

Apparatet har over 4 automatiske programmer. Følgende programmer kan velges:

Programmer	
Auto	Automatisk mikseprosess under vakuum
Vacuum	For å produsere vakuum (for miksebeger, To-Go-flaske, vakuumpose med glidelås og oppbevaringsbeholder)
Clean	Rengjøringsprogram
Ice	For Crushed Ice

Merknader:

- Dreieknappen må være i nullstilling for å bruke programmene.
- Når dreieknappen dreies under bruken av Auto, Clean eller Ice, avbrytes det aktuelle programmet.
- Når en annen programvalgtast trykkes, avbrytes det aktuelle programmet.
- Når programvalgtasten gis et kort trykk, settes programmet på pause. Det startes igjen med et nytt kort trykk på tasten.
- Når du trykker lenge (ca. 2 sekunder) på Vacuum eller Auto, avbrytes det aktuelle programmet. Slå av apparatet og så på igjen for å starte programmet på nytt.

Miksebeger

Bearbeidning av inntil 1,5 liter matvarer. Miksebegeret er laget av tritan. Tritan er et bruddsikkert, smaks- og luktnøytral plastmateriale.

Obs!

- Fyll ikke på væske og matvarer over 60 °C væske.
- Ikke miks faste matvarer uten å tilsette tilstrekkelig væske.
- Mat i pulverform (f.eks. Melis, kakaopulver, røstede soyabønner, mel, eggehvitepulver) må blandes med tilstrekkelig mengde væske eller løses helt opp i væske før blanding.

Overhold følgende verdier når du fyller på, og hold øye med markeringene på miksebegeret.

Maksimale arbeidsmengder	
➔ Max Væsker	maks. 1,5 l
➔ Vacuum Max Milk & Products Skummende ingredienser som melk og melkeprodukter med andre ingredienser	maks. 1,0 l
➔ Vacuum Max Milk Skummende ingredienser som melk og melkeprodukter	maks. 0,75 l

To-Go-flaske og oppbevaringsbeholdere

Til oppbevaring av matvarer under vakuum.

Fyllmengder	
To-Go-flaske *	0,5 l
Beholder, liten *	0,75 l
Beholder, stor *	1,5 l

* Avhengig av modell ➔ "Tilbehør" se side 104

Lokk med vakuumlås

Til lufttett lukking av miksebegeret, To-Go-flasken og oppbevaringsbeholderne. For å fjerne et lokk med undetrykk, grip først vakuumlåsen i en ende og trekk oppover. Det må komme inn tilstrekkelig luft til insiden for at lokket skal kunne tas av. Lökkene på oppbevaringsbeholderne er utstyrt med datoindikator. Ved å dreie på de to skivene kan dag og måned da matvarene ble fylt på stilles inn.

Vakuumpose med glidelås

Til oppbevaring av matvarer under vakuum for å forlenge matvarenes ferskhets- og holdbarhet, for å marinere dem eller for å forberede dem for sous vide-tilberedning. Bruk kun originale Bosch vakuumposer med glidelås.

Sous vide-tilberedning

Sous vide-tilberedning betyr tilberedning "under vakuum" ved lave temperaturer.

⚠ Helse- og sikkerhetsrisiko!

Under tilberedning av matvarer for sous vide-tilberedning er det tvingende nødvendig å alltid følge merknadene om bruk og hygiene nedenfor:

- Bruk kun ferske matvarer av optimal og upåklagelig kvalitet.
- Vask og desinfiser hendene. Bruk engangshansker eller en grilltang.
- Under tilberedning av kritiske matvarer, som f.eks. fugl, egg og fisk, må disse følges ekstra nøye.
- Vask og/eller skrell frukt og grønnsaker nøye.
- Hold alltid skjærebrett og overflater rene. Bruk forskjellige skjærebrett til forskjellige typer matvarer.
- Pass på å oppbevare matvarene kaldt. Vakuumpakkede retter skal bare være i romtemperatur mens de klargjøres og deretter legges tilbake i kjøleskapet frem til tilberedningen starter.
- Rettene er bare egnet til umiddelbar servering. Spis rettene etter at de er ferdig tilberedt, og ikke sett dem til oppbevaring, selv ikke i kjøleskapet. De er ikke egnet til gjenoppvarming.
- Tilbered ikke maten i posen du kjøpte den i (f.eks. porsjonsfisk). Disse posene er ikke egnet for sous vide-tilberedning.
- Matvarene skal så langt det er mulig legges ved siden hverandre i posen, ikke oppå hverandre.
- Vi anbefaler å ikke senke ventilen ned i vann.

Vi anbefaler å bruke Bosch vakuumsuff for å oppnå profesjonelle resultat på sous vide-tilberedningen.

Sikkerhetssystemer

Apparatet er utstyrt med ulike sikkerhetssystemer.

➔ "Sikkerhetssystemer" se side 104

Forberedelse

⚠ Fare for personskader

- Grip ikke inn i miksekniven. Ta bare tak i plasten på knivnnsatsen.
- Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet og miksebegeret er satt korrekt på basisapparatet.

OBS!

Ikke løft en sammensatt blender etter håndtaket. Grip alltid hovedapparatet / motorblokken under løfting.

→ Bildesekvens

1. Vikle av strømkabelen i nødvendig lengde.

Viktig: Pass på at strømkabelen ligger i kabelfordypningen på undersiden av apparatet.

2. Plasser basisapparatet på en stabil, vannrett arbeidsflate. Åpne dekslet fullstendig.
3. Sett knivnnsatsen med tetningsring i det omsnudde miksebegeret som vist.
4. Sett miksebegerets deksel på knivnnsatsen.
5. Drei knivnnsatsen med urviseren til stopp ved hjelp av lokket.
6. Ta av lokket.

Viktig: Utsparingene på knivnnsatsen må være innrettet på utsparingene på miksebegeret.

7. Snu miksebegeret og sett det på drevet som vist. Markeringen ▼ peker på ▲.
8. Drei miksebegeret til stopp med urviseren. Markeringen ▼ peker på ●.
9. Forbered matvarene og ha dem i miksebegeret. Markeringene Max må ikke overskrides.

Merk: Bland alltid matvarer med tilstrekkelig væske. Dette gir bedre resultater. Markeringen Vacuum Max må ikke overskrides når det fylles på skummende ingredienser som melk eller melkeprodukter.

10. Sett på lokket og trykk det forsvarlig fast på. Vær oppmerksom på utsparingene på håndtaket.

Merk: Det er bare mulig å sette lokket på i denne stillingen.

11. Lukk dekslet og trykk det ned til stopp.

12. Sett i støpselet.

Merk: Blenderen kan bare brukes når følgende punkter er oppfylt.

- Knivnnsatsen og lokket må være koblet korrekt til miksebegeret.
- Miksebegeret må være koblet korrekt til basisapparatet.
- Dekslet må være helt lukket.

Bruk

Merk: I tabell  finner du eksempler på bruk av blenderen. Bearbeidelsen kan utføres med et automatikkprogram eller manuelt i enkeltskritt (1, 2, 3).

Informasjon om bruken:

- Dette apparatet er ikke egnet til å produsere majones..
- Dette apparatet er ikke egnet til å skjære og kutte opp halvharde og harde matvarer (persille, løk, kjøtt, nøtter, parmesanost), men kan brukes i kombinasjon med væsker. → **Tabell **
- Dette apparatet er ikke egnet til å produsere nøttepålegg (hassel nøttekrem, Nutella, ...).

Miksing med automatisk program

→ Bildesekvens

1. Sett dreieknappen på 0. Slå apparatet på med -tasten. Alle indikatorelementer blinker en gang kort, og det lyder en kort signaltone. -tasten lyser.
2. Trykk på Auto-tasten. Symbolene  og  lyser.
3. Vakuumpumpen suger luften ut av miksebegeret. Litt etterhvert lyser statusindikatorens lysdioder.

Merk: Hvis forhåndsinnstilt vakuum ikke oppnås, lyser symbol  og det lyder 2 korte signaltoner. → "Hjelp ved feil" se side 106

4. Halvparten av statusindikatoren lyser. Forhåndsinnstilt vakuum er oppnådd.

5. Blenderen starter automatisk bearbeidningen og mikser ingrediensene i en pulserende rytme. Den andre halvdelen av statusindikatoren lyser litt etterhvert.
6. Blenderen avslutter bearbeidningen automatisk. Vent til apparatet står stille.
7. Slå apparatet av med ①-tasten. Trekk ut støpselet.
8. Åpne dekslet fullstendig.
9. Drei miksebegeret mot urviseren og ta det av.
10. Grip vakuumlåsen i den ene enden og trekk oppover. Det må komme tilstrekkelig luft inn i miksebegeret for at lokket skal kunne tas av.
11. Trekk lokket etter lasken og ta det av.
12. Fyll om mikseproduktet.
 - Rengjør alle delene. → *"Rengjøring og pleie"* se side 103

Merk: Etter bearbeidningen fyller du matvarene på To-Go-flasken eller på oppbevaringsbeholdere og setter dem på nytt under vakuum, slik at de holder seg ferske. → *"Oppbevaring under vakuum"* se side 102

Vakuumsfunksjon med manuell miksing

→ Bildesekvens

1. Sett dreieknappen på 0. Slå apparatet på med ①-tasten. Alle indikatorelementer blinker en gang kort, og det lyder en kort signaltone. ①-tasten lyser.
2. Trykk på Vacuum-tasten. Symbolet  lyser.
3. Vakuumpumpen suger luften ut av miksebegeret. Litt etterhvert lyser statusindikatorens lysdioder.

Merk: Hvis forhåndsinnstilt vakuum ikke oppnås, lyser symbol  og det lyder 2 korte signaltoner. → *"Hjelp ved feil"* se side 106

4. Alle lysdiodene i statusindikatoren lyser. Forhåndsinnstilt vakuum er oppnådd.
5. Sett dreieknappen på ønsket trinn eller Pulse. Jo høyere turtallet er, desto flere av statusindikatorens lysdioder lyser.

6. Bearbeid ingrediensene helt til ønsket konsistens er oppnådd.
7. Sett dreieknappen på 0. Vent til apparatet står stille.
 - Slå apparatet av med ①-tasten. Trekk ut støpselet.
 - Utfør trinnene som beskrevet fra 8. → *"Miksing med automatisk program"* se side 100

Bruk av Pulse-funksjonen

- Vri dreieknappen til stopp mot urviseren til Pulse-stilling og hold den der.
- Så lenge dreieknappen holdes nede, går apparatet med maksimalt turtall.
- Slipp løs dreieknappen.

Miksing uten vakuumsfunksjon

Forbered blenderen som beskrevet.

→ *"Forberedelse"* se side 100

→ Bildesekvens

1. Sett dreieknappen på 0. Slå apparatet på med ①-tasten.
2. Sett dreieknappen på ønsket trinn eller Pulse. Symbolet  lyser. Jo høyere turtallet er, desto flere av statusindikatorens lysdioder lyser.

Merk: Under bearbeidningen må du holde blenderen fast med en hånd på dekslet.

3. Bearbeid ingrediensene helt til ønsket konsistens er oppnådd.
4. Sett dreieknappen på 0. Vent til apparatet står stille.
5. Slå apparatet av med ①-tasten. Trekk ut støpselet.
6. Åpne dekslet fullstendig.
7. Drei miksebegeret mot urviseren og ta det av.
8. Trekk lokket etter lasken og ta det av. Fyll om mikseproduktet.
 - Rengjør alle delene. → *"Rengjøring og pleie"* se side 103

Produsere Crushed Ice

Forbered blenderen som beskrevet og fyll på isbiter. → *"Forberedelse"* se side 100

- Sett dreieknappen på 0. Slå apparatet på med ①-tasten.
- Trykk på Ice-tasten. Symbolet  lyser.

- Blenderen starter bearbeidningen automatisk og knuser isbitene i en pulserende rytme. Litt etterhvert lyser statusindikatorens lysdioder.
- Blenderen avslutter bearbeidningen automatisk. Vent til apparatet står stille.
- Slå apparatet av med ①-tasten. Trekk ut støpselet.
- Utfør trinnene som beskrevet fra 8.
→ "Miksing med automatisk program" se side 100

Oppbevaring under vakuum

To-Go-flasken, oppbevaringsbeholderne og vakuumposen med glidelås kan settes under vakuum med blenderen for at matvarene skal holde seg ferske lenger og få utvidet holdbarhet.

⚠ Obs!

- Vakuumering innebærer ikke en antibakteriell virkning.
- Også vakuuerte matvarer må oppbevares i kjøleskap. Kontroller med jevne mellomrom at de er ferske!
- Oppbevaring under vakuum er ingen erstatning for oppbevaring av matvarer i kjøle- eller frysenskap.
- La alltid matvarene avkjøles før de vakuumeres.

Vakuumering av To-Go-flaske eller oppbevaringsbeholder

→ Bildesekvens

1. Fyll de forberedte eller tilberedte matvarene på den ønskede beholderen.
2. **To-Go-flaske:** Sett på lokket med drikkelokket og lukk det forsvarlig. Åpne lokket.
3. **Beholder:** Sett lokket på og lukk det forsvarlig. Still inn datoen ved hjelp av de to skivene på lokket.
4. Åpne dekslet fullstendig.
5. Monter vakuumslangden på vakuumentilen.
6. Lukk dekslet. Monter slangen på To-Go-flasken eller på beholderens lokk.
7. Sett dreieknappen på 0. Slå apparatet på med ①-tasten.

8. Trykk på Vacuum-tasten.
9. Vakuumpumpen suger luften ut av beholderen. Symbolet  lyser. Litt etterhvert lyser statusindikatorens lysdioder.

Merk: Hvis forhåndsinnstilt vakuum ikke oppnås, lyser symbol  og det lyder 2 korte signaltoner. → "Hjelp ved feil" se side 106

10. Alle lysdiodene i statusindikatoren lyser. Forhåndsinnstilt vakuum er oppnådd.
11. Slå apparatet av med ①-tasten. Trekk ut støpselet.
12. Fjern slangen fra To-Go-flasken eller fra beholderen. Hold dekslet fast og fjern slangen fra vakuumentilen.

Vakuumering av pose med glidelås

→ Bildesekvens

1. Fyll matvarene på posen.

Merk: Ikke fyll for mye på posen. Området rundt vakuumlåsen må holdes rent. Det kreves spesiell omhu når saftige, fuktige eller marinerte matvarer skal vakuumeres.

2. Plasser posen på en flat overflate. Press luften lett ut av posen og lukke glidelåsen forsvarlig over hele lengden.

Merk: Ved vakuumering av saftige, fuktige eller marinerte matvarer må du la vakuumposen med glidelås henge ned fra arbeidsplaten. Vakuumlåsen må befinne seg på arbeidsplatens overflate. → **Bilde **

Viktig!

- Innholdet må ikke overskride markeringslinjen **max**.
 - De to tetningselementene og området utenfor markeringslinjen **max** må være rene.
 - Det er ikke mulig å produsere vakuum dersom glidelåsen ikke er ren og fullstendig lukket.
3. Åpne dekslet fullstendig.
 4. Monter vakuumslangden på vakuumentilen.
 5. Lukk dekslet.
 6. Trykk vakuumslangens kobling inn på posens vakuumlås og hold den fast.

7. Sett dreieknappen på **0**. Slå apparatet på med -tasten.
8. Trykk på Vacuum-tasten.
9. Vakuumpumpen suger luften ut av posen. Symbolet  lyser. Litt etterhvert lyser statusindikatorens lysdioder.

Merk: Hvis forhåndsinnstilt vakuum ikke oppnås, lyser symbol  og det lyder 2 korte signaltoner. → "Hjelp ved feil" se side 106

10. Alle lysdiodene i statusindikatoren lyser. Forhåndsinnstilt vakuum er oppnådd.
11. Slå apparatet av med -tasten. Trekk ut støpselet.
12. Ta vakuumslangens kobling av posen. Hold dekslet fast og fjern slangen fra vakuumentilen.

Åpne beholder, To-Go-flaske eller glidelåspose

→ Bilde

- Grip vakuumlåsen i den ene enden og trekk oppover for å åpne beholderen. Det må komme tilstrekkelig luft inn i beholderen.
- Ta av lokket.
- Skru opp drikkeåpningen for å åpne To-Go-flasken.
- Trekk glidelåsen fra hverandre og åpne den helt for å åpne posen.
- Etter bruk må vakuumposen med glidelås rengjøres og tørkes fullstendig.

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 dypes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
- Det må ikke brukes damprensere.

Fare for personskader!

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. gulerøtter, kan det oppstå misfarging av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

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

Bruk av rengjøringsprogram

For enkel og rask forrengjøring.

- Sett det tomme miksebegeret på apparatet.
- Fyll på 0,25 liter varmt vann og 2 dråper oppvaskmiddel.

Obs!

Angitt mengde på 0,25 liter må ikke overskrides.

- Sett lokket på og trykk det fast.
- Lukk dekslet og trykk det ned til stopp.
- Sett dreieknappen på **0**. Slå apparatet på med -tasten.
- Trykk på Clean-tasten. Symbolet  lyser. Litt etterhvert lyser statusindikatorens lysdioder.
- Apparatet kjører den automatiske forrengjøringen inkludert en kort vakuumfase i starten av programmet. Programmet avsluttes automatisk.
- Slå apparatet av med -tasten. Trekk ut støpselet.
- Ta av miksebegeret med lokket.
- Grip vakuumlåsen i den ene enden og trekk oppover. Det må komme tilstrekkelig luft inn i miksebegeret for at lokket skal kunne tas av.
- Skyll alle delene grundig og rengjør dem igjen ved behov.

- For lettere å kunne rengjøre miksebegeret, kan du trekke håndtaksdekslet av håndtaket og sette det på igjen etter tørkingen.
- Vakuumposer med glidelås som brukes om igjen, må rengjøres omhyggelig og tørkes fullstendig. Poser som har vært brukt til oppbevaring av rått kjøtt, fisk eller fugl, bør ikke brukes om igjen.
- Rengjør basisapparatet.

Ta ut knivinnsetsen

→ Bildesekvens

1. Ta av lokket. Snu miksebegeret.
2. Sett lokket på knivinnsetsen.
3. Drei lokket mot urviseren og ta det av.
4. Ta ut knivinnsetsen.

Ta ut vakuumentilen

→ Bildesekvens

Vakuumentilen kan tas ut for rengjøring.

1. Drei vakuumentilen mot urviseren og ta den av.
2. Rengjør grundig dekslet, de to fuktighetssensorene, ventilen og silen på ventilen.
3. Det er tvingende nødvendig å tørke alle delene grundig.
4. Sett ventilen på som vist på bildet. Markeringen ▼ peker på ▲. Drei ventilen til stopp med urviseren. Markeringen ▼ peker på .

Fjern justeringsringene

→ Bildesekvens

Justeringsringene på lokket til vakuumbholderen kan fjernes for grundig rengjøring.

1. Stikk en liten skrutrekker i en av de to utsparingene til sikringsringen og vipp ut ringen med et forsiktig trykk.
2. Fjern sikringsringen og justeringsringene som vist på bildet. Rengjør og tørk alle delene grundig.
3. Sett justeringsringene inn igjen i den viste rekkefølgen. Sett inn sikringsringen med et lett trykk inntil den faller helt på plass.

Tilbehør

Tilbehør og reservedeler kjøpes hos forhandleren eller hos kundeservice. Ettersom produktutvalget stadig utvides, kan det være kommet til tilbehør som ikke er angitt her. Besøk derfor www.bosch-home.com for å se hvilke aktuelle tilbehørsartikler som tilbys.

Tilbehør

MMZV0BT1	To-Go-flaske (0,5 l)
MMZV0SB0	1 beholder (0,75 l)
MMZV0SB1	1 beholder (1,5 l)
MMZV0SB2	2 beholdere (0,75 l og 1,5 l)
MSZV0FB1	10 poser, små, 1,2 l
MSZV0FB3	10 poser, store, 3,8 l

Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring / automatisk utkobling

Apparatet kan kun brukes med miksebeger når miksebegeret med lokk er satt korrekt på og dekslet er lukket fullstendig og korrekt. Apparatet slås automatisak av hvis dekslet åpnes under bruk.

Fuktighetsvern

I vakuumlåsen er det integrert to fuktighetssensorer. Hvis det trenger fuktighet inn i vakuumenheten, slås vakuumpumpen automatisk av. → "Hjelp ved feil" se side 106

Overlastvern

Motoren slås automatisk av hvis den blir for varm. → "Hjelp ved feil" se side 106

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

Oppskrifter

Merknader:

- I **tabell 1** finner du flere eksempler på bruk. Bearbeidelsen kan utføres med et automatikkprogram eller manuelt i enkeltskritt (1, 2, 3).
- Rengjør og kutt opp matvarende før de bearbeides. Fjern de harde bestanddelene, f.eks. kjerner og skall.
- Oppskriftene og brukseksemlene 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.

Jordbær- og myntesmoothie

- 650 g jordbær
- 6 stilker mynte
- 300 ml eplejuice
- 100 ml vann
- Vask jordbærene, fjern stilken og del dem i to. Vask mynten, rist den tørr og knip av bladene.
- Fyll alle ingrediensene på miksebegeret. Sett lokket på. Lukk dekslet og trykk det fast.
- Trykk på Auto-tasten. Det automatiske programmet setter miksebegeret under vakuum og mikser automatisk alle ingrediensene.
- Det automatiske programmet avslutter tilberedningen automatisk. Fyll den ferdige smoothien på glass og server.

Tips: Lett søtet juice eller sukkerfritt kokosvann er også egnet til å mikse smoothien, alt etter hvor modne jordbærene er.

Ananas- og mangosmoothie

- 300 g skrelt ananas
- 1/2 mango
- 150 ml kaldt kokosvann
- 150 g isbiter
- 1 banan

- Skjær fruktkjøttet fra ananasen i små terninger. Skrell mangoen. Skjær fruktkjøttet fri fra steinen og skjær det i små stykker. Skrell bananen og skjær den i terninger.
- Fyll alle ingrediensene på miksebegeret. Sett lokket på. Lukk dekslet og trykk det fast.
- Trykk på Auto-tasten. Det automatiske programmet setter miksebegeret under vakuum og mikser automatisk alle ingrediensene.
- Det automatiske programmet avslutter tilberedningen automatisk. Fyll den ferdige smoothien på glass og server.

Tips: Krydder som kanel, kardemomme, muskatblomst eller allehånde kan gi denne eksotiske fruktsmoothien et ekstra aromatisk kick.

Grønn kiwi-smoothie

- 1 avokado
- 5 kiwier
- 200 g ung bladspinat
- 400 ml vann
- 4 ss lønnesirup
- Vask spinaten, la den renne av seg og grovhakk den. Del avokadoen i to, fjern steinen og hent avokadoens fruktkjøtt ut av skallet med en skje. Skrell kiwien og skjær den i terninger.
- Fyll alle ingrediensene på miksebegeret. Sett lokket på. Lukk dekslet og trykk det fast.
- Trykk på Auto-tasten. Det automatiske programmet setter miksebegeret under vakuum og mikser automatisk alle ingrediensene.
- Det automatiske programmet avslutter tilberedningen automatisk. Fyll den ferdige smoothien på glass og server.

Tips: Server smoothien på crushed ice.

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.

Hjelp ved feil

I tabellen nedenfor finner du løsninger på problemer eller feil som du enkelt kan utbedre selv. Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Problem	Mulig årsak	Utbedring
Apparatet starter ikke eller slår seg av under bruk. Symbolet  lyser.	Miksebegeret er ikke satt korrekt på, eller det er løsnet.	Sett miksebegeret og lokket korrekt på.
	Dekslet er ikke lukket korrekt.	Trykk dekslet helt ned.
Vakuumpumpen går, men forhåndsinnstilt vakuum oppnås ikke. Symbolet  lyser og det lyder 2 korte signaltoner.	Lokk eller vakuumlås er tilsmusset eller skadet.	■ Slå av apparatet. ■ Kontroller lokk, vakuumlås og knivnnsatsens tetning med tanke på skader. ■ Rengjør grundig, tørk og sett dem på igjen. ■ Drei knivnnsatsen i miksebegeret til stopp. Ta hensyn til markeringen. ■ Sett lokket korrekt på og trykk det fast. Vær oppmerksom på utsparingene på håndtaket. ■ Trykk dekslet helt ned. ■ Slå apparatet på og prøv på nytt.
	Lokket er ikke satt korrekt og helt på.	
	Dekslet er ikke lukket korrekt.	
	Knivnnsatsens tetning er tilsmusset eller skadet.	
Vakuumpumpen starter ikke eller slår seg av under bruk. Symbolet  lyser.	Knivnnsatsen er ikke satt korrekt og fullstendig inn.	Ta vakuumventilen ut. Rengjør vakuumventilen og dekslet grundig, og tørk dem. Når du fyller på, må du ikke overskride den respektive Max markeringen på miksebegeret, alt etter matvarer som skal mikses.
	Fuktighet i vakuumenheten	
	Maksimal fyllmengde er overskredet	

Problem	Mulig årsak	Utbedring
Apparatet starter ikke eller slår seg av under bruk.	Overlastvernet er aktivert.	■ Sett dreieknappen på 0. Vent til apparatet står stille. ■ Slå apparatet av med ①-tasten. Trekk ut støpselet. ■ La apparatet avkjøles i ca. 15-20 minutter og slå det deretter på igjen. ■ Hvis apparatet ikke starter, må det avkjøles ytterligere. Forsøk på nytt senere.
Det kan ikke produseres vakuum i vakuumposen med glidelås.	Glidelåsen er ikke helt lukket.	■ Lukk glidelåsen forsvarlig over hele lengden.
	Glidelåsen eller vakuumlåsen er tilsmusset eller skadet.	■ Kontroller om tetningselementene er rene. ■ Rengjør grundig og la dem tørke i luften. → <i>"Rengjøring og pleie" se side 103</i>
	Vakuumposen med glidelås er defekt.	■ Kontroller om det finnes skader på vakuumposen med glidelås. Hvis den har skader, må du bruke en annen vakuumpose med glidelås. → <i>"Tilbehør" se side 104</i>
Vakuumet opprettholdes ikke i vakuumposen med glidelås.	Det kan oppstå hul på grunn av skarpe deler i varene som vakuumeres (f.eks. bein).	■ Dersom skarpe kanter på varene som vakuumeres har forårsaket skader, må de skarpe kantene plasseres slik i vakuumposen med glidelås at de ikke kan skade poseveggen.

Avsedd användning

Apparaten är bara avsedd för normal användning i hemmet. Använd apparaten bara för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Överskrid inte de tillåtna maximala mängderna.

Apparaten är lämplig för blandning av vätskor (smoothies, drinkar etc.), för mosning av varma och kalla maträtter och för finfördelning av fryst frukt eller istärningar. Denna apparat är lämpad för att skapa vakuum för bearbetning eller förvaring. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2 000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och spara den!

Bifoga bruksanvisningen om du ger apparaten till någon annan.

Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar 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 uppsikt eller om de har undervisats om säker användning av apparaten och har förstått riskerna med användningen. 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 uppsikt 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.

- Dra 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.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöring.
- Ställ vridreglaget på **0** före avstängning.
- Efter avstängningen fortsätter drivenheten att rotera en kort stund. Vänta tills drivenheten står helt stilla.
- Använd endast apparaten i komplett hopsatt tillstånd.
- Använd endast mixerbägare eller To-Go-flaska med denna apparat.

Risk för kvävning!

- Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
- Håll vakuumpåsar med zip-lås utom räckhåll för barn.
- Låt inte barn leka med vakuumpåsar med zip-lås.

Obs!

- Fyll inte i några vätskor eller livsmedel över 60 °C i mixerbägaren.
- Se noga till att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren.
- 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.
- Överskrid inte maximalt tillåtna påfyllningsvolym.
- Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör.

Viktigt!

- Rör aldrig vid tätningselement med vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Förvaringsbehållarna och vakuumpåsarna med zip-lås är lämpade för diskmaskiner och frysar.
- I mikrovågsugnen kan du värma matvaror i ask eller påse under högst 90 sekunder med maximalt 900 W. Ta före användningen i mikrovågsugnen av locket från asken resp. öppna påsen.
- Förvaringsbehållarna och vakuumpåsarna med zip-lås är lämpade för temperaturer från -18 °C till 85 °C.
- Påsar som har använts till förvaring av rått kött, fisk eller fågel ska inte återanvändas.

- Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. ➔ *"Rengöring och skötsel"* se sidan 117

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

www.bosch-home.com

Så här använder du bruksanvisningen: Omslagssidorna går att vika ut. Där hittar du illustrationer med bokstäver och nummer, som det ofta hänvisas till i denna bruksanvisning (t.ex. ➔ **Bildserie** ).

Innehåll

Avsedd användning	108
Viktiga säkerhetsanvisningar	108
Översikt	110
Före första användningen.....	111
Delar och manöverorgan	111
Förberedelser	113
Användning.....	114
Förvaring under vakuum.....	115
Rengöring och skötsel.....	117
Tillbehör.....	118
Säkerhetssystem	118
Recept	119
Avfallshantering	120
Konsumentbestämmelser.....	120
Råd vid fel.....	120

Översikt

➔ **Bild** 

1 Grundapparat/motordel

- a Drivenhet
- b Markeringen ●—▲
- c Utlöpsspöppning
- d Kabelvinda
- e Kabelfäste
- f Stativfötter (4 st.)

2 Vakuumenhet

- a Förslutningsring
- b Fästklämma för vakuumslang
- c Fuktsensorer
- d Vakuumventil
- e Sil

3 Manöverpanel

- a Knapp ① (PÅ/AV)
- b Vridreglage med markering
- c Knappen Clean
- d Knappen Ice
- e Knappen Auto
- f Knappen Vacuum
- g Markeringen Pulse
- h Nolläge 0
- i Markeringen min / max

4 Display

- a Statusvisning
- b Symboler

5 Mixerbägare

- a Behållare av tritan
- b Skala med 3 markeringar Max
- c Markeringen ▼
- d Urtag för lockflik
- e Knivinsats med mixerkniv

6 Lock

- a Vakuumförslutning
- b Flik

7 To-Go-flaska *

- a Behållare
- b Dryckslås
- c Lock
- d Vakuumförslutning

8 Förvaringsbehållare (0,75 l/1,5 l) *

- a Skål
- b Lock
- c Vakuumförslutning
- d Inställningsringar för datum (dag/månad)

9 Vakuumpåse med zip-lås *

- a Zip-förslutning
- b Markeringslinje max
- c Vakuumförslutning

10 Vakuumslang

- a Anslutning till vakuumventil
- b Anslutning till behållare

* beroende på modell

Före första användningen

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

Obs!

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 A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ *"Rengöring och skötsel" se sidan 117*

Anm.: När du använder den nya mixern för första eller andra gången kan du känna en svag främmande lukt. Det tyder inte på något funktionsfel.

Delar och manöverorgan**Högeffektmotordel**

Mixern är utrustad med en högeffektmotor som kan köras med upp till 37000 varv per minut.

PÅ/AV-knapp ⓘ

För start och stopp av apparaten.

Vakuumenhet med förslutningsring

Mixern är utrustad med en vakuumpump som kan vakuamera mixerbägaren före bearbetningen. Därigenom minskas livsmedlens oxidation under och efter bearbetningen. Detta ger en homogen konsistens, naturliga färger och en längre hållbarhet för vitamin C och andra näringsämnen som reagerar med syre. Även To-Go-flaskan och förvaringsbehållaren kan vakuumeras för att förlänga färskheten och hållbarheten för de livsmedel de innehåller.

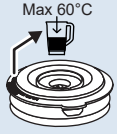
Förslutningsringen är till för att vakuamera mixerbägaren.

Statusvisning och symboler

Statusvisningen visar med flera lysdioder det manuellt valda varvtalet eller förloppet för vakuumeringen resp. automatprogrammet. Ju högre varvtal eller ju längre vakuumeringen resp. ett program har kommit desto fler lysdioder lyser. När alla lysdioder lyser har högsta varvtal uppnåtts eller det valda programmet är avslutat. Därutöver visar upplysta symboler ytterligare information.

Indikering	Innebörd
	Programmet Vacuum körs. Vakuum skapas.
	Matvaror mixas manuellt.
	Programmet Auto körs. Vakuum skapas, därefter utförs automatisk mixning.
	Programmet Ice körs.
	Programmet Clean körs.
	Fel i apparaten → <i>"Råd vid fel" se sidan 120</i>

Hänvisningar och markeringar

Symbol	Innebörd
	Varningar på locket ■ Bearbeta inga ingredienser som är varmare än 60 °C.
	Markering för påsättning på mixerbägaren.
	Sätt på mixerbägaren ▲ och vrid fast den ●.
	Markering på förslutningsringen.
	Markering på vakuumventilen. Sätt på vakuumventilen ▼ och vrid fast den 🔒.

Vridreglage

För steglös inställning av mixerknivens varvtal.

Inställningar	
0	Nolläge – mixern är inte påslagen.
min	Lägst varvtal
max	Högst varvtal
Pulse	Högst varvtal så länge vridreglaget hålls i detta läge.

Obs: Om vridreglaget inte står i nollläget vid start kan apparaten inte manövreras. Ställ först vridreglaget i nolläge.

Programvalsknappar

Apparaten har 4 automatprogram. Du kan välja följande program:

Program	
Auto	Automatiskt mixförlopp under vakuum
Vacuum	För att skapa vakuum (för mixerbägare, To-Go-flaska, vakuumpåse med zip-lås och förvaringsbehållare)
Clean	Rengöringsprogram
Ice	För krossad is

Anmärkningar:

- För användning av program måste vridreglaget vara i nollläget.
- Om vridreglaget vrids under användning av Auto, Clean eller Ice avbryts respektive program.
- Genom att trycka på en annan programvalsknapp avbryts aktuellt program.
- Genom att trycka kort på programvalsknappen sätts ett program på paus. Programmet startas igen när man åter trycker kort på knappen.
- När man trycker länge (ca 2 sekunder) på Vacuum eller Auto avbryts motsvarande program. Slå av och på enheten igen för att starta programmet igen.

Mixerbägare

För bearbetning av upp till 1,5 liter matvaror. Mixerbägaren är av tritan. Tritan är en spricksäker och smak- och luktneutral plast.

Obs!

- Fyll inte i några vätskor eller livsmedel över 60 °C.
- Mixa inte fasta matvaror utan tillsats av tillräckligt mycket vätska.
- Pulverformiga matvaror (t.ex. pudersocker, kakaopulver, rostade sojaböner, mjöl, äggvitpulver) måste blandas ut med tillräckligt mycket vätska eller lösas upp helt i vätska före mixningen.

Följ följande värden vid påfyllning och beakta markeringarna på mixerbägaren.

Maximala bearbetningsmängder

→ Max Vätskor	max. 1,5 l
→ Vacuum Max Milk & <u>Products</u> Skummande ingredienser, såsom mjölk och mjölkprodukter, med andra ingredienser	max. 1,0 l
→ Vacuum Max <u>Milk</u> Skummande ingredienser, såsom mjölk och mjölkprodukter	max. 0,75 l

To-Go-flaska och förvaringsbehållare

För förvaring av matvaror under vakuum.

Påfyllningsvolym

To-Go-flaska *	0,5 l
Behållare, liten *	0,75 l
Behållare, stor *	1,5 l

* beroende på modell → "Tillbehör" se side 118

Lock med vakuumförslutning

För lufttät förslutning av mixerbägaren, To-Go-flaskan och förvaringsbehållaren. För att du ska kunna ta av locket när det är vakuum måste du först fatta vakuumlåset i ena änden och dra det uppåt. Det måste komma in tillräckligt med luft innan locket kan tas av. Förvaringsbehållarnas lock är utrustade med datumindikering. Genom att vrida de båda brickorna kan dag och månad ställas in när matvaran fylldes på.

Vakuumpåse med zip-lås

För förvaring av matvaror i vakuum för att förlänga matvarornas färskhet och hållbarhet, för att marinera dem eller förbereda dem för sous-vide-tillagning.

Använd bara originalvakuumpåsar från Bosch med zip-lås.

Sous-vide-tillagning

Sous vide-tillagning är vakuumtillagning på låg temperatur.

Hälsorisk!

När matvaror tillreds för sous-vide-tillagning måste man alltid följa dessa användnings- och hygienanvisningar:

- Använd bara färska matvaror av bra och felfri kvalitet.
- Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller en matlagnings-/grilltång.
- Var särskilt noggrann när du tillagar kritiska matvaror som t.ex. fågel, ägg och fisk.
- Skölj alltid noggrant av grönsaker och frukter och/eller skala dem.
- Håll alltid ytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika slag av matvaror.
- Var noga med kylkedjan. Bryt den först strax innan du ska förbereda matvarorna och lägg sedan tillbaka de vakuumerade matvarorna i kylskåpet innan du börjar med tillagningen.

- Rätterna är enbart avsedda för att ätas omedelbart. Ät upp maten omedelbart efter tillagningen och förvara den inte under längre tid, inte ens i kylskåp. Det är inte lämpligt att värma upp den på nytt.
- Tillaga inte maten i de påsar som du har köpt den i (t.ex. portionsförpackad fisk). Sådana påsar är inte lämpliga för sous vide-tillagning.
- Lägg helst matvarorna bredvid varandra i påsen, inte på varandra.
- Vi rekommenderar dig att inte sänka ned ventilen i vatten.

För professionella resultat vid sous-vide-tillagning rekommenderar vi Bosch vakuumlåda.

Säkerhetssystem

Apparaten har olika säkerhetssystem.

→ "Säkerhetssystem" se side 118

Förberedelser

Risk för personskador

- Stick inte in fingrarna i mixerkniven. Håll endast knivinsatsen i plastdelen.
- Sätt inte in stickkontakten förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara och du har satt på mixerbägaren korrekt på motordelen.

Varning!

Lyft inte den hopsatta mixern i mixerbägarens handtag. Fatta alltid i motordelen/motorblocket vid lyft.

→ Bildserie

1. Linda upp nätkabeln till den längd som behövs.

Viktigt: Se noga till att nätkabeln dras genom kabelfördjupningen på apparatens undersida.

2. Ställ motordelen på ett stabilt och vågrätt underlag. Öppna förslutningsringen helt.
3. Sätt in knivinsatsen med tätningsring i den omvända mixerbägaren på så sätt som visas på bilden.
4. Sätt mixbägarens lock på knivinsatsen.

5. Vrid knivinsatsen medurs till stopp med hjälp av locket.
6. Ta av locket.

Viktigt: Knivinsatsen uttag måste vara riktade efter mixerbägarens uttag.

7. Vrid mixerbägaren och sätt den på drivenheten på så sätt som visas på bilden. Markeringen ▼ visar på ▲.
8. Vrid mixerbägaren medurs till stopp. Markeringen ▼ visar på ●.
9. Förbered matvarorna och lägg dem i mixerbägaren. Överskrid inte markeringen Max.

Obs: Mixa alltid matvaror tillsammans med tillräckligt med vätska. Då blir resultatet bättre. Överskrid inte markeringen Vacuum Max när skummande ingredienser som mjölk och mjölkprodukter fylls på.

10. Sätt på locket och tryck fast det ordentligt. Var noga med uttaget i handtaget.

Obs: Locket kan endast sättas på i detta läge.

11. Stäng förslutningsringen och tryck ner den till stopp.
12. Sätt i kontakten.

Obs: Mixern kan endast användas när följande punkter är uppfyllda.

- Knivinsatsen och locket måste vara korrekt anslutna till mixerbägaren.
- Mixerbägaren måste vara korrekt ansluten till motordelen.
- Förslutningsringen måste vara helt stängd.

Användning

Obs: I tabell N hittar du användningsexempel för mixern. Bearbetningen kan utföras med ett automatiskt program eller för hand i enskilda moment (1, 2, 3).

Information om användningen:

- Apparaten är inte lämplig för tillagning av majonnäs.

- Apparaten är inte lämplig för skärning och finfördelning av halvfasta och fasta matvaror (persilja, lök, kött, nötter, parmesanost), men den kan användas i kombination med vätskor. ➔ **Tabell N**
- Apparaten är inte lämplig för tillagning av nötpålägg (hasselnötkräm, Nutella etc).

Mixa med automatprogram

➔ Bildserie G

1. Ställ vridreglaget på 0. Starta apparaten med ①. Alla indikeringselement blinkar kort en gång och en kort ljudsignal hörs. ① tänds.

2. Tryck på Auto. ☞ och ☞ tänds.

3. Vakuumpumpen suger ut luften ur mixerbägaren. En efter en tänds lysdioderna i statusvisningen.

Obs: Om det förinställda trycket inte uppnås tänds ② och 2 korta ljudsignaler hörs. ➔ "Råd vid fel" se sidan 120

4. Statussymbolen tänds till hälften. Det förinställda undertrycket är uppnått.

5. Mixern startar bearbetningen automatiskt och mixar ingredienserna med en pulserande rytm. Den andra hälften av statusvisningen tänds efter hand.

6. Mixern avslutar bearbetningen automatiskt. Vänta tills apparaten står stilla.

7. Stäng av apparaten med ①. Ta ut stickkontakten.

8. Öppna förslutningsringen helt.

9. Vrid mixerbägaren moturs och ta loss den.

10. Fatta vakuumlåset i ena änden och dra det uppåt. Det måste komma in tillräckligt med luft i mixerbägaren innan locket kan tas av.

11. Dra i lockets flik och ta av det.

12. Håll ut mixen.

- Rengör alla delar. ➔ "Rengöring och skötsel" se sidan 117

Obs: För att hålla matvarorna fräska efter bearbetning bör de hållas i To-Go-flaskan eller förvaringsbehållaren och åter sättas under vakuum. → *"Förvaring under vakuum"* se side 115

Vakuumfunktion med manuell mixning

→ Bildserie

1. Ställ vridreglaget på **0**. Starta apparaten med . Alla indikeringselement blinkar kort en gång och en kort ljudsignal hörs.  tänds.

2. Tryck på Vacuum.  tänds.

3. Vakuumpumpen suger ut luften ur mixerbägaren. En efter en tänds lysdioderna i statusvisningen.

Obs: Om det förinställda trycket inte uppnås tänds  och 2 korta ljudsignaler hörs. → *"Råd vid fel"* se sidan 120

4. Alla lysdioder i statusvisningen lyser. Det förinställda undertrycket är uppnått.

5. Ställ vridreglaget på önskat läge eller Pulse. Ju högre varvtal, desto fler lysdioder tänds i statusvisningen.

6. Bearbeta ingredienserna tills de har fått önskad konsistens.

7. Ställ vridreglaget på **0**. Vänta tills apparaten står stilla.

- Stäng av apparaten med . Ta ut stickkontakten.

- Utför stegen enligt beskrivningarna från och med 8. → *"Mixa med automatprogram"* se sidan 114

Användning av Pulse-funktionen

- Vrid vridreglaget moturs till läget Pulse och håll det där.
- Så länge vridreglaget hålls i det läget körs apparaten med maximalt varvtal.
- Släpp vridreglaget.

Mixning utan vakuumfunktion

Gör i ordning mixern enligt beskrivningen ovan. → *"Förberedelser"* se sidan 113

→ Bildserie

1. Ställ vridreglaget på **0**. Starta apparaten med .

2. Ställ vridreglaget på önskat läge eller Pulse.  tänds. Ju högre varvtal, desto fler lysdioder tänds i statusvisningen.

Obs: Håll mixern med ena handen i förslutningsringen under förberedelsen.

3. Bearbeta ingredienserna tills de har fått önskad konsistens.

4. Ställ vridreglaget på **0**. Vänta tills apparaten står stilla.

5. Stäng av apparaten med . Ta ut stickkontakten.

6. Öppna förslutningsringen helt.

7. Vrid om mixerbägaren moturs och ta loss den.

8. Dra i lockets flik och ta av det. Håll ut mixen.

- Rengör alla delar. → *"Rengöring och skötsel"* se sidan 117

Förbereda krossad is

Gör i ordning mixern enligt beskrivningen ovan och fyll i isbitar. → *"Förberedelser"* se sidan 113

- Ställ vridreglaget på **0**. Starta apparaten med .

- Tryck på Ice.  tänds.

- Mixern startar bearbetningen automatiskt och krossar isbitarna med en pulserande rytm. En efter en tänds lysdioderna i statusvisningen.

- Mixern avslutar bearbetningen automatiskt. Vänta tills apparaten står stilla.

- Stäng av apparaten med . Ta ut stickkontakten.

- Utför stegen enligt beskrivningarna från och med 8. → *"Mixa med automatprogram"* se sidan 114

Förvaring under vakuum

To-Go-flaskan, förvaringsbehållaren och vakuumpåsen med zip-lås kan vakuumeras med mixern för att förlänga fräschheten och hållbarheten för de livsmedel de innehåller.

Varning!

- Ingen antibakteriell effekt uppnås med vakuumeringen.

- Förvara även vakuumerade matvaror i kylskåpet och kontrollera färskheten regelbundet!
- Förvaringen i vakuum ersätter inte förvaring av matvaror i kylskåp eller frys.
- Låt alltid matvarorna svalna innan vakuumering påbörjas.

Vakuumera To-Go-flaska eller förvaringsbehållare

→ Bildserie

1. Fyll i de förberedda eller tillagade matvaror i önskad behållare.
 2. **To-Go-flaska:** Sätt på dryckslåset och stäng ordentligt. Fäll upp locket.
 3. **Behållare:** Sätt på locket och stäng det. Ställ in datumet med hjälp de båda brickorna på locket.
 4. Öppna förslutningsringen helt.
 5. Sätt på vakuumslangen på vakuumventilen.
 6. Stäng förslutningsringen. Sätt på slangen på To-Go-flaskan eller på behållarens lock.
 7. Ställ vridreglaget på **0**. Starta apparaten med ①.
 8. Tryck på Vacuum.
 9. Vakuumpumpen suger ut luften ur behållaren.  tänds. En efter en tänds lysdioderna i statusvisningen.
- Obs:** Om det förinställda trycket inte uppnås tänds  och 2 korta ljudsignaler hörs. → *"Råd vid fel"* se sidan 120
10. Alla lysdioder i statusvisningen lyser. Det förinställda undertrycket är uppnått.
 11. Stäng av apparaten med ①. Ta ut stickkontakten.
 12. Ta av slangen från To-Go-flaskan eller behållaren. Håll fast förslutningsringen och ta av slangen från vakuumventilen.

Vakuumera zip-påse

→ Bildserie

1. Fyll på matvarorna i påsen.

Observera: Fyll inte påsen för mycket. Området kring vakuumförslutningen måste hållas rent. Särskild noggrannhet krävs vid vakuumering av saftiga, fuktiga eller marinerade matvaror.

2. Placera påsen på en jämn yta. Tryck ut luften lätt ur påsen och förslut zip-förslutningen ordentligt över hela dess längd.

Observera: Vid vakuumering av saftiga, fuktiga eller marinerade matvaror ska vakuumpåsen med zip-lås hänga ned från arbetsplattan. Vakuumförslutningen måste befinna sig på arbetsplattans ovansida.

→ Figur

Viktigt!

- Innehållet får inte överskrida markeringslinjen **max**.
 - Båda tätningselementen och området på andra sidan markeringslinjen **max** måste vara rena.
 - Om inte zip-förslutningen är ren och helt stängd kan inget vakuum genereras.
3. Öppna förslutningsringen helt.
 4. Sätt på vakuumslangen på vakuumventilen.
 5. Stäng förslutningsringen.
 6. Tryck på vakuumslangens anslutning på påsens vakuumförslutning och håll fast.
 7. Ställ vridreglaget på **0**. Starta apparaten med ①.
 8. Tryck på Vacuum.
 9. Vakuumpumpen suger ut luften ur påsen.  tänds. En efter en tänds lysdioderna i statusvisningen.

Obs: Om det förinställda trycket inte uppnås tänds  och 2 korta ljudsignaler hörs. → *"Råd vid fel"* se sidan 120

10. Alla lysdioder i statusvisningen lyser. Det förinställda undertrycket är uppnått.
11. Stäng av apparaten med ①. Ta ut stickkontakten.

12. Avlägsna vakuumslangens anslutning från påsen. Håll fast förslutningsringen och ta av slangen från vakuumventilen.

Öppna behållare, To-Go-flaska eller påse med zip-lås

→ Figur 6

- Fatta vakuumförslutningen i ena änden och dra det uppåt för att öppna behållaren. Det måste komma in tillräckligt med luft i behållaren.
- Ta av locket.
- Skruva upp drickförslutningen för att öppna To-Go-flaskan.
- Dra isär zip-förslutningen och öppna den helt för att öppna påsen.
- När de använts måste vakuumpåsar med zip-lås rengöras noggrant och torka fullständigt.

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 personskador!

Vidrör inte kniven med bara händerna. Använd en borste.

Obs!

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

Obs:

- 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 dessa missfärgningar med några droppar matolja.

På **bild 7** finns en översikt över hur de enskilda delarna ska rengöras.

Användning av rengöringsprogrammet

För enkel och snabb förrengöring.

- Sätt den tomma mixerbägaren på apparaten.
- Fyll på 0,25 liter varmt vatten och 2 droppar diskmedel.

Obs!

Den angivna mängden på 0,25 l får inte överskridas.

- Sätt på locket och tryck fast det.
- Stäng förslutningsringen och tryck ner den till stopp.
- Ställ vridreglaget på **0**. Starta apparaten med ①.
- Tryck på **Clean**. ☺ tänds. En efter en tänds lysdioderna i statusvisningen.
- Apparaten kör igenom den automatiska förrengöringen inklusive en kortvarig vakuumeringsfas vid programmets början. Programmet stannar automatiskt.
- Stäng av apparaten med ①. Ta ut stickkontakten.
- Ta av mixerbägaren med locket.
- Fatta vakuumlåset i ena änden och dra det uppåt. Det måste komma in tillräckligt med luft i mixerbägaren innan locket kan tas av.
- Skölj alla delarna noggrant och efterrengör dem vid behov.
- Det går lättare att rengöra mixerbägaren om du drar av handtagskåpan från handtaget och sätter på den igen efter torkningen.

- Vakuumpåsar med zip-lås som återanvänds måste rengöras noggrant och torkas fullständigt. Påsar som har använts till förvaring av rått kött, fisk eller fågel ska inte återanvändas.
- Rengör apparaten.

Ta av knivinsatsen

→ Bildserie

1. Ta av locket. Vrid om mixerbägaren.
2. Sätt locket på knivinsatsen.
3. Vrid locket moturs och ta av det.
4. Ta av knivinsatsen.

Ta av vakuumventilen

→ Bildserie

Vakuumentilen kan tas ur för rengöring.

1. Vrid vakuumventilen moturs och ta av den.
2. Rengör förslutningsringen, de båda fuktsensorerna, ventilen och silen på ventilen ordentligt.
3. Torka alltid alla delar ordentligt.
4. Sätt på ventilen enligt bilden. Markeringen ▼ visar på ▲. Vrid ventilen medurs till stopp. Markeringen ▼ visar på .

Uttagning av inställningsringar

→ Bildserie

Inställningsringarna i vakuumbehållarens lock går att ta ut och rengöra noggrant.

1. Sätt in en liten skruvmejsel i det ena av säkringsringens två urtag och lyft försiktigt ut ringen med ett lätt tryck.
2. Ta ut säkringsring och inställningsringar så som figuren visar. Rengör alla delarna noggrant och torka dem.
3. Sätt in inställningsringarna i den visade ordningsföljden. Sätt in säkringsringen med ett lätt tryck tills den snäpper fast.

Tillbehör

Tillbehör och reservdelar kan köpas i handeln eller beställas från kundtjänsten. Eftersom produktsortimentet ständigt utvidgas kan det nyligen ha tagits fram tillbehör som inte räknas upp här. Gå därför in på www.bosch-home.com. Där kan du se vilka aktuella tillbehörsartiklar som finns att köpa.

Tillbehör

MMZV0BT1	To-Go-flaska (0,5 l)
MMZV0SB0	1 behållare (0,75 l)
MMZV0SB1	1 behållare (1,5 l)
MMZV0SB2	2 behållare (0,75 l och 1,5 l)
MSZV0FB1	10 påsar, små, 1,2 l
MSZV0FB3	10 påsar, stora, 3,8 l

Säkerhetssystem

Startsäkring/frånslagsautomatik

Apparaten kan endast användas med mixerbägaren när mixerbägaren med locket har satts på korrekt och förslutningsringen har stängts helt och korrekt. Apparaten stängs av automatiskt när förslutningsringen öppnas under användningen.

Fuktsäkring

I vakuumförslutningen finns två fuktsensorer. Om fukt tränger in i vakuumenheten stängs vakuumpumpen av automatiskt. → "Råd vid fel" se sidan 120

Överlastskydd

Om motorn blir överhettad stängs den av automatiskt. → "Råd vid fel" se sidan 120

Obs: När överlastskyddet aktiveras kan en svag främmande lukt märkas. Det tyder inte på något funktionsfel.

Recept

Obs:

- I **tabell 1** hittar du ytterligare användningsexempel. Bearbetningen kan utföras med ett automatiskt program eller för hand i enskilda moment (1, 2, 3).
- 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.

Jordgubbs-mynta-smoothie

- 650 g jordgubbar
- 6 stjälkar mynta
- 300 ml äppeljos
- 100 ml vatten
- Skölj jordgubbarna, ta bort skaftet och halvera dem. Skölj myntan, skaka torra och nyp av bladen.
- Lägg alla ingredienser i mixerbägaren. Sätt på locket. Stäng förslutningsringen och tryck ner den.
- Tryck på Auto. Automatprogrammet sätter mixerbägaren under vakuum och mixar alla ingredienserna automatiskt.
- Automatprogrammet stannar tillagningen automatiskt. Håll upp den färdiga smoothien i fyra glas och servera.

Tips: Beroende på hur mogna jordgubbarna är passar även lättsötad jos eller sockerfritt kokosvatten bra för mixningen av smoothien.

Ananas-mango-smoothie

- 300 g skalad ananas
- 1/2 mango
- 150 ml kallt kokosvatten
- 150 g isbitar
- 1 banan
- Skär ananasfruktköttet i små tärningar. Skala mangon. Skär av fruktköttet från kärnan och skär i små bitar. Skala och tärna bananen.
- Lägg alla ingredienser i mixerbägaren. Sätt på locket. Stäng förslutningsringen och tryck ner den.
- Tryck på Auto. Automatprogrammet sätter mixerbägaren under vakuum och mixar alla ingredienserna automatiskt.
- Programmet stannar tillagningen automatiskt. Håll upp den färdiga smoothien i fyra glas och servera.

Tips: Kryddor som kanel, kardemumma, muskotblomma eller kryddpeppar kan ge denna exotiska fruktsmoothie en extra smakkick.

Grön kiwismoothie

- 1 avocado
- 5 kiwier
- 200 g ung spenat
- 400 ml vatten
- 4 msk lönnsirap
- Skölj och låt spenaten rinna av och grovhacka den. Halvera avocadon, avlägsna kärnan och ta ut fruktköttet ur skalet med en sked. Skala och tärna kiwin.
- Lägg alla ingredienser i mixerbägaren. Sätt på locket. Stäng förslutningsringen och tryck ner den.
- Tryck på Auto. Automatprogrammet sätter mixerbägaren under vakuum och mixar alla ingredienserna automatiskt.
- Programmet stannar tillagningen automatiskt. Håll upp den färdiga smoothien i fyra glas och servera.

Tips: Servera smoothien på krossad is.

Avfallshantering



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

Råd vid fel

I tabellen nedan hittar du lösningar på problem eller fel som du själv enkelt kan avhjälpa. Om felet inte går att åtgärda på detta sätt måste du vända dig till kundtjänst.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten startar inte eller stängs av under användningen. tänds.	Mixerbägaren är inte rätt påsatt eller har lossnat.	Sätt på mixerbägaren och locket rätt.
	Förslutningsringen är inte rätt stängd.	Tryck ner förslutningsringen helt.
Vakuumpumpen går, men det förinställda undertrycket uppnås inte. Obs: tänds och 2 korta ljudsignaler hörs.	Locket eller vakuumsförslutningen uppvisar nedsmutsning eller skada.	■ Slå av apparaten. ■ Kontrollera skador på lock, vakuumsförslutning och knivinsatsens tätning. ■ Rengör ordentligt, torka och sätt på igen. ■ Vrid knivinsatsen i mixerbägaren till stopp. Beakta markeringen. ■ Sätt på locket korrekt och tryck fast det. Var noga med urtaget i handtaget. ■ Tryck ner förslutningsringen helt. ■ Starta apparaten och försök igen.
	Locket är inte påsatt helt och korrekt.	
	Förslutningsringen är inte rätt stängd.	
	Knivinsatsens tätning är nedsmutsad eller skadad.	
	Knivinsatsen är inte isatt helt och korrekt.	
Vakuumpumpen startar inte eller stängs av under användningen. tänds.	Fukt i vakuumenheten	Ta ut vakuumentilen. Rengör och torka vakuumentilen och förslutningsringen ordentligt.
	Maximal påfyllningsvolym har överskridits	Överskrid inte respektive Max-markeringar för den mix som fylls på.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten startar inte eller stängs av under användningen.	Överlastskyddet har aktiverats.	■ Ställ vridreglaget på 0. Vänta tills apparaten står stilla. ■ Stäng av apparaten med ①. Ta ut stickkontakten. ■ Låt apparaten svalna cirka i 15–20 minuter och starta den sedan på nytt. ■ Om apparaten inte startar måste du låta den svalna på nytt och försöka igen senare.
Inget vakuum kan skapas i vakuumpåsen med zip-lås.	Zip-förslutningen är inte helt stängd.	■ Stäng zip-förslutningen ordentligt över hela dess längd.
	Zip-förslutningen eller vakuumpförlutningen är smutsig eller skadad.	■ Kontrollera att tätningselementen är rena. ■ Rengör noggrant och låt torka i luft. → <i>"Rengöring och skötsel" se sidan 117</i>
	Vakuumpåsen med zip-lås är defekt.	■ Kontrollera om vakuumpåsen med zip-lås är skadad. Om den är skadad, använd en annan vakuumpåse med zip-lås. → <i>"Tillbehör" se sidan 118</i>
Vakuumet i vakuumpåsen med zip-lås kommer inte finnas kvar.	Vassa delar i det som vakuumeras (t.ex. benbitar) kan ge upphov till hål.	■ Om vassa kanter i det som ska vakuumeras orsakat skador ska de vassa kanterna i vakuumpåsen med zip-lås placeras så att de inte kan skada påsväggen.

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.

Tämä laite soveltuu nesteiden (smoothie, juomat, ...) sekoittamiseen, kylmien ja lämpimien ruokien sekoittamiseen sekä pakastemarjojen ja -hedelmien tai jääpalojen hienontamiseen. Laite muodostaa tyhjiön elintarvikkeiden sekoittamista tai säilyttämistä varten. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enintään 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 oikeaa käyttöä koskevat ohjeet 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 liitäntäjohdon, 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. Verkkajohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
- Älä koskaan upota laitetta 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.

Loukkaantumiswaara!

- Katkaise laitteesta virta ja irrota laite verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistaessasi laitetta.
- Aseta kiertovalitsin asentoon **0**, ennen kuin kytket koneen pois toiminnasta.
- Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Käytä laitetta vain, kun se on koottu kokonaan.
- Käytä sekoituskannua tai To-Go-pulloa vain tämän laitteen kanssa.

Tukehtumisvaara!

- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- Pidä vakuumpussit poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä vakuumpusseilla.

Huomio!

- Älä täytä sekoituskannuun nesteitä ja elintarvikkeita, joiden lämpötila on yli 60 °C.
- Varmista, ettei sekoituskannussa ole vierasosia.
- Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- Älä ylitä suurimpia sallittuja täyttömääriä.
- Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita.

Tärkeää!

- Älä missään tapauksessa koske tiiviste-elementteihin teräväreunaisilla tai -kärkisillä tai metalliesineillä.
- Säilytysastiat ja vakuumpussit soveltuvat pestäviksi astianpesukoneessa ja pakastettaviksi.
- Mikroaaltouunissa elintarvikkeita voidaan lämmittää kulhossa tai pussissa enintään 90 sekunnin ajan enintään 900 watin teholla. Poista kulhon kansi tai avaa pussi ennen kuin laitat sen mikroaaltouuniin.
- Säilytysastiat ja vakuumpussit soveltuvat lämpötila-alueelle -18 °C ... 85 °C.
- Älä käytä uudestaan pusseja, joita on käytetty raa'an lihan, kalan tai kananlihan säilytykseen.

- Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➔ *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 131*

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.

Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

www.bosch-home.com

Käyttöohjeen käyttöä koskeva vinkki: Voit kääntää ohjeen kansilehdet auki. Niissä on kirjaimin ja numeroin merkittyjä kuvia, joihin käyttöohjeessa viitataan (esim.

➔ **Kuvasarja B**).

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	122
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	122
Yhdellä silmäyksellä.....	124
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	125
Laitteen osat.....	125
Valmistelut.....	127
Käyttö.....	128
Säilyttäminen tyhjiössä.....	130
Puhdistus ja hoito.....	131
Varusteet.....	132
Turvajärjestelmät.....	133
Reseptit.....	133
Jätehuolto.....	134
Takuu.....	134
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	134

Yhdellä silmäyksellä

➔ **Kuva A**

1 Laite/moottoriosio

- a Moottori
- b Merkintä ●➔▲
- c Ulostuloaukko
- d Johtokela
- e Johtokiinnitin
- f Jalat (4 kpl)

2 Tyhjiöyksikkö

- a Tehosekoittimen kansi
- b Tyhjiöletkun kiinnitysklipsi
- c Kosteustunnistimet
- d Tyhjiöventtiili
- e Sihti

3 Ohjauspaneeli

- a Painike ① (päälle/pois)
- b Kiertovalitsin, jossa merkintä
- c Painike Clean
- d Painike Ice
- e Painike Auto
- f Painike Vacuum
- g Merkintä Pulse
- h Nolla-asento 0
- i Merkintä min / max

4 Näyttöruutu

- a Tilinäyttö
- b Symbolit

5 Sekoituskannu

- a Tritaanikannu
- b Asteikko, jossa 3 merkintää Max
- c Merkintä ▼
- d Lovi kansiläpälle
- e Teräosa ja sekoitusterä

6 Kansi

- a Tyhjiösuljin
- b Läppä

7 To-Go-pullo *

- a Astia
- b Korkki
- c Kansi
- d Tyhjiösuljin

8 Säilytysastia (0,75 l / 1,5 l) *

- a Kulho
- b Kansi
- c Tyhjiösuljin
- d Päivämäärän säätörenkaat (päivä/kuukausi)

9 Vakuumpussi *

- a Zip-suljin
- b Merkintäviiva max
- c Tyhjiösuljin

10 Tyhjiöletku

- a Liitäntä tyhjiöventtiiliin
- b Liitäntä astiaan

* Mallista riippuen

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Huomio!

Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota laite 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 131*

Huomautus: Kun uutta tehosekoitinta käytetään ensimmäisiä kertoja, voi muodostua lievää hajua. Tämä ei ole merkki toimintavirheestä.

Laitteen osat

Suurtehomoottoriosa

Tehosekoittimessa on suurtehomoottori, joka voi pyöriä jopa 37000 kierrosta minuutissa.

Virtakytkin ①

Laitteen päälle ja pois päältä kytkemistä varten.

Tyhjiöyksikkö ja tehosekoittimen kansi

Sekoitin on varustettu tyhjiöpumpulla, joka ilmee ilman pois kannusta ennen sekoittamisen aloittamista. Tämä vähentää elintarvikkeiden hapettumista sekoittamisen aikana ja sen jälkeen. Tuloksena on tasaisempi koostumus, luonnollisemmat värit ja C-vitamiinin sekä muiden hapen kanssa reagoivien ravintoaineiden pitempi säilyvyys. Myös To-Go-pullosta ja säilytysastiasta voidaan poistaa ilma niiden sisältämien elintarvikkeiden tuoreuden ja säilyvyyden pidentämiseksi.

Sekoituskannusta imetään ilma tehosekoittimen kannen kautta.

Tilanäyttö ja symbolit

Tilanäyttö ilmoittaa useamman LED-valon kautta manuaalisesti valitun kierrosnopeuden ja ilman imemisen tai automatiikkaohjelman edistymisen. Mitä korkeampi kierrosnopeus ja mitä pitemmälle ilman poistaminen tai ohjelma on edennyt, sitä useampi LED-valo palaa. Kun kaikki LED-valot palavat, on saavutettu korkein kierrosnopeus tai valittu ohjelma on päättynyt. Valaistut symbolit näyttävät lisäksi muita tietoja.

Näyttö	Merkitys
	Ohjelma Vacuum on käynnissä. Tyhjiö luodaan.
	Elintarvikkeet sekoitetaan manuaalisesti.
	Ohjelma Auto on käynnissä. Tyhjiö luodaan, ja sen jälkeen elintarvikkeet sekoitetaan automaattisesti.
	Ohjelma Ice on käynnissä.
	Ohjelma Clean on käynnissä.
	Laitteessa on häiriö → <i>"Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle" katso sivu 134</i>

Huomautukset ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Kanteen merkitty varoitus ■ Älä sekoita elintarvikkeita, joiden lämpötila on yli 60 °C.
	Sekoituskannussa kiinnitystä varten oleva merkintä.
	Aseta kannu paikoilleen ▲ ja kierrä se kiinni ●.
	Merkintä tehosekoittimen kannessa.

Symboli	Merkitys
	Merkintä tyhjiöventtiilissä. Aseta tyhjiöventtiili paikoilleen ▼ ja kierrä se kiinni 🔒.

Kiertovalitsin

Sekoitusterän kierrosnopeuden portaaton säätöä varten.

Asetukset	
0	Nolla-asento - Tehosekoitin ei ole käynnissä.
min	Alhaisin kierrosnopeus
max	Suurin kierrosnopeus
Pulse	Suurin kierrosnopeus niin kauan kuin kiertovalitsinta pidetään tässä asennossa.

Huom: Laitetta voi käyttää, jos kiertovalitsin ei ole nolla-asennossa, kun laite käynnistetään. Käännä kiertovalitsin ensin nolla-asentoon.

Ohjelmavalitsimet

Laitteessa on 4 automaattiohjelmaa. Valittavissa ovat seuraavat ohjelmat:

Ohjelmat	
Auto	Automaattinen sekoittaminen tyhjiössä
Vacuum	Tyhjiön luominen (sekoituskannulle, To-Go-pullolle, vakuumpussi ja säilytysastialle)
Clean	Puhdistusohjelma
Ice	Crushed Ice

Huomautuksia:

- Kiertovalitsimen on oltava nolla-asennossa, jotta ohjelmia voi käyttää.
- Kääntämällä kiertovalitsinta ohjelman Auto, Clean tai Ice käytön aikana keskeytetään kulloinkin ohjelma.
- Käynnissä oleva ohjelma keskeytetään painamalla jotakin toista ohjelmanvalitsinta.

- Painamalla lyhyesti ohjelmanvalitsinta tauotetaan ohjelma. Ohjelmaa jatketaan painamalla ohjelmanvalitsinta lyhyesti uudelleen.
- Painamalla pitkään (noin 2 sekuntia) painiketta Vacuum tai Auto kulloinkin ohjelma keskeytetään. Kytke laite pois päältä ja taas päälle, kun haluat käynnistää ohjelman uudelleen.

Sekoituskannu

Enintään 1,5 litran elintarvikemäärän käsittelyyn. Kannu on valmistettu tritaanista. Tritaani on kestävä, haju- ja makuneutraali muovi.

Huomio!

- Älä täytä tehosekoittimen nesteitä ja elintarvikkeita, joiden lämpötila on yli 60 °C.
- Älä sekoita kiinteitä elintarvikkeita lisäämättä riittävästi nestettä.
- Sekoita jauhemaiset elintarvikkeet (esim. tomusokeri, kaakaojauhe, paahdetut soijapavut, jauhot, valkuaisjauhe) riittävään määrään nestettä tai liuota ne kokonaan nesteeseen ennen kuin aloitat sekoittamisen.

Noudata täyttämisenä seuraavia arvoja ja sekoituskannussa olevia merkintöjä.

Suurimmat mahdolliset käsittelymäärät	
→ Max Nesteet	enint. 1,5 l
→ Vacuum Max Milk & Products Vaahtoavat raaka-aineet, esimerkiksi maito ja muita aineksia sisältävät maitotuotteet	enint. 1,0 l
→ Vacuum Max Milk Vaahtoavat raaka-aineet, esimerkiksi maito ja maitotuotteet	enint. 0,75 l

To-Go-pullo ja säilytysastia

Elintarvikkeiden säilyttämiseen tyhjiössä.

Täyttömäärät	
To-Go-pullo *	0,5 l
Astia, pieni *	0,75 l
Astia, iso *	1,5 l

* Mallista riippuen → ”Varusteet” katso sivu 132

Tyhjiösulkimella varustettu kansi

Sekoituskannun, To-Go-pullon ja säilytysastian ilmatiiviiseen sulkemiseen. Ota kiinni tyhjiösulkimen päästä ja vedä se ylös, jotta voit avata tyhjiöidyn astian kannen. Kannen irrottamiseksi sisälle on päästävä riittävästi ilmaa. Säilytysastioiden kannet on varustettu päivämääränäytöllä. Kumpaakin kiekkoa kiertämällä voidaan asettaa elintarvikkeiden täyttämisen päivä ja kuukausi.

Vakuumpussi

Elintarvikkeiden säilyttämiseen tyhjiössä, niiden tuoreuden ja säilyvyyden pidentämiseen, marinoimiseen tai sous vide -kypsennyksen valmisteluun.

Käytä vain Boschin alkuperäisiä vakuumpusseja.

Sous vide -kypsennys

Sous vide -kypsennys tarkoittaa kypsennystä ”tyhjiössä” matalissa lämpötiloissa.

Terveysriski!

Valmistettaessa elintarvikkeita sous vide -kypsennystä varten on aina ehdottomasti noudatettava seuraavia käyttö- ja hygieniaohteja:

- Käytä vain tuoreita elintarvikkeita, joiden laatu on paras mahdollinen ja ehdottoman moitteeton.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipihtejä.
- Käytä kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.

- Huuhtelee ja/tai kuori vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti.
- Pidä pinnat ja leikkuulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulautaa.
- Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise se vain lyhyesti elintarvikkeiden esivalmistelua varten, ja laita tyhjiöpakatut ruoat sen jälkeen taas jääkaappiin odottamaan kypsennyksen aloittamista.
- Ruoat soveltuvat vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäväksi.
- Älä kypsennä ruokia pakkauksissa, joissa ostit ne (esim. pakattu kala). Nämä pakkaukset eivät sovellu sous vide -kypsennykseen.
- Aseta elintarvikkeet pussiin mieluiten vierekkäin, ei päällekkäin.
- Suosittelemme, että venttiiliä ei upoteta veteen.

Ammattimaisen lopputuloksen saavuttamiseksi sous vide -kypsennyksessä suosittelemme Bosch-vakumointilaitteikkoo.

Turvajärjestelmät

Laitteessa on erilaisia turvajärjestelmiä.

→ ”Turvajärjestelmät” katso sivu 133

Valmistelut

Loukkaantumiswaara

- Älä koske sekoitusterään. Tartu teräosaan vain muoviosasta.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty ja sekoituskannu on asetettu oikein laitteeseen.

Huomio!

Älä nosta tehosekoitinta sekoituskannun kahvan varassa. Käytä nostamiseen aina peruslaitetta / moottoriosaa.

→ Kuvasarja

1. Kelaa verkkojohto vaadittavaan pituuteen.

Tärkeää: Varmista, että verkkojohto kulkee laitteen alla olevan johtosyvennyksen kautta.

2. Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle pinnalle. Avaa tehosekoittimen kansi kokonaan.
3. Aseta teräosa tiivisterenkaan kanssa ylösalaisin käännettyyn sekoituskannuun kuvan osoittamalla tavalla.
4. Aseta sekoituskannun kansi teräosaan.
5. Käännä teräosa kannen avulla myötäpäivään vasteeseen asti.
6. Ota kansi pois.

Tärkeää: Teräosassa olevat lovet on kohdistettava sekoituskannun lovien kanssa.

7. Käännä sekoituskannu ympäri ja aseta kuvan mukaisesti käyttöliitännän päälle. Merkintä ▼ osoittaa kohtaan ▲.
8. Käännä sekoituskannu myötäpäivään vasteeseen asti. Merkintä ▼ osoittaa kohtaan ●.
9. Valmistele elintarvikkeet ja täytä ne sekoituskannuun. Älä ylitä Max-merkintää.

Huomautus: Sekoita elintarvikkeisiin aina riittävästi nestettä. Näin lopputulos on parempi. Kun täytät kannuun vaahtoavia raaka-aineita (esimerkiksi maitoa tai maitotuotteita), älä ylitä Vacuum Max-merkintää.

10. Kiinnitä kansi ja paina se lujasti kiinni. Huomioi kahvassa olevan kolon sijainti.

Huom: Kannen voi asettaa paikoilleen vain tässä asennossa.

11. Sulje tehosekoittimen kansi ja paina alas vasteeseen asti.

12. Liitä pistoke pistorasiaan.

Huom: Tehosekoittinta voi käyttää vain, jos seuraavassa mainitut kohdat täyttyvät.

- Teräosa ja kansi on yhdistetty sekoituskannuun oikein.
- Sekoituskannu on yhdistetty laitteeseen oikein.
- Tehosekoittimen kansi on suljettu kokonaan.

Käyttö

Huom: Taulukossa  on esimerkkejä tehosekoittimen käytöstä. Käsittelyyn voidaan käyttää automaattiohjelmia tai se voidaan tehdä manuaalisesti eri työvaiheissa (1, 2, 3).

Ohjeita käyttöä varten:

- Laite ei sovellu majoneesin valmistamiseen.
 - Laite ei sovellu puolikovien tai kovien elintarvikkeiden (persilja, sipulit, liha, pähkinät, parmesaani) leikkaamiseen ja hienontamiseen, mutta sitä voidaan käyttää yhdessä nesteiden kanssa.
- **Taulukko** 
- Laite ei sovellu pähkinälevitteiden (hasselpähkinätahna, Nutella, ...) valmistamiseen.

Sekoittaminen automaattikaohjelmalla

→ Kuvasarja

1. Aseta kiertovalitsin asentoon 0. Kytke laite päälle painikkeella ①. Kaikki näyttöelementit vilkkuvat kerran ja kuuluu lyhyt merkkiääni. Painikkeen ① valo palaa.
2. Paina painiketta Auto. Symbolin  ja  valot palavat.
3. Tyhjiöpumppu imee ilman sekoituskannusta. Tilanäytön LED-valot syttyvät peräkkäin.

Huom: Jos asetettua alipainetta ei saavuteta, symbolin  valo syttyy ja kuuluu 2 lyhyttä merkkiääntä. → ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle” katso sivu 134

4. Tilanäytön valo palaa puoliksi. Asetettu alipaine on saavutettu.
5. Tehosekoitin käynnistää sekoittaminen automaattisesti ja sekoittaa raaka-aineet sykkivällä rytmillä. Tilanäytön toisen puoliskon valo syttyy vähitellen.
6. Tehosekoitin lopettaa sekoittamisen automaattisesti. Odota, kunnes laite pysähtyy.
7. Kytke laite pois päältä painikkeella ①. Irrota pistoke pistorasiasta.
8. Avaa tehosekoittimen kansi kokonaan.

9. Irrota sekoituskannu vastapäivään kääntäen.
10. Ota kiinni tyhjiösulkimen päästä ja vedä se ylös. Kannen irrottamiseksi sekoituskannun sisälle on päästävä riittävästi ilmaa.
11. Tartu kiinni kannen läpistä ja irrota kansi.
12. Kaada sekoitetut ainekset toiseen astiaan.
- Puhdista kaikki osat. → *"Puhdistus ja hoito"* katso sivu 131

Huom: Jotta sekoitetut elintarvikkeet säilyvät tuoreina, täytä ne sekoittamisen jälkeen To-Go-pulloon tai säilytysastiaan ja poista niistä ilma uudelleen.
→ *"Säilyttäminen tyhjiössä"* katso sivu 130

Tyhjiötoiminto manuaalisen sekoittamisen yhteydessä

→ Kuvasarja

1. Aseta kiertovalitsin asentoon 0. Kytke laite päälle painikkeella ①. Kaikki näyttöelementit vilkkuvat kerran ja kuuluu lyhyt merkkiääni. Painikkeen ① valo palaa.
2. Paina painiketta Vacuum. Symbolin  valo palaa.
3. Tyhjiöpumppu imee ilman sekoituskannusta. Tilanäytön LED-valot syttyvät peräkkäin.

Huom: Jos asetettua alipainetta ei saavuteta, symbolin  valo syttyy ja kuuluu 2 lyhyttä merkkiääntä. → *"Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle"* katso sivu 134

4. Kaikki tilanäytön LED-valot palavat. Asetettu alipaine on saavutettu.
5. Aseta kiertovalitsin halutun tehon kohdalle tai asentoon Pulse. Mitä suurempi kierrosnopeus, sitä useampi LED-valo palaa.
6. Sekoita aineksia, kunnes seoksen koostumus on sopiva.
7. Aseta kiertovalitsin asentoon 0. Odota, kunnes laite pysähtyy.
- Kytke laite pois päältä painikkeella ①. Irrota pistoke pistorasiasta.

- Suorita kuvatut vaiheet kohdasta 8 lähtien. → *"Sekoittaminen automaatiikkaohjelmalla"* katso sivu 128

Pulse-toiminnon käyttö

- Käännä kiertovalitsin vastapäivään asentoon Pulse ja pidä sitä tässä asennossa.
- Laite käyttää maksiminopeutta niin kauan kuin kiertovalitsinta pidetään tässä asennossa.
- Päästä irti kiertovalitsimesta.

Sekoittaminen ilman tyhjiötoimintoa

Tee tehosekoittimen alkuvalmistelut kuvatulla tavalla. → *"Valmistelut"* katso sivu 127

→ Kuvasarja

1. Aseta kiertovalitsin asentoon 0. Kytke laite päälle painikkeella ①.
2. Aseta kiertovalitsin halutun tehon kohdalle tai asentoon Pulse. Symbolin  valo palaa. Mitä suurempi kierrosnopeus, sitä useampi LED-valo palaa.

Huom: Pidä käytön aikana yhdellä kädellä kiinni tehosekoittimen kannesta.

3. Sekoita aineksia, kunnes seoksen koostumus on sopiva.
4. Aseta kiertovalitsin asentoon 0. Odota, kunnes laite pysähtyy.
5. Kytke laite pois päältä painikkeella ①. Irrota pistoke pistorasiasta.
6. Avaa tehosekoittimen kansi kokonaan.
7. Irrota sekoituskannu vastapäivään kääntäen.
8. Tartu kiinni kannen läpistä ja irrota kansi. Kaada sekoitetut ainekset toiseen astiaan.
- Puhdista kaikki osat. → *"Puhdistus ja hoito"* katso sivu 131

Crushed Ice -jäämurskan valmistaminen

Tee tehosekoittimen alkuvalmistelut kuvatulla tavalla ja täytä sekoitin jääkuutiolla. ➔ *"Valmistelut" katso sivu 127*

- Aseta kiertovalitsin asentoon **0**. Kytke laite päälle painikkeella ①.
- Paina painiketta Ice. Symbolin  valo palaa.
- Tehosekoitin käynnistää murskaamisen automaattisesti ja murskaa jääkuutiot sykkivällä rytmillä. Tilanäytön LED-valot syttyvät peräkkäin.
- Tehosekoitin lopettaa sekoittamisen automaattisesti. Odota, kunnes laite pysähtyy.
- Kytke laite pois päältä painikkeella ①. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Suorita kuvatut vaiheet kohdasta 8 lähtien. ➔ *"Sekoittaminen automatiikkaohjelmalla" katso sivu 128*

Säilyttäminen tyhjiössä

Myös To-Go-pullosta, säilytysastiasta ja vakuumpussista voidaan poistaa ilma tehosekoittimella niiden sisältämien elintarvikkeiden tuoreuden ja säilyvyyden pidentämiseksi.

Huomio!

- Ilman poistamisella ei ole antibakteerista vaikutusta.
- Säilytä tyhjiöityjä elintarvikkeita jääkaapissa ja tarkista niiden tuoreus säännöllisesti!
- Tyhjiösäilytys ei korvaa elintarvikkeiden säilyttämistä jääkaapissa tai pakastimessa.
- Anna elintarvikkeiden aina jäähtyä ennen vakumointia.

To-Go-pullon tai säilytysastian vakumointi

➔ **Kuvasarja**

1. Täytä valmistellut tai valmistetut elintarvikkeet haluamaasi astiaan.
2. **To-Go-pullo:** Aseta kansi ja korkki paikoilleen ja sulje hyvin. Avaa kansi.

3. **Astia:** Laita kansi paikalleen ja sulje hyvin. Aseta päivämäärä kannessa olevien kiekkojen avulla.
 4. Avaa tehosekoittimen kansi kokonaan.
 5. Kiinnitä tyhjiöletku tyhjiöventtiiliin.
 6. Avaa tehosekoittimen kansi. Kiinnitä letku To-Go-pulloon tai astian kanteen.
 7. Aseta kiertovalitsin asentoon **0**. Kytke laite päälle painikkeella ①.
 8. Paina painiketta Vacuum.
 9. Tyhjiöpumppu imee ilman astiasta. Symbolin  valo palaa. Tilanäytön LED-valot syttyvät peräkkäin.
- Huom:** Jos asetettua alipainetta ei saavuteta, symbolin  valo syttyy ja kuuluu 2 lyhyttä merkkiääntä. ➔ *"Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle" katso sivu 134*
10. Kaikki tilanäytön LED-valot palavat. Asetettu alipaine on saavutettu.
 11. Kytke laite pois päältä painikkeella ①. Irrota pistoke pistorasiasta.
 12. Ota letku pois To-Go-pullostasta. Pidä kiinni tehosekoittimen kannesta ja irrota letku tyhjiöventtiilistä.

Pussin vakumointi

➔ **Kuvasarja**

1. Täytä elintarvikkeet pussiin.

Huomautus: Älä täytä pussia liian täyteen. Tyhjiösulkimen alue on pidettävä puhtaana. Ole erityisen huolellinen, kun vakumoit mehuja, kosteita tai marinoituja elintarvikkeita.

2. Aseta pussi tasaiselle pinnalle. Paina ilma kevyesti ulos pussista ja sulje tyhjiösuljin tiiviisti koko pituudeltaan.

Huomautus: Jos vakumoit mehuja, kosteita tai marinoituja elintarvikkeita, anna vakuumpussin riippua työtasolta alaspäin. Tyhjiösulkimen tulee olla työtason yläpuolella. ➔ **Kuva **

Tärkeää!

- Sisältö ei saa ylittää merkintäviivaa **max**.
- Kummankin tiiviste-elementin sekä merkintäviivan **max** yläpuolisen alueen tulee olla puhtaita.

- Jos zip-suljinta ei ole suljettu kokonaan ja puhtaasti, vakumointi ei onnistu.
 - 3. Avaa tehosekoittimen kansi kokonaan.
 - 4. Kiinnitä tyhjiöletku tyhjiöventtiiliin.
 - 5. Avaa tehosekoittimen kansi.
 - 6. Paina tyhjiöletkun liitäntä pussin tyhjiösulkimen päälle ja pidä niistä kiinni.
 - 7. Aseta kiertovalitsin asentoon **0**. Kytke laite päälle painikkeella ①.
 - 8. Paina painiketta Vacuum.
 - 9. Vakumointipumppu imee ilman pussista. Symbolin  valo palaa. Tilanäytön LED-valot syttyvät peräkkäin.
- Huom:** Jos asetettua alipainetta ei saavuteta, symbolin  valo syttyy ja kuuluu 2 lyhyttä merkkiäntä. ➔ *”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle” katso sivu 134*
- 10. Kaikki tilanäytön LED-valot palavat. Asetettu alipaine on saavutettu.
 - 11. Kytke laite pois päältä painikkeella ①. Irrota pistoke pistorasiasta.
 - 12. Irrota tyhjiöletkun liitäntä pussista. Pidä kiinni tehosekoittimen kannesta ja irrota letku tyhjiöventtiilistä.

Astian, To-Go-pullon tai zip-pussin avaaminen

➔ Kuva

- Avaa astia tarttumalla tyhjiösulkimen toiseen päähän ja vetämällä se ylös. Astian sisälle on päästävä riittävästi ilmaa.
- Ota kansi pois.
- Avaa To-Go-pullo kiertämällä korkki auki.
- Avaa pussi vetämällä zip-suljin erilleen ja avaa se kokonaan.
- Vakuumipussit on käytön jälkeen puhdistettava huolellisesti ja kuivattava kokonaan.

Puhdistus ja hoito

Laite ja käytetyt osat on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Sähköiskun vaara!

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

Loukkaantumisaara!

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 kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrttien sisältämien eteeristen öljyjen takia).
- Jos esimerkiksi porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi osat puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Kuvasta  näet, miten osat tulee puhdistaa.

Puhdistusohjelman käyttäminen

Helppoa ja nopeaa esipuhdistusta varten.

- Aseta tyhjä sekoituskannu laitteeseen.
- Lisää 0,25 litraa lämmintä vettä ja 2 tippaa astianpesuainetta.

Huomio!

Vettä ei saa laittaa enempää kuin 0,25 litraa.

- Aseta kansi paikoilleen ja paina se lujasti kiinni.
- Sulje tehosekoittimen kansi ja paina alas vasteeseen asti.
- Aseta kiertovalitsin asentoon **0**. Kytke laite päälle painikkeella ①.

- Paina painiketta Clean. Symbolin ☺ valo palaa. Tilanäytön LED-valot syttyvät peräkkäin.
- Laite suorittaa automaattisen esipuhdistuksen, johon sisältyy lyhyt vakumointivaihe ohjelman alussa. Ohjelma päättyy automaattisesti.
- Kytke laite pois päältä painikkeella ①. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Ota sekoituskannu kansineen laitteesta.
- Ota kiinni tyhjiösulkimen päästä ja vedä se ylös. Kannen irrottamiseksi sekoituskannun sisälle on päästävä riittävästi ilmaa.
- Huuhtelee kaikki huolellisesti ja puhdistaa tarvittaessa lisää.
- Sekoitustastian puhdistuksen helpottamiseksi vedä kahvan suojus irti kahvasta. Kiinnitä se paikoilleen osien kuivuttua.
- Uudelleen käytettävät vakuumpussit on puhdistettava huolellisesti ja kuivattava kokonaan. Älä käytä uudestaan pusseja, joita on käytetty raan lihan, kalan tai kananlihan säilytykseen.
- Puhdista peruslaite.

Teräosan irrottaminen

→ Kuvasarja ①

1. Ota kansi pois. Käännä sekoituskannu ympäri.
2. Aseta kansi teräosaan.
3. Käännä kantta vastapäivään ja ota pois.
4. Ota teräosa pois.

Tyhjiöventtiilin poistaminen

→ Kuvasarja ②

Tyhjiöventtiili voidaan poistaa puhdistamista varten.

1. Käännä tyhjiöventtiiliä vastapäivään ja ota pois.
2. Puhdista korkki, kumpikin kosteustunnistin, venttiili ja venttiilissä oleva sihti huolellisesti.
3. Kuivaa ehdottomasti kaikki osat huolellisesti.

4. Aseta venttiili paikoilleen kuvan osoittamalla tavalla. Merkintä ▼ osoittaa kohtaan ▲. Kierrä venttiili myötäpäivään vasteeseen asti. Merkintä ▼ osoittaa kohtaan ▲.

Säätörenkaiden irrottaminen

→ Kuvasarja ③

Tyhjiöastoiden kannessa olevat säätörenkaat voidaan irrottaa perusteellista puhdistusta varten.

1. Työnnä varmuusrenkaan toiseen koloon pieni ruuvitaltta ja väännä rengas varovasti irti kevyesti painaen.
2. Irrota varmuusrengas ja säätörenkaat kuvan esittämällä tavalla. Puhdista ja kuivaa kaikki osat huolellisesti.
3. Kiinnitä säätörenkaat kuvan mukaisessa järjestyksessä. Paina kevyesti varmuusrengasta, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.

Varusteet

Lisävarusteita ja varaosia on saatavissa jälleenmyyjiltä tai huoltopalvelusta. Koska tuotevalikoima laajenee jatkuvasti, voi saatavilla olla uusia lisävarusteita, joita tässä ei ole mainittu. Sivustoltamme www.bosch-home.com näet, mitä lisävarusteita tällä hetkellä on saatavilla.

Varusteet

MMZV0BT1	To-Go-pullo (0,5 l)
MMZV0SB0	1 astia (0,75 l)
MMZV0SB1	1 astia (1,5 l)
MMZV0SB2	2 astiaa (0,75 l ja 1,5 l)
MSZV0FB1	10 pientä pussia, 1,2 l
MSZV0FB3	10 isoa pussia, 3,8 l

Turvajärjestelmät

Turvalukko / automaattinen virrankatkaisu

Laitetta ja sekoituskannua voi käyttää vain, kun sekoituskannu ja kansi on asetettu oikein laitteeseen ja tehosekoittimen kansi on suljettu kokonaan ja oikein. Laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jos tehosekoittimen kansi avataan käytön aikana.

Kosteussuoja

Tyhjiösulkimessa on kaksi kosteustunnistinta. Jos tyhjiöyksikköön pääsee kosteutta, tyhjiöpumppu kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

➔ *"Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle"*
katso sivu 134

Ylikuormitussuoja

Ylikuumeneminen sammuttaa moottorin automaattisesti. ➔ *"Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle"* katso sivu 134

Huom: Ylikuormitussuojan aktivoitumisesta voi aiheutua lievää hajua. Tämä ei ole merkki toimintavirheestä.

Reseptit

Huom:

- **Taulukosta**  löytyy lisää käyttöesimerkkejä. Käsittelyyn voidaan käyttää automaattiohjelmia tai se voidaan tehdä manuaalisesti eri työvaiheissa (1, 2, 3).
- Puhdista ja pilko elintarvikkeet ennen käsittelyä. Poista kovat ainesosat kuten siemenet ja kuoret.
- Reseptit ja käyttöesimerkit voidaan toteuttaa myös ilman automaattiohjelmaa. Lisää silloin nopeutta kiertovalitsimella asetuksesta min asetukseen max ja sekoita aineksia, kunnes sopiva koostumus on saavutettu.

Mansikka-minttusmoothie

- 650 g mansikoita
- 6 mintun vartta
- 300 ml omenamehua
- 100 ml vettä

- Huuhdo mansikat, poista kanta ja puolita. Huuhdo minttu, ravistele kuivaksi ja nypi lehdet irti.
 - Laita kaikki ainekset sekoituskannuun. Laita kansi paikalleen. Sulje tehosekoittimen kansi ja paina kiinni.
 - Paina painiketta Auto. Automatiikkaohjelma poistaa ilman sekoituskannusta ja sekoittaa kaikki ainekset automaattisesti.
 - Automatiikkaohjelman lopettaa sekoittamisen automaattisesti. Kaada valmis smoothie neljään lasiin ja tarjoile.
- Vinkki:** Jos mansikat eivät ole hyvin kypsiä, voit lisätä sekoitettavaan smoothieen myös kevyesti makeutettua hedelmämehua tai sokeroimatonta kookosvettä.

Ananas-mangosmoothie

- 300 g kuorittua ananasta
- 1/2 mango
- 150 ml kylmää kookosvettä
- 150 g jääkuutioita
- 1 banaani
- Paloittele ananas pieniksi kuutioiksi. Kuori mango. Leikkaa hedelmälihan kiven ympäriltä ja paloittele pieniksi paloiksi. Kuori ja kuutioi banaani.
- Laita kaikki ainekset sekoituskannuun. Laita kansi paikalleen. Sulje tehosekoittimen kansi ja paina kiinni.
- Paina painiketta Auto. Automatiikkaohjelma poistaa ilman sekoituskannusta ja sekoittaa kaikki ainekset automaattisesti.
- Automatiikkaohjelman lopettaa sekoittamisen automaattisesti. Kaada valmis smoothie neljään lasiin ja tarjoile.

Vinkki: Mausteet kuten esimerkiksi kaneli, kardemumma, muskottikukka tai maustepippuri antavat tälle eksoottiselle hedelmäsmoothielle aromaattisen lisäsäväyksen.

Vihreä kiivismoothie

- 1 avokado
- 5 kiiviä
- 200 g babypinaattia
- 400 ml vettä
- 4 rkl vaahterasirappia
- Pese, valuta hienonna pinaatti karkeaksi silpuksi. Halkaise avokado, poista kivi ja lusikoi hedelmäliha kuoresta. Kuori ja kuutioi kiivi.
- Laita kaikki ainekset sekoituskannuun. Laita kansi paikalleen. Sulje tehosekoittimen kansi ja paina kiinni.
- Paina painiketta Auto. Automatiikkaohjelma poistaa ilman sekoituskannusta ja sekoittaa kaikki ainekset automaattisesti.
- Automatiikkaohjelman lopettaa sekoittamisen automaattisesti. Kaada valmis smoothie neljään lasiin ja tarjoile.

Vinkki: Tarjoile smoothie Crushed Ice -jäämurskan kanssa.

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 maahantuojaan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Seuraavasta taulukosta löydät ratkaisuja ongelmiin tai häiriöihin, jotka voit korjata helposti itse. Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny huoltopalvelun puoleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Laite ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana. Symbolin  valo palaa.	Sekoituskannua ei ole kiinnitetty oikein tai se on irronnut. Tehosekoittimen kantta ei ole suljettu oikein.	Aseta sekoituskannu ja kansi oikein paikalleen. Paina tehosekoittimen kansi kokonaan alas.
Tyhjiöpumppu on käynnissä, mutta asetettu alipainetta ei saavuteta. Symbolin  valo syttyy ja kuuluu 2 lyhyttä merkkiäntä.	Kansi tai tyhjiösuljin on likainen tai viallinen. Kantta ei ole asetettu oikein ja kokonaan paikoilleen. Tehosekoittimen kantta ei ole suljettu oikein. Teräosan tiiviste on likainen tai vioittunut. Teräosaa ei ole asetettu oikein ja kokonaan paikoilleen.	■ Kytke laite pois päältä. ■ Tarkista, onko kansi, tyhjiösuljin tai teräosan tiiviste viallinen. ■ Puhdista ja kuivaa huolellisesti ja aseta takaisin paikalleen. ■ Kierrä teräosa sekoituskannuun vasteseen asti. Huomioi merkintä. ■ Aseta kansi oikein paikoilleen ja paina se lujasti kiinni. Huomioi kahvassa olevan kolon sijainti. ■ Paina tehosekoittimen kansi kokonaan alas. ■ Kytke laite päälle ja yritä uudelleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Tyhjiöpumppu ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana. Symbolin  valo palaa.	Tyhjiöyksikössä on kosteutta	Ota tyhjiöventtiili ulos. Puhdista ja kuivaa tyhjiöventtiili ja tehosekoittimen kansi huolellisesti.
	Maksimitäyttömäärä ylitettiin	Älä ylitä elintarvikkeita täytäessäsi sekoituskannussa olevaa vastaavaa Max merkkintää.
Laite ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.	Ylikuormitussuoja on aktivoitunut.	■ Aseta kiertovalitsin asentoon 0. Odota, kunnes laite pysähtyy. ■ Kytke laite pois päältä painikkeella ①. Irrota pistoke pistorasiasta. ■ Anna laitteen jäähtyä n. 15-20 minuuttia ja kytke se sitten uudelleen päälle. ■ Jos laite ei käynnisty, anna laitteen jäähtyä pidempään ja yritä myöhemmin uudelleen.
Vakuumpussiin ei synny tyhjiötä.	Zip-suljin ei ole kokonaan kiinni.	■ Sulje zip-suljin tiiviisti koko pituudeltaan.
	Zip-suljin tai tyhjiösuljin on likainen tai viallinen.	■ Tarkista, ovatko tiiviste-elementit puhtaita. ■ Puhdista huolellisesti ja anna kuivua. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 131
	Vakuumpussi on viallinen.	■ Tarkista vakuumpussin mahdolliset vauriot. Jos se on viallinen, käytä toista vakuumpussia. → ”Varusteet” katso sivu 132
Tyhjiö ei säily vakuumpussissa.	Jos tyhjiöpakatuissa tuotteissa on teräviä osia (esim. luita), voi pussiin tulla reikiä.	■ Jos terävät reunat ovat vahingoittaneet pussia, sijoita terävät reunat vakuumpussiin niin, että ne eivät voi rikkoa pussia.

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso privado en el ámbito doméstico. No sobrepasar las cantidades de elaboración ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades máximas admisibles.

Este aparato es apto para batir líquidos (smoothies, bebidas, ...), hacer purés de comidas frías y calientes y para triturar frutas congeladas o cubos de hielo. Este aparato es adecuado para generar vacío que puede utilizarse tanto para elaborar como para conservar alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Utilizar el aparato solo en recintos interiores y a temperatura ambiente, así como 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. Se debe impedir 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 que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- Tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas al vaciar el recipiente de mezcla y durante la limpieza.
- Antes de desconectar el aparato, ajustar el mando giratorio a **0**.
- 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.
- Utilizar el vaso de la batidora o la botella To Go solo con este aparato.

¡Peligro de asfixia!

- No permita que los niños jueguen con el embalaje.
- Mantener la bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip.

¡Atención!

- No verter líquidos ni introducir alimentos en el vaso de la batidora que superen los 60 °C.
- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en el vaso de la batidora.
- Se aconseja dejar el aparato conectado solo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco sin alimentos.
- No sobrepasar las cantidades de llenado máximas permitidas.
- Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados.

¡Importante!

- No dejar entrar en contacto los elementos de sellado con objetos metales, filudos o puntiagudos.
- Los recipientes de conservación y las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip son aptos para el lavavajillas y el aparato congelador.
- En el microondas pueden calentarse alimentos dentro de un recipiente o en una bolsa durante máximo 90 segundos a 900 vatios como máximo. Retirar la tapa del recipiente o abrir la bolsa antes de utilizarlos en el microondas.
- Los recipientes de conservación y las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip son aptos para un rango de temperatura de -18 °C hasta 85 °C.
- Las bolsas que han sido utilizadas para guardar pescado, carne o pollo crudos no se deben volver a utilizar.
- 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 146*

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

www.bosch-home.com

Para utilizar estas instrucciones de uso: pueden desplegarse las páginas con las instrucciones. En ellas encontrará ilustraciones con letras y números a los que se hace referencia en estas instrucciones (p. ej., ➔ **secuencia de imágenes B**).

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	136
Indicaciones de seguridad importantes..	136
Descripción del aparato.....	139
Antes de usar el aparato	
por vez primera.....	139
Componentes y elementos de mando....	139
Preparativos	142
Utilización	143
Conservación al vacío	145
Limpieza y cuidado.....	146
Accesorios	148
Sistemas de seguridad	148
Recetas	148
Eliminación	149
Garantía.....	150
Localización de averías.....	151

Descripción del aparato

→ Figura A

- 1 Base motriz/bloque de motor**
 - a Accionamiento
 - b Marca ●—▲
 - c Abertura de salida
 - d Recogecables
 - e Sujeción de cable
 - f Pies de apoyo (4 piezas)
- 2 Unidad de vacío**
 - a Tapa de cierre
 - b Clip de sujeción para el tubo de vacío
 - c Sensores de humedad
 - d Válvula de vacío
 - e Tamiz
- 3 Panel de mando**
 - a Tecla ① (conexión/desconexión)
 - b Mando giratorio con marca
 - c Tecla Clean
 - d Tecla Ice
 - e Tecla Auto
 - f Tecla Vacuum
 - g Marca Pulse
 - h Posición cero 0
 - i Marca min/max
- 4 Panel indicador**
 - a Indicador de estado
 - b Símbolos
- 5 Vaso de la batidora**
 - a Recipiente de Tritan
 - b Escala con 3 marcas Max
 - c Marca ▼
 - d Muesca para la pestaña de la tapa
 - e Portacuchillas con cuchilla
- 6 Tapa**
 - a Cierre de vacío
 - b Pestaña
- 7 Botella To Go ***
 - a Recipiente
 - b Tapón para beber
 - c Tapa
 - d Cierre de vacío

- 8 Recipiente de conservación (0,75 l/1,5 l) ***
 - a Recipiente de mezcla
 - b Tapa
 - c Cierre de vacío
 - d Anillos de ajuste para la fecha (día/mes)
- 9 Bolsa de envasado al vacío con cierre tipo zip ***
 - a Cierre tipo zip
 - b Línea de referencia max
 - c Cierre de vacío
- 10 Tubo de vacío**
 - a Conexión para la válvula de vacío
 - b Conexión para el recipiente

* Según modelo

Antes de usar el aparato por vez primera

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 A

- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 146

Nota: La primera o la segunda vez que utilice la batidora puede notar un ligero olor extraño. Esto no indica un fallo de funcionamiento.

Componentes y elementos de mando

Bloque de motor de alta potencia

La batidora dispone de un motor de alta potencia que alcanza hasta 37000 revoluciones por minuto.

Interruptor para conexión/ desconexión ⓘ

Para encender y apagar el aparato.

Unidad de vacío con tapa de cierre

La batidora está equipada con una bomba de vacío que puede generar vacío en el vaso de la batidora antes de la elaboración. De esta forma se reduce la oxidación de los alimentos durante y después de la elaboración. Esto proporciona una consistencia más homogénea, unos colores más naturales y un mayor tiempo de conservación de la vitamina C y otros nutrientes que reaccionan en contacto con el oxígeno. Igualmente puede generarse vacío en la botella To Go y el recipiente de conservación para prolongar la frescura y durabilidad de los alimentos que contienen.

La tapa de cierre sirve para generar el vacío en el vaso de la batidora.

Indicador de estado y símbolos

El indicador de estado muestra mediante varios LED la velocidad seleccionada manualmente, o bien el progreso de la generación de vacío o de un programa automático. Cuanto mayor sea la velocidad o más haya progresado la generación de vacío o un programa, se iluminarán más LED. Cuando se iluminan todos los LED, se ha alcanzado la velocidad máxima o ha concluido el programa seleccionado. Además, los símbolos que se iluminan ofrecen más información.

Indicador	Significado
	El programa Vacuum se pone en funcionamiento. Se genera vacío.
	Los alimentos se baten manualmente.
	El programa Auto se pone en funcionamiento. Se genera vacío, a continuación, se bate automáticamente.

Indicador	Significado
	El programa Ice se pone en funcionamiento.
	El programa Clean se pone en funcionamiento.
	Avería en el aparato → «Localización de averías» véase la página 151

Indicaciones y marcas

Símbolo	Significado
	Advertencia en la tapa No procesar ingredientes que superen una temperatura de 60 °C.
	Marca en el vaso de la batidora para montarlo.
	Montar el vaso de la batidora ▲ y girarlo ●.
	Marca en la tapa de cierre.
	Marca en la válvula de vacío. Montar la válvula de vacío ▼ y girarla 🔒.

Mando giratorio

Para la regulación continua de las revoluciones de la cuchilla de mezcla.

Ajustes	
0	Posición cero: la batidora no se pone en marcha.
min	Número mínimo de revoluciones
max	Número máximo de revoluciones
Pulse	El número máximo de revoluciones se mantiene mientras el mando giratorio esté en dicha posición.

Nota: si el mando giratorio no se encuentra en la posición cero al encender el aparato, este no puede manejarse. Poner primero el mando giratorio en la posición cero.

Teclas selectoras de programas

El aparato dispone de 4 programas automáticos. Se pueden seleccionar los siguientes programas:

Programas	
Auto	Proceso de batido automático al vacío
Vacuum	Para generar vacío (en el vaso de la batidora, la botella To Go, bolsa de envasado al vacío con cierre tipo zip y el recipiente de conservación)
Clean	Programa de limpieza
Ice	Para hielo picado

Notas:

- Para hacer uso de los programas, el mando giratorio debe estar en la posición cero.
- Si se gira el mando giratorio mientras se utiliza Auto, Clean o Ice se interrumpe el programa correspondiente.
- Si se pulsa otra tecla selectora de programa, se interrumpe el programa actual.
- Si se pulsa brevemente una tecla selectora de programa, el programa hace una pausa. Si se vuelve a pulsar brevemente, el programa se inicia de nuevo.
- Si se pulsa durante más tiempo (aprox. 2 segundos) Vacuum o Auto, se interrumpe el programa correspondiente. Para volver a iniciar el programa, debe apagarse y encenderse el aparato.

Vaso de la batidora

Para elaborar hasta un máximo de 1,5 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 verter líquidos ni introducir alimentos que superen los 60 °C.
- No batir alimentos sólidos sin añadir suficiente líquido.

- Batir los alimentos en polvo (p. ej. azúcar en polvo, cacao en polvo, habas de soja tostada, harina, clara de huevo en polvo) con suficiente líquido o diluirlos completamente en líquido antes de batirlos.
- Batir los alimentos en polvo (p. ej. azúcar en polvo, cacao en polvo, habas de soja tostada, harina, clara de huevo en polvo) con suficiente líquido o diluirlos completamente en líquido antes de batirlos.

Al realizar el llenado, deben respetarse los siguientes valores y las marcas en el vaso de la batidora.

Cantidades de elaboración máximas	
→ Max Alimentos líquidos	máx. 1,5 l
→ Vacuum Max Milk & Products Ingredientes espumosos como la leche y sus derivados con otros ingredientes	máx. 1,0 l
→ Vacuum Max Milk Ingredientes espumosos como la leche y sus derivados	máx. 0,75 l

Botella To Go y recipiente de conservación

Para la conservación de alimentos al vacío.

Cantidades de llenado	
Botella To Go *	0,5 l
Recipiente pequeño *	0,75 l
Recipiente grande *	1,5 l

* Según modelo → «Accesorios» véase la página 148

Tapa con cierre de vacío

Para cerrar herméticamente el vaso de la batidora, la botella To Go y el recipiente de conservación. Para retirar la tapa cuando hay vacío, sujetar primero el cierre de vacío por un extremo y tirar de él hacia arriba. Debe penetrar suficiente aire en el interior para poder retirar la tapa. Las tapas del recipiente de conservación cuentan con un indicador para la fecha. Si se giran ambos anillos, pueden seleccionarse el día y el mes en los que se rellenó el recipiente con alimentos.

Bolsa de envasado al vacío con cierre tipo zip

Para conservar alimentos envasados al vacío, prolongar la frescura y caducidad de los alimentos que contiene, marinarlos o prepararlos para la cocción Sous-vide.

Utilizar solamente bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip originales de Bosch.

Cocción sous-vide

Este tipo de cocción consiste en cocinar «al vacío» a bajas temperaturas.

⚠ ¡Riesgos para la salud!

Al preparar alimentos para su cocción Sous-vide, se tienen que seguir siempre las siguientes referencias de utilización e higiene:

- Utilizar exclusivamente alimentos de la mejor calidad y en perfecto estado de conservación.
- Lavar y esterilizar las manos. Utilizar guantes desechables o pinzas para grill/cocinar.
- Preparar con especial atención los alimentos delicados, por ejemplo, aves, huevos y pescado.
- Lavar siempre las verduras y la fruta cuidadosamente y/o pelarlas.
- Mantener siempre limpias las superficies y la tabla de cortar. Utilizar distintas tablas de cortar para los distintos tipos de alimentos.

- Respetar la cadena de frío. Interrumpirla solo poco antes de preparar el alimento y, posteriormente, volver a guardar los alimentos al vacío en el frigorífico antes de iniciar el proceso de cocción.
- Los alimentos solo son aptos para un consumo inmediato. Tras el proceso de cocción, consumir los alimentos de inmediato y no guardarlos durante mucho tiempo ni siquiera en el frigorífico. No son aptos para recalentar.
- No cocer los alimentos en las bolsas en que se han adquirido (por ejemplo, pescado en porciones). Esas bolsas no son aptas para la cocción sous-vide.
- Colocar los alimentos en la bolsa de modo que queden uno al lado de otro y no encima.
- Recomendamos no sumergir la válvula en agua.

Para resultados profesionales en la cocción Sous-vide, recomendamos el cajón de envasado al vacío de Bosch.

Sistemas de seguridad

El aparato dispone de distintos sistemas de seguridad. → «Sistemas de seguridad» véase la página 148

Preparativos

⚠ Peligro de lesiones

- No tocar la cuchilla de mezcla. Tocar el portacuchillas solo por la parte de plástico.
- 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.

¡Atención!

No sujetar la batidora montada por el asa del vaso para levantarla. Para hacerlo, sujetarla siempre por la base motriz o el bloque de motor.

→ Secuencia de imágenes B

1. Desenrollar la cantidad de cable necesaria.

Importante: Prestar atención a que el cable pase por la hendidura para cables de la parte inferior del aparato.

2. Colocar la base motriz sobre una superficie de trabajo estable y horizontal. Abrir completamente la tapa de cierre.
3. Colocar el portacuchillas con la junta en el vaso de la batidora invertido tal como se muestra.
4. Colocar la tapa del vaso de la batidora sobre el portacuchillas.
5. Girar el portacuchillas en sentido horario hasta el tope con ayuda de la tapa.
6. Retirar la tapa.

Importante: las muescas del portacuchillas deben estar alineadas con las muescas del vaso de la batidora.

7. Colocar el vaso de la batidora sobre el accionamiento tal como se muestra. La marca ▼ está orientada como ▲.
8. Girar el vaso de la batidora hasta el tope en sentido horario. La marca ▼ está orientada como ●.
9. Preparar los alimentos e introducirlos en el vaso de la batidora. No sobrepasar la marca Max.

Nota: Batir siempre los alimentos con suficiente líquido. Así se conseguirá un mejor resultado. Al agregar ingredientes espumosos como leche y sus derivados, no sobrepasar la marca Vacuum Max.

10. Montar la tapa sobre el vaso y apretarla bien. Al hacerlo, tener en cuenta la posición de la muesca del asa.

Nota: la tapa solo puede colocarse en esta posición.

11. Cerrar la tapa de cierre y presionarla hacia abajo hasta el tope.
12. Introducir el enchufe en la toma de corriente.

Nota: la batidora solo puede utilizarse si se cumplen los siguientes puntos.

- El portacuchillas y la tapa deben estar correctamente unidos al vaso de la batidora.
- El vaso de la batidora debe estar correctamente unido a la base motriz.

- La tapa de cierre debe estar completamente cerrada.

Utilización

Nota: en la **tabla N** encontrará ejemplos sobre la utilización de la batidora. La elaboración se puede realizar con un programa automático o manualmente en etapas individuales (1, 2, 3).

Informaciones de uso:

- Este aparato no es apto para preparar mayonesa.
- Este aparato no es apto para cortar o triturar alimentos duros o semi duros (perejil, cebollas, carne, nueces, parmesano), pero sí cuando se usa en combinación con líquidos. → **Tabla N**
- Este aparato no es apto para elaborar crema de nueces (crema de avellanas, nutella, ...).

Batir con el programa automático

→ Secuencia de imágenes

1. Ajustar el mando giratorio a 0. Encender el aparato pulsando la tecla ①. Todos los elementos indicadores parpadean una vez brevemente y se escucha una breve señal acústica. La tecla ① se ilumina.
2. Pulsar la tecla Auto. Se iluminan los símbolos  y .
3. La bomba de vacío aspira el aire del vaso de la batidora. Poco a poco se iluminan los LED del indicador de estado.

Nota: si no se obtiene el vacío preajustado se ilumina el símbolo  y se escuchan 2 breves señales acústicas.

→ «Localización de averías» véase la **página 151**

4. El indicador de estado se enciende hasta la mitad. Se ha alcanzado el vacío preajustado.
5. La batidora comienza la elaboración automáticamente y mezcla los ingredientes con un ritmo marcado. Se ilumina poco a poco la segunda mitad del indicador de estado.

6. La batidora finaliza la elaboración automáticamente. Aguardar a que el aparato se detenga.
7. Apagar el aparato pulsando la tecla ①. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
8. Abrir completamente la tapa de cierre.
9. Girar el vaso de la batidora en sentido antihorario y retirarlo.
10. Sujetar el cierre de vacío por un extremo y tirar de él hacia arriba. Debe penetrar suficiente aire en el vaso de la batidora para poder retirar la tapa.
11. Tirar de la tapa por la pestaña y retirarla.
12. Verter en otro recipiente los alimentos elaborados.
- Limpiar todas las piezas. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 146

Nota: para mantener su frescura, introducir los alimentos en la botella To Go o el recipiente de conservación después de elaborarlos y volver a generar vacío.

→ «*Conservación al vacío*» véase la página 145

Función de vacío con batido manual

→ Secuencia de imágenes

1. Ajustar el mando giratorio a 0. Encender el aparato pulsando la tecla ①. Todos los elementos indicadores parpadean una vez brevemente y se escucha una breve señal acústica. La tecla ① se ilumina.
2. Pulsar la tecla Vacuum. Se ilumina el símbolo .
3. La bomba de vacío aspira el aire del vaso de la batidora. Poco a poco se iluminan los LED del indicador de estado.

Nota: si no se obtiene el vacío preajustado se ilumina el símbolo  y se escuchan 2 breves señales acústicas.

→ «*Localización de averías*» véase la página 151

4. Se iluminan todos los LED del indicador de estado. Se ha alcanzado el vacío preajustado.
5. Ajustar el mando giratorio al nivel deseado o en Pulse. Cuanto más elevadas sean las revoluciones, más LED del indicador de estado se iluminan.
6. Procesar los alimentos hasta alcanzar la consistencia deseada.
7. Ajustar el mando giratorio a 0. Aguardar a que el aparato se detenga.
- Apagar el aparato pulsando la tecla ①. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Ejecutar los pasos como se describe a partir del punto 8. → «*Batir con el programa automático*» véase la página 143

Uso de la función Pulse

- Girar el mando giratorio en sentido antihorario hasta la posición Pulse y mantenerlo.
- El aparato funciona con el número máximo de revoluciones mientras el mando giratorio se mantenga así.
- Soltar el mando giratorio.

Batir sin función de vacío

Preparar la batidora tal como se describe.

→ «*Preparativos*» véase la página 142

→ Secuencia de imágenes

1. Ajustar el mando giratorio a 0. Encender el aparato pulsando la tecla ①.
2. Ajustar el mando giratorio al nivel deseado o en Pulse. Se ilumina el símbolo . Cuanto más elevadas sean las revoluciones, más LED del indicador de estado se iluminan.

Nota: durante la elaboración, sujete la batidora con una mano en la tapa de cierre.

3. Procesar los alimentos hasta alcanzar la consistencia deseada.
4. Ajustar el mando giratorio a 0. Aguardar a que el aparato se detenga.
5. Apagar el aparato pulsando la tecla ①. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

6. Abrir completamente la tapa de cierre.
7. Girar el vaso de la batidora en sentido antihorario y retirarlo.
8. Tirar de la tapa por la pestaña y retirarla. Verter en otro recipiente los alimentos elaborados.
- Limpiar todas las piezas. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 146

Preparar hielo picado

Preparar la batidora tal como se describe y llenarla con cubitos de hielo.

→ «*Preparativos*» véase la página 142

- Ajustar el mando giratorio a 0. Encender el aparato pulsando la tecla ①.
- Pulsar la tecla Ice. Se ilumina el símbolo .
- La batidora comienza la elaboración automáticamente y pica los cubitos de hielo con un ritmo marcado. Poco a poco se iluminan los LED del indicador de estado.
- La batidora finaliza la elaboración automáticamente. Aguardar a que el aparato se detenga.
- Apagar el aparato pulsando la tecla ①. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Ejecutar los pasos como se describe a partir del punto 8. → «*Batir con el programa automático*» véase la página 143

Conservación al vacío

Puede generarse vacío en la botella To Go, en el recipiente de conservación y en la bolsa para envasar al vacío con cierre tipo zip con la batidora para prolongar la frescura y durabilidad de los alimentos que contienen.

¡Atención!

- La generación de vacío no aporta ningún efecto antibacteriano.
- ¡Conservar los alimentos al vacío también en el frigorífico y comprobar su frescura regularmente!
- La conservación al vacío no reemplaza a la conservación de alimentos en el frigorífico o congelador.
- Dejar siempre enfriar los alimentos antes de envasar al vacío.

Generar vacío en la botella To Go o en el recipiente de conservación

→ Secuencia de imágenes

1. Introducir los alimentos preparados o elaborados en el recipiente que se desee.
2. **Botella To Go:** montar la tapa con el tapón para beber y cerrarla bien. Abrir la tapa.
3. **Recipiente:** colocar la tapa y cerrarla bien. Ajustar la fecha con ayuda de los dos discos de la tapa.
4. Abrir completamente la tapa de cierre.
5. Conectar el tubo de vacío en la válvula de vacío.
6. Cerrar la tapa de cierre. Conectar el tubo a la botella To Go o la tapa del recipiente.
7. Ajustar el mando giratorio a 0. Encender el aparato pulsando la tecla ①.
8. Pulsar la tecla Vacuum.
9. La bomba de vacío aspira el aire del recipiente. Se ilumina el símbolo . Poco a poco se iluminan los LED del indicador de estado.

Nota: si no se obtiene el vacío preajustado se ilumina el símbolo  y se escuchan 2 breves señales acústicas.

→ «*Localización de averías*» véase la página 151

10. Se iluminan todos los LED del indicador de estado. Se ha alcanzado el vacío preajustado.

11. Apagar el aparato pulsando la tecla ①. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
12. Quitar el tubo de la botella To Go o del recipiente. Sujetar la tapa de cierre y quitar el tubo de la válvula de vacío.

Envasar al vacío la bolsas con cierre tipo zip

→ Secuencia de imágenes

1. Introducir los alimentos en la bolsa.

Nota: no sobrellenar la bolsa. El área del cierre de vacío tiene que mantenerse limpia. Es necesario tener especial cuidado al envasar al vacío alimentos jugosos, húmedos o marinados.

2. Colocar la bolsa sobre una superficie plana. Presionar ligeramente hacia afuera el aire de la bolsa y cerrar completamente el cierre tipo zip.

Nota: Al envasar al vacío alimentos jugosos, húmedos o marinados, colgar hacia abajo de la encimera la bolsa para envasar al vacío con cierre tipo zip. El cierre de vacío debe encontrarse en la parte superior de la superficie de la encimera. → **Figura **

¡Importante!

- El contenido no debe sobrepasar la línea de referencia **max**.
 - Ambos elementos de sellado, así como la zona sobre la línea de referencia **max**, tienen que estar limpias.
 - Si el cierre tipo zip no está limpio o completamente cerrado, no se puede producir vacío.
3. Abrir completamente la tapa de cierre.
 4. Conectar el tubo de vacío en la válvula de vacío.
 5. Cerrar la tapa de cierre.
 6. Presionar y sujetar la conexión de la manguera de envasado al vacío con el cierre de vacío de la bolsa.
 7. Ajustar el mando giratorio a 0. Encender el aparato pulsando la tecla ①.
 8. Pulsar la tecla Vacuum.

9. La bomba de vacío succiona el oxígeno de la bolsa. Se ilumina el símbolo . Poco a poco se iluminan los LED del indicador de estado.

Nota: si no se obtiene el vacío preajustado se ilumina el símbolo  y se escuchan 2 breves señales acústicas.

→ «Localización de averías» véase la página 151

10. Se iluminan todos los LED del indicador de estado. Se ha alcanzado el vacío preajustado.
11. Apagar el aparato pulsando la tecla ①. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
12. Retirar de la bolsa la conexión de la manguera de sellado al vacío. Sujetar la tapa de cierre y quitar el tubo de la válvula de vacío.

Abrir el recipiente, la botella To Go o bolsa para envasar al vacío con cierre tipo zip

→ Figura

- Para abrir el recipiente, sujetar el cierre de vacío por un extremo y tirar de él hacia arriba. Debe penetrar suficiente oxígeno en el recipiente.
- Retirar la tapa.
- Para abrir la botella To Go, girar el tapón para beber.
- Para abrir la bolsa, separar el cierre tipo zip y abrir completamente.
- Después de utilizarse las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip, se deben limpiar bien y secar completamente.

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, p. ej., 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.

En la **figura M** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

Utilizar el programa de limpieza

Para limpiar el aparato de forma sencilla y rápida antes de su uso.

- Colocar el vaso de la batidora vacío sobre el aparato.
- Introducir 0,25 litros de agua templada y 2 gotas de lavavajillas.

¡Atención!

No puede sobrepasarse la cantidad indicada de 0,25 litros.

- Montar la tapa y apretarla.
- Cerrar la tapa de cierre y presionarla hacia abajo hasta el tope.
- Ajustar el mando giratorio a **0**. Encender el aparato pulsando la tecla ①.
- Pulsar la tecla Clean. Se ilumina el símbolo ☼. Poco a poco se iluminan los LED del indicador de estado.

- Se activa el prelavado automático del aparato y una breve fase de vacío al inicio del programa. El programa se detiene automáticamente.
- Apagar el aparato pulsando la tecla ①. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Retirar el vaso de la batidora con la tapa.
- Sujetar el cierre de vacío por un extremo y tirar de él hacia arriba. Debe penetrar suficiente aire en el vaso de la batidora para poder retirar la tapa.
- Lavar bien todas las piezas y, en caso necesario, volverlas a limpiar.
- Para facilitar la limpieza del vaso de la batidora, retirar la cubierta del asa y volver a colocarla después de secarla.
- Las bolsas para envasar al vacío con cierre tipo zip que se vayan a volver a utilizar, se tiene que limpiar de manera minuciosa y secar completamente. Las bolsas que han sido utilizadas para guardar pescado, carne o pollo crudos no se deben volver a utilizar.
- Limpiar la base motriz.

Retirar el portacuchillas**→ Secuencia de imágenes I**

1. Retirar la tapa. Dar la vuelta al vaso de la batidora.
2. Colocar la tapa sobre el portacuchillas.
3. Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
4. Retirar el portacuchillas.

Retirar la válvula de vacío**→ Secuencia de imágenes K**

La válvula de vacío puede retirarse para la limpieza.

1. Girar la válvula de vacío en sentido antihorario y retirarla.
2. Limpiar a fondo la tapa de cierre, ambos sensores de humedad, la válvula y el tamiz de la válvula.
3. Es imprescindible secar muy bien todas las piezas.

- Colocar la válvula como se muestra. La marca ▼ está orientada como ▲. Girar la válvula hasta el tope en sentido horario. La marca ▼ está orientada como ☺.

Retirar los anillos de ajuste

→ Secuencia de imágenes

Los anillos de ajuste de la tapa del vaso de vacío se pueden retirar para limpiar a fondo la batidora.

- Insertar un destornillador pequeño en una de las dos muescas del anillo de seguridad. Hacer palanca aplicando una ligera presión en el anillo y extraerlo con cuidado.
- Retirar el anillo de seguridad y los anillos de ajuste como se muestra en la imagen. Limpiar y secar bien todas las piezas.
- Montar los anillos de ajuste en el orden indicado en la imagen. Presionar ligeramente el anillo de seguridad para insertarlo hasta que quede encajado.

Accesorios

Los accesorios y las piezas de repuesto pueden obtenerse a través de distribuidores o del servicio de asistencia técnica.

Puesto que la gama de productos se está ampliando constantemente, pueden existir accesorios que no se indiquen en este manual. Visite la página www.bosch-home.com para consultar los accesorios que pueden obtenerse actualmente.

Accesorios	
MMZV0BT1	Botella To Go (0,5 l)
MMZV0SB0	1 recipiente (0,75 l)
MMZV0SB1	1 recipiente (1,5 l)
MMZV0SB2	2 recipientes (0,75 l y 1,5 l)
MSZV0FB1	10 bolsas pequeñas, 1,2 l
MSZV0FB3	10 bolsas grandes, 3,8 l

Sistemas de seguridad

Dispositivo de seguridad de conexión/sistema automático de desconexión

El aparato solo puede utilizarse con el vaso de la batidora si se ha montado correctamente el vaso de la batidora con la tapa y si se ha cerrado la tapa de cierre correctamente y por completo. El aparato se apaga automáticamente si la tapa de cierre se abre durante el uso.

Protección antihumedad

En la válvula de vacío hay dos sensores de humedad. Si penetra humedad en la unidad de vacío, la bomba de vacío se desconecta automáticamente. → «Localización de averías» véase la página 151

Seguro contra sobrecarga

En caso de sobrecalentarse el motor se desconecta automáticamente.

→ «Localización de averías» véase la página 151

Nota: cuando se activa el seguro contra sobrecarga se puede notar un ligero olor extraño. Esto no indica un fallo de funcionamiento.

Recetas

Notas:

- En la **tabla** encontrará más ejemplos de uso. La elaboración se puede realizar con un programa automático o manualmente en etapas individuales (1, 2, 3).
- Limpiar y trocear los alimentos antes de elaborarlos. 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 con el mando giratorio de min a max y batir todos los ingredientes hasta alcanzar la consistencia deseada.

Batido de fresa y menta

- 650 g de fresas
- 6 tallos de menta
- 300 ml de zumo de manzana
- 100 ml de agua
- Lavar las fresas, quitarles el troncho y partirlas por la mitad. Lavar la menta, sacudir para secarla y arrancar las hojas.
- Agregar al vaso de la batidora todos los ingredientes. Colocar la tapa sobre el recipiente. Cerrar y apretar la tapa de cierre.
- Pulsar la tecla Auto. El programa automático genera vacío en el vaso de la batidora y bate todos los ingredientes automáticamente.
- El programa automático finaliza la elaboración automáticamente. Verter el batido en cuatro vasos y servir.

Consejo: en función de lo maduras que estén las fresas, el batido también puede mezclarse con zumos de frutas ligeramente azucarados, o bien con agua de coco sin azúcar.

Batido de piña y mango

- 300 g de piña pelada
- 1/2 mango
- 150 ml de agua de coco fría
- 150 g de cubitos de hielo
- 1 plátano
- Cortar la piña en dados pequeños. Pelar el mango. Separar la pulpa del hueso y cortarla en pequeños trozos. Pelar el plátano y cortarlo en dados.
- Agregar al vaso de la batidora todos los ingredientes. Colocar la tapa sobre el recipiente. Cerrar y apretar la tapa de cierre.
- Pulsar la tecla Auto. El programa automático genera vacío en el vaso de la batidora y bate todos los ingredientes automáticamente.
- El programa automático finaliza la elaboración automáticamente. Verter el batido en cuatro vasos y servir.

Consejo: las especias como la canela, el cardamomo, la flor de nuez moscada o la pimienta pueden aportar un toque aromático adicional a este exótico zumo de frutas.

Batido verde de kiwi

- 1 aguacate
- 5 kiwis
- 200 g de hojas de espinacas
- 400 ml de agua
- 4 cuch. de sirope de arce
- Lavar las espinacas, dejar que escurran y picarlas gruesas. Partir el aguacate por la mitad, quitar el hueso y sacar la carne del aguacate con una cuchara. Pelar los kiwis y cortarlos en dados.
- Agregar al vaso de la batidora todos los ingredientes. Colocar la tapa sobre el recipiente. Cerrar y apretar la tapa de cierre.
- Pulsar la tecla Auto. El programa automático genera vacío en el vaso de la batidora y bate todos los ingredientes automáticamente.
- El programa automático finaliza la elaboración automáticamente. Verter el batido en cuatro vasos y servir.

Consejo: servir el batido con hielo picado.

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.

Localización de averías

En la tabla siguiente encontrará la solución a problemas o averías que podrá subsanar usted mismo. En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

Problema	Posible causa	Ayuda
El aparato no arranca o se desconecta durante la marcha. Se ilumina el símbolo  .	El vaso de la batidora no está colocado correctamente o se ha soltado.	Colocar correctamente el vaso de la batidora y la tapa.
	La tapa de cierre no está completa y correctamente cerrada.	Presionar hacia abajo completamente la tapa de cierre.
La bomba de vacío está en funcionamiento, pero no se alcanza el vacío preajustado. Se ilumina el símbolo  y se escuchan 2 breves señales acústicas.	La tapa o el cierre de vacío están sucios o dañados.	■ Desconectar el aparato. ■ Comprobar si la tapa, el cierre de vacío y la junta del portacuchillas presentan daños. ■ Limpiar a fondo, secar y volver a colocar. ■ Girar hasta el tope el portacuchillas en el vaso de la batidora. Tener en cuenta la marca. ■ Montar la tapa correctamente y apretarla. Al hacerlo, tener en cuenta la posición de la muesca del asa. ■ Presionar hacia abajo completamente la tapa de cierre. ■ Conectar el aparato y volver a intentarlo.
	La tapa no está montada correctamente y por completo.	
	La tapa de cierre no está completa y correctamente cerrada.	
	La junta del portacuchillas está sucia o dañada.	
La bomba de vacío no arranca o se desconecta durante la marcha. Se ilumina el símbolo  .	El portacuchillas no está montado correctamente y por completo.	■ Conectar el aparato y volver a intentarlo.
	Humedad en la unidad de vacío	
La bomba de vacío no arranca o se desconecta durante la marcha. Se ilumina el símbolo  .	Se ha sobrepasado la cantidad de llenado máxima	Extraer la válvula de vacío. Limpiar a fondo y secar la válvula de vacío y la tapa de cierre.
	Al introducir ingredientes, no sobrepasar la marca Max correspondiente del vaso de la batidora en función del alimento.	
El aparato no arranca o se desconecta durante la marcha.	La protección contra sobrecarga se ha activado.	■ Ajustar el mando giratorio a 0. ■ Aguardar a que el aparato se detenga. ■ Apagar el aparato pulsando la tecla . Extraer el enchufe de la toma de corriente. ■ Dejar que el aparato se enfríe durante unos 15-20 minutos y encenderlo de nuevo. ■ Si el aparato no se pone en marcha, dejar que se enfríe un poco más e intentarlo de nuevo más tarde.

Problema	Posible causa	Ayuda
No se produce vacío en la bolsa de envasada al vacío con cierre tipo zip.	El cierre tipo zip no se ha cerrado por completo.	■ Cerrar por completo el cierre tipo zip.
	El cierre tipo zip o el cierre de vacío están sucios o dañados.	■ Comprobar que los elementos de sellado estén limpios. ■ Limpiar bien y dejarlos secar al aire libre. → « <i>Limpieza y cuidado</i> » véase la página 146
	La bolsa de envasado al vacío con cierre tipo zip está defectuosa.	■ Comprobar que la bolsa de envasado al vacío con cierre tipo zip no esté dañada. En caso de que se encuentre dañada, utilizar otra bolsa. → « <i>Accesorios</i> » véase la página 148
El vacío en la bolsa de sellado al vacío con cierre tipo zip no persiste.	Pueden producirse agujeros a causa de alimentos cortantes (p. ej., huesos) en los alimentos que están envasados al vacío.	■ En caso de que se hayan producido daños en los alimentos envasados al vacío a causa de alimentos cortantes, posicionar los alimentos cortantes en la bolsa de sellado al vacío con cierre tipo zip, de tal manera que las paredes de la bolsa no puedan ser dañadas por estos.

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.

Este aparelho é adequado para misturar líquidos (batidos, bebidas, ...), para passar alimentos quentes e frios em puré e para picar fruta congelada ou cubos de gelo. Este aparelho é adequado para produzir vácuo destinado ao processamento ou armazenamento de alimentos. 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 e 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 de Assistência Técnica, 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. Não 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.
- Cuidado ao manusear as lâminas afiadas durante o esvaziamento do recipiente e durante a limpeza.
- Antes de desligar, colocar o seletor rotativo na posição **0**.
- 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.
- Utilizar o copo misturador ou a garrafa de transporte apenas com este aparelho.

Perigo de asfixia!

- Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.
- Manter as crianças afastadas do saco para vácuo com fecho de correr.
- Não permitir que crianças brinquem com os sacos para vácuo com fecho de correr.

Atenção!

- Não introduza líquidos nem alimentos com temperaturas superiores a 60°C no copo misturador.
- Certifique-se de que não há objetos estranhos no copo misturador.
- Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio.
- Não ultrapassar as capacidades máximas permitidas.
- Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais autorizados.

Importante!

- Não tocar nunca nos elementos de vedação com objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Os recipientes de armazenamento e sacos para vácuo com fecho de correr são adequados para máquinas de lavar loiça e congeladores.
- No micro-ondas é possível aquecer alimentos em recipiente ou em saco durante o máximo 90 segundos e com um máximo de 900 Watt. Retirar a tampa do recipiente ou abrir o saco antes da utilização no micro-ondas.
- Os recipientes de armazenamento e sacos para vácuo com fecho de correr são adequados para uma faixa de temperatura de -18 °C a 85 °C.
- Os sacos que foram utilizados para o armazenamento de carne, peixe ou carne de ave cruas não devem ser reutilizados.
- É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização.
→ *“Limpeza e manutenção” ver página 164*

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

www.bosch-home.com

Relativamente à utilização deste manual de instruções: as páginas de contracapa destas instruções são desdobráveis. Aí encontram-se ilustrações assinaladas com letras e números que são mencionados recorrentemente nestas instruções (por ex.

→ **Sequência de imagens B**).

Índice

Utilização correta.....	153
Indicações de segurança importantes....	153
Panorâmica do aparelho	156
Antes da primeira utilização	156
Componentes e comandos.....	156
Preparação	159
Utilização	160
Armazenamento sob vácuo.....	162
Limpeza e manutenção	164
Acessórios	165
Sistemas de segurança	165
Receitas.....	166
Eliminação do aparelho	167
Garantia.....	167
Ajuda em caso de anomalia	167

Panorâmica do aparelho

→ Fig. A

1 Aparelho base/bloco do motor

- a Acionamento
- b Marcação ●→▲
- c Abertura de saída
- d Enrolamento do cabo
- e Fixação do cabo
- f Base de apoio (4 peças)

2 Unidade de vácuo

- a Tampa de bloqueio
- b Clipe de fixação da mangueira de vácuo
- c Sensores de líquidos
- d Válvula de vácuo
- e Filtro

3 Painel de comandos

- a Botão ① (ligar/desligar)
- b Seletor rotativo com marcação
- c Botão Clean
- d Botão Ice
- e Botão Auto
- f Botão Vacuum
- g Marcação Pulse
- h Posição zero 0
- i Marcação min / max

4 Painel de indicações

- a Indicação de funcionamento
- b Símbolos

5 Copo misturador

- a Recipiente de Tritan
- b Escala com 3 marcações Max
- c Marcação ▼
- d Ranhura para patilha da tampa
- e Adaptador da lâmina com lâmina de mistura

6 Tampa

- a Fecho de vácuo
- b Patilha

7 Garrafa de transporte *

- a Recipiente
- b Tampa para beber
- c Tampa
- d Fecho de vácuo

8 Recipiente de armazenamento (0,75 l/1,5 l) *

- a Taça
- b Tampa
- c Fecho de vácuo
- d Anéis de ajuste da data (dia/mês)

9 Saco para vácuo com fecho de correr *

- a Fecho de correr
- b Linha de marcação max
- c Fecho de vácuo

10 Mangueira de vácuo

- a Ligação à válvula de vácuo
- b Ligação ao recipiente

* 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 164

Nota: Quando o liquidificador novo é utilizado pela primeira ou segunda vez pode desenvolver-se um ligeiro odor estranho. Isto não é uma indicação de anomalia.

Componentes e comandos

Bloco do motor de alta potência

O liquidificador está equipado com um motor de alta potência, que pode atingir até 37000 rpm.

Botão Ligar/Desligar ①

Para ligar e desligar o aparelho.

Unidade de vácuo com tampa de bloqueio

O liquidificador está equipado com uma bomba de vácuo, que permite aplicar vácuo no copo misturador antes de se processarem os alimentos. Este processo permite reduzir a oxidação dos alimentos durante e depois do processamento, o que permite obter uma consistência mais homogênea e cores mais naturais, bem como conservar durante mais tempo a vitamina C e outros nutrientes que reagem ao oxigénio. É igualmente possível aplicar vácuo na garrafa de transporte e no recipiente de armazenamento, de modo a prolongar a frescura e a conservação dos alimentos guardados nestes recipientes.

A tampa de bloqueio permite aplicar vácuo no copo misturador.

Indicação de funcionamento e símbolos

Graças a vários LEDs integrados, a indicação de funcionamento exhibe a velocidade selecionada manualmente, bem como o progresso da função vácuo ou de um programa automático. O número de LEDs acesos aumenta quanto maior for a velocidade ou quanto mais avançada estiver a função vácuo ou o respetivo programa. A velocidade máxima foi atingida ou o programa selecionado foi concluído quando se acendem todos os LEDs. Adicionalmente, os símbolos iluminados apresentam outras informações.

Indicação	Significado
	Programa Vacuum em curso. A gerar vácuo.
	A misturar manualmente os alimentos.
	Programa Auto em curso. A gerar vácuo. Em seguida, os alimentos são misturados automaticamente.
	Programa Ice em curso.

Indicação	Significado
	Programa Clean em curso.
	Anomalia no aparelho → “Ajuda em caso de anomalia” ver página 167

Instruções e marcações

Símbolo	Significado
	Advertência na tampa ■ Não processar ingredientes com temperaturas superiores a 60 °C.
	Marcação no copo misturador para colocação.
	Colocar o copo misturador ▲ e rodar firmemente ●.
	Marcação na tampa de bloqueio.
	Marcação na válvula de vácuo. Colocar a válvula de vácuo ▼ e rodar firmemente 🔒.

Seletor rotativo

Para regulação contínua da velocidade da lâmina misturadora.

Regulações	
0	Posição zero - O liquidificador não trabalha.
min	Velocidade mínima
max	Velocidade máxima
Pulse	Velocidade máxima, enquanto o seletor rotativo for mantido nesta posição.

Nota: Não é possível utilizar o aparelho, se o seletor rotativo não estiver na posição zero ao ligar o aparelho. Colocar primeiro o seletor rotativo na posição zero.

Botões de seleção do programa

O aparelho dispõe de 4 programas automáticos. Podem ser selecionados os seguintes programas:

Programas	
Auto	Mistura automática sob vácuo
Vacuum	Produção de vácuo (para o copo misturador, a garrafa de transporte, saco para vácuo com fecho de correr e o recipiente de armazenamento)
Clean	Programa de limpeza
Ice	Para gelo picado

Notas:

- Para utilizar os programas, o seletor rotativo tem de estar na posição zero.
- Se o seletor rotativo for rodado durante a utilização de Auto, Clean ou Ice, o respetivo programa é interrompido.
- O programa em curso é interrompido premindo o botão de seleção de outro programa.
- É possível fazer uma pausa no programa em curso premindo brevemente o botão de seleção do programa. Para reiniciar o programa, basta premir brevemente o botão outra vez.
- Se o botão de seleção de Vacuum ou Auto for premido durante mais tempo (aprox. 2 segundos), o respetivo programa é interrompido. Para reiniciar o programa, é necessário desligar e voltar a ligar o aparelho.

Copo misturador

Para processar até 1,5 litros de alimentos. O copo misturador é de Tritan. Tritan é um plástico inquebrável, inodoro e sem sabor.

Atenção!

- Não introduza líquidos nem alimentos com temperaturas superiores a 60 °C no aparelho.
- Misturar alimentos sólidos apenas se for adicionado líquido suficiente.
- Misturar os alimentos em pó (p. ex., açúcar em pó, cacau em pó, feijões de soja torrados, farinha, proteína em pó) com líquido suficiente ou dissolver completamente em líquido antes de misturar.

Ao adicionar, respeitar os seguintes valores e ter em atenção as marcações no copo misturador.

Quantidades máximas	
→ Max Líquidos	Máx. 1,5 l
→ Vacuum Max Milk & Products Ingredientes que fazem espuma, como leite e laticí- nios, com outros ingredientes	Máx. 1,0 l
→ Vacuum Max Milk Ingredientes que fazem espuma, como leite e laticínios	Máx. 0,75 l

Garrafa de transporte e recipiente de armazenamento

Para armazenar alimentos sob vácuo.

Capacidades	
Garrafa de transporte *	0,5 l
Recipiente, pequeno	0,75 l
Recipiente, grande *	1,5 l

* Conforme o modelo → “Acessórios” ver página 165

Tampa com fecho de vácuo

Para fechar hermeticamente o copo misturador, a garrafa de transporte e o recipiente de armazenamento. Para retirar a tampa sob vácuo, primeiro é necessário pegar no fecho de vácuo numa extremidade e depois puxar para cima. Para poder retirar a tampa, é necessário que entre ar suficiente no interior do recipiente. As tampas dos recipientes de armazenamento possuem uma indicação de data. Rodando os dois anéis, é possível ajustar o dia e o mês em que se guardou os respetivos alimentos.

Saco para vácuo com fecho de correr

Para armazenar alimentos sob vácuo, de modo a prolongar a frescura e a conservação dos alimentos guardados, para os marinar ou para os preparar para a cozedura a vácuo.

Utilizar apenas sacos para vácuo com fecho de correr originais da Bosch.

Cozedura a vácuo

Cozinhar com a técnica de cozedura a vácuo significa cozinhar “a vácuo” a baixas temperaturas.

Risco para a saúde!

Na preparação de alimentos para a cozedura a vácuo, as seguintes indicações de utilização e higiene têm de ser sempre impreterivelmente seguidas:

- Utilizar apenas alimentos frescos da melhor qualidade e em perfeito estado.
- Lavar e desinfetar as mãos. Usar luvas descartáveis ou uma pinça de cozinhar/para grelhados.
- Preparar alimentos mais sensíveis como, p. ex. aves, ovos e peixe, com especial atenção.
- Lavar sempre muito bem e/ou descascar legumes e frutas.
- Manter as superfícies e a tábua de cozinha sempre limpas. Usar diferentes tábuas de cozinha para diferentes tipos de alimentos.

- Manter a cadeia de frio. Interrompa-a pouco antes de preparar os alimentos e, em seguida, volte a guardar os alimentos em vácuo no frigorífico, antes de iniciar o processo de cozedura.
- Os alimentos só são adequados para o consumo imediato. Após o processo de cozedura, consumir imediatamente os alimentos e não armazenar durante muito tempo, nem mesmo no frigorífico. Eles não devem voltar a ser aquecidos.
- Não cozinhe os alimentos nas bolsas em que foram comprados (p. ex., porção de peixe). Estes sacos não são adequados para a cozedura a vácuo.
- Coloque os alimentos no saco, se possível, lado a lado e não sobrepostos.
- Recomendamos que a válvula não seja mergulhada em água.

Para resultados profissionais na cozedura a vácuo, recomendamos a gaveta a vácuo da Bosch.

Sistemas de segurança

O aparelho dispõe de diferentes sistemas de segurança. → “Sistemas de segurança” ver página 165

Preparação

Perigo de ferimentos

- Não tocar com os dedos na lâmina misturadora. Agarrar no adaptador da lâmina apenas pelo elemento de plástico.
- 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.

Atenção!

Não levantar o liquidificador montado pela pega do copo misturador. Levantar sempre pelo aparelho base/bloco do motor.

→ Sequência de imagens

1. Enrolar o cabo de alimentação até ao comprimento pretendido.

Importante: Assegurar que o cabo passa pela reentrância do cabo situada na base do aparelho.

2. Colocar o aparelho base sobre uma superfície de trabalho estável e horizontal. Abrir completamente a tampa de bloqueio.
3. Aplicar o adaptador da lâmina com o anel de vedação no copo misturador virado para baixo, conforme indicado.
4. Colocar a tampa do copo misturador no adaptador da lâmina.
5. Com o auxílio da tampa, rodar o adaptador da lâmina no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
6. Retirar a tampa.

Importante: As reentrâncias no adaptador da lâmina devem estar alinhadas com as reentrâncias no copo misturador.

7. Virar o copo misturador para cima e colocá-lo no acionamento, conforme indicado. A marcação ▼ aponta para ▲.
8. Rodar o copo misturador no sentido dos ponteiros do relógio até prender. A marcação ▼ aponta para ●.
9. Preparar os alimentos e colocá-los no copo misturador. Não exceder a marcação Max.

Nota: Misturar sempre os alimentos com líquido suficiente. Dessa forma obtém-se um melhor resultado. Não exceder a marcação Vacuum Max ao adicionar ingredientes que produzem espuma como leite ou laticínios.

10. Colocar a tampa e pressionar bem. Ter atenção ao entalhe na pega.

Nota: Só é possível colocar a tampa nesta posição.

11. Fechar a tampa de bloqueio e premir para baixo até prender.
12. Ligar a ficha à tomada.

Nota: O liquidificador só pode ser utilizado se os pontos seguintes forem cumpridos.

- O adaptador da lâmina e a tampa têm de estar fixados corretamente ao copo misturador.
- O copo misturador tem de estar fixado corretamente ao aparelho base.
- A tampa de bloqueio tem de estar completamente fechada.

Utilização

Nota: A tabela  apresenta exemplos de utilização do liquidificador. O processamento pode ser efetuado com um programa automático ou manualmente com os passos individuais (1, 2, 3).

Informações sobre a utilização:

- Este aparelho não é adequado para fazer maionese.
- Este aparelho não é adequado para cortar e picar alimentos semissólidos e sólidos (salsa, cebola, carne, nozes, parmesão), mas pode ser utilizado em combinação com líquidos. → Tabela 
- Este aparelho não é adequado para fazer cremes para barrar de frutos secos (creme de avelãs, Nutella, ...).

Misturar com o programa automático

→ Sequência de imagens

1. Colocar o seletor rotativo na posição 0. Ligar o aparelho com o botão . Todos os indicadores piscam brevemente uma única vez e ouve-se um sinal sonoro breve. O botão  acende-se.
2. Premir o botão Auto. Os símbolos  e  acendem-se.
3. A bomba de vácuo aspira o ar do copo misturador. Os LEDs da indicação de funcionamento acendem-se progressivamente.

Nota: Se o vácuo predefinido não for atingido, o símbolo  acende-se e ouvem-se 2 sinais sonoros breves.

→ “Ajuda em caso de anomalia” ver página 167

4. A indicação de funcionamento acende-se até metade. O vácuo predefinido foi atingido.
5. O liquidificador inicia automaticamente o processamento e mistura os ingredientes com um ritmo vibrante. A segunda metade da indicação de funcionamento acende-se progressivamente.
6. O copo misturador termina o processamento automaticamente. Aguardar até o aparelho parar.
7. Desligar o aparelho com o botão ①. Retirar a ficha da tomada.
8. Abrir completamente a tampa de bloqueio.
9. Rodar o copo misturador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
10. Pegar no fecho de vácuo numa extremidade e depois puxar para cima. Para poder retirar a tampa, é necessário que entre ar suficiente no interior do copo misturador.
11. Puxar a tampa pela presilha e retirar.
12. Passar o produto misturado para outro recipiente.
 - Limpar todos os componentes. → *“Limpeza e manutenção” ver página 164*

Nota: Para manter a frescura dos alimentos, passá-los, após o processamento, para a garrafa de transporte ou para o recipiente de armazenamento e aplicar vácuo novamente. → *“Armazenamento sob vácuo” ver página 162*

Função vácuo com mistura manual

→ Sequência de imagens

1. Colocar o seletor rotativo na posição 0. Ligar o aparelho com o botão ①. Todos os indicadores piscam brevemente uma única vez e ouve-se um sinal sonoro breve. O botão ① acende-se.
2. Premir o botão Vacuum. O símbolo  acende-se.

3. A bomba de vácuo aspira o ar do copo misturador. Os LEDs da indicação de funcionamento acendem-se progressivamente.

Nota: Se o vácuo predefinido não for atingido, o símbolo  acende-se e ouvem-se 2 sinais sonoros breves.

→ *“Ajuda em caso de anomalia” ver página 167*

4. Todos os LEDs da indicação de funcionamento se acendem. O vácuo predefinido foi atingido.
5. Colocar o seletor rotativo na posição pretendida ou em Pulse. Quanto mais elevada for a velocidade, mais LEDs da indicação de funcionamento se acendem.
6. Processar os ingredientes até obter a consistência pretendida.
7. Colocar o seletor rotativo na posição 0. Aguardar até o aparelho parar.
 - Desligar o aparelho com o botão ①. Retirar a ficha da tomada.
 - Realizar os passos conforme descrito a partir do passo 8. → *“Misturar com o programa automático” ver página 160*

Utilizar a função Pulse

- Rodar o seletor rotativo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição Pulse e manter nessa posição.
- O aparelho funciona à velocidade máxima enquanto o seletor rotativo for mantido nesta posição.
- Soltar o seletor rotativo.

Misturar sem função vácuo

Preparar o misturador conforme anteriormente descrito. → *“Preparação” ver página 159*

→ Sequência de imagens

1. Colocar o seletor rotativo na posição 0. Ligar o aparelho com o botão ①.
2. Colocar o seletor rotativo na posição pretendida ou em Pulse. O símbolo  acende-se. Quanto mais elevada for a velocidade, mais LEDs da indicação de funcionamento se acendem.

Nota: Durante o processamento dos alimentos, mantenha o liquidificador firme colocando uma mão na tampa de bloqueio.

3. Processar os ingredientes até obter a consistência pretendida.
4. Colocar o seletor rotativo na posição **0**. Aguardar até o aparelho parar.
5. Desligar o aparelho com o botão ①. Retirar a ficha da tomada.
6. Abrir completamente a tampa de bloqueio.
7. Rodar o copo misturador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
8. Puxar a tampa pela presilha e retirar. Passar o produto misturado para outro recipiente.
- Limpar todos os componentes.
→ “*Limpeza e manutenção*” ver página 164

Fazer gelo picado

Preparar o misturador conforme anteriormente descrito e adicionar cubos de gelo. → “*Preparação*” ver página 159

- Colocar o seletor rotativo na posição **0**. Ligar o aparelho com o botão ①.
- Premir o botão Ice. O símbolo  acende-se.
- O liquidificador inicia automaticamente o processamento e tritura os cubos de gelo com um ritmo vibrante. Os LEDs da indicação de funcionamento acendem-se progressivamente.
- O copo misturador termina o processamento automaticamente. Aguardar até o aparelho parar.
- Desligar o aparelho com o botão ①. Retirar a ficha da tomada.
- Realizar os passos conforme descrito a partir do passo 8. → “*Misturar com o programa automático*” ver página 160

Armazenamento sob vácuo

É possível aplicar vácuo com o copo misturador na garrafa de transporte, no recipiente de armazenamento e no saco para vácuo com fecho de correr, de modo a prolongar a frescura e a conservação dos alimentos guardados.

⚠ Atenção!

- A função vácuo não possui um efeito antibacteriano.
- Guardar os alimentos sob vácuo no frigorífico e verificar regularmente a respetiva frescura!
- O armazenamento em vácuo não substitui o armazenamento dos alimentos no frigorífico ou congelador.
- Deixar sempre os alimentos arrefecerem antes da criação de vácuo.

Criar vácuo na garrafa de transporte ou recipiente de armazenamento

→ Sequência de imagens

1. Adicionar os alimentos preparados ou confeccionados no recipiente desejado.
2. **Garrafa de transporte:** Colocar a tampa com tampa para beber e fechar firmemente. Abrir a tampa.
3. **Recipiente:** Colocar a tampa e fechar firmemente. Regular a data com os dois anéis.
4. Abrir completamente a tampa de bloqueio.
5. Montar a mangueira de vácuo na válvula de vácuo.
6. Fechar a tampa de bloqueio. Montar a mangueira na garrafa de transporte ou na tampa do recipiente.
7. Colocar o seletor rotativo na posição **0**. Ligar o aparelho com o botão ①.
8. Premir o botão Vacuum.
9. A bomba de vácuo aspira o ar do recipiente. O símbolo  acende-se. Os LEDs da indicação de funcionamento acendem-se progressivamente.

Nota: Se o vácuo predefinido não for atingido, o símbolo  acende-se e ouvem-se 2 sinais sonoros breves.

→ “Ajuda em caso de anomalia” ver página 167

10. Todos os LEDs da indicação de funcionamento se acendem. O vácuo predefinido foi atingido.
11. Desligar o aparelho com o botão ①.
Retirar a ficha da tomada.
12. Retirar a mangueira da garrafa de transporte ou do recipiente. Segurar na tampa de bloqueio e retirar a mangueira da válvula de vácuo.

Criar vácuo no saco com fecho de correr

→ Sequência de imagens 

1. Introduzir os alimentos no saco.

Nota: não encher excessivamente o saco. A área do fecho de vácuo tem de ser mantida limpa. É necessário um cuidado especial ao criar vácuo de alimentos suculentos, húmidos ou marinados.

2. Colocar o saco numa superfície plana.
Pressionar ligeiramente o ar para fora do saco e fechar firmemente o fecho de correr em todo o comprimento.

Nota: ao criar vácuo de alimentos suculentos, húmidos ou marinados, deixar o saco para vácuo com fecho de correr ficar pendurado para baixo na bancada de trabalho. O fecho de vácuo tem de se encontrar na parte superior da bancada de trabalho. → Fig. 

Importante!

- O conteúdo não pode ultrapassar a linha de marcação **max**.
 - Os dois elementos de vedação e a área para além da linha de marcação **max** têm de estar limpos.
 - Não é possível gerar vácuo se o fecho de correr não estiver limpo e totalmente fechado.
3. Abrir completamente a tampa de bloqueio.
 4. Montar a mangueira de vácuo na válvula de vácuo.

5. Fechar a tampa de bloqueio.
6. Pressionar e segurar a ligação da mangueira de vácuo no fecho de vácuo do saco.
7. Colocar o seletor rotativo na posição **0**.
Ligar o aparelho com o botão ①.
8. Premir o botão Vacuum.
9. A bomba de vácuo aspira o ar do saco. O símbolo  acende-se. Os LEDs da indicação de funcionamento acendem-se progressivamente.

Nota: Se o vácuo predefinido não for atingido, o símbolo  acende-se e ouvem-se 2 sinais sonoros breves.

→ “Ajuda em caso de anomalia” ver página 167

10. Todos os LEDs da indicação de funcionamento se acendem. O vácuo predefinido foi atingido.
11. Desligar o aparelho com o botão ①.
Retirar a ficha da tomada.
12. Retirar a ligação da mangueira de vácuo do saco. Segurar na tampa de bloqueio e retirar a mangueira da válvula de vácuo.

Abrir o recipiente, a garrafa de transporte ou o saco com fecho de correr

→ Fig 

- Para abrir o recipiente, pegar no fecho de vácuo numa extremidade e puxar para cima. É necessário que entre ar suficiente no recipiente.
- Retirar a tampa.
- Desenroscar o fecho para beber para abrir a garrafa de transporte.
- Para abrir o saco, afastar os dois lados do fecho de correr e abrir totalmente.
- Após a utilização, os sacos para vácuo com fecho de correr têm de ser cuidadosamente limpos e totalmente secos.

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 saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura M**.

Utilizar o programa de limpeza

Para pré-limpeza fácil e rápida.

- Colocar o copo misturador vazio no aparelho.
- Adicionar 0,25 l de água quente e 2 pingos de detergente.

Atenção!

A quantidade indicada de 0,25 l não deve ser ultrapassada.

- Colocar a tampa e pressionar bem.
- Fechar a tampa de bloqueio e premir para baixo até prender.

- Colocar o seletor rotativo na posição **0**. Ligar o aparelho com o botão ①.
- Premir o botão **Clean**. O símbolo  acende-se. Os LEDs da indicação de funcionamento acendem-se progressivamente.
- O aparelho executa a pré-limpeza automática, incluindo uma breve fase de criação de vácuo, no início do programa. O programa termina automaticamente.
- Desligar o aparelho com o botão ①. Retirar a ficha da tomada.
- Retirar o copo misturador com a tampa.
- Pegar no fecho de vácuo numa extremidade e depois puxar para cima. Para poder retirar a tampa, é necessário que entre ar suficiente no interior do copo misturador.
- Lavar muito bem as peças e, se necessário, voltar a limpar.
- Para limpar mais facilmente o copo misturador, retirar a cobertura da pega e recolocar após a secagem.
- Os sacos para vácuo com fecho de correr que são reutilizados, têm de ser cuidadosamente limpos e totalmente secos. Os sacos que foram utilizados para o armazenamento de carne, peixe ou carne de ave cruas não devem ser reutilizados.
- Limpar o aparelho base.

Retirar o adaptador da lâmina

→ Sequência de imagens

1. Retirar a tampa. Virar o copo misturador.
2. Colocar a tampa no adaptador da lâmina.
3. Rodar a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
4. Retirar o adaptador da lâmina.

Retirar a válvula de vácuo

→ Sequência de imagens

É possível retirar a válvula de vácuo para proceder à limpeza.

1. Rodar a válvula de vácuo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
2. Limpar bem a tampa de bloqueio, os dois sensores de líquidos, a válvula e o filtro da válvula.
3. É impreterível secar bem todas as peças.
4. Colocar a válvula conforme indicado. A marcação ▼ aponta para ▲. Rodar a válvula no sentido dos ponteiros do relógio até prender. A marcação ▼ aponta para .

Retirar os anéis de ajuste

→ Sequência de imagens

Os anéis de ajuste na tampa do recipiente de vácuo podem ser retirados para serem bem limpos.

1. Inserir uma chave de parafusos pequena numa das duas ranhuras do anel de segurança e retirar o anel elevando-o cuidadosamente com uma ligeira pressão.
2. Retirar o anel de segurança e os anéis de ajuste conforme indicado. Limpar bem e secar todas as peças.
3. Inserir os anéis de ajuste pela sequência indicada. Inserir o anel de segurança com uma ligeira pressão até encaixar.

Acessórios

Os acessórios e as peças de substituição podem ser adquiridos no comércio e através dos Serviços de Assistência Técnica. Uma vez que a gama de produtos é constantemente desenvolvida, poderão estar disponíveis outros acessórios não apresentados nesta documentação. Para consultar a oferta de acessórios atual, visite o nosso site **www.bosch-home.com**.

Acessórios

MMZV0BT1	Garrafa de transporte (0,5 l)
MMZV0SB0	1 recipiente (0,75 l)
MMZV0SB1	1 recipiente (1,5 l)
MMZV0SB2	2 recipientes (0,75 l e 1,5 l)
MSZV0FB1	10 sacos pequenos, 1,2 l
MSZV0FB3	10 sacos grandes, 3,8 l

Sistemas de segurança

Proteção de ligação/sistema automático de corte

Só é possível utilizar o aparelho com o copo misturador, se o copo com tampa tiver sido corretamente colocado e a tampa de bloqueio estiver completa e corretamente fechada. O aparelho desliga-se automaticamente se a tampa de bloqueio for aberta durante a utilização.

Proteção contra líquidos

O fecho de vácuo possui dois sensores de líquidos. Se entrar líquido na unidade de vácuo, a bomba de vácuo desliga-se automaticamente. → “Ajuda em caso de anomalia” ver página 167

Proteção contra sobrecarga

O motor desliga-se automaticamente em caso de sobreaquecimento. → “Ajuda em caso de anomalia” ver página 167

Nota: Se a proteção contra sobrecarga for ativada pode sentir-se um ligeiro odor estranho. Isto não é uma indicação de anomalia.

Receitas

Notas:

- Na **tabela 11** encontra outros exemplos de utilização. O processamento pode ser efetuado com um programa automático ou manualmente com os passos individuais (1, 2, 3).
- 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, aumentar a velocidade de min para max com o seletor rotativo e misturar todos os ingredientes até obter a consistência pretendida.

Smoothie de morangos e hortelã

- 650 g de morangos
- 6 ramos de hortelã
- 300 ml de sumo de maçã
- 100 ml de água
- Lave os morangos, retire o pé e corte-os ao meio. Lave a hortelã, sacuda-a para secar e ripe as folhas.
- Deite todos os ingredientes no copo misturador. Coloque a tampa. Feche a tampa de bloqueio e prima firmemente.
- Prima o botão Auto. O programa automático aplica vácuo no copo misturador e mistura automaticamente todos os ingredientes.
- O programa automático termina a preparação automaticamente. Deite o smoothie pronto em quatro copos e sirva.

Dica: Dependendo do grau de maturação dos morangos, também é possível usar sumos de fruta ligeiramente adocicados ou água de coco sem açúcar, para misturar com o smoothie.

Smoothie de ananás e manga

- 300 g de ananás descascado
- 1/2 manga
- 150 ml de água de coco fria
- 150 g de cubos de gelo
- 1 banana

- Corte a polpa do ananás em cubos pequenos. Descasque a manga. Retire a polpa do caroço e, depois, corte em pequenos pedaços. Descasque a banana e corte em cubos.
- Deite todos os ingredientes no copo misturador. Coloque a tampa. Feche a tampa de bloqueio e prima firmemente.
- Prima o botão Auto. O programa automático aplica vácuo no copo misturador e mistura automaticamente todos os ingredientes.
- O programa automático termina a preparação automaticamente. Deite o smoothie pronto em quatro copos e servir.

Dica: Especiarias como canela, cardamomo, noz-moscada ou pimenta dão um sabor especial a este smoothie de fruta exótico.

Smoothie verde de quivi

- 1 abacate
- 5 kiwis
- 200 g de espinafres pequenos
- 400 ml de água
- 4 c. sopa de xarope de ácer
- Lave os espinafres, deixe escorrer e pique em pedaços grandes. Corte o abacate ao meio, retire o caroço e recolha a polpa com uma colher. Descasque os kiwis e corte em cubos.
- Deite todos os ingredientes no copo misturador. Coloque a tampa. Feche a tampa de bloqueio e prima firmemente.
- Prima o botão Auto. O programa automático aplica vácuo no copo misturador e mistura automaticamente todos os ingredientes.
- O programa automático termina a preparação automaticamente. Deite o smoothie pronto em quatro copos e sirva.

Dica: Sirva o smoothie sobre gelo picado.

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 foi 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.

Ajuda em caso de anomalia

Na seguinte tabela encontra soluções para problemas ou anomalias que pode resolver facilmente sozinho. Se não for possível eliminar uma anomalia, deve dirigir-se aos Serviços de Assistência Técnica.

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não liga ou desliga durante o funcionamento. O símbolo  acende-se.	O copo misturador não está colocado corretamente ou desapertou-se.	Colocar corretamente o copo misturador e a tampa.
	A tampa de bloqueio não está fechada corretamente.	Premir a tampa de bloqueio completamente para baixo.
A bomba de vácuo funciona, mas o vácuo predefinido não é atingido. O símbolo  acende-se e ouvem-se 2 sinais sonoros breves.	A tampa ou o fecho de vácuo estão sujos ou danificados.	■ Desligar o aparelho. ■ Verificar se a tampa, o fecho de vácuo e a vedação do adaptador da lâmina apresentam danos. ■ Limpar e secar bem e colocar novamente. ■ Rodar o adaptador da lâmina no copo misturador no sentido dos ponteiros do relógio até prender. Prestar atenção à marcação. ■ Colocar a tampa corretamente e pressionar bem. Ter atenção ao entalhe na pega. ■ Premir a tampa de bloqueio completamente para baixo. ■ Ligar o aparelho e tentar novamente.
	A tampa foi mal colocada ou não está completamente colocada.	
	A tampa de bloqueio não está fechada corretamente.	
	A vedação do adaptador da lâmina está suja ou danificada.	
	O adaptador da lâmina foi mal colocado ou não está completamente colocado.	

Problema	Causa possível	Solução
A bomba de vácuo não liga ou desliga durante o funcionamento. O símbolo  acende-se.	Líquidos na unidade de vácuo	Desmontar a válvula de vácuo. Limpar e secar bem a válvula de vácuo e a tampa de bloqueio.
	Quantidade máxima excedida	Ao adicionar, não exceder a respetiva marcação Max no copo misturador, em função do produto misturado.
O aparelho não liga ou desliga durante o funcionamento.	A proteção contra sobrecarga foi ativada.	■ Colocar o seletor rotativo na posição 0. Aguardar até o aparelho parar. ■ Desligar o aparelho com o botão ①. Retirar a ficha da tomada. ■ Deixar arrefecer o aparelho aprox. 15-20 minutos e voltar a ligá-lo. ■ Se o aparelho não arrancar, deixá-lo arrefecer mais um pouco e tentar novamente mais tarde.
Não é possível criar vácuo no saco para vácuo com fecho de correr.	O fecho de correr não está totalmente fechado.	■ Fechar firmemente o fecho de correr em todo o comprimento.
	O fecho de correr ou o fecho de vácuo está sujo ou danificado.	■ Verificar se os elementos de vedação estão limpos. ■ Limpar bem e deixar secar ao ar. → “<i>Limpeza e manutenção</i>” ver página 164
	O saco para vácuo com fecho de correr tem defeito.	■ Verificar se o saco para vácuo com fecho de correr está danificado. Se estiver danificado, utilizar outro saco para vácuo com fecho de correr. → “<i>Acessórios</i>” ver página 165
O vácuo não permanece no saco para vácuo com fecho de correr.	As partes aguçadas no produto a colocar em vácuo (p. ex. ossos) podem fazer buracos.	■ Se as arestas aguçadas no produto a colocar em vácuo tiverem provocado danos, posicionar as arestas aguçadas no saco para vácuo com fecho de correr, de modo a que a parede do saco não possa ser danificada pelas mesmas.

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και για οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες.

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμειξη υγρών (σμούθι, ποτών, ...), για την πολτοποίηση ζεστών και κρύων φαγητών και για τον τεμαχισμό κατεψυγμένων φρούτων ή παγοκύβων. Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για την παραγωγή κενού για επεξεργασία ή αποθήκευση. 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 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Σε περίπτωση παραχώρησης της συσκευής σε τρίτους πρέπει να δώσετε μαζί και αυτές τις οδηγίες.

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 χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται 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. αλλαγή ενός 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. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή. Μη 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.
- Προσοχή κατά την εργασία με κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό.
- Πριν την απενεργοποίηση: Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο 0.
- Μετά την απενεργοποίηση η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο ακόμη. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- Χρησιμοποιείτε το δοχείο ανάμειξης ή το δοχείο Το Go μόνο με αυτήν τη συσκευή.

Κίνδυνος ασφυξίας!

- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.
- Κρατάτε τη σακούλα κενού Zip μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με σακούλες κενού Zip.

Προσοχή!

- Μη βάζετε μέσα στο δοχείο ανάμειξης υγρά και τρόφιμα με θερμοκρασία πάνω από 60 °C.
- Προσέξτε να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στο δοχείο ανάμειξης.
- Συνιστάται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που απαιτείται για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη επιτρεπτή ποσότητα πλήρωσης.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτητα και προσαρτήματα.

Σημαντικό!

- Μην ακουμπήσετε σε καμία περίπτωση τα στοιχεία στεγανοποίησης με κοφτερά, αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Τα δοχεία φύλαξης και οι σακούλες κενού Zip είναι κατάλληλες για πλυντήρια πιάτων και ψυγεία.
- Στον φούρνο μικροκυμάτων μπορούν να ζεσταθούν τρόφιμα σε δοχείο ή σακούλα για το πολύ 90 δευτερόλεπτα σε μέγιστο 900 W. Πριν τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων, αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ή ανοίξτε τη σακούλα.
- Τα δοχεία φύλαξης και οι σακούλες κενού Zip είναι κατάλληλες για μια περιοχή θερμοκρασίας από -18 °C μέχρι 85 °C.
- Οι σακούλες, που έχουν χρησιμοποιηθεί για την αποθήκευση ωμού κρέατος, ωμών ψαριών ή ωμών πουλερικών, δε θα πρέπει να ξαναχρησιμοποιηθούν.
- Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όποτε η συσκευή παραμένει αχρησιμοποίητη για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 180

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch.
Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

www.bosch-home.com

Σχετικά με τη χρήση αυτών των οδηγιών χρήσης: Μπορείτε να ανοίξετε τα εξώφυλλα αυτού του εγχειριδίου οδηγιών. Εκεί θα βρείτε εικονογραφήσεις χαρακτηρισμένες με γράμματα και αριθμούς, όπου γίνεται συνεχώς παραπομπή σε αυτές τις οδηγίες (π.χ. ➔ **Σειρά εικόνων B**).

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού	169
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	169
Με μια ματιά	172
Πριν από την πρώτη χρήση	172
Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού	173
Προετοιμασία	176
Χρήση	176
Φύλαξη υπό κενό	178
Καθαρισμός και φροντίδα	180
Εξαρτήματα	181
Συστήματα ασφαλείας	182
Συνταγές	182
Απόσυρση	183
Αντιμετώπιση βλαβών	184

Με μια ματιά

→ Εικ. **A**

1 Βασική συσκευή/Σώμα μοτέρ

- a Μηχανισμός κίνησης
- b Μαρκάρισμα ●—▲
- c Στόμιο εκροής
- d Τυλιχτήρας καλωδίου
- e Στερέωση καλωδίου
- f Πόδια στήριξης (4 τεμάχια)

2 Μονάδα κενού

- a Κλαπέτο φραγής
- b Κλιπ συγκράτησης για τον σωλήνα κενού
- c Αισθητήρες υγρασίας
- d Βαλβίδα κενού
- e Σουρωτήρι

3 Πεδίο χειρισμού

- a Πλήκτρο ① (On/Off)
- b Περιστροφικός διακόπτης με επιλογή λειτουργίας
- c Πλήκτρο Clean
- d Πλήκτρο Ice
- e Πλήκτρο Auto
- f Πλήκτρο Vacuum
- g Μαρκάρισμα Pulse
- h Θέση μηδέν 0
- i Μαρκάρισμα min / max

4 Πεδίο ενδείξεων

- a Ένδειξη κατάστασης
- b Σύμβολα

5 Δοχείο ανάμειξης

- a Δοχείο από Tritan
- b Κλίμακα με 3 μαρκάρια Max
- c Μαρκάρισμα ▼
- d Υποδοχή για την προεξοχή του καπακιού
- e Ένθετο μαχαιριών με μαχαίρι ανάμειξης

6 Καπάκι

- a Κλείστρο κενού
- b Προεξοχή

7 Δοχείο To Go *

- a Δοχείο
- b Καπάκι πόσης
- c Καπάκι
- d Κλείστρο κενού

8 Δοχείο φύλαξης (0,75 λίτρα/1,5 λίτρα) *

- a Μπολ
- b Καπάκι
- c Κλείστρο κενού
- d Κρίκοι ρύθμισης για ημερομηνία (ημέρα/μήνας)

9 Σακούλα κενού Zip *

- a Κλείστρο Zip
- b Γραμμή μαρκαρίσματος max
- c Κλείστρο κενού

10 Σωλήνας κενού

- a Σύνδεση βαλβίδας κενού
- b Σύνδεση στο δοχείο

* Ανάλογα με το μοντέλο

Πριν από 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. **A**
- Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 180

Υπόδειξη: Όταν το νέο μίξερ χρησιμοποιηθεί για πρώτη ή δεύτερη φορά, μπορεί να δημιουργηθεί μια ελαφριά ξένη οσμή. Αυτό δεν είναι ένδειξη για λάθος λειτουργία.

Εξαρτήματα και στοιχεία χειρισμού

Συγκρότημα κινητήρα υψηλής ισχύος

Το μίξερ είναι εξοπλισμένο με έναν κινητήρα υψηλής ισχύος, που καθιστά δυνατές μέχρι και 37000 στροφές το λεπτό.

Διακόπτης ON/OFF ①

Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.

Μονάδα κενού με κλαπέτο φραγής

Το μίξερ διαθέτει μια αντλία κενού, η οποία μπορεί να θέσει το δοχείο ανάμειξης υπό κενό πριν από την επεξεργασία. Με αυτόν τον τρόπο μειώνεται η οξειδωση των τροφίμων κατά τη διάρκεια και μετά την επεξεργασία. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μια ομοιογενή σύσταση, φυσικά χρώματα και μεγαλύτερο χρόνο διατήρησης της βιταμίνης C και άλλων θρεπτικών συστατικών, τα οποία αντιδρούν με το οξυγόνο. Υπό κενό μπορούν, επίσης, να τεθούν το δοχείο To Go και το δοχείο φύλαξης, προκειμένου να επεκταθεί το χρονικό διάστημα φρεσκάδας και διατήρησης των τροφίμων που περιέχουν.

Το κλαπέτο φραγής έχει ως σκοπό τη θέση του δοχείου ανάμειξης υπό κενό.

Ένδειξη κατάστασης και σύμβολα

Η ένδειξη κατάστασης δείχνει μέσω πολλαπλών LED τον χειροκίνητα επιλεγμένο αριθμό στροφών ή την πρόοδο της δημιουργίας κενού ή ενός προγράμματος αυτοματισμού. Όσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός ή όσο περισσότερο έχει προχωρήσει η δημιουργία κενού ή ένα πρόγραμμα, τόσο περισσότερες LED ανάβουν. Όταν ανάβουν όλες οι LED, τότε έχει επιτευχθεί ο μέγιστος αριθμός στροφών ή έχει ολοκληρωθεί το επιλεγμένο πρόγραμμα. Επιπλέον, τα φωτισμένα σύμβολα παρέχουν περαιτέρω πληροφορίες.

Ένδειξη	Σημασία
	Το πρόγραμμα Vacuum εκτελείται. Το κενό δημιουργείται.
	Τα τρόφιμα αναμειγνύονται χειροκίνητα.
	Το πρόγραμμα Auto εκτελείται. Το κενό δημιουργείται, έπειτα γίνεται αυτόματα μείξη.
	Το πρόγραμμα Ice εκτελείται.
	Το πρόγραμμα Clean εκτελείται.
	Σφάλμα στη συσκευή → «Αντιμετώπιση βλαβών» βλέπε στη σελίδα 184

Σύμβολα και μαρκαρίσματα

Σύμβολο	Σημασία
	Προειδοποίηση στο καπάκι ■ Μην επεξεργάζεστε υλικά με θερμοκρασία πάνω από 60 °C.
	Μαρκάρισμα στο δοχείο ανάμειξης για την τοποθέτηση του καπακιού.
	Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης ▲ και σφίξτε το ●.
	Μαρκάρισμα στο κλαπέτο φραγής.
	Μαρκάρισμα στη βαλβίδα κενού. Τοποθετήστε τη βαλβίδα κενού ▼ και σφίξτε 🔒.

Περιστροφικός επιλογέας

Για τη συνεχή ρύθμιση του αριθμού στροφών του μαχαιριού ανάμειξης.

Ρυθμίσεις	
0	Θέση μηδέν - το μίξερ δεν λειτουργεί.
min	Χαμηλότερος αριθμός στροφών
max	Υψηλότερος αριθμός στροφών
Pulse	Υψηλότερος αριθμός στροφών, όσο ο περιστροφικός επιλογέας διατηρείται σε αυτήν τη ρύθμιση.

Υπόδειξη: Στην περίπτωση που ο περιστροφικός επιλογέας δεν είναι στη θέση μηδέν κατά την ενεργοποίηση, η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει. Θέστε πρώτα τον περιστροφικό επιλογέα στη θέση μηδέν.

Πλήκτρα επιλογής προγράμματος

Η συσκευή διαθέτει 4 αυτόματα προγράμματα. Τα ακόλουθα προγράμματα μπορούν να επιλεγούν:

Προγράμματα	
Auto	Αυτόματη διαδικασία ανάμειξης υπό κενό
Vacuum	Για παραγωγή κενού (για δοχείο ανάμειξης, δοχείο To Go, σακούλα κενού Zip και δοχείο φύλαξης)
Clean	Πρόγραμμα καθαρισμού
Ice	Για θρυμματισμένο πάγο

Υποδείξεις:

- Για να χρησιμοποιηθεί το πρόγραμμα, ο περιστροφικός επιλογέας πρέπει να βρίσκεται στη θέση μηδέν.
- Μέσω της κίνησης του περιστροφικού επιλογέα κατά τη χρήση των Auto, Clean ή Ice διακόπτεται το εκάστοτε πρόγραμμα.
- Με το πάτημα ενός άλλου πλήκτρου επιλογής προγράμματος, διακόπτεται το τρέχον πρόγραμμα.
- Με το σύντομο πάτημα ενός άλλου πλήκτρου επιλογής προγράμματος, διακόπτεται ένα πρόγραμμα. Με ένα εκ νέου σύντομο πάτημα επανεκκινείται.

- Με παρατεταμένο πάτημα (περ. 2 δευτερόλεπτα) των Vacuum ή Auto διακόπτεται το εκάστοτε πρόγραμμα. Για να ξεκινήσετε εκ νέου το πρόγραμμα, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Δοχείο ανάμειξης

Για την επεξεργασία μέχρι και 1,5 λίτρου τροφίμων. Το δοχείο ανάμειξης είναι από Tritan. Το Tritan είναι ένα ασφαλές από θραύση, άγευστο και άοσμο συνθετικό υλικό.

Προσοχή!

- Μη βάζετε μέσα υγρά και τρόφιμα με θερμοκρασία πάνω από 60 °C.
- Μην αναμειγνύετε στέρεα τρόφιμα χωρίς την προσθήκη επαρκών υγρών.
- Αναμείξτε τρόφιμα σε μορφή σκόνης (π.χ. ζάχαρη άχνη, σκόνη κακάο, φρυγανισμένη σόγια, αλεύρι, πρωτεΐνη σε μορφή σκόνης) με αρκετό υγρό ή πριν από την ανάμειξη διαλύστε τα πλήρως σε υγρό.

Κατά την πλήρωση τηρείτε με τις εξής τιμές και λαμβάνετε υπόψη τα μαρκαρίσματα στο δοχείο ανάμειξης.

Μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας	
→ Max Υγρά	το πολύ 1,5 λίτρα
→ Vacuum Max Milk & Products Υλικά που δημιουργούν αφρό, όπως γάλα και προϊόντα γάλακτος μαζί με άλλα υλικά	το πολύ 1,0 λίτρο
→ Vacuum Max Milk Υλικά που δημιουργούν αφρό, όπως γάλα και προϊόντα γάλακτος	το πολύ 0,75 λίτρα

Δοχείο Το Go και δοχείο φύλαξης

Για αποθήκευση τροφίμων υπό κενό.

Ποσ. ανά φλιτζάνι

Δοχείο Το Go *	0,5 λίτρα
Δοχείο, μικρό *	0,75 λίτρα
Δοχείο, μεγάλο *	1,5 λίτρο

* Ανάλογα με το μοντέλο → «Εξαρτήματα»
βλέπε στη σελίδα 181

Καπάκι με κλείστρο κενού

Για ερμητικό σφράγισμα του δοχείου ανάμιξης, του δοχείου Το Go και του δοχείου φύλαξης. Για να αφαιρέσετε ένα καπάκι σε περίπτωση κενού, πιάστε πρώτα το κλείστρο κενού στο ένα άκρο και τραβήξτε το προς τα πάνω. Για να μπορέσετε να αφαιρέσετε το καπάκι, πρέπει να φτάσει επαρκής αέρας στο εσωτερικό. Τα καπάκια του δοχείου φύλαξης φέρουν ένδειξη ημερομηνίας. Με περιστροφή των δύο δακτυλίων μπορεί να ρυθμιστεί η ημέρα και ο μήνας τοποθέτησης των τροφίμων.

Σακούλα κενού Zip

Για τη φύλαξη τροφίμων υπό κενό, για να επεκταθεί το χρονικό διάστημα φρεσκάδας και διατήρησης των τροφίμων που περιέχουν, για να τα μαρινάρετε ή για την προετοιμασία των τροφίμων για μαγείρεμα Sous-vide.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιες σακούλες κενού Zip της Bosch.

Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ)

Μαγείρεμα Sous-vide σημαίνει μαγείρεμα «σε κενό αέρος» υπό χαμηλές θερμοκρασίες.

⚠ Κίνδυνος για την υγεία!

Κατά την παρασκευή τροφίμων για το μαγείρεμα Sous-vide, πρέπει να τηρηθούν πάντοτε οπωσδήποτε οι ακόλουθες υποδείξεις χρήσης και υγιεινής:

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα αρίστης και απολύτως άψογης ποιότητας.
- Πλύνετε και απολυμάνετε τα χέρια. Χρησιμοποιείτε γάντια μιας χρήσης ή μια τσιμπίδα μαγειρέματος / τσιμπίδα γκριλ.

- Παρασκευάζετε τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως π.χ. πουλερικά, αυγά και ψάρι με ιδιαίτερη προσοχή.
- Πλένετε και / ή αποφλοιώνετε τα λαχανικά και τα φρούτα πάντοτε καλά.
- Κρατάτε τις επιφάνειες και τις σανίδες κοπής πάντοτε καθαρές. Χρησιμοποιείτε για διαφορετικά είδη τροφίμων διαφορετικές σανίδες κοπής.
- Διατηρήστε την ψυκτική αλυσίδα. Διακόψτε την ψυκτική αλυσίδα μόνο για λίγο για την προετοιμασία των τροφίμων και αποθηκεύστε τα σφραγισμένα σε κενό αέρος φαγητά στη συνέχεια ξανά στο ψυγείο, προτού ξεκινήσετε με τη διαδικασία του μαγειρέματος.
- Τα φαγητά είναι κατάλληλα μόνο για την άμεση κατανάλωση. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος καταναλώστε αμέσως τα φαγητά και μην τα αποθηκεύσετε άλλο, ούτε στο ψυγείο. Δεν είναι κατάλληλα για ξαναζέσταμα.
- Μη μαγειρεύετε τα φαγητά στις σακούλες, στις οποίες τα αγοράσατε (π.χ. ψάρι σε μερίδες). Αυτές οι σακούλες δεν είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα Sous-vide.
- Τοποθετείτε τα τρόφιμα στη σακούλα κατά το δυνατόν το ένα δίπλα στο άλλο και όχι το ένα πάνω στο άλλο.
- Συνιστούμε, να μη βυθίζετε τη βαλβίδα στο νερό.

Για επαγγελματικά αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα Sous-vide, συνιστούμε το συρτάρι σφράγισης σε κενό αέρος της Bosch.

Συστήματα ασφαλείας

Η συσκευή διαθέτει διάφορα συστήματα ασφαλείας. → «Συστήματα ασφαλείας»
βλέπε στη σελίδα 182

Προετοιμασία

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

- Μη βάζετε τα χέρια σας στο μαχαίρι ανάμειξης. Πιάνετε το ένθετο μαχαίριού μόνο στο πλαστικό μέρος.
- 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.

Προσοχή!

Μη σηκώνετε το συναρμολογημένο μίξερ από τη λαβή του δοχείου ανάμειξης. Για το σήκωμα πιάνετε πάντα τη βασική συσκευή / το σώμα του κινητήρα.

➔ Σειρά εικόνων B

1. Ξετυλίξτε το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.

Σημαντικό: Προσέξτε, να περνά το ηλεκτρικό καλώδιο μέσα από την κοιλότητα του καλωδίου στην κάτω πλευρά της συσκευής.

2. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια σταθερή, οριζόντια επιφάνεια εργασίας. Ανοίξτε τελείως το κλαπέτο φραγής.
3. Τοποθετήστε το ένθετο μαχαίριού με στεγανοποιητικό δακτύλιο, όπως φαίνεται, στο ανεστραμμένο δοχείο ανάμειξης.
4. Τοποθετήστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης στο ένθετο μαχαίριού.
5. Γυρίστε το ένθετο μαχαίριού μέχρι τέρμα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού με τη βοήθεια του καπακιού.
6. Αφαιρέστε το καπάκι.

Σημαντικό: Οι υποδοχές του ένθετου μαχαίριού πρέπει να είναι στραμμένες προς τις υποδοχές στο δοχείο ανάμειξης.

7. Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης, όπως φαίνεται, στον μηχανισμό κίνησης. Το μαρκάρισμα ▲ δείχνει προς ▼.
8. Γυρίστε το δοχείο ανάμειξης δεξιόστροφα μέχρι τέρμα. Το μαρκάρισμα ● δείχνει προς ▼.

9. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και βάλτε τα στο δοχείο ανάμειξης. Μην υπερβαίνετε το μαρκάρισμα Max.

Υπόδειξη: Αναμειγνύετε τα τρόφιμα πάντοτε με αρκετό υγρό. Έτσι επιτυγχάνεται ένα καλύτερο αποτέλεσμα. Κατά την πλήρωση υλικών που δημιουργούν αφρό, όπως γάλα ή προϊόντα γάλακτος, λαμβάνετε πάντα υπόψη το μαρκάρισμα Vacuum Max.

10. Τοποθετήστε το καπάκι και πιέστε το προσεκτικά. Εδώ προσέξτε την εγκοπή στη λαβή.

Υπόδειξη: Το καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί μόνο σε αυτήν τη θέση.

11. Πιέστε το κλαπέτο φραγής προς τα κάτω και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι τέρμα.
12. Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

Υπόδειξη: Το μίξερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις.

- Το ένθετο μαχαίριού και το καπάκι πρέπει να είναι συνδεδεμένα σωστά στο δοχείο ανάμειξης.
- Το δοχείο ανάμειξης πρέπει να είναι σωστά συνδεδεμένο στη βασική συσκευή.
- Το κλαπέτο φραγής πρέπει να είναι εντελώς ανοικτό.

Χρήση

Υπόδειξη: Στον πίνακα B θα βρείτε παραδείγματα για τη χρήση του μίξερ. Η επεξεργασία μπορεί να πραγματοποιηθεί με ένα αυτόματο πρόγραμμα ή χειροκίνητα σε ξεχωριστά βήματα (1, 2, 3).

Πληροφορίες για τη χρήση:

- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για την παρασκευή μαγιονέζας.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για το κόψιμο και τον τεμαχισμό ημιστερεών και στερεών τροφίμων (μαϊντανός, κρεμμύδια, κρέας, ξηροί καρποί, παρμεζάνα), μπορεί να χρησιμοποιηθεί όμως σε συνδυασμό με υγρά.

➔ Πίνακας B

- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για την παρασκευή αλειμμάτων ξηρών καρπών (κρέμα φουντουκιού, Nutella, ...).

Ανάμειξη με αυτόματο πρόγραμμα

→ Σειρά εικόνων

1. Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο **0**. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο . Όλα τα στοιχεία ένδειξης αναβοσβήνουν σύντομα και ακούγεται ένας σύντομο ηχητικό σήμα. Το πλήκτρο  ανάβει.
2. Πατήστε το πλήκτρο Auto. Τα σύμβολα  και  ανάβουν.
3. Η αντλία κενού απορροφά τον αέρα από το δοχείο ανάμειξης. Οι λυχνίες LED της ένδειξης κατάστασης λειτουργίας ανάβουν διαδοχικά.

Υπόδειξη: Στην περίπτωση που δεν επιτυγχάνεται η προκαθορισμένη υποπίεση, τότε ανάβει το σύμβολο  και ακούγονται 2 σύντομα ηχητικά σήματα.

→ «Αντιμετώπιση βλαβών» βλέπε στη σελίδα 184

4. Η ένδειξη κατάστασης ανάβει κατά το ήμισι. Έχει επιτευχθεί η προκαθορισμένη υποπίεση.
 5. Το μίξερ ξεκινά αυτόματα την επεξεργασία και αναμειγνύει τα υλικά με ισχυρό βαθμό. Το δεύτερο μισό της ένδειξης κατάστασης λειτουργίας ανάβει διαδοχικά.
 6. Το μίξερ ολοκληρώνει αυτόματα την επεξεργασία. Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
 7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο . Αποσυνδέστε το φις.
 8. Ανοίξτε τελείως το κλαπέτο φραγής.
 9. Στρέψτε το δοχείο ανάμειξης αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
 10. Πιάστε το κλείστρο κενού στο ένα άκρο και τραβήξτε το προς τα πάνω. Για να μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι, πρέπει να φτάσει επαρκής αέρας στο δοχείο ανάμειξης.
 11. Τραβήξτε το καπάκι από την προεσοχή και αφαιρέστε το.
 12. Αδειάστε το μείγμα.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.
- «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 180

Υπόδειξη: Μετά από την επεξεργασία τοποθετήστε τα τρόφιμα στο δοχείο To Go ή στο δοχείο φύλαξης ξανά υπό κενό, για να διατηρήσετε τη φρεσκάδα. → «Φύλαξη υπό κενό» βλέπε στη σελίδα 178

Λειτουργία κενού με χειροκίνητη ανάμειξη

→ Σειρά εικόνων

1. Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο **0**. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο . Όλα τα στοιχεία ένδειξης αναβοσβήνουν σύντομα και ακούγεται ένας σύντομο ηχητικό σήμα. Το πλήκτρο  ανάβει.
2. Πατήστε το πλήκτρο Vacuum. Το σύμβολο  ανάβει.
3. Η αντλία κενού απορροφά τον αέρα από το δοχείο ανάμειξης. Οι λυχνίες LED της ένδειξης κατάστασης λειτουργίας ανάβουν διαδοχικά.

Υπόδειξη: Στην περίπτωση που δεν επιτυγχάνεται η προκαθορισμένη υποπίεση, τότε ανάβει το σύμβολο  και ακούγονται 2 σύντομα ηχητικά σήματα.

→ «Αντιμετώπιση βλαβών» βλέπε στη σελίδα 184

4. Όλες οι λυχνίες LED της ένδειξης κατάστασης λειτουργίας ανάβουν. Έχει επιτευχθεί η προκαθορισμένη υποπίεση.
5. Θέστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα ή Pulse. Όσο υψηλότερος ο αριθμός στροφών, τόσο περισσότερες λυχνίες LED ένδειξης κατάστασης λειτουργίας ανάβουν.
6. Επεξεργαστείτε τα υλικά τόσο μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση υλικών.
7. Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο **0**. Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
 - Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο . Αποσυνδέστε το φις.
 - Εκτελέστε τα βήματα, όπως περιγράφονται από το 8. → «Ανάμειξη με αυτόματο πρόγραμμα» βλέπε στη σελίδα 177

Χρήση της λειτουργίας παλμού (Pulse)

- Στρέψτε τον περιστροφικό επιλογέα αριστερόστροφα στη θέση Pulse και κρατήστε τον.
- Όσο παραμένει πατημένος ο περιστροφικός επιλογέας, η συσκευή λειτουργεί στον μέγιστο αριθμό στροφών.
- Απελευθερώστε τον περιστροφικό επιλογέα.

Ανάμειξη χωρίς λειτουργία κενού

Προετοιμάστε το μίξερ, όπως περιγράφεται.

→ «Προετοιμασία» βλέπε στη σελίδα 176

→ Σειρά εικόνων

1. Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο 0. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο .
2. Θέστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα ή Pulse. Το σύμβολο  ανάβει. Όσο υψηλότερος ο αριθμός στροφών, τόσο περισσότερες λυχνίες LED ένδειξης κατάστασης λειτουργίας ανάβουν.

Υπόδειξη: Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, κρατήστε το μίξερ με το ένα χέρι στο κλαπέτο φραγής.

3. Επεξεργαστείτε τα υλικά τόσο μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση υλικών.
4. Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο 0. Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο . Αποσυνδέστε το φις.
6. Ανοίξτε τελείως το κλαπέτο φραγής.
7. Στρέψτε το δοχείο ανάμειξης αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
8. Τραβήξτε το καπάκι από την προεσοχή και αφαιρέστε το. Αδειάστε το μείγμα.

■ Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.
→ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 180

Παραγωγή θρυμματισμένου πάγου

Προετοιμάστε το μίξερ, όπως περιγράφεται, και γεμίστε με παγάκια. → «Προετοιμασία» βλέπε στη σελίδα 176

- Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο 0. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο .
- Πατήστε το πλήκτρο Ice. Το σύμβολο  ανάβει.
- Το μίξερ ξεκινά αυτόματα την επεξεργασία και θρυμματίζει τα παγάκια με ισχυρό βαθμό. Οι λυχνίες LED της ένδειξης κατάστασης λειτουργίας ανάβουν διαδοχικά.
- Το μίξερ ολοκληρώνει αυτόματα την επεξεργασία. Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο . Αποσυνδέστε το φις.
- Εκτελέστε τα βήματα, όπως περιγράφονται από το 8. → «Ανάμειξη με αυτόματο πρόγραμμα» βλέπε στη σελίδα 177

Φύλαξη υπό κενό

Το δοχείο To Go, το δοχείο φύλαξης και η σακούλα κενού Zip μπορούν να τεθούν με το μίξερ υπό κενό, για να επεκταθεί το χρονικό διάστημα φρεσκάδας και διατήρησης των τροφίμων που περιέχουν.

Προσοχή!

- Με τη δημιουργία κενού αποφεύγεται ο σχηματισμός βακτηρίων.
- Φυλάξτε τα σφραγισμένα τρόφιμα και στο ψυγείο και ελέγχετε συχνά εάν διατηρούνται φρέσκα!
- Η φύλαξη στο κενό δεν αντικαθιστά τη φύλαξη των τροφίμων σε ψυγεία.
- Αφήντε τα τρόφιμα πριν τη σφράγιση σε κενό αέρος να κρυώσουν.

Σφράγιση σε κενό αέρος του δοχείου Το Go και του δοχείου φύλαξης

→ Σειρά εικόνων

1. Τοποθετήστε τα προετοιμασμένα ή προπαρασκευασμένα τρόφιμα στα επιθυμητά δοχεία.
 2. **Δοχείο Το Go:** Τοποθετήστε το καπάκι πόσης και σφραγίστε ερμητικά. Ανοίξτε το καπάκι.
 3. **Δοχείο:** Τοποθετήστε το καπάκι και σφραγίστε ερμητικά. Ρυθμίστε την ημερομηνία με τη βοήθεια των δύο δίσκων στο καπάκι.
 4. Ανοίξτε τελείως το κλαπέτο φραγής.
 5. Στερεώστε τον σωλήνα κενού στη βαλβίδα κενού.
 6. Κλείστε το κλαπέτο φραγής. Στερεώστε τον σωλήνα στο δοχείο Το Go ή στο καπάκι του δοχείου.
 7. Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο **0**. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο .
 8. Πατήστε το πλήκτρο Vacuum.
 9. Η αντλία κενού απορροφά τον αέρα από το δοχείο. Το σύμβολο  ανάβει. Οι λυχνίες LED της ένδειξης κατάσταση λειτουργίας ανάβουν διαδοχικά.
- Υπόδειξη:** Στην περίπτωση που δεν επιτυγχάνεται η προκαθορισμένη υποπίεση, τότε ανάβει το σύμβολο  και ακούγονται 2 σύντομα ηχητικά σήματα.
- «Αντιμετώπιση βλαβών» βλέπε στη σελίδα 184
10. Όλες οι λυχνίες LED της ένδειξης κατάσταση λειτουργίας ανάβουν. Έχει επιτευχθεί η προκαθορισμένη υποπίεση.
 11. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο . Αποσυνδέστε το φις.
 12. Αφαιρέστε τον σωλήνα από το δοχείο Το Go ή από το δοχείο. Κρατήστε το κλαπέτο φραγής και αφαιρέστε τον σωλήνα από τη βαλβίδα κενού.

Σφράγιση σε κενό αέρος σακούλας Zip

→ Σειρά εικόνων

1. Βάλτε τα τρόφιμα στη σακούλα.

Υπόδειξη: Μην παραφορτώνετε τη σακούλα. Η περιοχή του κλείστρου κενού πρέπει να διατηρείται καθαρή. Ιδιαίτερη προσοχή είναι απαραίτητη κατά το σφράγισμα σε κενό αέρος ζουμερών, υγρών ή μαριναρισμένων τροφίμων.

2. Τοποθετήστε τη σακούλα πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια. Πιέστε ελαφρά τον αέρα από τη σακούλα και κλείστε το Zip-lock σφιχτά σε όλο το μήκος του.

Υπόδειξη: Κατά το σφράγισμα σε κενό αέρος ζουμερών, υγρών ή μαριναρισμένων τροφίμων, κρεμάστε τη σακούλα κενού Zip από τον πάγκο εργασίας προς τα κάτω. Το κλείστρο κενού πρέπει να βρίσκεται στην πάνω πλευρά του πάγκου εργασίας.

→ Εικ.

Σημαντικό!

- Το περιεχόμενο δεν επιτρέπεται να ξεπεράσει τη γραμμή μαρκαρίσματος **max**.
 - Και τα δύο στοιχεία στεγανοποίησης και η περιοχή πέρα από τη γραμμή μαρκαρίσματος **max**, πρέπει να είναι καθαρά.
 - Όταν το Zip-lock δεν είναι καθαρό και εντελώς κλειστό, δεν μπορεί να δημιουργηθεί κανένα κενό.
3. Ανοίξτε τελείως το κλαπέτο φραγής.
 4. Στερεώστε τον σωλήνα κενού στη βαλβίδα κενού.
 5. Κλείστε το κλαπέτο φραγής.
 6. Πιέστε τη σύνδεση του σωλήνα κενού πάνω στο κλείστρο κενού της σακούλας και κρατήστε την.
 7. Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο **0**. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο .
 8. Πατήστε το πλήκτρο Vacuum.
 9. Η αντλία κενού αναρροφά τον αέρα από τη σακούλα. Το σύμβολο  ανάβει. Οι λυχνίες LED της ένδειξης κατάσταση λειτουργίας ανάβουν διαδοχικά.

Υπόδειξη: Στην περίπτωση που δεν επιτυγχάνεται η προκαθορισμένη υποπίεση, τότε ανάβει το σύμβολο  και ακούγονται 2 σύντομα ηχητικά σήματα.

➔ «Αντιμετώπιση βλαβών» βλέπε στη σελίδα 184

10. Όλες οι λυχνίες LED της ένδειξης κατάστασης λειτουργίας ανάβουν. Έχει επιτευχθεί η προκαθορισμένη υποπίεση.

11. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο ①. Αποσυνδέστε το φις.

12. Αφαιρέστε τη σύνδεση του σωλήνα κενού από τη σακούλα. Κρατήστε το κλαπέτο φραγής και αφαιρέστε τον σωλήνα από τη βαλβίδα κενού.

Ανοίξτε το δοχείο, το δοχείο To Go ή τη σακούλα Zip

➔ Εικόνα

- Για το άνοιγμα του δοχείου πιάστε το κλείστρο κενού στο ένα άκρο και τραβήξτε το προς τα πάνω. Πρέπει να φτάσει επαρκής αέρας στο δοχείο.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Για το άνοιγμα του δοχείου To Go στρέψτε το κλείστρο.
- Για το άνοιγμα της σακούλας, ανοίξτε εντελώς το Zip-lock.
- Μετά τη χρήση, πρέπει οι σακούλες κενού Zip να καθαριστούν προσεκτικά και να στεγνώσουν εντελώς.

Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή και τα χρησιμοποιούμενα ξεχωριστά εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Πριν από τον καθαρισμό αποσυνδέστε το φις 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!

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιήσετε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.

Υποδείξεις:

- Καθαρίστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν ξηραίνονται τα υπολείμματα και δε φθίρεται 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.

Στην **Εικ. ** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επιμέρους εξαρτήματα.

Χρήση προγράμματος καθαρισμού

Για απλό και γρήγορο προκαθαρισμό.

- Τοποθετήστε το άδειο δοχείο ανάμειξης στη συσκευή.
- Προσθέστε 0,25 λίτρα ζεστό νερό και 2 σταγόνες απορρυπαντικό πιάτων.

Προσοχή!

Η καθορισμένη ποσότητα των 0,25 λίτρων δεν επιτρέπεται να ξεπεραστεί.

- Τοποθετήστε το καπάκι και πιέστε το δυνάτα.
- Πιέστε το κλαπέτο φραγής προς τα κάτω και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι τέρμα.
- Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο **0**. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο ①.
- Πατήστε το πλήκτρο Clean. Το σύμβολο  ανάβει. Οι λυχνίες LED της ένδειξης κατάστασης λειτουργίας ανάβουν διαδοχικά.
- Η συσκευή εκτελεί τον αυτόματο προκαθαρισμό μαζί με μια σύντομη φάση δημιουργίας κενού στην αρχή του προγράμματος. Το πρόγραμμα σταματά αυτόματα.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο ①. Αποσυνδέστε το φις.
- Αφαιρέστε το δοχείο ανάμειξης με το καπάκι.
- Πιάστε το κλείστρο κενού στο ένα άκρο και τραβήξτε το προς τα πάνω. Για να μπορέσετε να αφαιρέσετε το καπάκι, πρέπει να φτάσει επαρκής αέρας στο δοχείο ανάμειξης.
- Ξεπλύνετε καλά τα εξαρτήματα και ενδεχομένως ξανακαθαρίστε τα.
- Για τον ευκολότερο καθαρισμό του δοχείου ανάμειξης αφαιρέστε το κάλυμμα της λαβής από τη λαβή και μετά το στέγνωμα τοποθετήστε το ξανά.
- Οι σακούλες κενού Zip, που θα επαναχρησιμοποιηθούν, πρέπει να καθαριστούν προσεκτικά και να στεγνώσουν εντελώς. Οι σακούλες, που έχουν χρησιμοποιηθεί για την αποθήκευση ωμού κρέατος, ωμών ψαριών ή ωμών πουλερικών, δε θα πρέπει να ξαναχρησιμοποιηθούν.
- Καθαρίστε τη βασική συσκευή.

Αφαιρέστε το ένθετο μαχαιριού

→ Σειρά εικόνων

1. Αφαιρέστε το καπάκι. Αναποδογυρίστε το δοχείο ανάμειξης.
2. Τοποθετήστε το καπάκι στο ένθετο μαχαιριού.
3. Στρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
4. Αφαιρέστε το ένθετο μαχαιριού.

Αφαιρέστε τη βαλβίδα κενού

→ Σειρά εικόνων

Η βαλβίδα κενού μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

1. Γυρίστε τη βαλβίδα κενού αριστερόστροφα και αφαιρέστε την.
2. Καθαρίστε προσεκτικά το κλαπέτο φραγής, τους δύο αισθητήρες υγρασίας, τη βαλβίδα και το σουρωτήρι στη βαλβίδα.
3. Σκουπίστε οπωσδήποτε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα.
4. Τοποθετήστε τη βαλβίδα όπως δείχνεται. Το μαρκάρισμα ▲ δείχνει προς ▼. Γυρίστε τη βαλβίδα δεξιόστροφα μέχρι τέρμα. Μαρκάρισμα ▼ με ένδειξη .

Αφαίρεση των δακτύλιων ρύθμισης

→ Σειρά εικόνων

Οι δακτύλιοι ρύθμισης στο καπάκι του δοχείου κενού για τον αποτελεσματικό καθαρισμό μπορούν να αφαιρεθούν.

1. Περάστε ένα μικρό καταβίδι σε μια από τις δύο εγκοπές του δακτύλιου ασφαλείας και αποσπάστε τον δακτύλιο προσεκτικά με ελαφριά πίεση.
2. Αφαιρέστε τον δακτύλιο ασφαλείας και τους δακτύλιους ρύθμισης, όπως απεικονίζεται. Καθαρίστε προσεκτικά και στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα.
3. Τοποθετήστε τους δακτύλιους ρύθμισης με την απεικονιζόμενη σειρά. Τοποθετήστε τον δακτύλιο ασφαλείας με ελαφριά πίεση, μέχρι να ασφαλίσει.

Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα και τα ανταλλακτικά μπορεί να αγοραστούν μέσω του εμπορίου και της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών. Επειδή η γκάμα των προϊόντων διευρύνεται συνεχώς, μπορεί να υπάρχουν εντωμεταξύ περαιτέρω εξαρτήματα, τα οποία δεν αναφέρονται εδώ. Επίσκεφτείτε γι' αυτό την ιστοσελίδα **www.bosch-home.com** για να δείτε ποια εξαρτήματα προσφέρονται αυτή τη στιγμή.

Εξαρτήματα

MMZV0BT1	Δοχείο To Go (0,5 λίτρα)
MMZV0SB0	1 δοχείο (0,75 λίτρα)
MMZV0SB1	1 δοχείο (1,5 λίτρα)
MMZV0SB2	2 δοχεία (0,75 λίτρα και 1,5 λίτρα)
MSZV0FB1	10 σακούλες, μικρές, 1,2 λίτρα
MSZV0FB3	10 σακούλες, μεγάλες, 3,8 λίτρα

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια ενεργοποίησης/ Σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το δοχείο ανάμειξης μόνο όταν το δοχείο ανάμειξης έχει τοποθετηθεί σωστά με καπάκι και το κλαπέτο φραγής έχει κλείσει πλήρως και σωστά. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, εάν ανοίξει το κλαπέτο φραγής κατά τη χρήση.

Ασφάλιση από υγρασία

Στο κλείστρο κενού βρίσκονται δύο αισθητήρες υγρασίας. Στην περίπτωση που υγρασία διαπεράσει τη μονάδα κενού, η αντλία κενού κλείνει. ➔ «Αντιμετώπιση βλαβών» βλέπε στη σελίδα 184

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, ο κινητήρας απενεργοποιείται αυτόματα. ➔ «Αντιμετώπιση βλαβών» βλέπε στη σελίδα 184

Υπόδειξη: Σε περίπτωση ενεργοποίησης της προστασίας υπερφόρτωσης μπορεί να εμφανιστεί μια ελαφριά περιέργη οσμή. Αυτό δεν είναι ένδειξη για λάθος λειτουργία.

Συνταγές

Υποδείξεις:

- Στον **πίνακα N** υπάρχει κι άλλα παραδείγματα εφαρμογών. Η επεξεργασία μπορεί να πραγματοποιηθεί με ένα αυτόματο πρόγραμμα ή χειροκίνητα σε ξεχωριστά βήματα (1, 2, 3).
- 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 φράουλα μέντα

- 650 γρ. φράουλες
- 6 κλωνάρια μέντα
- 300 ml χυμός μήλου
- 100 ml νερό
- Πλύνετε τις φράουλες, αφαιρέστε το κοτσάνι και κόψτε τις στη μέση. Πλύνετε τη μέντα, τινάξτε την για να στεγνώσει και μαδήστε τα φύλλα.
- Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης. Τοποθετήστε το καπάκι. Κλείστε το κλαπέτο φραγής και πιέστε το δυνατά.
- Πατήστε το πλήκτρο Auto. Το αυτόματο πρόγραμμα θέτει το δοχείο ανάμειξης υπό κενό και αναμειγνύει αυτόματα όλα τα συστατικά.
- Το αυτόματο πρόγραμμα ολοκληρώνει αυτόματα την παρασκευή. Βάλτε το έτοιμο smoothie φρούτων σε τέσσερα ποτήρια και σερβίρετε.

Συμβουλή: Ανάλογα με το πόσο ώριμες είναι οι φράουλες, μπορείτε να βάλετε επίσης φρουτοχυμούς με λίγη ζάχαρη ή νερό καρύδας χωρίς ζάχαρη για να αναμίξετε το smoothie.

smoothie μάνγκο ανανάς

- 300 γρ. καθαρισμένος ανανάς
- 1/2 μάνγκο
- 150 ml κρύο νερό καρύδας
- 150 γρ. παγάκια
- 1 μπανάνα
- Κόψτε την ψίχα του ανανά σε πολύ μικρά κομμάτια. Καθαρίστε το μάνγκο. Αφαιρέστε την ψίχα του φρούτου από το κουκούτσι και κόψτε σε μικρά κομμάτια. Καθαρίστε την μπανάνα και κόψτε σε κυβάκια.
- Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης. Τοποθετήστε το καπάκι. Κλείστε το κλαπέτο φραγής και πιέστε το δυνατά.
- Πατήστε το πλήκτρο Auto. Το αυτόματο πρόγραμμα θέτει το δοχείο ανάμειξης υπό κενό και αναμειγνύει αυτόματα όλα τα συστατικά.
- Το αυτόματο πρόγραμμα ολοκληρώνει αυτόματα την παρασκευή. Βάλτε το έτοιμο smoothie φρούτων σε τέσσερα ποτήρια και σερβίρετε.

Συμβουλή: Μπαχαρικά όπως η κανέλα, το κάρδαμο, το μοσχοκάρυδο ή το μπαχάρι μπορούν να δώσουν μια εξωτική γεύση στο smoothie φρούτων.

Smoothie πράσινο ακτινίδιο

- 1 αβοκάντο
- 5 ακτινίδια
- 200 γρ. σπανάκι baby
- 400 ml νερό
- 4 κ.σ. σιρόπι σφενδάμου
- Πλύνετε το σπανάκι, αφήστε το να στραγγίξει και κόψτε το σε μεγάλα κομμάτια. Μοιράστε το αβοκάντο, αφαιρέστε το κουκούτσι και βγάλτε με ένα κουτάλι την ψίχα του αβοκάντο από τη φλούδα. Καθαρίστε και κόψτε σε κομματάκια τα ακτινίδια.
- Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης. Τοποθετήστε το καπάκι. Κλείστε το κλαπέτο φραγής και πιέστε το δυνατά.
- Πατήστε το πλήκτρο Auto. Το αυτόματο πρόγραμμα θέτει το δοχείο ανάμειξης υπό κενό και αναμειγνύει αυτόματα όλα τα συστατικά.
- Το αυτόματο πρόγραμμα ολοκληρώνει αυτόματα την παρασκευή. Βάλτε το έτοιμο smoothie φρούτων σε τέσσερα ποτήρια και σερβίρετε.

Συμβουλή: Σερβίρετε το smoothie με θρυμματισμένο πάγο.

Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Αντιμετώπιση βλαβών

Στον πίνακα που ακολουθεί θα βρείτε λύσεις για προβλήματα ή βλάβες που μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας με απλό τρόπο. Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή δεν ξεκινά ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Το σύμβολο  ανάβει.	Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή έχει χαλαρώσει. Το κλαπέτο φραγής δεν είναι σωστά κλεισμένο.	Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης και το καπάκι σωστά. Πιέστε τελείως προς τα κάτω το κλαπέτο φραγής.
Η αντλία κενού λειτουργεί, αλλά δεν έχει επιτευχθεί η προκαθορισμένη υποπίεση. Ανάβει το σύμβολο  και ακούγονται 2 σύντομα ηχητικά σήματα.	Το καπάκι ή το κλείστρο κενού είναι λερωμένο ή κατεστραμμένο. Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά και πλήρως. Το κλαπέτο φραγής δεν είναι σωστά κλεισμένο. Η στεγανοποίηση του ένθετου μαχαιριών είναι βρώμικη ή κατεστραμμένη. Το ένθετο μαχαιριών δεν έχει τοποθετηθεί σωστά και πλήρως.	■ Απενεργοποιήστε τη συσκευή. ■ Ελέγξτε το καπάκι, το κλείστρο κενού και τη στεγανοποίηση του ένθετου μαχαιριού για ζημιές. ■ Καθαρίστε προσεκτικά, στεγνώστε και τοποθετήστε ξανά. ■ Στρίψτε το ένθετο μαχαίρι στο δοχείο ανάμειξης μέχρι τέρμα. Λάβετε υπόψη το μαρκάρισμα. ■ Τοποθετήστε σωστά το καπάκι και πιέστε το δυνατά. Εδώ προσέξτε την εγκοπή στη λαβή. ■ Πιέστε τελείως προς τα κάτω το κλαπέτο φραγής. ■ Ενεργοποιήστε τη συσκευή και προσπαθήστε ξανά.
Η αντλία κενού δεν εκκινείται ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Το σύμβολο  ανάβει.	Υγρασία στη μονάδα κενού Υπέρβαση μέγιστης ποσότητας πλήρωσης	Αφαιρέστε τη βαλβίδα κενού. Καθαρίστε ενδελεχώς και σφραγίστε τη βαλβίδα κενού και το κλαπέτο φραγής. Κατά την πλήρωση ανάλογα με το μείγμα μην υπερβαίνεται το αντίστοιχο μαρκάρισμα Max στο δοχείο ανάμειξης.
Η συσκευή δεν εκκινείται ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της χρήσης.	Η ασφάλεια υπερφόρτωσης είναι ενεργοποιημένη.	■ Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στο 0. Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. ■ Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο ①. Αποσυνδέστε το φις. ■ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περίπου 15-20 λεπτά και μετά ενεργοποιήστε την εκ νέου. ■ Σε περίπτωση που η συσκευή δεν εκκινείται, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περαιτέρω και προσπαθήστε αργότερα εκ νέου.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Στη σακούλα κενού Zip δεν μπορεί να δημιουργηθεί κανένα κενό.	Το Zip-lock δεν είναι εντελώς κλειστό.	■ Κλείστε το Zip-lock σφιχτά σε όλο το μήκος του.
	Το Zip-lock ή το κλείστρο κενού είναι λερωμένο ή κατεστραμμένο.	■ Ελέγξτε, εάν τα στοιχεία στεγανοποίησης είναι καθαρά. ■ Καθαρίστε τα προσεκτικά και αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 180
	Η σακούλα κενού Zip είναι ελαττωματική.	■ Ελέγξτε τη σακούλα κενού Zip για ζημιές. Σε περίπτωση που είναι κατεστραμμένη, χρησιμοποιήστε μια άλλη σακούλα κενού Zip. → «Εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 181
Το κενό στη σακούλα κενού Zip δε διατηρείται.	Λόγω αιχμηρών αντικειμένων στο υλικό σφράγισης σε κενό αέρος (π.χ. κόκκαλα), μπορεί να δημιουργηθούν τρύπες.	■ Σε περίπτωση που λόγω αιχμηρών ακμών στο υλικό σφράγισης σε κενό αέρος έχουν δημιουργηθεί ζημιές, θέστε τις αιχμηρές ακμές στη σακούλα κενού Zip έτσι, ώστε να μην μπορεί να πάθει ζημιά το τοίχωμα της σακούλας.

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 υπάρξει 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 Χαλαράμπη 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 eviniz için hazırlayacağınız miktarda ürünler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları aşmayınız. Bu cihaz sıvıların (sıvı meyve püreleri, içecekler, ...) karıştırılması, sıcak ve soğuk yiyeceklerin püre haline getirilmesi ve donmuş meyvelerin ya da küp buzların parçalanması için uygundur. Bu cihaz, işlemek veya muhafaza etmek amacıyla vakum oluşturmak 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, duysal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı 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 daldırılmayınız 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.
- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olunuz.
- Cihazı kapatmadan önce döner düğmeyi **0** konumuna ayarlayınız.
- 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.
- Karıştırma kabını veya portatif şişeyi sadece bu cihaz ile birlikte kullanınız.

Boğulma tehlikesi!

- Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.
- Vakumlu fermuarlı torbayı çocuklardan uzak tutunuz.
- Çocukların vakumlu fermuarlı torbalarla oynamasına izin vermeyiniz.

Dikkat!

- Karıştırma kabına 60°C'nin üzerindeki sıvıları ve gıda maddelerini doldurmayınız.
- Karıştırma kabında yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz.
- Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız.
- İzin verilen azami dolum miktarlarını aşmayınız.
- Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Önemli!

- Conta elemanlarına kesinlikle keskin, sivri veya metal cisimler temas etmemelidir.
- Muhafaza kapları ve vakumlu fermuarlı torbalar, bulaşık makinesinde yıkanabilir ve derin dondurucuya koyulabilir.
- Mikrodalgada, bir kap veya poşet içerisindeki yiyecekler maksimum 900 watt ayarda ve en fazla 90 saniye süreyle ısıtılabilir. Mikrodalga fırına koymadan önce kapların kapaklarını çıkartınız veya poşetleri açınız.

- Muhafaza kapları ve vakumlu fermuarlı torbalar, -18 °C ile 85 °C arasında sıcaklık bölgesi için uygundur.
- Çiğ et, balık veya tavuk saklamak için kullanılan torbalar tekrar kullanılmamalıdır.
- Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 196

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

www.bosch-home.com

Bu kullanım kılavuzunun kullanımı: Bu kılavuzun kapak sayfalarını dışarı doğru açabilirsiniz. Açtığınız sayfada, üzerinde numara ve harf tanımlamalarının yer aldığı ve bu kullanım kılavuzunda sürekli olarak kendisine referans verilen çizimleri bulabilirsiniz (örn. → **Resim sırası** [3]).

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	187
Önemli güvenlik uyarıları	187
Genel Bakış	189
İlk kullanımdan önce	190
Parçalar ve kumanda elemanları	190
Hazırlık	193
Kullanımı	193
Vakum ile muhafaza etme	195
Temizlik ve bakım	196
Aksesuarlar	198
Güvenlik sistemleri	198
Tarifler	198
Elden çıkartılması	199
Garanti	200
Arıza durumunda yardım	200

Genel Bakış

→ Resim [A]

1 Ana cihaz / motor bloğu

- a Tahrik sistemi
- b ●—▲ işareti
- c Çıkış ağzı
- d Kablo sarma mekanizması
- e Kablo sabitlemesi
- f Stant ayakları (4 adet)

2 Vakum ünitesi

- a Kilitleme kapağı
- b Vakum hortumu için tutucu klips
- c Nem sensörleri
- d Vakum valfi
- e Süzgeç

3 Kumanda bölümü

- a ① (Açma/Kapama) tuşu
- b İşaretili döner düğme
- c Clean tuşu
- d Ice tuşu
- e Auto tuşu
- f Vacuum tuşu
- g Pulse işareti
- h Sıfır konumu 0
- i min / max işareti

4 Gösterge alanı

- a Durum göstergesi
- b Semboller

5 Karıştırma kabı

- a Tritan kap
- b 3 Max işaretili ölçek
- c ▼ işareti
- d Kapak mandalı için girinti
- e Karıştırma bıçaklı bıçak ünitesi

6 Kapak

- a Vakumlu kilit
- b Mandal

- 7 Portatif şişe ***
- a Hazne
 - b İçme kapağı
 - c Kapak
 - d Vakumlu kilit
- 8 Muhafaza kabı (0,75 L / 1,5 L) ***
- a Kap
 - b Kapak
 - c Vakumlu kilit
 - d Tarih için ayar halkaları (gün/ay)
- 9 Vakumlu fermuarlı torba ***
- a Fermuar kilidi
 - b İşaretleme çizgisi max
 - c Vakumlu kilit
- 10 Vakum hortumu**
- a Vakum valfine bağlantı
 - b Hazneye bağlantı

* 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 196

Bilgi: Mikser ilk defa veya ikinci defa kullanıldığında hafif bir yabancı koku olabilir. Bu durum fonksiyonlarda arıza olduğuna işaret etmez.

Parçalar ve kumanda elemanları

Yüksek performanslı motor bloğu

Mikser, dakikada 37000'e kadar dönüş yapılmasını sağlayan yüksek performanslı bir motor ile donatılmıştır.

① Açma/kapama şalteri

Cihazın açılması ve kapatılması içindir.

Kilitleme kapaklı vakum ünitesi

Mikser, işleme öncesinde karıştırma kabında vakum oluşmasını sağlayan bir vakum pompası ile donatılmıştır. Bu sayede işleme sırasında ve sonrasında gıda maddelerinde daha az oksitlenme olması sağlanır. Bu da homojen bir kıvamın ve doğal renklerin elde edilmesini, C vitamininin ve oksijen ile tepkimeye giren diğer besleyici maddelerin daha uzun süre muhafaza edilmesine olanak sağlar. İçlerine koyulan maddelerin tazeliğini ve dayanıklılığını daha uzun süre korumalarını sağlamak amacıyla portatif şişeye ve muhafaza kabına da vakum uygulanabilir.

Kilitleme kapağı, karıştırma kabına vakum uygulanmasına olanak sağlar.

Durum göstergesi ve semboller

Durum göstergesi; manuel olarak seçilen devir sayısını, vakumlama işlemindeki veya bir otomatik programdaki ilerleme durumunu üzerindeki birkaç LED aracılığıyla gösterir. Devir sayısı ne kadar yüksekse veya vakumlama işleminde ya da bir programda ne kadar ilerlenmişse o kadar fazla sayıda LED yanar. Tüm LED'lerin yanması, en yüksek devire ulaşıldığını veya seçilen program tamamlandığını gösterir. Işıklı semboller başka bilgiler de verir.

Gösterge	Anlamı
	Vacuum programı çalışıyor. Vakum oluşturulur.
	Gıda maddeleri manuel olarak karıştırılır.

Gösterge	Anlamı
	Auto programı çalışıyor. Vakum oluşturulur, ardından otomatik olarak karıştırma yapılır.
	Ice programı çalışıyor.
	Clean programı çalışıyor.
	→ “Arıza durumunda yardım” bkz. sayfa 200 cihazında arıza

Bilgiler ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Kapak üzerindeki uyarı bilgisi ■ Cihazı 60°C'den sıcak malzemeleri işlemek için kullanmayınız.
	Karıştırma kabı üzerindeki yerleştirme işareti.
	Karıştırma kabını takınız ▲ ve çevirip sıkınız ●.
	Kilitleme kapağındaki işaret.
	Vakum valfindeki işaret. Vakum valfini takınız ▼ ve çevirip sıkınız ⚙.

Döner düğme

Karıştırma bıçağı devir sayısının kademesiz olarak ayarlanması içindir.

Ayarlar	
0	Sıfır konumu - Mikser çalışmıyor.
min	En düşük devir sayısı
max	En yüksek devir sayısı
Pulse	Döner düğme bu konumda tutulduğu sürece en yüksek devir sayısı.

Bilgi: Döner düğme cihaz açılırken sıfır konumunda değilse cihaz kullanılamaz. Öncelikle döner düğme sıfır konumuna getirilmelidir.

Program seçme tuşları

Cihazda 4 otomatik program mevcuttur. Aşağıdaki programlardan biri seçilebilir:

Programlar	
Auto	Vakumla otomatik karıştırma işlemi
Vacuum	Vakum oluşturmak için (karıştırma kabı, vakumlu fermuarlı torba, portatif şişe ve muhafaza kabı için)
Clean	Temizleme programı
Ice	Kırık buz için

Bilgiler:

- Programların kullanılması için döner düğmenin sıfır konumunda olması gerekir.
- Auto, Clean veya Ice kullanılırken döner düğme çevrildiğinde ilgili program iptal edilir.
- Başka bir program seçme tuşuna basıldığında güncel program iptal edilir.
- Program seçme tuşuna kısa süre basıldığında ilgili program duraklatılır. Tuşa tekrar kısa süre basıldığında program tekrar başlatılır.
- Vacuum veya Auto üzerine uzun süre basıldığında (yakl. 2 saniye) ilgili program iptal edilir. Programı tekrar başlatmak için cihazı kapatınız ve yeniden açınız.

Karıştırma kabı

En fazla 1,5 litre gıda maddesinin işlenmesi içindir. Karıştırma kabı tritandan üretilmiştir. Tritan, kırılmaya karşı dayanıklı olan, tat ve koku özellikleri olmayan bir plastiktir.

Dikkat!

- 60°C'nin üzerindeki sıvıları ve gıda maddelerini doldurmayınız.
- Katı gıda maddelerini yeterince sıvı eklemeyen karıştırmayınız.
- Toz şeklinde yiyecekleri (örn. Pudra şekeri, kakao tozu, kavrulmuş soya fasulyesi, un, protein tuzu) yeterli miktarda sıvıyla karıştırınız veya karıştırmadan önce tamamen sıvı içerisinde çözdürünüz.

Dolum sırasında aşağıdaki değerlere uyunuz ve karıştırma kabının üzerindeki işaretleri dikkate alınız.

Azami işleme miktarları	
➔ Max Sıvılar	maks. 1,5 L
➔ Vacuum Max Milk & Products Süt gibi köpüren malzemeler ve başka malzemeler de içeren süt ürünleri	maks. 1,0 L
➔ Vacuum Max Milk Süt ve süt ürünleri gibi köpüren malzemeler	maks. 0,75 L

Portatif şişe ve muhafaza kabı

Gıda maddelerinin vakumlu ortamda muhafaza edilmesi için.

Dolum miktarları	
Portatif şişe *	0,5 L
Hazne, küçük *	0,75 L
Hazne, büyük *	1,5 L

* Modele bağlı ➔ “Aksesuarlar” bkz. sayfa 198

Vakum kilitli kapak

Karıştırma kabının, portatif şişenin ve muhafaza kabının hava sızdırmayacak şekilde kilitlenmesi için. Kapağı vakum mevcutken çıkartmak için öncelikle vakum kilidini bir ucundan tutup yukarıya doğru çekiniz. Kapağın çıkartılabilmesi için içeriye yeterli miktarda hava girmiş olmalıdır. Muhafaza kabının kapağında bir tarih göstergesi mevcuttur. Kabin içine ne zaman gıda maddesi doldurulduğu iki halka çevrilerek yapılan gün ve tarih ayarısıyla gösterilebilir.

Vakumlu fermuarlı torba

Yiyeceklerin tazeliğini ve son kullanma tarihini uzatmak, yiyecekleri marine etmek veya sous-vide pişirme için hazırlamak amacıyla yiyecekleri vakumlu şekilde saklamak için.

Sadece orijinal Bosch marka vakumlu fermuarlı torbalar kullanınız.

Sous-vide pişirme

Sous-vide pişirme, düşük sıcaklıkta “Vakumlu” pişirme anlamına gelir.

⚠ Sağık riski!

Yiyecekleri sous-vide pişirme için hazırlarken aşağıdaki kullanım ve hijyen bilgilerine her zaman mutlaka uyulmalıdır:

- Sadece en iyi durumda ve kesinlikle sorunsuz kalitede taze yiyecekler kullanınız.
- Ellerinizi yıkayınız ve dezenfekte ediniz. Tek kullanımlık eldivenler veya pişirme/izgara maşası kullanınız.
- Kümes hayvanları, yumurta ve balık gibi kritik yiyecekleri pişirirken özellikle dikkat edilmesi gereklidir.
- Meyve ve sebzeleri iyice yıkayınız ve/veya soyunuz.
- Yüzeyleri ve kesme tahtasını her zaman temiz tutunuz. Farklı yiyecek türleri için farklı kesme tahtaları kullanınız.
- Soğutma zincirini bozmayınız. Bu zinciri sadece yemeği hazırlamak için kısa süre bozunuz ve vakumlanmış yiyecekleri pişirme işlemine başlayana kadar yeniden buzdolabına yerleştirerek burada saklayınız.
- Yiyecekler sadece hemen tüketilmek içindir. Pişirme sürecinin ardından yiyecekler hemen tüketilmelidir, buzdolabında olsa bile uzun süre saklanmamalıdır. Yeniden ısıtılmaları uygun değildir.
- Yiyecekleri, satın aldığınız poşetler içinde pişirmeyiniz (örneğin porsiyonluk balıklar). Bu torbalar, sous-vide pişirme için uygun değildir.
- Gıdaları torba içinde mümkün olduğunca yan yana yerleştiriniz, üst üste koymayınız.
- Valfi suya daldırmamanızı tavsiye ederiz.

Sous-vide pişirme sırasında profesyonel sonuçlar elde etmeniz için Bosch vakumlama çekmecesini kullanmanızı öneririz.

Güvenlik sistemleri

Cihazda çeşitli güvenlik sistemleri mevcuttur.

→ “Güvenlik sistemleri” bkz. sayfa 198

Hazırlık

⚠ Yaralanma tehlikesi

- Karıştırma bıçağını tutmayınız. Bıçak ünitesini sadece plastik bölümünden tutunuz.
- Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış ve karıştırma kabının ana cihaza doğru şekilde yerleştirilmiş olması halinde takınız.

Dikkat!

Monte edilmiş mikseri karıştırma kabının tutamağından kaldırmayınız. Kaldırmak için her zaman ana cihazı / motor bloğunu tutunuz.

→ Resim sırası ❸

1. Elektrik şebekesi kablosunu gereken uzunlukta çekerek açınız.

Önemli: Elektrik kablosunun cihazın alt tarafındaki kablo girintisinden ilerlemesine dikkat ediniz.

2. Ana cihazı düz ve dengeli bir çalışma yüzeyine yerleştiriniz. Kilitleme kapağını tamamen açınız.
3. Conta halkalı bıçak ünitesini, döndürülmüş karıştırma kabının içine gösterilen şekilde yerleştiriniz.
4. Karıştırma kabının kapağını bıçak ünitesinin üzerine yerleştiriniz.
5. Bıçak ünitesini, kapağın yardımıyla dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
6. Kapağı çıkartınız.

Önemli: Bıçak ünitesindeki girintiler, karıştırma kabındaki girintiler ile aynı hizada olmalıdır.

7. Karıştırma kabını çeviriniz ve gösterildiği gibi tahrik üzerine yerleştiriniz. ▼ işareti ▲ yönünü gösterir.

8. Karıştırma kabını dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz. ▼ işareti ● yönünü gösterir.
9. Besinleri hazırlayınız ve karıştırma kabına koyunuz. Max işaretini aşmayınız.

Bilgi: Yiyecekleri her zaman yeterli miktarda sıvı ile karıştırınız. Böylelikle daha iyi bir sonuç elde edilir. Süt ve süt ürünleri gibi köpüren malzemeleri doldururken Vacuum Max işaretini aşmayınız.

10. Kapağı yerleştiriniz ve iyice bastırarak sabitleyiniz. Bu sırada tutamaktaki girintiye dikkat ediniz.

Bilgi: Kapak sadece bu pozisyonda yerleştirilebilir.

11. Kilitleme kapağını kapatınız ve dayanak noktasına kadar aşağı doğru bastırınız.

12. Elektrik fişini prize takınız.

Bilgi: Mikser sadece aşağıdaki maddeler yerine getirildiyse kullanılabilir.

- Bıçak ünitesi ve kapak, karıştırma kabına doğru şekilde bağlanmış olmalıdır.
- Karıştırma kabı, ana cihaz ile doğru şekilde bağlanmış olmalıdır.
- Kilitli kapak tamamen kapatılmış olmalıdır.

Kullanımı

Bilgi: Tablo ❶ içinde mikserin kullanımı ile ilgili örnekleri bulabilirsiniz. İşleme çalışmaları otomatik programla veya manuel olarak tekli adımlar (1, 2, 3) halinde gerçekleştirilebilir.

Kullanım bilgileri:

- Bu cihaz mayonez yapımı için uygun değildir.
- Bu cihaz yarı katı ve katı besinlerin (maydanoz, soğan, et, kuruyemiş, parmesan peyniri) kesilmesi ve parçalanması için uygun değildir, bunlar ancak sıvılara katılarak cihazda işlenebilir. → Tablo ❷
- Bu cihaz fındık ezmesi (fındık kreması, Nutella, ...) yapımı için uygun değildir.

Otomatik program ile karıştırma

→ Resim sırası

1. Döner düğmeyi **0** konumuna ayarlayınız. Cihazı  tuşuna basarak açınız. Tüm gösterge elemanları bir kez kısa süreli yanıp söner ve kısa süreli bir sinyal sesi duyulur.  tuşu yanar.
 2. Auto tuşuna basınız.  ve  sembolü yanar.
 3. Vakum pompası, karıştırma kabındaki havayı emer. Durum göstergesindeki LED'ler arka arkaya yanmaya başlar.
- Bilgi:** Önceden ayarlanmış olan vakum seviyesine ulaşılamazsa  sembolü yanar ve 2 kısa sinyal sesi duyulur. → “Arıza durumunda yardım” bkz. sayfa 200
4. Durum göstergesinin yarısı yanar. Önceden ayarlanan vakum seviyesine ulaşılmıştır.
 5. Mikser otomatik olarak işlemeye başlar ve içindeki malzemeleri darbeli ritmik hareketler yaparak karıştırır. Durum göstergesinin ikinci yarısı da arka arkaya yanmaya başlar.
 6. Cihaz işlemeyi otomatik olarak sona erdirir. Cihazın durmasını bekleyiniz.
 7. Cihazı  tuşu ile kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
 8. Kilitleme kapağını tamamen açınız.
 9. Karıştırma kabını saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
 10. Vakum kilidini bir ucundan tutup yukarıya doğru çekiniz. Kapağın çıkartılabilmesi için karıştırma kabının içine yeterli miktarda hava girmiş olmalıdır.
 11. Kapağı mandalından çekiniz ve çıkartınız.
 12. Karıştırılan malzemeyi boşaltınız.
 - Tüm parçaları temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 196

Bilgi: Tazeliklerini korumak için gıda maddelerini işledikten sonra tekrar portatif şişenin veya muhafaza kabının içine doldurunuz ve yine vakum uygulaması yapınız. → “Vakum ile muhafaza etme” bkz. sayfa 195

Manuel karıştırmalı vakum fonksiyonu

→ Resim sırası

1. Döner düğmeyi **0** konumuna ayarlayınız. Cihazı  tuşuna basarak açınız. Tüm gösterge elemanları bir kez kısa süreli yanıp söner ve kısa süreli bir sinyal sesi duyulur.  tuşu yanar.
 2. Vacuum tuşuna basınız.  sembolü yanar.
 3. Vakum pompası, karıştırma kabındaki havayı emer. Durum göstergesindeki LED'ler arka arkaya yanmaya başlar.
- Bilgi:** Önceden ayarlanmış olan vakum seviyesine ulaşılamazsa  sembolü yanar ve 2 kısa sinyal sesi duyulur. → “Arıza durumunda yardım” bkz. sayfa 200
4. Durum göstergesindeki tüm LED'ler yanar. Önceden ayarlanan vakum seviyesine ulaşılmıştır.
 5. Döner düğmeyi istediğiniz kademeye veya Pulse konumuna ayarlayınız. Devir sayısı ne kadar yüksekse, durum göstergesinde yanan LED sayısı da o kadar fazla olur.
 6. İsteddiğiniz kıvama ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışınız.
 7. Döner düğmeyi **0** konumuna ayarlayınız. Cihazın durmasını bekleyiniz.
 - Cihazı  tuşu ile kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
 - 8. adımdan sonraki açıklamaları takip ederek ilerleyiniz. → “Otomatik program ile karıştırma” bkz. sayfa 194

Pulse fonksiyonunun kullanılması

- Döner düğmeyi saat dönüş yönünün tersine doğru Pulse konumuna kadar çeviriniz ve o şekilde tutunuz.
- Döner düğme tutulduğu sürece cihaz maksimum devirle çalışmaya devam eder.
- Döner düğmeyi bırakın.

Vakum fonksiyonu olmadan karıştırma

Mikseri tarif edildiği şekilde hazırlayınız.

→ “Hazırlık” bkz. sayfa 193

→ Resim sırası

1. Döner düğmeyi **0** konumuna ayarlayınız. Cihazı  tuşuna basarak açınız.
2. Döner düğmeyi istediğiniz kademeye veya **Pulse** konumuna ayarlayınız.  sembolü yanar. Devir sayısı ne kadar yüksekse, durum göstergesinde yanan LED sayısı da o kadar fazla olur.

Bilgi: İşleme sırasında mikseri kilitleme kapağından bir elinizle sıkıca tutunuz.

3. İsteddiğiniz kıvama ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışınız.
4. Döner düğmeyi **0** konumuna ayarlayınız. Cihazın durmasını bekleyiniz.
5. Cihazı  tuşu ile kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
6. Kilitleme kapağını tamamen açınız.
7. Karıştırma kabını saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
8. Kapağı mandalından çekiniz ve çıkartınız. Karıştırılan malzemeyi boşaltınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 196

Kırık buz yapma

Mikseri tarif edildiği şekilde hazırlayınız ve küp buzları doldurunuz. → “Hazırlık” bkz. sayfa 193

- Döner düğmeyi **0** konumuna ayarlayınız. Cihazı  tuşuna basarak açınız.
- Ice tuşuna basınız.  sembolü yanar.
- Mikser otomatik olarak işlemeye başlar ve küp buzları darbeli ritmik hareketler yaparak kırar. Durum göstergesindeki LED’ler arka arkaya yanmaya başlar.
- Cihaz işlemeyi otomatik olarak sona erdirir. Cihazın durmasını bekleyiniz.
- Cihazı  tuşu ile kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
- 8. adımdan sonraki açıklamaları takip ederek ilerleyiniz. → “Otomatik program ile karıştırma” bkz. sayfa 194

Vakum ile muhafaza etme

İçlerine koyulan maddelerin tazeliğini ve dayanıklılığını daha uzun süre korumalarını sağlamak amacıyla portatif şişeye, muhafaza kabına ve vakumlu fermuarlı torbaya mikserle vakum uygulanabilir.

Dikkat!

- Vakumlama işlemiyle antibakteriyel bir etki elde edilmez.
- Vakumlanan gıda maddelerini de yine buzdolabında muhafaza ediniz ve tazeliklerini koruyup korumadıklarını düzenli olarak kontrol ediniz!
- Vakumlu saklama yöntemi, yiyeceklerin buzdolabında veya derin dondurucuda saklanması için yerini almaz.
- Yiyecekleri vakumlamadan önce her zaman soğumaya bırakınız.

Portatif şişeyi veya muhafaza kabını vakumlama

→ Resim sırası

1. Hazırlanan gıda maddelerini istediğiniz haznelerin içine doldurunuz.
2. **Portatif şişe:** İçme yeri olan kapağı takınız ve iyice kapatınız. Kapağı açınız.
3. **Hazne:** Kapağı üzerine yerleştiriniz ve iyice kapatınız. Kapak üzerindeki iki diskin yardımıyla tarihi ayarlayınız.
4. Kilitleme kapağını tamamen açınız.
5. Vakum hortumunu vakum valfine takınız.
6. Kilitleme kapağını kapatınız. Hortumu portatif şişeye veya hazne kapağına takınız.
7. Döner düğmeyi **0** konumuna ayarlayınız. Cihazı  tuşuna basarak açınız.
8. Vacuum tuşuna basınız.
9. Vakum pompası, hazne içerisindeki havayı emer.  sembolü yanar. Durum göstergesindeki LED’ler arka arkaya yanmaya başlar.

Bilgi: Önceden ayarlanmış olan vakum seviyesine ulaşamazsa  sembolü yanar ve 2 kısa sinyal sesi duyulur. → “Arıza durumunda yardım” bkz. sayfa 200

10. Durum göstergesindeki tüm LED’ler yanar. Önceden ayarlanan vakum seviyesine ulaşılmıştır.

11. Cihazı ① tuşu ile kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
12. Hortumu portatif şişeden veya hazneden ayırınız. Kilitleme kapağını sıkıca tutunuz ve hortumu vakum valfinden çıkartınız.

Fermuarlı torbayı vakumlama

→ Resim sırası ②

1. Yiyecekleri torbaya doldurunuz.

Bilgi: Torbayı çok fazla doldurmayınız. Vakum kilidinin bulunduğu bölge temiz tutulmalıdır. Sulu, nemli veya marine edilmiş yiyecekleri vakumlarken özellikle dikkatli olmalısınız.

2. Torbayı düz bir yüzeye koyunuz. Havayı hafifçe torbaya basarak çıkartınız ve fermuar kilidini tüm uzunluk boyunca sıkıca kapatınız.

Bilgi: Sulu, nemli veya marine edilmiş yiyecekleri vakumlarken vakumlu fermuarlı torbayı mutfak tezgahından aşağıya doğru asılı şekilde tutunuz. Vakum kilidi mutfak tezgahının üst tarafında bulunmalıdır.

→ Şekil ②

Önemli!

- İçerik, **max** işaretleme çizgisini aşmamalıdır.
 - İki conta elemanı ve **max** işaretleme çizgisinin dışındaki bölge temiz olmalıdır.
 - Fermuar kilidi temiz ve tamamen kapalı değilse, vakum oluşturulamaz.
3. Kilitleme kapağını tamamen açınız.
 4. Vakum hortumunu vakum valfine takınız.
 5. Kilitleme kapağını kapatınız.
 6. Vakum hortumunun bağlantısını torbanın vakum kilidine bastırınız ve tutunuz.
 7. Döner düğmeyi **0** konumuna ayarlayınız. Cihazı ① tuşuna basarak açınız.
 8. Vacuum tuşuna basınız.
 9. Vakum pompası, torbanın içindeki havayı emer. ② sembolü yanar. Durum göstergesindeki LED'ler arka arkaya yanmaya başlar.

Bilgi: Önceden ayarlanmış olan vakum seviyesine ulaşamazsa ② sembolü yanar ve 2 kısa sinyal sesi duyulur. → “Arıza durumunda yardım” bkz. sayfa 200

10. Durum göstergesindeki tüm LED'ler yanar. Önceden ayarlanan vakum seviyesine ulaşılmıştır.

11. Cihazı ① tuşu ile kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
12. Vakum hortumunun bağlantısını torbadan çıkartınız. Kilitleme kapağını sıkıca tutunuz ve hortumu vakum valfinden çıkartınız.

Hazneyi, portatif şişeyi veya fermuarlı torbayı açma

→ Resim ③

- Hazneyi açmak için vakum kilidini bir ucundan tutup yukarıya doğru çekiniz. Kapağın içine yeterli miktarda hava girmelidir.
- Kapağı çıkartınız.
- Portatif şişeyi açmak için şişe kilidini açınız.
- Torbayı açmak için fermuarlı kilidi çekerek tamamen açınız.
- Kullanımdan sonra vakumlu fermuarlı torbalar iyice temizlenmeli ve tamamen kurutulmalıdır.

Temizlik ve bakım

Cihazı ve kullanılan münferit parçaları, her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

⚠ Elektrik çarpmaya 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 ispirto 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 renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

Resim 1 üzerinde münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

Temizleme programını kullanma

Hızlı ve kolay bir ön temizliğin gerçekleştirilmesi içindir.

- Boş karıştırma kabını cihaza yerleştiriniz.
- 0,25 litre sıcak su ve 2 damla bulaşık deterjanı ekleyiniz.

Dikkat!

Belirtilen 0,25 litre miktarı aşılmamalıdır.

- Kapağı yerleştiriniz ve bastırarak sabitleyiniz.
- Kilitleme kapağını kapatınız ve dayanak noktasına kadar aşağı doğru bastırınız.
- Döner düğmeyi 0 konumuna ayarlayınız.
- Cihazı ① tuşuna basarak açınız.
- Clean tuşuna basınız. ☺ sembolü yanar. Durum göstergesindeki LED'ler arka arkaya yanmaya başlar.
- Cihazda otomatik ön temizleme uygulanır, buna programın başında kısa bir vakumlama aşaması da dahildir. Program otomatik olarak sona erer.
- Cihazı ① tuşu ile kapatınız. Elektrik fişini çekiniz.
- Karıştırma kabını kapak ile birlikte çıkartınız.

- Vakum kilidini bir ucundan tutup yukarıya doğru çekiniz. Kapağın çıkartılabilmesi için karıştırma kabının içine yeterli miktarda hava girmiş olmalıdır.
- Parçaları iyice durulayınız ve gerekirse tekrar temizleyiniz.
- Karıştırma kabını daha kolay temizlemek için tutamak kapağını tutamaktan çekerek çıkarınız ve kuruduktan sonra tekrar takınız.
- Yeniden kullanılacak vakumlu fermuarlı torbalar iyice temizlenmeli ve tamamen kurutulmalıdır. Çiğ et, balık veya tavuk saklamak için kullanılan torbalar tekrar kullanılmamalıdır.
- Ana cihazı temizleyiniz.

Bıçak ünitesini çıkartma**→ Resim sırası 1**

1. Kapağı çıkartınız. Mikser kabını çeviriniz.
2. Kapağı bıçak ünitesinin üzerine yerleştiriniz.
3. Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
4. Bıçak ünitesini çıkartınız.

Vakum valfini çıkartma**→ Resim sırası 2**

Vakum valfi sadece temizlik için çıkartılabilir.

1. Vakum valfini saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
2. Kilitleme kapağını, iki nem sensörünü, valfi ve valfteki süzgeci iyice temizleyiniz.
3. Tüm parçaları mutlaka iyice kurutunuz.
4. Valfi resimde gösterilen şekilde yerleştiriniz. ▼ işareti ▲ yönünü gösterir. Valfi dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz. ▼ işareti 1 yönünü gösterir.

Ayar halkalarının çıkartılması

→ Resim sırası ■

Vakum kaplarının kapağındaki ayar halkaları derinlemesine temizlik için çıkartılabilir.

1. Emniyet halkasının iki açıklığından birine küçük bir tornavida sokunuz ve halkayı hafif baskı uygulayarak dikkatlice çıkartınız.
2. Emniyet halkasını ve ayar halkalarını resimde gösterilen şekilde çıkartınız. Tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz.
3. Ayar halkalarını resimde gösterilen sırayla yerleştiriniz. Emniyet halkasını yerine oturana kadar hafifçe bastırarak takınız.

Aksesuarlar

Aksesuarlar ve yedek parçalar piyasadan ve müşteri hizmetlerinden temin edilebilir. Ürün yelpazemiz sürekli genişlediği için, burada belirtilmeyen başka aksesuarların mevcut olması da söz konusu olabilir. Bu nedenle sizlere sunduğumuz en güncel aksesuar parçalarını incelemek için www.bosch-home.com adresini ziyaret ediniz.

Aksesuar	
MMZV0BT1	Portatif şişe (0,5 L)
MMZV0SB0	1 hazne (0,75 L)
MMZV0SB1	1 hazne (1,5 L)
MMZV0SB2	2 hazne (0,75 L ve 1,5 L)
MSZV0FB1	10 Torba, küçük, 1,2 l
MSZV0FB3	10 Torba, büyük, 3,8 l

Güvenlik sistemleri

Devreye sokma emniyeti / Otomatik kapanma

Cihazın karıştırma kabı ile birlikte kullanılabilmesi için karıştırma kabının kapak ile birlikte doğru şekilde yerleştirilmiş ve kilitleme kapağının tümüyle ve doğru şekilde kapatılmış olması gerekir. Kullanım sırasında kilitleme kapağı açıldığında cihaz otomatik olarak kapanır.

Nem emniyeti

Vakum kilidinde iki nem sensörü mevcuttur. Vakum ünitesine nem girişi olduğunda vakum pompası otomatik olarak kapanır.

→ “Arıza durumunda yardım” bkz. sayfa 200

Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı ısınma durumunda motor otomatik olarak kapanır. → “Arıza durumunda yardım” bkz. sayfa 200

Bilgi: Aşırı yüklenme koruması devreye girdiğinde hafif bir koku oluşabilir. Bu durum fonksiyonlarda arıza olduğuna işaret etmez.

Tarifler

Bilgiler:

- **Tablo ■** içinde diğer kullanım örneklerini bulabilirsiniz. İşleme çalışmaları otomatik programla veya manuel olarak tekli adımlar (1, 2, 3) halinde gerçekleştirilebilir.
- İşleyeceğiniz gıda maddelerini öncelikle 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.

Çilekli naneli smoothie

- 650 g çilek
- 6 sap nane
- 300 ml elma suyu
- 100 ml su
- Çilekleri yıkayıp saplarını çıkartınız ve ikiye bölünüz. Naneleri yıkayınız, sallayarak kurutunuz ve yapraklarını kopartınız.
- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz. Kapağı takınız. Kilitleme kapağını kapatınız ve iyice bastırarak sabitleyiniz.
- Auto tuşuna basınız. Otomatik program karıştırma kabına vakum uygulaması yapar ve tüm içerikleri otomatik olarak karıştırır.

- Malzemelerin işlenmesi tamamlandığında Otomatik program otomatik olarak sona erer. Hazırladığınız Smoothie içeceği dört bardağa boşaltınız ve servis ediniz.

İpucu: Çileklerin ne kadar olgun olduğuna bağlı olarak, smoothie karışımını yaparken hafif şekerli meyve suları veya şekerli hindistan cevizi suyu kullanılabilir.

Ananaslı mangolu smoothie

- 300 g ayıklanmış ananas
- 1/2 mango
- 150 ml soğuk hindistan cevizi suyu
- 150 g küp buz
- 1 muz
- Ananasın etli kısmını küçük küpler halinde kesiniz. Mangoyu soyunuz. Meyvenin çekirdeğini çıkartınız ve etli kısmını küçük parçalar halinde doğrayınız. Muzu soyup küp küp doğrayınız.
- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz. Kapağı takınız. Kilitleme kapağını kapatınız ve iyice bastırarak sabitleyiniz.
- Auto tuşuna basınız. Otomatik program karıştırma kabına vakum uygulaması yapar ve tüm içerikleri otomatik olarak karıştırır.
- Malzemelerin işlenmesi tamamlandığında Otomatik program otomatik olarak sona erer. Hazırladığınız Smoothie içeceği dört bardağa boşaltınız ve servis ediniz.

İpucu: Tarçın, kakule, muskat veya yenibahar gibi baharatları, bu egzotik meyveli smoothie içeceklerle katarak bir aroma patlaması elde edebilirsiniz.

Kivili Yeşil Smoothie

- 1 avokado
- 5 kivi
- 200 g bebek ıspanak yaprağı
- 400 ml su
- 4 YK akçaağaç pekmezi

- İspanağı ayıklayınız, yıkayıp süzünüz ve kabaca doğrayınız. Avokadoyu ikiye bölünüz, çekirdeğini çıkartınız ve içerisindeki etli meyve kısmını bir kaşık yardımıyla alınız. Kiviye soyup küp küp doğrayınız.
- Tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz. Kapağı takınız. Kilitleme kapağını kapatınız ve iyice bastırarak sabitleyiniz.
- Auto tuşuna basınız. Otomatik program karıştırma kabına vakum uygulaması yapar ve tüm içerikleri otomatik olarak karıştırır.
- Malzemelerin işlenmesi tamamlandığında Otomatik program otomatik olarak sona erer. Hazırladığınız Smoothie içeceği dört bardağa boşaltınız ve servis ediniz.

İpucu: Smoothie içeceğinizi kırık buzlar ile servis ediniz.

Elden çıkartılması



AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına 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.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

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

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

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.

Arıza durumunda yardım

Aşağıdaki tabloda, kendi başınıza çözebileceğiniz sorunlara veya giderebileceğiniz arızalara yönelik çözümleri bulabilirsiniz. Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Cihaz çalışmıyor veya kullanım sırasında kapanıyor.  sembolü yanar.	Karıştırma kabı yerine doğru şekilde takılmamış veya yerinden çıkmış. Kilitleme kapağı doğru kapatılmamış.	Karıştırma kabını ve kapağı doğru şekilde yerleştiriniz. Kilitleme kapağını tamamen aşağı doğru bastırınız.
Vakum pompası çalışıyor ancak önceden ayarlanan vakum seviyesine ulaşılamıyor.  sembolü yanar ve 2 kısa sinyal sesi duyulur.	Kapak veya vakum kilidi kirlenmiş veya hasar görmüş. Kapak tam olarak veya doğru şekilde takılmamış. Kilitleme kapağı doğru kapatılmamış. Bıçak ünitesinin contası kirlenmiş veya hasar görmüş. Bıçak ünitesi tam olarak veya doğru şekilde takılmamış.	■ Cihazı kapatınız. ■ Kapağın, vakum kilidinin ve bıçak ünitesi contasının hasar durumu kontrol ediniz. ■ İyiçe temizleyiniz, kurutunuz ve tekrar takınız. ■ Bıçak ünitesini karıştırma kabında dayanak noktasına çeviriniz. İşarete dikkat ediniz. ■ Kapağı doğru şekilde takınız ve bastırarak sabitleyiniz. Bu sırada tutamaktaki girintiye dikkat ediniz. ■ Kilitleme kapağını tamamen aşağı doğru bastırınız. ■ Cihazı çalıştırınız ve tekrar denetiyiniz.

Sorun	Olası neden	Çözüm
Vakum pompası çalışmıyor veya kullanım sırasında kapanıyor.  sembolü yanar.	Vakum ünitesinde nem var	Vakum valfini sökünüz. Vakum valfini ve kilitleme kapağını iyice temizleyiniz ve kurutunuz.
	Azami doldurma miktarı aşıldı	Dolum sırasında, karıştırılacak malzemeye göre karıştırma kabının üzerindeki ilgili Max işareti aşılmamalıdır.
Cihaz çalışmıyor veya kullanım sırasında kapanıyor.	Aşırı yüklenme emniyeti devreye girmiş.	■ Döner düğmeyi 0 konumuna ayarlayınız. Cihazın durmasını bekleyiniz. ■ Cihazı  tuşu ile kapatınız. Elektrik fişini çekiniz. ■ Cihazı yakl. 15-20 dakika soğumaya bırakınız ve sonra tekrar açınız. ■ Cihaz çalışmaya başlamazsa, biraz daha soğumasını bekleyiniz ve bir süre sonra tekrar deneyiniz.
Vakumlu fermuarlı torbada vakum oluşturulamıyor.	Fermuar kilidi tam kapalı değil.	■ Fermuar kilidini tüm uzunluk boyunca sıkıca kapatınız.
	Fermuar kilidi veya vakum kilidi kirlenmiş veya hasar görmüş.	■ Conta elemanlarının temiz olduğunu kontrol ediniz. ■ İyice temizleyiniz ve havada kurutunuz. → <i>“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 196</i>
	Vakumlu fermuarlı torba hasarlı.	■ Vakumlu fermuarlı torbayı hasar olup olmadığına dair kontrol ediniz. Hasarlı ise başka bir vakumlu fermuarlı torba kullanınız. → <i>“Aksesuarlar” bkz. sayfa 198</i>
Vakumlu fermuarlı torbada vakum kalmıyor.	Vakumlanan üründe (örn. kemik) keskin parçalar varsa, torba delinebilir.	■ Vakumlanan üründe keskin kenarlar nedeniyle hasarlar meydana geldiyse, keskin kenarları, vakumlu fermuarlı torbaya torba hasar görmeyecek şekilde yerleştiriniz.



**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 tarifi 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 G A R A N T İ B E L G E S İ

- 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 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem - Sel başkını 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 garantisindedir.
- Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılmanın 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. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketici 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 olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketici malın bedel indirimini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve 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 tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malin garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

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

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

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 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

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 SERVİS" 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.

To urządzenie jest przeznaczone do miksowania płynów (smoothies, drinki itp.), do przyrządzania puree z zimnych i ciepłych potraw oraz do rozdrabniania mrożonych owoców lub kostek lodu. To urządzenie nadaje się do wytwarzania próżni do rozdrabniania lub przechowywania. 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 instrukcji korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikię szkody.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające 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 zlecać 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.
- Należy zachowywać ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.
- Przed wyłączeniem ustawić przełącznik obrotowy na 0.
- Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Urządzenia używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym.
- Używać pojemnika do miksowania i butelki To-Go tylko z tym urządzeniem.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem.
- Zasuwane woreczki do pakowania próżniowego należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę zasuwanymi woreczkami do pakowania próżniowego.

Uwaga!

- Nie umieszczać w pojemniku do miksowania płynów i artykułów spożywczych o temperaturze ponad 60°C.
- Zwracać uwagę, aby w dzbanku do miksowania nie było żadnych ciał obcych.
- Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej, niż jest to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia.
- Nie przekraczać maksymalnej dopuszczalnej ilości.

- Urządzenia używać tylko z zaaprobowanymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami.

Ważne!

- Nigdy nie dotykać elementów uszczelniających przedmiotami posiadającymi ostre, lub spiczaste czubki i przedmiotami wykonanymi z metalu.
- Pojemniki do przechowywania i zasuwane woreczki do pakowania próżniowego można myć w zmywarkach i przechowywać w lodówce.
- Podgrzewanie artykułów spożywczych w kuchence mikrofalowej w pojemniku lub w woreczku jest możliwe przez najwyżej 90 sekund przy mocy maksymalnie 900 W. Przed podgrzaniem artykułów spożywczych w kuchence mikrofalowej zdjąć pokrywkę pojemnika lub otworzyć woreczek.
- Pojemniki do przechowywania i zasuwane woreczki do pakowania próżniowego są przystosowane do temperatur od -18°C do 85°C.
- Woreczków, które były już raz użyte do przechowywania surowego mięsa, surowych ryb lub surowego drobiu, nie należy używać ponownie.
- Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 215

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

www.bosch-home.com

Podczas korzystania z instrukcji obsługi można otworzyć jej składane kartki.

Znajdują się tam ilustracje oznaczone literami i numerami, do których odwołuje się wielokrotnie niniejszy tekst (np. ➔ **Cykl rysunków** .

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	204
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	204
Opis urządzenia	207
Przed pierwszym użyciem	207
Części i elementy obsługowe	207
Przygotowanie	211
Stosowanie	211
Przechowywanie w próżni	213
Czyszczenie i konserwacja	215
Akcesoria	216
Systemy zabezpieczające	216
Przepisy kulinarne	217
Ekologiczna utylizacja	218
Gwarancja	218
Usuwanie usterek	219

Opis urządzenia

→ Rysunek A

1 Korpus urządzenia / blok silnika

- a Napęd
- b Oznaczenie ●—▲
- c Otwór wylotowy
- d Nawijacz kabla
- e Mocowanie kabla
- f Nóżki (4 sztuki)

2 Zespół próżniowy

- a Kłapa zamykająca
- b Zacisk mocujący do wężyka próżniowego
- c Czujniki wilgotności
- d Zawór próżniowy
- e Sitko

3 Panel obsługi

- a Przycisk ① (wł./wył.)
- b Przełącznik obrotowy z oznaczeniem
- c Przycisk Clean
- d Przycisk Ice
- e Przycisk Auto
- f Przycisk Vacuum
- g Oznaczenie Pulse
- h Pozycja zerowa 0
- i Oznaczenie min / max

4 Wyświetlacz

- a Wskaźnik stanu
- b Symbole

5 Dzbaneł do miksowania

- a Pojemnik z tritanu
- b Skala z 3 znakami Max
- c Oznaczenie ▼
- d Podcięcie na występ pokrywy
- e Wkładka tnąca z nożem miksującym

6 Pokrywa

- a Zamknięcie próżniowe
- b Występ

7 Butelka To-Go *

- a Pojemnik
- b Nasadka do picia
- c Pokrywa
- d Zamknięcie próżniowe

8 Pojemniki do przechowywania (0,75 L / 1,5 L) *

- a Miska
- b Pokrywa
- c Zamknięcie próżniowe
- d Pierścienie do ustawiania daty (dzień/miesiąc)

9 Zasuwany woreczek przystosowany do pakowania próżniowego *

- a Zamknięcie zasuwane
- b Linia oznaczająca poziom max
- c Zamknięcie próżniowe

10 Wężyk próżniowy

- a Przyłącze do zaworu próżniowego
- b Przyłącze do pojemnika

* 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 215

Wskazówka: Przy pierwszym i/lub drugim użyciu nowego miksera może powstać lekki nietypowy zapach. Nie oznacza to awarii.

Części i elementy obsługowe

Wysokowydajny napęd miksera

Mikser jest wyposażony w silnik o dużej mocy, który umożliwia osiągnięcie prędkości obrotowej do 37000 obr/min.

Przełącznik wł./wył. ①

Służy do włączania i wyłączania urządzenia.

Zespół próżniowy z klapą zamykającą

Blender jest wyposażony w pompę próżniową, która umożliwia wytworzenie podciśnienia w dzbanku przed miksowaniem. Zmniejsza to utlenianie żywności podczas i po obróbce. Daje to bardziej jednolitą konsystencję, bardziej naturalne kolory i dłuższy okres trwałości witaminy C i innych składników odżywczych, które reagują z tlenem. Podciśnienie można wytwarzać również w butelce To-Go oraz w pojemnikach do przechowywania, aby wydłużyć świeżość i trwałość zawartej żywności.

Kłapa zamykająca służy do doprowadzenia podciśnienia do dzbanka.

Wskaźnik stanu i symbole

Wskaźnik stanu wskazuje za pomocą kilku diod LED ręcznie wybraną prędkość obrotową lub postęp wytwarzania podciśnienia, względnie program automatyczny. Im jest większa prędkość lub zaawansowane wytwarzanie podciśnienia lub postęp programu, tym świeci się więcej diod LED. Gdy są włączone wszystkie diody LED, oznacza to, że jest osiągnięta najwyższa prędkość lub został zakończony wybrany program. Ponadto podświetlane symbole oznaczają dodatkowe informacje.

Wskazanie	Znaczenie
	Trwa program Vacuum. Próżnia jest wytwarzana.
	Produkty są miksowane ręcznie.
	Trwa program Auto. Próżnia jest wytwarzana, potem nastąpi automatyczne miksowanie.
	Trwa program Ice.
	Trwa program Clean.
	Usterka w urządzeniu → „Usuwanie usterek” patrz strona 219

Wskazówki i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Ostrzeżenie na pokrywie ■ Nie przetwarzać żadnych składników cieplejszych niż 60°C.
	Oznaczenie na dzbanku do zakładania.
	Nałożyć dzbanek ▲ i dokręcić ●.
	Oznaczenie na zamykającej klapie.
	Oznaczenie na zaworze próżniowym. Włożyć zawór próżniowy ▼ i dokręcić 🔒.

Przełącznik obrotowy

Do płynnej regulacji prędkości obrotowej noża miksującego.

Ustawienia	
0	Pozycja zerowa - blender nie działa.
min	Najniższa prędkość obrotowa
max	Najwyższa prędkość obrotowa
Pulse	Najwyższa prędkość obrotowa, jak długo przełącznik jest utrzymywany w tej pozycji.

Wskazówka: Jeśli podczas włączania przełącznik obrotowy nie znajduje się w pozycji zerowej, nie można obsługiwać urządzenia. Ustawić najpierw przełącznik w położenie zerowe.

Przyciski wyboru programu

Urządzenie dysponuje 4 programami automatycznymi. Do wyboru są następujące programy:

Programy	
Auto	Automatyczne miksowanie w próżni
Vacuum	Do wytworzenia próżni (w dzbanku do miksowania, butelce To-Go, zasuwany woreczek przystosowany do pakowania próżniowego i pojemnikach do przechowywania)
Clean	Program czyszczenia
Ice	Dla kruszonego lodu

Wskazówki:

- Aby korzystać z programów, przełącznik obrotowy musi się znajdować w pozycji zerowej.
- Obrócenie przełącznika podczas stosowania Auto, Clean lub Ice spowoduje anulowanie danego programu.
- Naciśnięcie innego przycisku wyboru programu powoduje przerwanie bieżącego programu.
- Krótkie naciśnięcie przycisku wyboru programu powoduje zatrzymanie programu. Ponowne, krótkie naciśnięcie powoduje kontynuację programu.
- Długie naciśnięcie (przez około 2 s) Vacuum lub Auto powoduje przerwanie danego programu. Aby ponownie uruchomić program, wyłączyć i na nowo włączyć urządzenie.

Dzbanek do miksowania

Do miksowania maksymalnie 1,5 litra produktów. Dzbanek do miksowania jest wykonany z tritanu. Tritan to nietłukące, obojętne smakowo i zapachowo tworzywo sztuczne.

Uwaga!

- Nie należy wlewać płynów i artykułów spożywczych o temperaturze ponad 60°C.
- Nie miksować stałych produktów bez dodawania wystarczającej ilości płynu.
- Sproszkowane artykuły spożywcze (np. cukier puder, kakao w proszku, prażone orzeszki sojowe, mąka, sproszkowane białko jaj) zmieszać z dostateczną ilością płynu albo przed zmiksowaniem całkowicie rozpuścić w płynie.

Podczas napełniania należy przestrzegać podanych niżej ilości oraz oznaczeń na dzbanku.

Maksymalne ilości składników

→ Max Płyn	maks. 1,5 L
→ Vacuum Max Milk & Products Pieniące się składniki, takie jak mleko i produkty mleczne z innymi dodatkami	maks. 1,0 L
→ Vacuum Max Milk Pieniące się składniki, takie jak mleko i produkty mleczne	maks. 0,75 L

Butelka To-Go i pojemniki do przechowywania

Do przechowywania produktów żywnościowych w próżni.

Pojemności

Butelka To-Go *	0,5 L
Pojemnik, mały *	0,75 L
Pojemnik, duży *	1,5 L

* W zależności od modelu → „Akcesoria”
patrz strona 216

Pokrywa z zamknięciem próżniowym

Do hermetycznego zamykania dzbanka do miksowania, butelki To-Go oraz pojemników do przechowywania. Aby zdjąć pokrywę przy występującej próżni, należy najpierw chwycić zamknięcie próżniowe za jeden z końców i pociągnąć je do góry. Wewnątrz musi być wystarczająco dużo powietrza, aby można było zdjąć pokrywę. Pokrywy pojemników do przechowywania są wyposażone we wskaźnik daty. Obracając oba pierścienie można ustawić dzień i miesiąc, w którym pojemnik został napełniony artykułami.

Zasuwany woreczek przystosowany do pakowania próżniowego

Do próżniowego przechowywania artykułów spożywczych w celu przedłużenia ich świeżości i przydatności do spożycia, marynowania lub odgrzewania w kuchenkach mikrofalowych lub gotowania metodą sous vide.

Używać tylko oryginalnych zasuwanych woreczków do przechowywania próżniowego marki Bosch.

Gotowanie sous vide

Gotowanie sous vide to gotowanie „w próżni” w niskich temperaturach.

⚠ Zagrożenie dla zdrowia!

Przy przygotowywaniu produktów do gotowania metodą sous vide należy się koniecznie stosować do następujących zasad postępowania i higieny:

- Używać wyłącznie świeżych artykułów spożywczych najlepszej jakości.
- Myć i dezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych lub szczypiec do gotowania/grillowania.
- Delikatne produkty spożywcze, jak np. drób, jaja i ryby, należy przyrządzać z zachowaniem szczególnej staranności.
- Warzywa i owoce zawsze dokładnie myć i/lub obierać.

- Utrzymywać w czystości powierzchnie i deski do krojenia. Do poszczególnych rodzajów artykułów spożywczych używać osobnych desek do krojenia.
- Zachowywać ciągłość łańcucha chłodniczego. Można go przerywać wyłącznie na krótko w celu przygotowania produktów spożywczych, a zapakowane próżniowo potrawy należy do momentu rozpoczęcia gotowania ponownie umieszczać w lodówce.
- Potrawy są przeznaczone wyłącznie do natychmiastowego spożycia. Po zakończeniu gotowania natychmiast spożyć przyrządzone potrawy i nie przechowywać ich dłużej, nawet w lodówce. Nie nadają się one do odgrzewania.
- Nie przyrządzać potraw w torebkach, w których zostały zakupione (np. porcjowana ryba). Torebki te nie nadają się do gotowania sous vide.
- Artykuły spożywcze układać w woreczku możliwie obok siebie, a nie jedno na drugim.
- Nie zalecamy zanurzania tego zaworu w wodzie.

Zalecamy stosowanie szuflady do pakowania próżniowego Bosch, która zapewnia profesjonalne rezultaty gotowania metodą sous vide.

Systemy zabezpieczające

Urządzenie dysponuje różnymi systemami zabezpieczającymi. → „Systemy zabezpieczające” patrz strona 216

Przygotowanie

Niebezpieczeństwo zranienia

- Nie wkładać rąk do noża miksującego. Wkładkę tnącą chwycić tylko za element z tworzywa sztucznego.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone, a dzbanek do miksowania jest poprawnie ustawiony na korpusie.

Uwaga!

Nie podnosić złożonego miksera za uchwyt pojemnika do miksowania. Przy podnoszeniu urządzenia zawsze chwycić za jego korpus urządzenia lub blok silnika.

→ **Cykł rysunków**

1. Rozwinąć kabel na żadaną długość.

Ważne: Zwrócić uwagę, aby kabel był przeprowadzony przez odpowiednie wgłębienie w spodzie urządzenia.

2. Korpus urządzenia ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni. Otworzyć całkowicie klapę zamykającą.
3. Włożyć wkładkę tnącą z uszczelką do odwróconego dzbanka do miksowania, jak pokazano na rysunku.
4. Na wkładce tnącej położyć pokrywę dzbanka.
5. Obrócić wkładkę tnącą za pomocą pokrywy w kierunku zgodnym z ruchem zegara aż do oporu.
6. Zdjąć pokrywę.

Ważne: Wycięcia we wkładce tnącej oraz w dzbanku muszą się pokryć.

7. Odwrócić dzbanek i ustawić na napędzie, jak pokazano na rysunku. Oznaczenie ▼ wskazuje na ▲.
8. Obrócić dzbanek do oporu w kierunku zgodnym z ruchem zegara. Oznaczenie ▼ wskazuje na ●.
9. Przygotować produkty spożywcze i włożyć do dzbanka do miksowania. Nie przekraczać znaku Max.

Wskazówka: Stałe artykuły spożywcze miksować wyłącznie z dodatkiem wystarczającej ilości płynu. Zapewnia to lepszy rezultat miksowania. Podczas wprowadzania pieniających się składników, takich jak mleko lub produkty mleczne, nie należy przekraczać znaku Vacuum Max.

10. Nałożyć pokrywę i dokładnie przycisnąć mocno. Zwrócić przy tym uwagę na wycięcie w uchwycie.

Wskazówka: Pokrywę można ustawić tylko w tej pozycji.

11. Zamknąć klapę i docisnąć do oporu.

12. Podłączyć wtyczkę do gniazdka.

Wskazówka: Blendera można używać tylko wtedy, gdy spełnione są następujące warunki.

- Wkładka tnąca i pokrywa muszą być poprawnie połączone z dzbankiem.
- Dzbanek musi być poprawnie połączony z korpusem urządzenia.
- Klapa musi być całkowicie zamknięta.

Stosowanie

Wskazówka: W tabeli  podano przykłady zastosowania blendera. Urządzenie może pracować zgodnie z programem automatycznym lub być obsługiwane ręcznie w pojedynczych krokach (1, 2, 3).

Informacje dotyczące stosowania:

- To urządzenie nie nadaje się do przyrządzania majonezu.
- To urządzenie nie nadaje się krojenia i rozdrabniania półstałych i stałych artykułów spożywczych (pietruszka, cebula, mięso, orzechy, parmezan), ale może być używane w połączeniu z płynami. → **Tabela** 
- To urządzenie nie nadaje się do przyrządzania orzechowych past do smarowania pieczywa (krem z orzechów laskowych, nutella itp.).

Miksowanie w programie automatycznym

→ Cykl rysunków

1. Ustawić przełącznik obrotowy na 0. Włączyć urządzenie przyciskiem . Wszystkie elementy wyświetlacza błysną jeden raz i słyszać krótki sygnał dźwiękowy. Świeci się przycisk .
2. Nacisnąć przycisk Auto. Zaświecą się symbole  i .
3. Pompa próżniowa zasysa powietrze z dzbanka do miksowania. Stopniowo zapalają się diody LED wskaźnika stanu.

Wskazówka: Jeśli ustawione podciśnienie nie zostanie osiągnięte, świeci się symbol  i zabrzmią 2 krótkie dźwięki.

→ „Usuwanie usterek” patrz strona 219

4. Wskaźnik stanu świeci się w połowie. Ustawione podciśnienie jest osiągnięte.
 5. Blender automatycznie rozpoczyna przetwarzanie i miksuje składniki w pulsującym rytmie. Druga połowa wskaźnika stanu włącza się stopniowo.
 6. Blender kończy miksowanie automatycznie. Odczekać do zatrzymania się urządzenia.
 7. Wyłączyć urządzenie przyciskiem . Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
 8. Otworzyć całkowicie klapę zamykającą.
 9. Obrócić dzbanek do miksowania w kierunku przeciwnym do ruchu zegara i zdjąć.
 10. Chwycić zamknięcie próżniowe za jeden z końców i pociągnąć do góry. Wewnątrz dzbanka musi być wystarczająco dużo powietrza, aby można było zdjąć pokrywę.
 11. Pociągnąć pokrywę za występ i zdjąć.
 12. Przenieść zmiksowany produkt do innego naczynia.
- Wyczyścić wszystkie części.
- „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 215

Wskazówka: Aby zachować świeżość, należy wlać produkt żywnościowy po zmiksowaniu do butelki To-Go lub pojemnika do przechowywania, a następnie ponownie wytworzyć próżnię. → „Usuwanie usterek” patrz strona 219

Funkcja próżni z miksowaniem manualnym

→ Cykl rysunków

1. Ustawić przełącznik obrotowy na 0. Włączyć urządzenie przyciskiem . Wszystkie elementy wyświetlacza błysną jeden raz i słyszać krótki sygnał dźwiękowy. Świeci się przycisk .
2. Nacisnąć przycisk Vacuum. Świeci się symbol .
3. Pompa próżniowa zasysa powietrze z dzbanka do miksowania. Stopniowo zapalają się diody LED wskaźnika stanu.

Wskazówka: Jeśli ustawione podciśnienie nie zostanie osiągnięte, świeci się symbol  i zabrzmią 2 krótkie dźwięki.

→ „Usuwanie usterek” patrz strona 219

4. Świecą się wszystkie diody LED wskaźnika stanu. Ustawione podciśnienie jest osiągnięte.
 5. Ustawić przełącznik obrotowy na żądany stopień lub na Pulse. Im wyższa prędkość, tym więcej diod LED świeci się na wskaźniku stanu.
 6. Tak długo miksować składniki, aż zostanie osiągnięta pożądana konsystencja.
 7. Ustawić przełącznik obrotowy na 0. Odczekać do zatrzymania się urządzenia.
- Wyłączyć urządzenie przyciskiem . Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
 - Wykonać wszystkie czynności opisane od punktu 8. → „Miksowanie w programie automatycznym” patrz strona 212

Stosowanie funkcji Pulse

- Obrócić przełącznik obrotowy w kierunku przeciwnym do ruchu zegara do pozycji Pulse i przytrzymać.

- Przez cały czas trzymania przełącznika w tej pozycji urządzenie pracuje z najwyższą prędkością.
- Zwolnić przełącznik obrotowy.

Miksowanie bez funkcji próżni

Przygotować blender w sposób powyżej opisany. → „Przygotowanie” patrz strona 211

→ Cykl rysunków

1. Ustawić przełącznik obrotowy na **0**. Włączyć urządzenie przyciskiem ①.
2. Ustawić przełącznik obrotowy na żądany stopień lub na Pulse. Świeci się symbol . Im wyższa prędkość, tym więcej diod LED świeci się na wskaźniku stanu.

Wskazówka: Podczas miksowania należy trzymać blender jedną ręką położoną na klapie zamykającej.

3. Tak długo miksować składniki, aż zostanie osiągnięta pożądana konsystencja.
 4. Ustawić przełącznik obrotowy na **0**. Odczekać do zatrzymania się urządzenia.
 5. Wyłączyć urządzenie przyciskiem ①. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
 6. Otworzyć całkowicie klapę zamykającą.
 7. Obrócić dzbanek do miksowania w kierunku przeciwnym do ruchu zegara i zdjąć.
 8. Pociągnąć pokrywę za występ i zdjąć. Przenieść zmiksowany produkt do innego naczynia.
- Wyczyścić wszystkie części.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 215

Przygotowanie kruszonego lodu

Przygotować blender w sposób powyżej opisany i wrzucić kostki lodu.

→ „Przygotowanie” patrz strona 211

- Ustawić przełącznik obrotowy na **0**. Włączyć urządzenie przyciskiem ①.
- Nacisnąć przycisk Ice. Świeci się symbol .

- Blender automatycznie rozpoczyna przetwarzanie i rozdrabnia kostki lodu w pulsującym rytmie. Stopniowo zapalają się diody LED wskaźnika stanu.
- Blender kończy miksowanie automatycznie. Odczekać do zatrzymania się urządzenia.
- Wyłączyć urządzenie przyciskiem ①. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Wykonać wszystkie czynności opisane od punktu 8. → „Miksowanie w programie automatycznym” patrz strona 212

Przechowywanie w próżni

Za pomocą miksera można wytwarzać próżnię w butelkach To-Go, w pojemnikach do przechowywania i zasuwanych woreczkach do pakowania próżniowego, aby wydłużyć świeżość i trwałość zawartych w nich artykułów spożywczych.

Uwaga!

- Wytwarzanie próżni nie daje efektu antybakteryjnego.
- Także produkty zamknięte próżniowo należy przechowywać w lodówce i sprawdzać regularnie ich świeżość!
- Przechowywanie artykułów spożywczych w próżni nie może zastąpić ich przechowywania w lodówce lub zamrażarce.
- Przed zamknięciem próżniowym wszystkie artykuły spożywcze muszą wystygnąć.

Wytwarzanie próżni w butelkach To-Go i pojemnikach do przechowywania

→ Cykl rysunków

1. Włożyć zmiksowane produkty żywnościowe do wybranego pojemnika.
2. **Butelka To-Go:** Umieścić pokrywę z nasadką do picia i mocno dokręcić. Otworzyć pokrywę.
3. **Pojemnik:** Umieścić pokrywę i mocno dokręcić. Ustawić datę za pomocą dwóch pierścieni na pokrywie.

4. Otworzyć całkowicie klapę zamykającą.
5. Podłączyć wężyk próżniowy do zaworu próżniowego.
6. Zamknąć klapę zamykającą. Podłączyć wężyk do butelki To-Go lub do pokrywy pojemnika.
7. Ustawić przełącznik obrotowy na 0. Włączyć urządzenie przyciskiem ①.
8. Nacisnąć przycisk Vacuum.
9. Pompa próżniowa zasysa powietrze z pojemnika. Świeci się symbol . Stopniowo zapalają się diody LED wskaźnika stanu.

Wskazówka: Jeśli ustawione podciśnienie nie zostanie osiągnięte, świeci się symbol  i zabrzmią 2 krótkie dźwięki.

→ „*Usuwanie usterek*” patrz strona 219

10. Świecą się wszystkie diody LED wskaźnika stanu. Ustawione podciśnienie jest osiągnięte.
11. Wyłączyć urządzenie przyciskiem ①. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
12. Odłączyć wężyk od butelki To-Go lub od pojemnika. Przytrzymać klapę zamykającą i zdjąć wężyk z zaworu próżniowego.

Pakowanie próżniowe w woreczkach

→ Cykl rysunków

1. Umieścić artykuły spożywcze w woreczku.

Wskazówka: Nie przepelnić woreczka. Obszar zamknięcia próżniowego musi być czysty. Szczególna staranność jest wymagana przy pakowaniu próżniowym soczystych, wilgotnych lub marynowanych artykułów spożywczych.

2. Umieścić woreczek na równej, płaskiej powierzchni. Wycisnąć z woreczka powietrze i dokładnie zamknąć suwak na całej jego długości.

Wskazówka: Przy pakowaniu próżniowym soczystych, wilgotnych lub marynowanych artykułów spożywczych woreczek powinien zwisać na dół z płyty roboczej. Zamknięcie próżniowe musi się znajdować na górnej stronie płyty roboczej. → **Rys. **

Ważne!

- Zawartość nie może sięgać powyżej linii oznaczającej poziom **max**.
 - Oba elementy uszczelniające i obszar nad linią oznaczającą poziom **max** muszą być czyste.
 - Jeżeli zamknięcie zasuwane nie jest czyste i dokładnie zamknięte, nie jest możliwe wytworzenie próżni.
3. Otworzyć całkowicie klapę zamykającą.
 4. Podłączyć wężyk próżniowy do zaworu próżniowego.
 5. Zamknąć klapę zamykającą.
 6. Wcisnąć złącze wężyka próżniowego na zamknięcie próżniowe woreczka i przytrzymać.
 7. Ustawić przełącznik obrotowy na 0. Włączyć urządzenie przyciskiem ①.
 8. Nacisnąć przycisk Vacuum.
 9. Pompa próżniowa wysysa powietrze z woreczka. Świeci się symbol . Stopniowo zapalają się diody LED wskaźnika stanu.

Wskazówka: Jeśli ustawione podciśnienie nie zostanie osiągnięte, świeci się symbol  i zabrzmią 2 krótkie dźwięki.

→ „*Usuwanie usterek*” patrz strona 219

10. Świecą się wszystkie diody LED wskaźnika stanu. Ustawione podciśnienie jest osiągnięte.
11. Wyłączyć urządzenie przyciskiem ①. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
12. Odłączyć złącze wężyka próżniowego od woreczka. Przytrzymać klapę zamykającą i zdjąć wężyk z zaworu próżniowego.

Otwieranie butelek To-Go pojemników lub zasuwanych woreczków do pakowania próżniowego

→ Rysunek

- W celu otwarcia pojemnika chwycić zamknięcie próżniowe za jeden z końców i pociągnąć do góry. Do pojemnika musi się dostać wystarczająca ilość powietrza.
- Zdjąć pokrywę.

- W celu otwarcia butelki To-Go odkręcić ustnik.
- W celu otwarcia woreczka rozciągnąć i całkowicie otworzyć suwak.
- Po użyciu zasuwane woreczki do pakowania próżniowego należy starannie wyczyścić i dokładnie wysuszyć.

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 zasychnięciu 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.

Na **rysunku**  jest pokazany sposób czyszczenia poszczególnych części.

Używanie programu do czyszczenia

Do łatwego i szybkiego czyszczenia wstępnego.

- Ustawić na urządzeniu opróżniony dzbanek do miksovania.
- Włączyć 0,25 litra ciepłej wody z dodatkiem 2 kropli środka do mycia naczyń.

Uwaga!

Nie wolno przekraczać podanej ilości 0,25 litra.

- Nałożyć pokrywę i mocno przycisnąć.
- Zamknąć kłapę i docisnąć do oporu.
- Ustawić przełącznik obrotowy na **0**. Włączyć urządzenie przyciskiem .
- Nacisnąć przycisk Clean. Świeci się symbol . Stopniowo zapalają się diody LED wskaźnika stanu.
- Na początku programu urządzenie przeprowadza automatyczne czyszczenie wstępne obejmujące krótką fazę wytwarzania próżni. Program kończy się automatycznie.
- Wyłączyć urządzenie przyciskiem .
- Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
- Zdjąć dzbanek z pokrywą.
- Chwycić zamknięcie próżniowe za jeden z końców i pociągnąć do góry. Wewnątrz dzbanka musi być wystarczająco dużo powietrza, aby można było zdjąć pokrywę.
- Części dokładnie opłukać i ewentualnie doczyścić.
- W celu łatwiejszego oczyszczenia pojemnika miksera zdjąć pokrywę z uchwytu i po osuszeniu ponownie założyć.
- Zasuwane woreczki do pakowania próżniowego przeznaczone do ponownego użycia należy starannie wyczyścić i dokładnie wysuszyć. Woreczków, które były już raz użyte do przechowywania surowego mięsa, surowych ryb lub surowego drobiu, nie należy używać ponownie.
- Oczyszczyć korpus urządzenia.

Wymowanie wkładki tnącej

→ Cykl rysunków

1. Zdjąć pokrywę. Obrócić dzbanek do miksowania.
2. Umieścić pokrywę na wkładce tnącej.
3. Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
4. Wyjąć wkładkę tnącą.

Wymowanie zaworu próżniowego

→ Cykl rysunków

Zawór próżniowy można wyjąć do czyszczenia.

1. Obrócić zawór próżniowy w kierunku przeciwnym do ruchu zegara i zdjąć.
2. Dokładnie oczyścić klapę zamykającą, dwa czujniki wilgoci, zawór i sitko na zaworze.
3. Koniecznie dokładnie wysuszyć wszystkie części.
4. Umieścić zawór jak pokazano na rysunku. Oznaczenie ▼ wskazuje na ▲. Obrócić zawór do oporu w kierunku zgodnym z ruchem zegara. Oznaczenie ▼ wskazuje na .

Wymowanie pierścieni regulacyjnych

→ Cykl rysunków

Pierścienie regulacyjne w pokrywie pojemników próżniowych można wymować w celu dokładnego wyczyszczenia.

1. Wsunąć mały śrubokręt w jedno lub oba wycięcia pierścienia zabezpieczającego i lekko, ostrożnie podważyć pierścień.
2. Wyjąć pierścień zabezpieczający i pierścienie regulacyjne w pokazany sposób. Dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
3. Założyć pierścienie regulacyjne w pokazanej kolejności. Lekko wcisnąć pierścień zabezpieczający tak, by nastąpiło jego zablokowanie.

Akcesoria

Akcesoria i części zamienne można nabyć w handlu oraz w serwisie. Ponieważ asortyment stale się rozwija, obecnie mogą występować kolejne akcesoria, tutaj niewymienione. Zachęcamy do odwiedzenia strony www.bosch-home.com, aby zobaczyć, jakie wyposażenie dodatkowe jest obecnie oferowane.

Akcesoria

MMZV0BT1	Butelka To-Go (0,5 L)
MMZV0SB0	1 pojemnik (0,75 L)
MMZV0SB1	1 pojemnik (1,5 L)
MMZV0SB2	2 pojemniki (0,75 L i 1,5 L)
MSZV0FB1	10 woreczków małych, 1,2 l
MSZV0FB3	10 woreczków dużych, 3,8 l

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia / automatyczne wyłączanie

Urządzenia można używać z dzbankiem tylko wówczas, jeśli dzbanek z pokrywą został prawidłowo umieszczony oraz klapa została całkowicie i prawidłowo zamknięta. Urządzenie wyłącza się automatycznie, gdy klapa zamykająca zostanie otwarta w czasie pracy.

Zapewnienie wilgotności

W zamknięciu próżniowym znajdują się dwa czujniki wilgotności. Jeśli wilgoć przedostanie się do zespołu próżniowego, to pompa próżniowa wyłączy się automatycznie. → „*Usuwanie usterek*” patrz strona 219

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

W przypadku przegrzania silnik wyłącza się automatycznie. → „*Usuwanie usterek*” patrz strona 219

Wskazówka: po zadziałaniu ochrony przeciążeniowej może być wyczuwany lekki obcy zapach. Nie oznacza to awarii.

Przepisy kulinarne

Wskazówki:

- W **tabeli**  można znaleźć dalsze przykłady zastosowania. Urządzenie może pracować zgodnie z programem automatycznym lub być obsługiwane ręcznie w pojedynczych krokach (1, 2, 3).
- 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 z truskawek i mięty

- 650 g truskawek
- 6 łyżek mięty
- 300 ml soku jabłkowego
- 100 ml wody
- Truskawki umyć, usunąć szypułki i przekroić na pół. Miętę umyć, otrząsnąć z wody i oberwać listki.
- Umieścić wszystkie składniki w dzbanku do miksowania. Nałożyć pokrywę. Zamknąć klapę zamykającą i docisnąć.
- Nacisnąć przycisk Auto. Automatyczny program wytwarza w dzbanku próżnię i automatycznie miksuje wszystkie składniki.
- Automatyczny program kończy miksowanie samoczynnie. Przełączyć gotowe smoothie do czterech szklanek i podać.

Porada: W zależności od tego, jak dojrzałe są truskawki, do zmiksowania smoothie nadają się również lekko słodzone soki owocowe lub pozbawiona cukru woda kokosowa.

Smoothie z ananasa i mango

- 300 g obranego ananasa
- 1/2 mango
- 150 ml zimnej wody kokosowej
- 150 g kostek lodu
- 1 banan
- Pokroić miąższ ananasa na drobną kostkę. Mango obrać. Oddzielić miąższ od pestki i pokroić na kawałki. Banana obrać i pokroić w kostkę.
- Umieścić wszystkie składniki w dzbanku do miksowania. Nałożyć pokrywę. Zamknąć klapę zamykającą i docisnąć.
- Nacisnąć przycisk Auto. Automatyczny program wytwarza w dzbanku próżnię i automatycznie miksuje wszystkie składniki.
- Automatyczny program kończy miksowanie samoczynnie. Przełączyć gotowe smoothie do czterech szklanek i podać.

Porada: Przyprawy takie jak cynamon, kardamon, gałka muszkatołowa lub ziele angielskie mogą nadać temu egzotycznemu smoothie owocowemu dodatkowy impuls smakowy.

Zielony smoothie z kiwi

- 1 avocado
- 5 kiwi
- 200 g młodych liści szpinaku
- 400 ml wody
- 4 łyżki syropu klonowego
- Szpinak umyć, osączyć i posiekać. Avocado przekroić na pół, usunąć pestkę i wyluskać łyżką miąższ. Kiwi obrać i pokroić w kostkę.
- Umieścić wszystkie składniki w dzbanku do miksowania. Nałożyć pokrywę. Zamknąć klapę zamykającą i docisnąć.
- Nacisnąć przycisk Auto. Automatyczny program wytwarza w dzbanku próżnię i automatycznie miksuje wszystkie składniki.
- Automatyczny program kończy miksowanie samoczynnie. Przełączyć gotowe smoothie do czterech szklanek i podać.

Porada: Podawać smoothie na kruszonym lodzie.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym 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

Urządzenie objęte gwarancją. Dystrybutor/gwarant: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa. Czas trwania gwarancji: 24 miesiące od wydania rzeczy pierwszemu kupującemu. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: Polska. Konieczny dowód zakupu. Uprawnienia przysługujące kupującemu: usunięcie wady fizycznej, a jeżeli to nie jest możliwe – dostarczenie rzeczy wolnej od wady. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. Dalsza treść oświadczenia gwarancyjnego (wraz z wyłączeniami z napraw gwarancyjnych) dostępna na stronie internetowej: www.bosch-home.pl/gwarancja. Gwarant udostępni treść oświadczenia gwarancyjnego również na piśmie lub e-mailem – w tym celu oraz w celu skorzystania z uprawnień z gwarancji prosimy o kontakt z infolinią: +48 42 271 5555 (opłata wg. stawek operatora).

Zmiany zastrzeżone.

Usuwanie usterek

W poniższej tabeli można znaleźć rozwiązania problemów lub usterek, łatwych do samodzielnego usunięcia. Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Problem	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Urządzenie nie daje się włączyć lub wyłącza się podczas pracy. Świeci się symbol  .	Dzbanek nie jest prawidłowo założony lub poluzował się.	Prawidłowo założyć dzbanek i pokrywę.
	Kłapa zamykająca nie jest domknięta.	Docisnąć całkowicie kłapę zamykającą.
Pompa próżniowa pracuje, ale ustawione podciśnienie nie jest osiąganе. Świeci się symbol  i słychać 2 krótkie dźwięki.	Pokrywa lub zamknięcie próżniowe są zabrudzone lub uszkodzone.	■ Wyłączyć urządzenie. ■ Sprawdzić pod kątem uszkodzenia pokrywę, zamknięcie próżniowe i uszczelkę wkładki tnącej. ■ Dokładnie oczyścić, wysuszyć i ponownie zainstalować. ■ Obrócić wkładkę tnącą w dzbanku do oporu. Zwrócić uwagę na oznaczenie. ■ Prawidłowo założyć pokrywę i docisnąć. Zwrócić przy tym uwagę na wycięcie w uchwycie. ■ Docisnąć całkowicie kłapę zamykającą. ■ Włączyć urządzenie i ponowić próbę.
	Pokrywa nie jest poprawnie lub całkowicie założona.	
	Kłapa zamykająca nie jest domknięta.	
	Uszczelka wkładki tnącej jest zabrudzona lub uszkodzona.	
Pompa próżniowa nie daje się włączyć lub wyłącza się podczas pracy. Świeci się symbol  .	Wkładka tnąca nie jest poprawnie lub całkowicie włożona.	■ Wyjąć zawór próżniowy. Zawór próżniowy i kłapę dokładnie oczyścić i wysuszyć.
	Wilgoć w zespole próżniowym	
Urządzenie nie daje się włączyć lub wyłącza się podczas pracy.	Przekroczono maksymalną ilość	■ Podczas napełniania nie przekraczać odpowiedniego znaku Max na dzbanku, w zależności od miksowanego produktu.
	System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny.	
Urządzenie nie daje się włączyć lub wyłącza się podczas pracy.		■ Ustawić przełącznik obrotowy na 0. Odczekać do zatrzymania się urządzenia.
		■ Wyłączyć urządzenie przyciskiem . ■ Odlączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
		■ Urządzenie pozostawić na około 15-20 minut do ochłodzenia, a następnie ponownie włączyć.
		■ Jeżeli urządzenie nie uruchamia się, przedłużyć czas jego schładzania, a następnie ponowić próbę.

Problem	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
W zasuwanym woreczku do pakowania próżniowego nie można wytworzyć próżni.	Suwak woreczka nie jest całkowicie zamknięty.	■ Dokładnie zamknąć suwak na całej jego długości.
	Suwak lub zamknięcie próżniowe są zabrudzone lub uszkodzone.	■ Sprawdzić, czy elementy uszczelniające są czyste. ■ Dokładnie umyć wszystkie części i wysuszyć je na powietrzu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 215
	Woreczek jest uszkodzony.	■ Sprawdzić, czy woreczek nie jest uszkodzony. Jeżeli woreczek jest uszkodzony, użyć innego woreczka.→ „Akcesoria” patrz strona 216
W woreczku nie utrzymuje się próżnia.	Ostre części pakowanego artykułu (np. kości) mogą podziurawić woreczek.	■ Jeżeli ostre krawędzie pakowanych artykułów podziurawiły woreczek, należy je umieścić tak, by nie mogły uszkodzić materiału woreczka.

Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати, тільки щоб обробляти продукти у звичайних для домашнього господарства кількостях зі звичайною тривалістю. Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів.

Цей прилад призначений для перемішування рідин (смузі, коктейлів тощо), приготування гарячих і холодних пюре, а також подрібнювання заморожених фруктів і ягід або кубиків льоду. Цей прилад придатний, щоб створювати вакуум для обробки або зберігання продуктів. Не використовуйте прилад, щоб обробляти інші речовини чи предмети.

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 й 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. Бережіть прилад і кабель живлення від дітей, їм заборонено користуватися приладом. Дітям заборонено гратися з приладом. Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Небезпека ураження електричним струмом і пожежі!

- Прилад дозволено підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Користуватися приладом можна, лише коли він сам і кабель живлення не мають жодних пошкоджень. Щоб уникнути небезпеки, ремонтувати прилад — наприклад, замінити пошкоджений кабель живлення — дозволено 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. Не можна, щоб кабель живлення торкався 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 нагляду.

Небезпека травмування!

- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.
- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.
- Перед вимкненням поверніть регулятор у позицію 0.
- Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- Використовуйте прилад тільки в повністю зібраному стані.
- Чашу блендера або переносну пляшку можна використовувати тільки з цим приладом.

Небезпека задушення!

- Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.
- Бережіть вакуумні пакети від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з вакуумними пакетами.

Увага!

- Не завантажуйте в чашу блендера рідини й продукти температурою понад 60 °С.
- Слідкуйте за тим, щоб у чаші блендера не було сторонніх предметів.
- Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад увімкненим довше, ніж це потрібно для обробки продуктів. Не вмикайте прилад ухолосту.
- Не перевищуйте максимальну місткість.
- Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям.

Важливо!

- У жодному разі не торкайтеся ущільнювальних елементів гострими або металевими предметами.
- Контейнери й вакуумні пакети можна мити в посудомийних машинах і зберігати в морозильниках.

- Продукти в контейнерах або пакетах можна розігрівати мікрохвилями не довше ніж 90 с з потужністю максимум 900 Вт. Перш ніж ставити контейнер або класти пакет у мікрохвильову піч, відкрийте його.
- Контейнери й вакуумні пакети розраховані на температуру від –18 до 85 °С.
- Пакети, у яких зберігали сире м'ясо, рибу або птицю, не можна використовувати повторно.
- Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. ➔ «Чищення та догляд» див. стор. 231

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

www.bosch-home.com

Для зручності користування ця інструкція містить складені сторінки, що розгортаються. Там наведено ілюстрації з буквеними та цифровими позначками, на які посилається ця інструкція (наприклад, ➔ Ряд малюнків B).

Зміст

Використання за призначенням.....	221
Правила техніки безпеки	221
Стислий огляд	223
Перед першим використанням	224
Деталі та елементи управління.....	224
Підготовка.....	227
Застосування.....	228
Зберігання у вакуумі	230
Чищення та догляд	231
Приладдя.....	232
Системи безпеки	233
Рецепти.....	233
Утилізація	234
Умови гарантії	234
Усунення несправностей	235

Стислий огляд

➔ Ряд малюнків A

1 Основний блок приладу / блок двигуна

- a Привод
- b Позначка ●—▲
- c Випускний отвір
- d Місце для намотування кабелю
- e Кріплення для кабелю
- f Ніжки (4 штуки)

2 Вакуумний блок

- a Накривка
- b Затискач-тримач під вакуумний шланг
- c Сенсори вологості
- d Вакуумний клапан
- e Сітчастий фільтр

3 Панель управління

- a Кнопка ① (увімк./вимк.)
- b Поворотний регулятор із позначкою
- c Кнопка Clean
- d Кнопка Ice
- e Кнопка Auto
- f Кнопка Vacuum
- g Позначка Pulse
- h Нульова позиція 0
- i Позначка min / max

4 Поле індикації

- a Індикатор стану
- b Символи

5 Чаша блендера

- a Посудина з тритану
- b Шкала з трьома позначками Max
- c Позначка ▼
- d Виїмка під язичок кришки
- e Ножова вставка

6 Кришка

- a Вакуумна заглушка
- b Язичок

7 Переносна пляшка *

- a Посудина
- b Кришечка для пиття
- c Кришка
- d Вакуумна заглушка

8 Вакуумний контейнер (0,75 л / 1,5 л) *

- a Чаша
- b Кришка
- c Вакуумна заглушка
- d Кільця встановлення дати (день/місяць)

9 Вакуумний пакет *

- a Застібка
- b Позначка max
- c Вакуумна заглушка

10 Вакуумний шланг

- a З'єднувач із боку вакуумного клапана
- b З'єднувач із боку посудини

* 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. 231

Вказівка: Коли новий блендер використовується в перший або другий раз, може виникнути легкий сторонній запах. Це не вказує на несправність.

Деталі та елементи управління

Потужний блок двигуна

Блендер устатковано потужним двигуном, здатним робити до 37000 обертів за хвилину.

Вимикач живлення ⓘ

Слугує для ввімкнення та вимкнення приладу.

Вакуумний блок із накривкою

Блендер устатковано вакуумним насосом, який може створювати в чаші блендера вакуум перед обробкою продуктів. Це зменшує окислювання продуктів під час і після обробки. Завдяки цьому досягається рівномірніша консистенція, не зникають природні барви, довше зберігається вітамін С та інші поживні речовини, що вступають у реакцію з киснем. Вакуум можна створювати також у переносній пляшці та вакуумному контейнері

Накривка вможливорює створення вакууму в чаші блендера.

Індикатор стану й символи

Індикатор стану за допомогою кількох світлодіодів показує встановлену вручну частоту обертання або перебіг створення вакууму чи виконання автоматичної програми.

Що вища частота обертання або що далі просунулося створення вакууму чи виконання програми, то більше світлодіодів світяться. Коли світяться всі світлодіоди, це означає, що досягнуто найвищої частоти обертання або завершено вибрану програму. Крім того, підсвічені символи показують додаткову інформацію.

Індикація	Значення
	Виконується програма Vacuum. Створюється вакуум.
	Продукти перемішуються вручну.
	Виконується програма Auto. Створюється вакуум, тоді здійснюється автоматичне перемішування.
	Виконується програма Ice.
	Виконується програма Clean.
	Несправність у приладі → «Усунення несправностей» див. стор. 235

Вказівки та позначки

Символ	Значення
	Попередження на кришці ■ Не обробляйте інгредієнти температурою понад 60 °C.
	Позначка на чаші блендера для встановлення.
	Установіть чашу блендера ▲ та закрутіть її ●.
	Позначка на накривці.
	Позначка на вакуумному клапані. Установіть вакуумний клапан ▼ і закрутіть його 🔒.

Поворотний регулятор

Слугує для плавного настроювання частоти обертання ножа блендера.

Налаштування

0	Нульова позиція — блендер не працює.
min	Найнижче число обертів
max	Найвище число обертів
Pulse	Найвище число обертів зберігається, поки регулятор тримають у цій позиції.

Вказівка: якщо на момент увімкнення регулятор не перебуває в нульовій позиції, то використовувати прилад не можна. Спершу поверніть регулятор у нульову позицію.

Кнопки вибору програм

uut-MixerMixerУ приладі передбачено чотири автоматичні програми. Можна вибирати такі програми:

Програми

Auto	Автоматичне перемішування у вакуумі
Vacuum	Для створення вакууму (для чаші блендера, переносної пляшки, вакуумний пакет та вакуумного контейнера)
Clean	Програма очищення
Ice	Для колотого льоду

Вказівки:

- Щоб можна було використати програму, поворотний регулятор має бути в нульовій позиції.
- Якщо повернути регулятор під час користування функцією Auto, Clean або Ice, відповідна програма перерветься.
- Якщо натиснути кнопку вибору іншої програми, поточна програма перерветься.
- Якщо коротко натиснути кнопку вибору програми, програма призупиниться. Повторне коротке натиснення знову запустить програму.

- Якщо надовго (приблизно на 2 с) натиснути кнопку Vacuum або Auto, відповідна програма перерветься. Щоб знову запустити програму, вимкніть і знову увімкніть прилад.

Чаша блендера

Підходить для обробки щонайбільше 1,5 л продуктів. Чашу блендера зроблено з тритану. Тритан являє собою міцну пластмасу без смаку та запаху.

Увага!

- Не заливайте рідини й не завантажуйте продукти температурою понад 60 °C.
- Не перемішуйте тверді продукти без достатньої кількості рідини.
- Порошкоподібні продукти (наприклад, цукрову пудру, какао-порошок, смажені соєві боби, муку, протейновий порошок) потрібно змішувати з достатньою кількістю рідини або повністю розчиняти їх у рідині перед змішуванням.

Заповнюючи чашу блендера, дотримуйтеся наведених нижче значень і беріть до уваги позначки на чаші.

Максимальна оброблювана кількість	
➔ Max Рідини	макс. 1,5 л
➔ Vacuum Max Milk & <u>Products</u> Піністі інгредієнти, такі як молоко й молочні продукти з додатковими інгредієнтами	макс. 1,0 л
➔ Vacuum Max <u>Milk</u> Піністі інгредієнти, такі як молоко й молочні продукти	макс. 0,75 л

Переносна пляшка й вакуумний контейнер

Для зберігання продуктів у вакуумі.

Місткість	
Переносна пляшка *	0,5 л
Контейнер, малий *	0,75 л
Контейнер, великий *	1,5 л

* Залежно від моделі ➔ «Приладдя» див. стор. 232

Кришка з вакуумною заглушкою

Для герметичного закривання чаші блендера, переносної пляшки та вакуумного контейнера. Щоб зняти кришку за наявності вакууму, спершу слід взяти вакуумну заглушку з одного боку і потягнути її догори. Усередину має потрапити досить повітря, щоб можна було зняти кришку. Кришки вакуумних контейнерів устатковано індикатором дати. Повертаючи обидва кільця, можна встановити день і місяць завантаження продуктів.

Вакуумний пакет

Для зберігання продуктів у вакуумі, щоб вони довше залишалися свіжі й придатні до вжитку, щоб замаринувати продукти або підготувати їх до обробки су-від.

Використовуйте тільки оригінальні вакуумні пакети Bosch.

Готування су-від

Готування су-від — це готування «у вакуумі» при низьких температурах.

⚠ Небезпека для здоров'я!

Готуючи продукти до обробки су-від, необхідно дотримуватися таких практичних порад і вимог до гігієни:

- Використовуйте лише свіжі продукти найкращої якості в бездоганному стані.
- Мийте і дезінфікуйте руки. Застосовуйте одноразові рукавички або щипці для готування чи для грилю.

- Критичні з гігієнічних міркувань продукти, як-от птиця, яйця й риба, слід готувати особливо дбайливо.
- Овочі й фрукти завжди ретельно мийте й/або очищайте.
- Завжди тримайте в чистоті робочі поверхні й нарізальні дошки. Різні види продуктів ріжте на різних дошках.
- Цикл охолодження продуктів має бути безперервний. Переривайте його лише ненадовго, щоб підготувати продукт; після цього покладіть страву у вакуумі в холодильник і не виймайте її аж до самого початку термічної обробки.
- Страви призначені лише для негайного вживання. Вживайте страви одразу після приготування і зберігайте їх недовго, навіть у холодильнику. Вони не придатні для повторного розігрівання.
- Не готуйте страви в пакеті, у якому їх придбали (наприклад, порційна риба). Ці пакети не придатні для готування за технологією су-від.
- Продукти в пакеті бажано розташовувати поруч, а не один на одному.
- Не рекомендуємо занурювати клапан у воду.

Щоб готувати страви су-від як справжні професіонали, рекомендуємо застосовувати вакуумну шухляду Bosch.

Системи безпеки

Прилад обладнаний різними системами безпеки. ➔ «Системи безпеки» див. стор. 233

Підготовка

⚠ Небезпека травмування

- Не беріться за ніж блендера. Ножову вставку можна брати тільки за пластмасовий елемент.
- Не під'єднуйте прилад до електромережі, доки не завершите всі операції з підготовки до роботи та не встановите чашу блендера на основний блок.

Увага!

Не піднімайте зібраний блендер за ручку чаші блендера. Для підняття завжди беріться за основний блок приладу / блок двигуна.

➔ Ряд малюнків B

1. Розмотайте кабель живлення на потрібну довжину.

Важливо: Стежте за тим, щоб кабель проходив через спеціальну заглибину знизу приладу.

2. Поставте основний блок приладу на стійку горизонтальну робочу поверхню. Повністю відчиніть накривку.
 3. Установіть ножову вставку з ущільнювальним кільцем, як показано, в перевернуту чашу блендера.
 4. Установіть кришку чаші блендера на ножову вставку.
 5. Поверніть ножову вставку за допомогою кришки до упору за годинниковою стрілкою.
 6. Зніміть кришку.
- Важливо:** виїмки на ножовій вставці мають бути навпроти виїмок на чаші блендера.
7. Переверніть чашу блендера та встановіть на привод, як показано. Позначка ▼ має вказувати на ▲.
 8. Поверніть чашу блендера до упору за годинниковою стрілкою. Позначка ▼ має вказувати на ●.
 9. Підготуйте продукти й завантажте їх у чашу блендера. Не перевищуйте позначку Max.

Вказівка: Завжди перемішуйте продукти з достатньою кількістю рідини. Це дозволяє досягти кращого результату. Рівень пінистих інгредієнтів, таких як молоко або молочні продукти, не має перевищувати позначку Vacuum Max.

10. Установіть і добре притисніть кришку. Зверніть увагу на заглиблення в ручці.

Вказівка: установити кришку можна тільки в цій позиції.

11. Зачиніть накривку й притисніть униз до упору.

12. Вставте штепсельну вилку в розетку.

Вказівка: використовувати блендер можна, тільки коли виконано наведені нижче умови.

- Ножова вставка й кришка мають бути правильно з'єднані з чашею блендера.
- Чаша блендера має бути правильно з'єднана з основним блоком приладу.
- Накривка має бути повністю зачинена.

Застосування

Вказівка: у таблиці **■** можна знайти приклади застосування блендера. Обробка може здійснюватися за допомогою автоматичної програми або поетапно (1, 2, 3) у ручному режимі.

Інформація щодо користування

- Цей прилад не призначений для приготування майонезу.
- Цей прилад не призначений для нарізання й подрібнювання напівтвердих і твердих продуктів (петрушки, цибулі, м'яса, горіхів, пармезану), крім випадків поєднання з рідинами. → **Таблиця ■**
- Цей прилад не призначений для приготування горіхових мас (горіхової пасту, аналогів продукту Nutella тощо).

Перемішування за допомогою автоматичної програми

→ Ряд малюнків **Ⓢ**

- 1.** Поверніть регулятор у позицію **0**. Увімкніть прилад кнопкою **Ⓢ**. Усі елементи індикації коротко блимнуть один раз, і пролунає короткий звуковий сигнал. Підсвітяться кнопка **Ⓢ**.
- 2.** Натисніть кнопку Auto. Підсвітяться символи **Ⓢ** і **Ⓢ**.
- 3.** Вакуумний насос витягне повітря з чаші блендера. Один за одним підсвітяться світлодіоди індикатора стану.

Вказівка: якщо не вдасться досягти наперед установленого зниженого тиску, підсвітяться символ **Ⓢ** і пролунає два короткі звукові сигнали. → «Усунення несправностей» див. стор. 235

- 4.** Індикатор стану підсвітиться наполовину. Наперед установлений знижений тиск досягнуто.
 - 5.** Блендер автоматично почне обробляти інгредієнти, перемішуючи їх в імпульсному ритмі. Друга половина індикатора стану буде поступово підсвічуватися.
 - 6.** Блендер завершує обробку автоматично. Дочекайтеся зупинки приладу.
 - 7.** Вимкніть прилад кнопкою **Ⓢ**. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
 - 8.** Повністю відчиніть накривку.
 - 9.** Поверніть чашу блендера проти годинникової стрілки та зніміть її.
 - 10.** Візьміть вакуумну заглушку з одного боку і потягніть її догори. У чашу блендера має потрапити досить повітря, щоб можна було зняти кришку.
 - 11.** Потягніть кришку за язичок і зніміть.
 - 12.** Перемістіть оброблені продукти в іншу посудину.
- Очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 231

Вказівка: щоб зберегти продукти свіжими, перемістіть їх після обробки в переносну пляшку або вакуумний контейнер і знову піддайте дії вакууму.

→ «Зберігання у вакуумі» див. стор. 230

Вакуумна функція з ручним перемішуванням

→ Ряд малюнків ②

1. Поверніть регулятор у позицію 0. Увімкніть прилад кнопкою ①. Усі елементи індикації коротко блимнуть один раз, і пролунає короткий звуковий сигнал. Підсвітиться кнопка ①.
2. Натисніть кнопку Vacuum. Підсвітиться символ .
3. Вакуумний насос витягне повітря з чаші блендера. Один за одним підсвітяться світлодіоди індикатора стану.

Вказівка: якщо не вдасться досягти наперед установленого зниженого тиску, підсвітиться символ  і пролунає два короткі звукові сигнали. → «Усунення несправностей» див. стор. 235

4. Підсвітяться всі світлодіоди індикатора стану. Наперед установлений знижений тиск досягнуто.
5. Поверніть регулятор на бажану швидкість або в позицію Pulse. Що вища частота обертання, то більше світлодіодів індикатора стану світяться.
6. Переробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаної консистенції.
7. Поверніть регулятор у позицію 0. Дочекайтеся зупинки приладу.
 - Вимкніть прилад кнопкою ①. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
 - Виконайте описані дії, починаючи з пункту 8. → «Перемішування за допомогою автоматичної програми» див. стор. 228

Використання імпульсної функції

- Поверніть регулятор проти годинникової стрілки в позицію Pulse і потримайте його там.
- Поки ви втримуєте поворотний регулятор, прилад працює з максимальною частотою обертання.
- Відпустіть поворотний регулятор.

Перемішування без вакуумної функції

Підготуйте блендер згідно з описом.

→ «Підготовка» див. стор. 227

→ Ряд малюнків ③

1. Поверніть регулятор у позицію 0. Увімкніть прилад кнопкою ①.
 2. Поверніть регулятор на бажану швидкість або в позицію Pulse. Підсвітиться символ . Що вища частота обертання, то більше світлодіодів індикатора стану світяться.
- Вказівка:** переробляючи продукти, тримайте блендер однією рукою за накривку.
3. Переробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаної консистенції.
 4. Поверніть регулятор у позицію 0. Дочекайтеся зупинки приладу.
 5. Вимкніть прилад кнопкою ①. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
 6. Повністю відчиніть накривку.
 7. Поверніть чашу блендера проти годинникової стрілки та зніміть її.
 8. Потягніть кришку за язичок і зніміть. Перемістіть оброблені продукти в іншу посудину.
- Очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 231

Приготування колотого льоду

Підготуйте блендер згідно з описом та засипте кубики льоду. → «Підготовка» див. стор. 227

- Поверніть регулятор у позицію 0. Увімкніть прилад кнопкою ①.
- Натисніть кнопку Ice. Підсвітиться символ .

- Блендер автоматично почне обробку й подрібнюватиме кубики льоду в імпульсному ритмі. Один за одним підсвітяться світлодіоди індикатора стану.
- Блендер завершує обробку автоматично. Дочекайтеся зупинки приладу.
- Вимкніть прилад кнопкою ①. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Виконайте описані дії, починаючи з пункту 8. ➔ «Перемішування за допомогою автоматичної програми» див. стор. 228

Зберігання у вакуумі

За допомогою блендера можна створювати вакуум у переносній пляшці, вакуумному контейнері й вакуумному пакеті, щоб продукти залишалися свіжими й придатними до вжитку ще довше.

⚠ Увага!

- Вакуумна обробка не має антибактеріального ефекту.
- Піддані вакуумній обробці продукти все одно треба зберігати в холодильнику, регулярно перевіряючи, чи вони досі свіжі!
- Зберігання продуктів у вакуумі не заміняє зберігання в холодильнику або морозильнику.
- Перш ніж вакуумувати продукти, завжди давайте їм охолонути.

Вакумування переносної пляшки або контейнера

➔ Ряд малюнків ②

1. Покладіть підготовлені продукти у бажану посудину.
2. **Переносна пляшка:** установіть і щільно зачиніть кришку з кришечкою для пиття. Відкиньте кришку.
3. **Контейнер:** установіть і щільно зачиніть кришку. Установіть на кришці дату за допомогою двох кілець.
4. Повністю відчиніть накривку.
5. Приєднайте вакуумний шланг до вакуумного клапана.

6. Зачиніть накривку. Приєднайте шланг до переносної пляшки або кришки контейнера.
7. Поверніть регулятор у позицію 0. Увімкніть прилад кнопкою ①.
8. Натисніть кнопку Vacuum.
9. Вакуумний насос витягне повітря з посудини. Світиться символ ☞. Один за одним підсвітяться світлодіоди індикатора стану.

Вказівка: якщо не вдасться досягти наперед установленого зниженого тиску, підсвітяться символ ☞ і пролунає два короткі звукові сигнали. ➔ «Усунення несправностей» див. стор. 235

10. Підсвітяться всі світлодіоди індикатора стану. Наперед установлений знижений тиск досягнуто.
11. Вимкніть прилад кнопкою ①. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
12. Від'єднайте шланг від переносної пляшки або контейнера. Утримуючи накривку, від'єднайте шланг від вакуумного клапана.

Вакумування пакета

➔ Ряд малюнків ③

1. Помістіть продукти в пакет.

Вказівка: не переповнюйте пакета. Ділянка вакуумної заглушки має бути чиста. Особливо дбайливо треба вакуумувати соковиті, вологі або мариновані продукти.

2. Покладіть пакет на рівну поверхню. Злегка витисніть з пакета повітря й міцно закрийте його застібкою по всій довжині.

Вказівка: вакуумуючи соковиті, вологі або мариновані продукти, звисьте вакуумний пакет униз із робочої поверхні. Вакуумна заглушка має бути з верхнього боку робочої поверхні. ➔ **Малюнок ③**

Важливо!

- Рівень вмісту не має перевищувати позначки **max**.
- Обидва ущільнювальні елементи й ділянка за позначкою **max** мають бути чисті.

- Якщо застібка не чиста й не повністю замкнена, створити вакуум неможливо.
 - 3. Повністю відчиніть накривку.
 - 4. Приєднайте вакуумний шланг до вакуумного клапана.
 - 5. Зачиніть накривку.
 - 6. Притисніть патрубок вакуумного шланга до вакуумної заглушки пакета й утримуйте.
 - 7. Поверніть регулятор у позицію 0. Увімкніть прилад кнопкою ①.
 - 8. Натисніть кнопку Vacuum.
 - 9. Вакуумний насос витягує повітря з пакета. Світиться символ . Один за одним підсвітяться світлодіоди індикатора стану.
- Вказівка:** якщо не вдасться досягти наперед установленого зниженого тиску, підсвітиться символ  і пролунає два короткі звукові сигнали. ➔ «Усунення несправностей» див. стор. 235
- 10. Підсвітяться всі світлодіоди індикатора стану. Наперед установлений знижений тиск досягнуто.
 - 11. Вимкніть прилад кнопкою ①. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
 - 12. Від'єднайте патрубок вакуумного шланга від пакета. Утримуючи накривку, від'єднайте шланг від вакуумного клапана.

Відкривання контейнера, переносної пляшки або пакета

➔ Малюнок

- Щоб відкрити контейнер, візьміться за вакуумну заглушку з одного боку й потягніть її догори. У контейнер має потрапити досить повітря.
- Зніміть кришку.
- Щоб відкрити переносну пляшку, відкрутіть питну пробку.
- Щоб відкрити пакет, розстібніть застібку й повністю розкрийте її.
- Після використання вакуумний пакет потрібно ретельно почистити й добре висушити.

Чищення та догляд

Прилад і використовувані окремі деталі необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

Небезпека ураження 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 загострені 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 обробки таких продуктів, як морква, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

На мал.  показано, як чистити окремі деталі.

Використання програми очищення

Слугує для простого та швидкого попереднього чищення.

- Установіть порожню чашу блендера на прилад.
- Залийте 0,25 л теплої води та дві краплі мийного засобу.

Увага!

Не можна перевищувати вказану кількість 0,25 л.

- Установіть і притисніть кришку.
- Зачиніть накривку й притисніть униз до упору.
- Поверніть регулятор у позицію 0. Увімкніть прилад кнопкою ①.
- Натисніть кнопку Clean. Підсвітяться символ ☼. Один за одним підсвітяться світлодіоди індикатора стану.
- Прилад проходить автоматичну попередню очистку, включаючи коротку фазу вакуумування на початку програми. Програма автоматично завершується.
- Вимкніть прилад кнопкою ①. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть чашу блендера з кришкою.
- Візьміть вакуумну заглушку з одного боку і потягніть її догори. У чашу блендера має потрапити досить повітря, щоб можна було зняти кришку.
- Ретельно ополосніть усі деталі, у разі потреби очистьте їх додатково.
- Для простішого чищення чаші блендера зніміть кришку з ручки; після сушіння поверніть її на місце.
- Вакуумні пакети, що будуть використані повторно, треба ретельно чистити й добре сушити. Пакети, у яких зберігали сире м'ясо, рибу або птицю, не можна використовувати повторно.
- Очистьте основний блок.

Виймання ножової вставки

→ Ряд малюнків

1. Зніміть кришку. Переверніть чашу блендера.
2. Установіть кришку на ножову вставку.
3. Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
4. Вийміть ножову вставку.

Виймання вакуумного клапана

→ Ряд малюнків

Вакуумний клапан можна виймати для чищення.

1. Поверніть вакуумний клапан проти годинникової стрілки та вийміть його.

2. Ретельно очистьте накривку, обидва сенсори вологості, клапан і сітчастий фільтр на клапані.
3. Обов'язково добре висушіть усі деталі.
4. Установіть клапан, як показано на малюнку. Позначка ▼ має вказувати на ▲. До упору поверніть клапан за годинниковою стрілкою. Позначка ▼ має вказувати на .

Зняття кілець встановлення

→ Ряд малюнків

Кільця встановлення в кришці вакуумного контейнера можна зняти для ретельного очищення.

1. Встроміть невелику викрутку в одну з виїмок стопорного кільця і з легким натиском обережно піддіньте і вийміть його.
2. Зніміть стопорне кільце й регулювальні кільця, як зображено. Ретельно очистьте та висушіть усі деталі.
3. Вставте регулювальні кільця в зображений послідовності. Злегка притискаючи, установіть стопорне кільце так, щоб воно зафіксувалося.

Приладдя

Приладдя та запасні частини можна придбати в магазині або сервісному центрі. Оскільки асортимент продукції постійно розширюється, то в продажі може бути нове приладдя, ще не описане в цій інструкції. Щоб ознайомитися з актуальним асортиментом, відвідайте сайт www.bosch-home.com.

Приладдя

MMZV0BT1	Переносна пляшка (0,5 л)
MMZV0SB0	1 контейнер (0,75 л)
MMZV0SB1	1 контейнер (1,5 л)
MMZV0SB2	2 контейнери (0,75 і 1,5 л)
MSZV0FB1	10 малих пакетів 1,2 л
MSZV0FB3	10 великих пакетів 3,8 л

Системи безпеки

Захист від увімкнення / автоматичне вимкнення

Прилад можна використовувати з чашею блендера тільки тоді, коли чашу блендера з кришкою встановлено правильно, а накривку повністю й правильно зачинено. Прилад автоматично вимкнеться, якщо відчинити накривку під час його роботи.

Захист від вологи

У вакуумній заглибці встановлено два сенсори вологості. Якщо у вакуумний блок потрапить волога, вакуумний насос автоматично вимкнеться. ➔ «Усунення несправностей» див. стор. 235

Захист від перевантаження

У разі перегрівання двигун автоматично вимикається. ➔ «Усунення несправностей» див. стор. 235

Вказівка: спрацювання захисту від перевантаження може супроводжуватися незначним стороннім запахом. Це не вказує на несправність.

Рецепти

Вказівки:

- У таблиці **N** наведено приклади застосування. Обробка може здійснюватися за допомогою автоматичної програми або поетапно (1, 2, 3) у ручному режимі.
- Перш ніж обробляти продукти, їх слід почистити й 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 поворотним регулятором швидкість від min до max і перемішуйте інгредієнти, доки вони не досягнуть бажаної консистенції.

Полунично-м'ятний смузі

- 650 г полуниць
- 6 гілочок м'яти
- 300 мл яблучного соку
- 100 мл води
- Помийте полуниці, видаліть хвостики, поріжте ягоди навпіл. Помийте м'яту, обтрусіть воду й повідщипуйте листочки.
- Завантажте всі інгредієнти в чашу блендера. Установіть кришку. Зачиніть і притисніть накривку.
- Натисніть кнопку Auto. Автоматична програма створить у чаші блендера вакуум і автоматично перемішає всі інгредієнти.
- Програма завершить приготування автоматично. Налийте готовий смузі в чотири склянки й подайте на стіл.

Порада: залежно від того, наскільки полуниці достиглі, замішати смузі можна й на трохи підсолодженому фруктовому соці або кокосовій воді без цукру.

Ананасово-манговий смузі

- 300 г очищеного ананаса
- 1/2 манго
- 150 мл холодної кокосової води
- 150 г кубиків льоду
- 1 банан
- Поріжте м'якоть ананаса дрібними кубиками. Очистьте манго. Зріжте м'якоть із кісточки й наріжте дрібними шматками. Очистьте банан і поріжте кубиками.
- Завантажте всі інгредієнти в чашу блендера. Установіть кришку. Зачиніть і притисніть накривку.
- Натисніть кнопку Auto. Автоматична програма створить у чаші блендера вакуум і автоматично перемішає всі інгредієнти.
- Програма завершить приготування автоматично. Налийте готовий смузі в чотири склянки й подайте на стіл.

Порада: такі прянощі, як кориця, кардамон, мускат або духмяний перець, можуть додати цьому екзотичному фруктовому смузі пікантного аромату.

Зелений смузі з ківі

- 1 авокадо
- 5 ківі
- 200 г молодого листкового шпинату
- 400 мл води
- 4 ст. л. кленового сиропу
- Помийте шпинат, дайте воді стекти, наріжте великими шматками. Розріжте авокадо навпіл, видаліть кісточки, вилущіть м'якоть ложкою. Почистьте ківі й наріжте кубиками.
- Завантажте всі інгредієнти в чашу блендера. Установіть кришку. Зачиніть і притисніть накривку.
- Натисніть кнопку Auto. Автоматична програма створить у чаші блендера вакуум і автоматично перемішає всі інгредієнти.
- Програма завершить приготування автоматично. Налийте готовий смузі в чотири склянки й подайте на стіл.

Порада: подавайте смузі з колотим льодом.

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.

Усунення несправностей

У таблиці нижче наведено способи самостійного розв'язання проблем або усунення несправностей. Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Проблема	Можлива причина	Усунення
Прилад не запускається або вимикається під час роботи. Світиться символ  .	Чашу блендера встановлено неправильно, або її фіксацію ослаблено.	Правильно встановіть чашу блендера й кришку.
	Накривку зачинено неправильно.	Притисніть накривку до упору вниз.
Вакуумний насос працює, але наперед установлений тиск не досягається. Світиться символ  і лунає два короткі звукові сигнали.	Кришку або вакуумну заглушку забруднено або пошкоджено.	■ Вимкніть прилад. ■ Перевірте кришку, вакуумну заглушку й ущільнювач ножової вставки на предмет пошкоджень. ■ Ретельно очистьте, висушіть і знову встановіть. ■ До упору прокрутіть ножову вставку в чаші блендера. Зверніть увагу на позначку. ■ Правильно встановіть і притисніть кришку. Зверніть увагу на заглиблення в ручці. ■ Притисніть накривку до упору вниз. ■ Увімкніть прилад і повторіть спробу.
	Кришку встановлено неправильно або не до упору.	
	Накривку зачинено неправильно.	
	Ущільнювач ножової вставки забруднено або пошкоджено.	
Вакуумний насос не запускається або вимикається під час роботи. Світиться символ  .	Волога у вакуумному блоці	Вийміть вакуумний клапан. Ретельно очистьте й висушіть вакуумний клапан і накривку.
	Перевищено максимальну місткість.	Заповнюючи чашу блендера, зважайте на позначку Max максимального рівня, що залежить від продукту.
Прилад не запускається або вимикається під час роботи.	Спрацював захист від перевантаження.	■ Поверніть регулятор у позицію 0. Дочекайтеся зупинки приладу. ■ Вимкніть прилад кнопкою . ■ Вийміть штепсельну вилку з розетки. ■ Дайте приладу охолонути впродовж десь 15-20 хвилин, тоді знов увімкніть. ■ Якщо прилад не запуститься, дайте йому охолонути ще та спробуйте пізніше.

Проблема	Можлива причина	Усунення
Не вдається створити вакуум у пакеті.	Застібка не застібнута до кінця.	■ Щільно застібніть застібку по всій довжині.
	Застібку забруднило або пошкодило.	■ Перевірте, чи чисті ущільнювальні елементи. ■ Ретельно почистьте й висушіть на повітрі. ➔ «Чищення та догляд» див. стор. 231
	Вакуумний пакет пошкоджений.	■ Перевірте пакет на предмет пошкоджень. Якщо він пошкоджений, застосуйте інший вакуумний пакет. ➔ «Приладдя» див. стор. 232
Вакуум не зберігається в пакеті.	Гострі частини вакуумованого продукту (як-от кістки) можуть проривати отвори.	■ Якщо гострі крайки вакуумованого продукту спричинили пошкодження, то ці гострі крайки слід розташувати в пакеті так, щоб вони не могли прорвати стінки пакета.

Использование по назначению

Данный 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. Данный прибор предназначен для перемешивания жидкостей (смузи, напитки, ...), для пюрирования горячих и холодных блюд, а также для измельчения замороженных фруктов или кубиков льда. Этот прибор пригоден для создания вакуума с целью переработки или хранения. 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. Во время эксплуатации прибор должен быть всегда под присмотром!

- 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 погружайте основной блок в воду и не мойте его 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.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке.
- Перед выключением установите поворотный переключатель на 0.
- После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.
- Прибор можно использовать только в полностью собранном виде!
- Стакан блендера или переносную бутылку можно использовать только с этим прибором.

⚠ Опасность удушья!

- Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.
- Берегите вакуумные пакеты от детей.
- Не позволяйте детям играть с вакуумными пакетами.

⚠ Внимание!

- Не заливайте в чашу блендера жидкости и не загружайте продукты, температура которых превышает 60 °C.
- Следите за тем, чтобы в стакане блендера не находились посторонние предметы.
- Рекомендуется не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую.
- Не превышайте максимально допустимую вместимость.
- Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями.

⚠ Важно!

- Категорически запрещено касаться уплотнительных элементов острыми, заостренными или металлическими предметами.

- Контейнеры для хранения и вакуумные пакеты можно мыть в посудомоечных машинах и держать в морозильниках.
- Продукты в контейнерах или пакетах можно нагревать в микроволновой печи не дольше 90 секунд с мощностью не более 900 ватт. Прежде чем ставить контейнер или класть пакет в микроволновую печь, нужно его открыть.
- Контейнеры для хранения и вакуумные пакеты рассчитаны на температуру от -18 до 85°C .
- Пакеты, в которых хранили сырое мясо, рыбу или птицу, нельзя использовать повторно.
- После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.
→ «Очистка и уход» см. стр. 247

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Bosch**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

www.bosch-home.com

При пользовании данной инструкцией по эксплуатации ее страницы обложки можно развернуть. Там приведены рисунки с буквами и номерами, на которые дается ссылка в тексте инструкции (например, → Ряд рисунков [3]).

Оглавление

Использование по назначению	237
Важные правила техники безопасности	237
Комплектный обзор	239
Перед первым использованием	240
Элементы управления и аксессуары ..	240
Подготовка	243
Применение	244
Хранение в условиях вакуума	246
Очистка и уход	247
Принадлежности	249
Системы безопасности	249
Рецепты	249
Утилизация	250
Условия гарантийного обслуживания ..	251
Помощь при устранении неисправностей	251

Комплектный обзор

→ Рисунок А

1 Основной блок / блок двигателя

- a Привод
- b Метка ●—▲
- c Выпускное отверстие
- d Смотывание кабеля
- e Крепление кабеля
- f Опорные ножки (4 шт.)

2 Вакуумный блок

- a Клапанный затвор
- b Фиксатор для вакуумного шланга
- c Датчики влажности
- d Вакуумный клапан
- e Сито

3 Панель управления

- a Кнопка ① (Вкл/Выкл)
- b Поворотный переключатель с отметкой
- c Кнопка Clean
- d Кнопка Ice
- e Кнопка Auto
- f Кнопка Vacuum
- g Метка Pulse
- h Нулевое положение 0
- i Метка min / max

4 Дисплей

- a Индикатор состояния
- b Символы

5 Стакан блендера

- a Контейнер из тритана
- b Шкала с 3 метками Max
- c Метка ▼
- d Выемка для язычка крышки
- e Нож-вставка с ножом блендера

6 Крышка

- a Вакуумный затвор
- b Язычок

7 Переносная бутылка *

- a Контейнер
- b Крышка для питья
- c Крышка
- d Вакуумный затвор

8 Контейнеры для хранения (0,75 л / 1,5 л) *

- a Смесительная чаша
- b Крышка
- c Вакуумный затвор
- d Кольца для настройки даты (день/месяц)

9 Вакуумный пакет *

- a Застежка
- b Отметка max
- c Вакуумный затвор

10 Вакуумный шланг

- a Подключение к вакуумному клапану
- b Подключение к контейнеру

* 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 A

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 247

Указание: если новый блендер используется в первый или второй раз, может появиться легкий посторонний запах. Это не является признаком неисправности.

Элементы управления и аксессуары

Блендер оборудован высокомоощным электродвигателем, который может вращаться со скоростью до 37000 оборотов в минуту.

Выключатель ①

Для включения и выключения прибора.

Вакуумный блок с клапанным затвором

Блендер оснащен вакуумным насосом, который может создать вакуум в стакане блендера перед обработкой. За счет этого снижается окисление продуктов во время обработки и после нее. Это способствует более однородной консистенции, сохранению натурального цвета и более длительному сохранению витамина С и других питательных веществ, вступающих в реакцию с кислородом. Также можно создать вакуум в переносной бутылке и в контейнерах для хранения, чтобы продлить свежесть и срок хранения помещенных туда продуктов.

Клапанный затвор служит для того, чтобы создать вакуум в стакане блендера.

Индикатор состояния и символы

Индикатор состояния при помощи нескольких светодиодов показывает выбранное вручную число оборотов или прогресс вакуумирования либо же выполнение автоматической программы. Чем выше число оборотов или чем дольше длится вакуумирование или выполняется программа, тем больше светодиодов светится. Если светятся все светодиоды, то максимальное число оборотов достигнуто или же выбранная программа завершена. Кроме того, подсвеченные символы сообщают и другую информацию.

Индикация	Значение
	Программа Vacuum выполняется. Создается вакуум.
	Продукты смешиваются вручную.
	Программа Auto выполняется. Создается вакуум, потом смешивание производится автоматически.
	Программа Ice выполняется.
	Программа Clean выполняется.
	Неисправность прибора → «Помощь при устранении неисправностей» см. стр. 251

Указания и метки

Символ	Значение
	Предупреждение на крышке ■ Не перерабатывайте ингредиенты, температура которых превышает 60 °C.
	Метка на стакане блендера для установки.
	Установите стакан блендера ▲ и поверните до упора ●.
	Метка на клапанном затворе.
	Метка на вакуумном клапане. Установите вакуумный клапан ▼ и поверните до упора 🔒.

Поворотный переключатель

Для плавной установки числа оборотов ножа блендера.

Позиции настройки

0	Нулевое положение – блендер не работает.
min	Самое низкое число оборотов
max	Самое высокое число оборотов
Pulse	Самое высокое число оборотов, пока поворотный переключатель удерживается в этом положении.

Указание: если поворотный переключатель при включении не находится в нулевом положении, то прибор обслуживать нельзя. Вначале установите поворотный переключатель в нулевое положение.

Кнопки выбора программ

Прибор имеет 4 автоматические программы. Могут быть выбраны следующие программы:

Программы

Auto	Автоматический процесс смешивания в условиях вакуума
Vacuum	Для создания вакуума (в стакане блендера, переносной бутылке, вакуумный пакет и контейнере для хранения)
Clean	Программа очистки
Ice	Для колотого льда

Указания:

- Для использования программ поворотный переключатель должен быть установлен в нулевое положение.
- Путем вращения поворотного переключателя во время использования Auto, Clean или Ice соответствующая программа прерывается.

- Путем нажатия другой кнопки выбора программ выполняемая в данное время программа прерывается.
- Путем быстрого нажатия кнопки выбора программ соответствующая программа останавливается. Путем повторного быстрого нажатия она снова запускается.
- Путем длительного нажатия (прим. 2 секунды) Vacuum или Auto соответствующая программа прерывается. Чтобы снова запустить программу, прибор нужно выключить и снова включить.

Стакан блендера

Для переработки продуктов в количестве до 1,5 литра. Стакан блендера выполнен из тритана. Тритан – это прочный пластик, нейтральный на вкус и запах.

Внимание!

- Не заливайте жидкости и не загружайте продукты, температура которых превышает 60 °С.
- Не смешивайте твердые продукты без добавления достаточного количества жидкости.
- Продукты в форме порошка (например, сахарную пудру, какао-порошок, обжаренные молотые соевые бобы, муку, белковый порошок) следует смешивать с достаточным количеством жидкости или перед смешиванием полностью растворить их в жидкости.

При заполнении соблюдайте следующие значения и следите за положением меток на стакане блендера.

Максимальное перерабатываемое количество

→ Max Жидкости	макс. 1,5 л
→ Vacuum Max Milk & Products Пенящиеся ингредиенты, такие как молоко и молочные продукты с другими компонентами	макс. 1,0 л
→ Vacuum Max Milk Пенящиеся ингредиенты, такие как молоко и молочные продукты	макс. 0,75 л

Переносная бутылка и контейнеры для хранения

Для хранения продуктов в условиях вакуума.

Вместимость

Переносная бутылка *	0,5 л
Контейнер, малый *	0,75 л
Контейнер, большой *	1,5 л

* В зависимости от модели

→ «Принадлежности» см. стр. 249

Крышка с вакуумным затвором

Для герметичного закрывания стакана блендера, переносной бутылки и контейнеров для хранения. Чтобы снять крышку при наличии в емкости вакуума, нужно сначала взяться за край вакуумного затвора и потянуть его вверх. Вовнутрь должно попасть достаточно воздуха, чтобы крышку можно было снять. Крышки контейнеров для хранения снабжены указателем даты. Вращая оба диска, можно установить день и месяц, когда продукты были помещены в контейнер.

Вакуумный пакет

Для хранения продуктов в вакууме с целью как можно дольше сохранить их свежесть и пригодность, замариновать их или приготовить по технологии сувид.

Используйте только оригинальные вакуумные пакеты Bosch.

Приготовление по технологии сувид

Технология сувид — это приготовление в вакууме при низких температурах.

⚠ Риск для здоровья!

При приготовлении продуктов по технологии сувид, необходимо соблюдать следующие практические советы и указания по гигиене:

- Используйте только свежие продукты самого высокого качества.
- Мойте и дезинфицируйте руки. Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- Скоропортящиеся продукты, например птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- Всегда тщательно мойте и/или очищайте овощи и фрукты.
- Держите в чистоте поверхности и разделочные доски. Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- Соблюдайте метод холодильной цепи, которая может быть ненадолго прервана лишь для подготовки продуктов. До процесса приготовления храните продукты в вакуумных пакетах в холодильнике.
- Блюда предназначены для немедленного употребления в пищу. После приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.
- Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они были куплены (например, порционная рыба). Эти пакеты не подходят для приготовления по технологии сувид.
- Размещайте продукты в пакете по возможности рядом друг с другом, но не друг на друге.

- Клапан не рекомендуется погружать в воду.

Для профессионального приготовления блюд по технологии сувид рекомендуем выдвигной ящик Bosch для вакуумирования.

Системы безопасности

Прибор оснащен различными системами безопасности. ➔ «Системы безопасности» см. стр. 249

Подготовка

⚠ Не исключена опасность травмирования

- Не прикасайтесь к ножу блендера. Нож-вставку можно брать только за пластмассовую часть.
- Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором и надлежащей установки стакана блендера на основной блок.

Внимание!

Не поднимайте собранный блендер, взявшись за ручку стакана блендера. Чтобы поднять блендер, всегда беритесь за основной блок / блок двигателя.

➔ Ряд рисунков В

1. Размотайте сетевой кабель на нужную длину.

Важно: следите за тем, чтобы сетевой кабель проходил через углубление для кабеля с нижней стороны прибора.

2. Установите основной блок на прочную горизонтальную поверхность. Клапанный затвор должен быть полностью открыт.
3. Установите нож-вставку с уплотнительным кольцом, как показано на рисунке, в перевернутый стакан блендера.
4. Установите крышку стакана блендера на нож-вставку.
5. При помощи крышки поверните нож-вставку до упора по часовой стрелке.
6. Снимите крышку.

Важно: выемки на ноже-вставке должны быть направлены к выемкам на стакане блендера.

7. Переверните стакан блендера и установите его на привод, как показано на рисунке. Метка ▼ указывает на ▲.
8. Поверните стакан блендера по часовой стрелке до упора. Метка ▼ указывает на ●.
9. Подготовьте продукты и загрузите их в стакан блендера. Не выходите за пределы метки Max.

Указание: смешивайте продукты, всегда добавляя достаточное количество жидкости. Благодаря этому достигается лучший результат. При заполнении пенящихся ингредиентов, таких как молоко или молочные продукты, не выходите за пределы метки Vacuum Max.

10. Установите крышку и плотно прижмите ее. Следите при этом за правильным положением паза на ручке.

Указание: крышку можно установить только в этом положении.

11. Закройте клапанный затвор и прижмите вниз до упора.
12. Вставьте штепсельную вилку в розетку.

Указание: блендер разрешается использовать лишь в том случае, если выполняются следующие пункты.

- Нож-вставка и крышка должны соединяться со стаканом блендера надлежащим образом.
- Стакан блендера должен соединяться с основным блоком надлежащим образом.
- Клапанный затвор должен быть полностью закрыт.

Применение

Указание: в таблице **И** Вы найдете примеры применения блендера. Перерабатывать продукты можно в автоматической программе или вручную, отдельными шагами (1, 2, 3).

Информация по использованию:

- Данный прибор не предназначен для приготовления майонеза.
- Данный прибор не предназначен для нарезки и измельчения полутвердых и твердых продуктов (петрушки, лука, мяса, орехов, пармезана), однако может использоваться в комбинации с жидкостями. → **Таблица И**
- Данный прибор не предназначен для приготовления ореховых бутербродных масс (крема из лесных орехов, нутеллы, ...).

Смешивание с использованием автоматической программы

→ Ряд рисунков **И**

1. Установите поворотный переключатель на **0**. Включите прибор кнопкой **1**. Все элементы индикации загораются на короткое время и слышен короткий звуковой сигнал. Кнопка **1** загорается.
2. Нажмите кнопку Auto. Загораются символы **И** и **И**.
3. Вакуумный насос откачивает воздух из стакана блендера. Друг за другом загораются светодиоды индикатора состояния.

Указание: если предварительно настроенное пониженное давление не достигается, загорается символ **И** и раздаются 2 коротких звуковых сигнала.

→ «Помощь при устранении неисправностей» см. стр. 251

4. Индикатор состояния светится до половины. Предварительно настроенное пониженное давление достигнуто.
5. Блендер запускает переработку автоматически и смешивает ингредиенты в импульсном ритме. Вторая половина индикатора состояния постепенно загорается.
6. Блендер заканчивает переработку автоматически. Дождитесь полной остановки прибора.
7. Кнопкой **1** выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.

8. Клапанный затвор должен быть полностью открыт.
9. Поверните стакан блендера против часовой стрелки и снимите его.
10. Возьмитесь за край вакуумного затвора и потяните его вверх. В стакан блендера должно попасть достаточно воздуха, чтобы крышку можно было снять.
11. Потяните крышку за язычок и снимите.
12. Перелейте смешанный продукт.
 - Очистите все части прибора.
 - «Очистка и уход» см. стр. 247

Указание: для сохранения свежести продукты после переработки поместите в переносную бутылку или контейнер для хранения и снова создайте внутри вакуум.
→ «Хранение в условиях вакуума» см. стр. 246

Функция вакуума при смешивании вручную

→ Ряд рисунков

1. Установите поворотный переключатель на 0. Включите прибор кнопкой . Все элементы индикации загораются на короткое время и слышен короткий звуковой сигнал. Кнопка  загорается.
2. Нажмите кнопку Vacuum. Символ  горит непрерывно.
3. Вакуумный насос откачивает воздух из стакана блендера. Друг за другом загораются светодиоды индикатора состояния.

Указание: если предварительно настроенное пониженное давление не достигается, загорается символ  и раздаются 2 коротких звуковых сигнала. → «Помощь при устранении неисправностей» см. стр. 251

4. Все светодиоды индикатора состояния светятся. Предварительно настроенное пониженное давление достигнуто.

5. Установите поворотный переключатель в нужный режим или на Pulse. Чем выше число оборотов, тем больше светодиодов индикатора состояния светится.
6. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемой консистенции.
7. Установите поворотный переключатель на 0. Дождитесь полной остановки прибора.
 - Кнопкой  выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.
 - Выполните шаги, начиная с 8-го, как описано выше. → «Смешивание с использованием автоматической программы» см. стр. 244

Пользование функцией Pulse

- Поверните поворотный переключатель против часовой стрелки в позицию Pulse и удерживайте его.
- Пока поворотный выключатель удерживается нажатым, прибор работает с максимальным числом оборотов.
- Отпустите поворотный переключатель.

Смешивании без функции вакуума

Подготовьте блендер, как описано выше.
→ «Подготовка» см. стр. 243

→ Ряд рисунков

1. Установите поворотный переключатель на 0. Включите прибор кнопкой .
2. Установите поворотный переключатель в нужный режим или на Pulse. Символ  горит непрерывно. Чем выше число оборотов, тем больше светодиодов индикатора состояния светится.

Указание: во время переработки удерживайте блендер рукой, взявшись за клапанный затвор.

3. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемой консистенции.
4. Установите поворотный переключатель на 0. Дождитесь полной остановки прибора.

5. Кнопкой ① выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.
6. Клапанный затвор должен быть полностью открыт.
7. Поверните стакан блендера против часовой стрелки и снимите его.
8. Потяните крышку за язычок и снимите. Перелейте смешанный продукт.
- Очистите все части прибора.
→ «Очистка и уход» см. стр. 247

Приготовление колотого льда

Подготовьте блендер, как описано выше и заполните стакан блендера кубиками льда. → «Подготовка» см. стр. 243

- Установите поворотный переключатель на 0. Включите прибор кнопкой ①.
- Нажмите кнопку Ice. Символ  горит непрерывно.
- Блендер запускает переработку автоматически и измельчает кубики льда в импульсном ритме. Друг за другом загораются светодиоды индикатора состояния.
- Блендер заканчивает переработку автоматически. Дождитесь полной остановки прибора.
- Кнопкой ① выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Выполните шаги, начиная с 8-го, как описано выше. → «Смешивание с использованием автоматической программы» см. стр. 244

Хранение в условиях вакуума

В переносной бутылке, контейнерах для хранения и вакуумных пакетах можно создавать вакуум при помощи блендера, чтобы продлить свежесть и срок хранения помещенных туда продуктов.

Внимание!

- Путем вакуумирования не достигается антибактериальный эффект.
- Вакуумированные продукты следует также хранить в холодильнике и регулярно проверять их свежесть!

- Хранение в вакууме не заменяет хранение продуктов в холодильнике или морозильнике.
- Перед вакуумированием обязательно дайте продуктам остыть.

Вакуумирование переносной бутылки или контейнера для хранения

→ Ряд рисунков

1. Подготовленные или приготовленные продукты заполните в нужную емкость.
2. **Переносная бутылка:** накройте крышкой с клапаном для питья и прочно закройте ее. Откройте крышку.
3. **Контейнеры:** накройте крышкой и прочно закройте ее. Установите дату при помощи двух дисков на крышке.
4. Клапанный затвор должен быть полностью открыт.
5. Подсоедините вакуумный шланг к вакуумному насосу.
6. Закройте клапанный затвор. Подсоедините шланг к переносной бутылке или к крышке контейнера.
7. Установите поворотный переключатель на 0. Включите прибор кнопкой ①.
8. Нажмите кнопку Vacuum.
9. Вакуумный насос откачивает воздух из емкости. Символ  горит непрерывно. Друг за другом загораются светодиоды индикатора состояния.

Указание: если предварительно настроенное пониженное давление не достигается, загорается символ  и раздаются 2 коротких звуковых сигнала. → «Помощь при устранении неисправностей» см. стр. 251

10. Все светодиоды индикатора состояния светятся. Предварительно настроенное пониженное давление достигнуто.
11. Кнопкой ① выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.
12. Отсоедините шланг от переносной бутылки или контейнера. Удерживайте клапанный затвор и отсоедините шланг от вакуумного клапана.

Вакуумирование пакета

→ Ряд рисунков [1]

1. Поместите продукты в пакет.

Указание: не переполняйте пакет.

Область вакуумного затвора должна содержаться в чистоте. Особо тщательно действуйте при вакуумировании сочных, мокрых или маринованных продуктов.

2. Поместите пакет на ровную поверхность. Слегка выдавите воздух из пакета и плотно застегните застежку по всей длине.

Указание: при вакуумировании сочных, мокрых или маринованных продуктов свесьте вакуумный пакет вниз с рабочей поверхности. Вакуумный затвор должен быть сверху рабочей поверхности.

→ Рис. [1]

Важно!

- Уровень содержимого не должен превышать отметку **max**.
 - Оба уплотнительных элемента и область за отметкой **max** должны быть чистыми.
 - Если застежка не чиста и не полностью застегнута, создание вакуума невозможно.
3. Клапанный затвор должен быть полностью открыт.
 4. Подсоедините вакуумный шланг к вакуумному насосу.
 5. Закройте клапанный затвор.
 6. Прижмите патрубок вакуумного шланга к вакуумному затвору пакета и удерживайте.
 7. Установите поворотный переключатель на **0**. Включите прибор кнопкой [1].
 8. Нажмите кнопку **Vacuum**.
 9. Вакуумный насос откачивает воздух из пакета. Символ [2] горит непрерывно. Друг за другом загораются светодиоды индикатора состояния.

Указание: если предварительно настроенное пониженное давление не достигается, загорается символ [3] и раздаются 2 коротких звуковых сигнала. → «Помощь при устранении неисправностей» см. стр. 251

10. Все светодиоды индикатора состояния светятся. Предварительно настроенное пониженное давление достигнуто.
11. Кнопкой [1] выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.
12. Отсоедините патрубок вакуумного шланга от пакета. Удерживайте клапанный затвор и отсоедините шланг от вакуумного клапана.

Открытие контейнера, переносной бутылки или пакета

→ Рисунок [2]

- Чтобы открыть контейнер, возьмитесь за один край вакуумного затвора и потяните его вверх. В контейнер должно попасть достаточно воздуха.
- Снимите крышку.
- Чтобы открыть переносную бутылку, открутите питьевую пробку.
- Чтобы открыть пакет, расстегните застежку и полностью раскройте ее.
- После использования вакуумные пакеты нужно тщательно чистить и хорошо сушить.

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 жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.
- Не используйте 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 остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

Указания:

- Очистите части прибора сразу после использования. Тогда остатки продуктов не прихотнут, 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.

На **рисунке 11** показано, как очистить отдельные части прибора.

Использование программы очистки

Для простой и быстрой предварительной очистки.

- Установите пустой стакан блендера на прибор.
- Залейте 0,25 литра теплой воды и добавьте 2 капли моющего средства.

Внимание!

Не превышайте указанный объем в 0,25 литра.

- Закройте крышкой и плотно прижмите ее.
- Закройте клапанный затвор и прижмите вниз до упора.
- Установите поворотный переключатель на **0**. Включите прибор кнопкой **1**.
- Нажмите кнопку Clean. Символ  горит непрерывно. Друг за другом загораются светодиоды индикатора состояния.

- Прибор выполняет автоматическую предварительную очистку, включая короткую фазу вакуумирования в начале программы. Программа заканчивается автоматически.
- Кнопкой **1** выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Снимите стакан блендера с крышкой.
- Возьмитесь за край вакуумного затвора и потяните его вверх. В стакан блендера должно попасть достаточно воздуха, чтобы крышку можно было снять.
- Тщательно вымойте отдельные части и, если потребуется, очистите их дополнительно.
- Для упрощения очистки стакана для смешивания снимите крышку с ручки и после сушки установите ее на место.
- Вакуумные пакеты, используемые повторно, нужно тщательно чистить и хорошо сушить. Пакеты, в которых хранили сырое мясо, рыбу или птицу, нельзя использовать повторно.
- Очистите основной блок.

Снятие ножа-вставки

→ Ряд рисунков 1

1. Снимите крышку. Переверните стакан блендера.
2. Установите крышку на нож-вставку.
3. Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
4. Снимите нож-вставку.

Снятие вакуумного клапана

→ Ряд рисунков 1

Вакуумный клапан можно снять в целях очистки.

1. Поверните вакуумный клапан против часовой стрелки и снимите его.
2. Тщательно очистите оба датчика влажности, клапан и сито на клапане.
3. Все детали обязательно хорошо просушите.
4. Установите клапан, как показано на рисунке. Метка  указывает на . Поверните клапан по часовой стрелке до упора. Метка  указывает на .

Снятие установочных колец

→ Ряд рисунков

Установочные кольца, расположенные в крышке вакуумного контейнера, можно снять для выполнения тщательной очистки.

1. Вставьте маленькую отвертку в один из двух пазов стопорного кольца и осторожно извлеките кольцо с легким нажимом.
2. Снимите стопорное кольцо и установочные кольца, как показано на рисунке. Все детали тщательно очистите и просушите.
3. Вставьте установочные кольца в последовательности, указанной на рисунке. Вставьте стопорное кольцо с легким нажимом, чтобы оно зафиксировалось.

Принадлежности

Принадлежности и запчасти можно приобрести в торговой сети или через нашу сервисную службу. Так как ассортимент выпускаемых изделий постоянно расширяется, в продаже могут иметься не указанные здесь принадлежности. На сайте **www.bosch-home.com** можно ознакомиться с актуальным перечнем принадлежностей.

Принадлежности	
MMZV0BT1	Переносная бутылка (0,5 л)
MMZV0SB0	1 контейнер (0,75 л)
MMZV0SB1	1 контейнер (1,5 л)
MMZV0SB2	2 контейнера (0,75 л и 1,5 л)
MSZV0FB1	10 малых пакетов, 1,2 л
MSZV0FB3	10 больших пакетов, 3,8 л

Системы безопасности

Блокировка включения / автоматическое выключение

Прибор можно использовать со стаканом блендера лишь в том случае, если стакан блендера закрыт крышкой надлежащим образом и клапанный затвор был полностью и правильно закрыт. Прибор отключается автоматически, если во время использования открыть клапанный затвор.

Защита от влаги

В вакуумном затворе имеется два датчика влажности. Если влага проникает в вакуумный блок, вакуумный насос автоматически отключается. → «Помощь при устранении неисправностей» см. стр. 251

Устройство защиты от перегрузки

В случае перегрева электродвигатель автоматически выключается. → «Помощь при устранении неисправностей» см. стр. 251

Указание: при срабатывании защиты от перегрузки может появиться легкий посторонний запах. Это не является признаком неисправности.

Рецепты

Указания:

- В **таблице ** вы найдете и другие примеры использования. Перерабатывать продукты можно в автоматической программе или вручную, отдельными шагами (1, 2, 3).
- 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.

Клубнично-мятный смузи

- 650 г клубники
- 6 веточек мяты
- 300 мл яблочного сока
- 100 мл воды
- Клубнику помыть, удалить плодоножку и порезать ягоды на две части. Мяту промыть, обсушить и оборвать листики.
- Загрузить все ингредиенты в стакан блендера. Установить крышку. Закрыть клапанный затвор и прижать его.
- Нажмите кнопку Auto. Автоматическая программа создает вакуум в стакане блендера и смешивает все ингредиенты автоматически.
- Автоматическая программа заканчивает приготовление автоматически. Готовый смузи разлить по четырем стаканам и подать к столу.

Совет: в зависимости от зрелости клубники для приготовления смузи можно использовать также подслащенные фруктовые соки или кокосовую воду без сахара.

Смузи из ананаса и манго

- 300 г очищенного ананаса
- ½ манго
- 150 мл холодной кокосовой воды
- 150 г кубиков льда
- 1 банан
- Мякоть ананаса нарезать мелкими кубиками. Манго очистить. Срезать мякоть с косточки и нарезать ее небольшими кусочками. Банан очистить и нарезать кубиками.
- Загрузить все ингредиенты в стакан блендера. Установить крышку. Закрыть клапанный затвор и прижать его.
- Нажмите кнопку Auto. Автоматическая программа создает вакуум в стакане блендера и смешивает все ингредиенты автоматически.
- Автоматическая программа заканчивает приготовление автоматически. Готовый смузи разлить по четырем стаканам и подать к столу.

Совет: пряности, такие как корица, кардамон, мускат или пимент могут придать этим экзотическим фруктовым смузи дополнительный интересный аромат.

Зеленый смузи из киви

- 1 авокадо
- 5 киви
- 200 г молодого листового шпината
- 400 мл воды
- 4 ст. л. кленового сиропа
- Шпинат помыть, обсушить и грубо измельчить. Авокадо разрезать напополам, извлечь косточку и достать ложкой из кожуры мякоть плода. Киви очистить и нарезать кубиками.
- Загрузить все ингредиенты в стакан блендера. Установить крышку. Закрыть клапанный затвор и прижать его.
- Нажмите кнопку Auto. Автоматическая программа создает вакуум в стакане блендера и смешивает все ингредиенты автоматически.
- Автоматическая программа заканчивает приготовление автоматически. Готовый смузи разлить по четырем стаканам и подать к столу.

Совет: смузи можно сервировать на колотом льду.

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.

Помощь при устранении неисправностей

В следующей таблице указаны действия в случае проблем или неисправностей, которые вы можете устранить самостоятельно. Если таким образом устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Проблема	Возможная причина	Ремонт
Прибор не запускается или выключается во время использования. Символ  горит непрерывно.	Стакан блендера неправильно установлен или ослабла его фиксация.	Установите надлежащим образом стакан блендера и крышку.
	Клапанный затвор не закрыт надлежащим образом.	Прижмите клапанный затвор вниз до упора.
Вакуумный насос работает, но предварительно настроенное пониженное давление не достигается. Загорается символ  и раздаются 2 коротких звуковых сигнала.	Крышка или вакуумный затвор загрязнены или повреждены.	■ Выключите прибор. ■ Проверьте крышку, вакуумный затвор и уплотнение ножа-вставки на отсутствие повреждений. ■ Тщательно очистите, высушите и снова установите детали. ■ Поверните нож-вставку в стакане блендера до упора. Следите за расположением метки. ■ Установите крышку надлежащим образом и плотно прижмите ее. ■ Следите при этом за правильным положением паза на ручке. ■ Прижмите клапанный затвор вниз до упора. ■ Включите прибор и попробуйте еще раз.
	Крышка закрыта неправильно и неполностью.	
	Клапанный затвор не закрыт надлежащим образом.	
	Уплотнение ножа-вставки загрязнено или повреждено.	
	Нож-вставка установлен неправильно и неполностью.	

Проблема	Возможная причина	Ремонт
Вакуумный насос не запускается или выключается во время использования. Символ  горит непрерывно.	Влага в вакуумном блоке.	Извлеките вакуумный клапан. Тщательно очистите и просушите вакуумный клапан и клапанный затвор.
	Была превышена максимальная вместимость.	В зависимости от смешиваемых продуктов при заполнении не должна превышать соответствующая метка Max на стакане блендера.
Прибор не запускается или выключается во время использования.	Активирована защита от перегрузки.	■ Установите поворотный переключатель на 0. Дождитесь полной остановки прибора. ■ Кнопкой  выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки. ■ Дайте прибору остыть в течение примерно 15-20 минут, после чего снова включите прибор. ■ Если прибор не запускается, нужно дать ему остыть дольше и попробовать запустить еще раз позже.
Не удастся создать вакуум в вакуумном пакете.	Застежка не застегнута до конца.	■ Плотно застегните застежку по всей длине.
	Застежка или вакуумный затвор загрязнены или повреждены.	■ Проверьте, чисты ли уплотнительные элементы. ■ Тщательно очистите и высушите на воздухе. → «Очистка и уход» см. стр. 247
	Вакуумный пакет поврежден.	■ Проверьте вакуумный пакет на предмет повреждений. Если он поврежден, возьмите другой вакуумный пакет. → «Принадлежности» см. стр. 249
Вакуум в пакете не держится.	Острые части вакуумируемого продукта (например, кости) могут прорывать отверстия.	■ Если из-за острых кромок вакуумируемого продукта возникли повреждения, следует разместить острые крошки в пакете так, чтобы они не могли повредить стенки пакета.

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.

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. 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, распылители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

ЕАС 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-Вери 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.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017



BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: мясорубки, соковыжималки, блендеры

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, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации 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.

Компания 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 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 Изготовителем 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 «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.

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 БСХ 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) содержащимся 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.

ЕАС 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

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государствах-членах 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>.

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель	НЧ*, В	НН**, Гц	НМ***, Вт
		Рег. номер	Дата выдачи	Действует до				
Мясорубки								
MFW2500W	CNFW4	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2510W	CNFW4	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2514W	CNFW4	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2515W	CNFW4	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2517W	CNFW4	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2520W	CNFW4	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW3520G	CNFW3A	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3520W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3540W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3600W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3630A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3630I	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3640A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3710B	CNFW3A	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3850B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3910W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3X10B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X10W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X13W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X14B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X14W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X18B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X18W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.В.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW45000	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	500
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	500
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	500
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	600
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	700
MFW67450	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	700
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	700
MFW68100	CNFW6	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	600
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	800
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	800
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	800
Соковыжималки								
MCP3000N	CNPZ3	C-DE.АЯ46.В.00250/18	19.12.2018	18.12.2023	Босния и Герцеговина	50/60	220-240	25
MCP3500N	CNPZ3	C-DE.АЯ46.В.00250/18	19.12.2018	18.12.2023	Босния и Герцеговина	50/60	220-240	25
MCP72GPB	CNPZ4	C-DE.АЯ46.В.82955	24.11.2017	23.11.2022	Китай	50/60	220-240	40
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай	50/60	220-240	700
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай	50/60	220-240	700
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.В.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай	50/60	220-240	1200
MESM500W	CNSJ01	C-DE.АЯ46.В.80092	24.05.2017	23.05.2022	Китай	50/60	220-240	150
MESM731M	CNSJ01	C-DE.АЯ46.В.80092	24.05.2017	23.05.2022	Китай	50/60	220-240	150
Блендеры								
MMB21POR	CNSM10	C-DE.АЯ46.В.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	500
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.В.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	500
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.В.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	700
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.В.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	700
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.В.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	700
MMB65G5M	CNSM13	C-DE.АЯ46.В.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	800
MMB66G5M	CNSM15	C-DE.АЯ46.В.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	900
MMB66G7M	CNSM15	C-DE.АЯ46.В.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	900
MMB66P6B	CNSM16	C-DE.АЯ46.В.82171	22.09.2017	21.09.2022	Китай	50/60	220-240	1600
MMBM401W	CNSM14	C-DE.АЯ46.В.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-240	350
MMBM4G6K	CNSM14	C-DE.АЯ46.В.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-240	350
MMBM7G2M	CNSM14	C-DE.АЯ46.В.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-230	350
MMBM7G3M	CNSM14	C-DE.АЯ46.В.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-230	350
MMBP1000	CNSM14	C-DE.АЯ46.В.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-230	350
MMBV621M	CNSM18	C-DE.АЯ46.В.00388/18	20.12.2018	19.12.2023	Китай	50/60	220-240	1000
MMBV625M	CNSM18	C-DE.АЯ46.В.00388/18	20.12.2018	19.12.2023	Китай	50/60	220-240	1000

* НЧ – номинальная частота или диапазон номинальных частот переменного тока питающей сети в Герцах

** НН – номинальное напряжение или диапазон номинального напряжения в Вольтах

*** НМ – номинальная потребляемая мощность или диапазон номинальных потребляемых мощностей в Ваттах

العلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف
مضخة التفريغ تعمل، ولكن الضغط المنخفض المضبوط مسبقاً لا يتحقق. الرمز [E]	الغطاء أو قفل التفريغ متسخان أو متضرران.	■ أوقف تشغيل الجهاز.
	الغطاء غير مركب بشكل صحيح وكامل.	■ افحص الغطاء وقفل التفريغ وسدادة قالب السكين للكشف عن الأضرار.
	رفرف الغلق غير مغلق بطريقة سليمة.	■ نظف جيداً وجفف وأعد التركيب.
	سدادة قالب السكين متسخة أو متضررة.	■ أدر قالب السكين في وعاء الخلط حتى النهاية. التزم بمراعاة العلامة.
	قالب السكين غير مركب بشكل صحيح وكامل.	■ ركب الغطاء بشكل صحيح وأحكم الضغط عليه. وراعي في ذلك موضع الحز في المقبض.
		■ اضغط رفرف الغلق بالكامل إلى الأسفل.
مضخة التفريغ لا تعمل أو تتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. بضوء الرمز [E]	رطوبة في وحدة التفريغ	■ شغل الجهاز وحاول مجدداً.
	كمية الماء القصوى تم تجاوزها.	■ انتزع صمام التفريغ. نظف صمام التفريغ ورفرف الغلق جيداً وجففهما.
الجهاز لا يعمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.	تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.	■ عند التعبئة لكل مادة مخلوطة، لا تتجاوز العلامة ذات الصلة Max على وعاء الخلط.
		■ ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0. انتظر إلى أن يتوقف الجهاز عن الحركة.
		■ أطفئ الجهاز باستخدام الزر ①. انزع القابس الكهربائي.
		■ دع الجهاز لمدة 15-20 دقيقة تقريباً حتى يبرد ثم أعد تشغيله.
		■ إذا لم يدر الجهاز، فاتركه مرة أخرى ليبرد ثم حاول لاحقاً مجدداً.
لا يمكن توليد فراغ في كيس الضغط مفرغ الهواء.	قفل الضغط ليس مغلقاً بالكامل.	■ أحكم إغلاق قفل الضغط على طول المسافة.
	قفل الضغط أو قفل التفريغ متسخ أو متضرر.	■ افحص ما إذا كانت عناصر الإحكام نظيفة.
	الكيس المضغوط مفرغ الهواء معطل.	■ نظف جيداً واتركها تجف في الهواء. ➔ «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9
		■ افحص الكيس المضغوط مفرغ الهواء للكشف عن الخلل. إذا كان الكيس متضرراً، فاستخدم كيساً مضغوطاً مفرغ الهواء غيره. ➔ «الكماليات» انظر صفحة ar-11
	يمكن أن تنشأ ثقبٌ بفعل الأجزاء الحادة في المواد المضغوطة تحت التفريغ (مثل العظام).	■ إذا حدثت أضرارٌ في المواد الموضوعة تحت التفريغ بفعل حواف حادة، فاضبط موضع الحواف الحادة في الكيس المضغوط مفرغ الهواء، بحيث لا يمكن أن يتضرر جدار الكيس بفعل ذلك.

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 موزعكم 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 اشترت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان. نحفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- ضع كل المكوّنات في وعاء الخلاط. ركب الغطاء. أغلق رفرف الغلق وأحكم الضغط عليه.
- اضغط الزر Auto. يضع البرنامج الأوتوماتيكي وعاء الخلاط تحت ضغط الفراغ ويخلط كل المكوّنات أوتوماتيكياً.
- يُنهي البرنامج الأوتوماتيكي عملية الإعداد أوتوماتيكياً. قم بصب السموي الجاهز في أربعة كؤوس زجاجية وقدمه.
- نصيحة: بهارات من قبيل القرفة أو الحبهان أو جوزة الطيب أو الفلفل الحلو يمكن أن تضيف لسموي الفواكه الفريد هذا نكهة إضافية مميزة.

سموي كيوي أخضر

- 1 ثمرة أفوكادو
- 5 ثمار كيوي
- 200 جم من أوراق السبانخ الطازجة
- 400 مل ماء
- 4 ملاعق شراب الإسفندان
- اغسل السبانخ وجففها واطرحها قطعاً كبيرة. قطع ثمار الأفوكادو وأزل البذور واغرف لحم ثمار الأفوكادو من القشر بالمعلقة. قشر الكيوي واقطعه إلى مكعبات.
- ضع كل المكوّنات في وعاء الخلاط. ركب الغطاء. أغلق رفرف الغلق وأحكم الضغط عليه.
- اضغط الزر Auto. يضع البرنامج الأوتوماتيكي وعاء الخلاط تحت ضغط الفراغ ويخلط كل المكوّنات أوتوماتيكياً.
- يُنهي البرنامج الأوتوماتيكي عملية الإعداد أوتوماتيكياً. قم بصب السموي الجاهز في أربعة كؤوس زجاجية وقدمه.
- نصيحة: قدم السموي على تلج مجروش.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

في الجدول التالي تجد حلولاً للمشاكل أو الأعطال التي يمكنك معالجتها بنفسك بسهولة. إذا تعذر عليك التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

العطل	السبب المحتمل	كيفية التصرف
الجهاز لا يعمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. يضيء الرمز [E].	وعاء الخلاط غير مركب بشكل صحيح أو أنه انحل. رفرف الغلق غير مغلق بطريقة سليمة.	ركب وعاء الخلاط والغطاء بصورة صحيحة. اضغط رفرف الغلق بالكامل إلى الأسفل.

الوصفات

إرشادات:

- أمثلة تطبيقية للاستخدام في الجدول 1 تجد أمثلة تطبيقية أخرى للاستخدام. يمكن أن تنفذ عملية المعالجة من خلال برنامج أوتوماتيكي أو يدويًا في خطوات مفردة (1، 2، 3).
- نظف الأطعمة وقطعها قبل إعدادها في الجهاز. أزل المكونات الصلبة مثل البذور والقشور.
- يمكن تنفيذ الوصفات وأمثلة الاستخدام حتى بدون برنامج أوتوماتيكي. ولعل ذلك أرفع السرعة من min إلى max باستخدام مفتاح الاختيار الدوار، واخلط جميع المكونات حتى تصل إلى الكثافة المرغوبة.

سموثي الفراولة والنعناع

- 650 جم فراولة
- 6 أعواد نعناع
- 300 مل عصير تفاح
- 100 مل ماء
- اغسل الفراولة وأزل الجذور وقطع الثمار. اغسل النعناع وهزه ليحف وانتزع أوراقه.
- ضع كل المكونات في وعاء الخلاط. ركب الغطاء. أغلق رفرف الغلق وأحكم الضغط عليه.
- اضغط الزر Auto. يضع البرنامج الأوتوماتيكي وعاء الخلاط تحت ضغط الفراغ ويخلط كل المكونات أوتوماتيكيًا.
- يُنهي البرنامج الأوتوماتيكي عملية الإعداد أوتوماتيكيًا. قم بصب السموثي الجاهز في أربعة كؤوس زجاجية وقدمه.
- نصيحة: كلما كانت ثمار الفراولة أكثر نضجًا، كانت عصائر الفاكهة المحلاة بقدر ضئيل أو جوز الهند الخالي من السكر أكثر مناسبة للخلط مع السموثي.

سموثي الأناناس والمانجو

- 300 جم أناناس مقشور
- نصف ثمرة مانجو
- 150 مل جوز هند بارد
- 150 جم مكعبات ثلج
- 1 ثمرة موز
- قطع ثمرة الأناناس إلى مكعبات صغيرة. قشر ثمرة المانجو. افصل لحم الثمرة عن البذور وقطعه إلى قطع صغيرة. قشر الموز واقطعه إلى مكعبات.

الكماليات

يمكن شراء قطع الغيار والملحقات عبر تاجر التجزئة أو خدمة العملاء. نظرًا لتوسيع قاعدة المنتجات بصورة مستمرة، يمكن في بعض الأحيان أن تظهر كماليات غير واردة هنا. لذلك قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.bosch-home.com لمتابعة قطع الكماليات الحالية المتوفرة في العرض.

الملحقات

الزجاجة المحمولة (0,5 لتر)	MMZV0BT1
1 خزان (0,75 لتر)	MMZV0SB0
1 خزان (1,5 لتر)	MMZV0SB1
2 خزان (0,75 لتر و1,5 لتر)	MMZV0SB2
10 أكياس صغيرة، 1.2 لتر	MSZV0FB1
10 أكياس كبيرة، 3.8 لترات	MSZV0FB3

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ / آلية الإطفاء

لا يمكن استخدام الجهاز مع وعاء الخلاط إلا عندما يكون وعاء الخلاط مركبًا بصورة صحيحة مع الغطاء ورفرف الغلق مغلقًا بصورة كاملة وصحيحة. ينطفئ الجهاز أوتوماتيكيًا، عندما ينفث رفرف الغلق أثناء الاستخدام.

صمام الرطوبة

يحتوي قفل التفريغ على مستشعرين للرطوبة. إذا ما دخلت رطوبة إلى وحدة التفريغ، ينتطفئ مضخة التفريغ أوتوماتيكيًا. «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال» انظر صفحة ar-12

التأمين ضد التحميل الزائد

عند السخونة الزائدة عن الحد ينطفئ المحرك أوتوماتيكيًا. «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال» انظر صفحة ar-12

ملاحظة: عند تفعيل التأمين ضد التحميل الزائد يمكن أن تصدر رائحة غريبة بسيطة. وهذا لا يدل على وجود خطأ تشغيل.

تنبيه!

- لا تستخدم منظفات تحتوي على الكحول أو المواد الروحية.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جِلخ أو منظفات سنفرة.

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.
- تجدون في **الصورة M** نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

استخدام برنامج التنظيف

للتنظيف الأولي البسيط والسريع.

- ضع وعاء الخلط فارغاً على الجهاز.
- أضف 0,25 لتر ماء ساخن مع قطرتين من مادة شطف.

تنبيه!

- يجب عدم تخطي الكمية المحددة وقدرها 0,25 لتر.
- ركب الغطاء وأحكم الضغط عليه.
- أغلق رفرف الغلق واضغطه نحو الأسفل حتى النهاية.
- ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0. شغل الجهاز باستخدام الزر ①.
- اضغط الزر Clean. الرمز ☺ يضيء. وتدرجياً تضئ لمبات ليد لبيان الحالة.
- يمر الجهاز بعملية التنظيف الأولي الأوتوماتيكية بما يشمل مرحلة تفريغ قصيرة في بداية البرنامج. ينتهي البرنامج أوتوماتيكياً.
- أطفئ الجهاز باستخدام الزر ①. انزع القابس الكهربائي.
- فك الغطاء مع الغطاء.
- أمسك بفعل التفريغ من نهايته واجذبه إلى الأعلى.
- يجب أن تصل كمية كافية من الهواء إلى داخل وعاء الخلط لتسهيل إمكانية فك الغطاء.

- اشطف المكونات جيداً ثم نظفها لاحقاً إذا لزم الأمر.
- لتسهيل عملية تنظيف وعاء الخلط انزع غطاء المقبض من المقبض، وأعد تركيبه بعد التجفيف.
- الأكياس المضغوطة مفرغة الهواء، التي يُعاد استخدامها، يجب تنظيفها بعناية وتجفيفها بالكامل.
- يجب ألا يُعاد استخدام الأكياس، التي سبق استخدامها لتخزين اللحوم أو الأسماك أو الدواجن النيئة.
- نظف الجهاز الأساسي.

انتزع قالب السكين**← متوالية الصورة J**

- 1 انزع الغطاء. اقلب وعاء الخلط.
- 2 ضع الغطاء على قالب السكين.
- 3 أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- 4 انتزع قالب السكين.

انتزع صمام التفريغ**← متوالية الصورة K**

- يمكن انتزع صمام التفريغ من أجل التنظيف.
- 1 أدر صمام التفريغ في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وافصله.
- 2 نظف رفرف الغلق وكلا مستشعري الرطوبة والصمام والمصفاة الموجودة في الصمام جيداً.
- 3 جفف كل الأجزاء بالضرورة جيداً.
- 4 ركب الصمام كما هو مصور. العلامة ▼ تشير إلى ▲. أدر الصمام حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة. العلامة ▼ تشير إلى ②.

انتزع حلقات الضبط**→ متوالية الصورة L**

- يمكن انتزع حلقات الضبط في غطاء خزان الفراغ من أجل تنظيف دقيق.
- 1 أدخل مفكاً صغيراً في واحد من كلا التجويفين لحلقة الأمان وارفع الحلقة بضغط خفيفة بحذر إلى الخارج.
- 2 انتزع حلقة الأمان وحلقات الضبط كما هو مبين.
- 3 نظف كافة الأجزاء جيداً وجففها.
- 3 ركب حلقات الضبط في الترتيب المصور. ركب حلقة الأمان بضغط خفيفة، إلى أن تتعشق.

9 تشفط مضخة التفريغ الهواء من الكيس. يضيء الرمز [E]، وتدرجياً تضيء لمبات ليد لبيان الحالة.

ملاحظة: إذا لم يُبلغ الضغط المنخفض المضبوط مسبقاً، حينها يضيء الرمز [E] وتُسمع إشارتان صوتيتان. ← «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال» انظر صفحة ar-12

10 تضيء كل لمبات ليد لبيان الحالة. تم بلوغ الضغط المنخفض المضبوط مسبقاً.

11 أطفئ الجهاز باستخدام الزر ①. انزع القابس الكهربائي.

12 فك وصلة خرطوم التفريغ من الكيس. أمسك رفرغ الغلق وفك الخرطوم من صمام التفريغ.

فتح الخزان أو الزجاجاة المحمولة أو كيس الضغط

→ الصورة G

- لفتح الخزان، أمسك بقفل التفريغ من نهايته واجذبه إلى الأعلى. يجب أن يصل هواء كافٍ إلى الخزان.
- اخلع الغطاء.
- لفتح الزجاجاة المحمولة أدر قفل الشرب في اتجاه الفتح.
- لفتح الكيس أبعد طرفي قفل الضغط أحدهما عن الآخر واقفحه بالكامل.
- بعد الاستخدام يجب تنظيف الأكياس المضغوطة مفرغة الهواء بعناية وتجفيفها بالكامل.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف الجهاز وجميع القطع المستخدمة جيداً بعد كل استخدام.

⚠ خطر الصق الكهربائي!

- قبل التنظيف أفضل القابس الكهربائي.
- إباك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفه في ماكينة غسل الأطباق.
- يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا تلمس سكين الخطط مطلقاً بالأيدي العارية. استخدم الفرشاة.

ملاحظة: إذا لم يُبلغ الضغط المنخفض المضبوط مسبقاً، حينها يضيء الرمز [E] وتُسمع إشارتان صوتيتان. ← «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال» انظر صفحة ar-12

10 تضيء كل لمبات ليد لبيان الحالة. تم بلوغ الضغط المنخفض المضبوط مسبقاً.

11 أطفئ الجهاز باستخدام الزر ①. انزع القابس الكهربائي.

12 فك الخرطوم من الزجاجاة المحمولة أو من الخزان. أمسك رفرغ الغلق وفك الخرطوم من صمام التفريغ.

تفريغ الهواء من الكيس المضغوط

← متوالية الصور H

- 1 عي المواد الغذائية في الكيس.
- إشارة: لا تملء الكيس فوق سعته. يجب الإبقاء على نظافة نطاق قفل التفريغ. يلزم وجود عناية خاصة عند تفريغ المواد الغذائية العصائرية أو الرطبة أو المتبلة.
- 2 ضع الكيس على سطح مستو. اضغط الهواء بخفة من داخل الكيس وأغلق قفل الضغط بإحكام على الطول الكامل.

إشارة: عند تفريغ الهواء من مواد غذائية عصائرية أو رطبة أو متبلة، اترك الكيس المضغوط مفرغ الهواء ليتبدل من لوح العمل إلى الأسفل. يجب أن يتواجد قفل التفريغ على الجهة العلوية من لوح العمل.

← صورة I

هام!

- يجب ألا يتجاوز المحتوى خط العلامة max.
- يجب الحفاظ على نظافة كلا عنصرَي الإحكام وعلى المنطقة الأخرى من خط العلامة max.
- عندما لا يكون قفل الضغط نظيفاً ومغلقاً تماماً، لا يمكن توليد فراغ.
- 3 افتح رفرغ الغلق بالكامل.
- 4 ركب خرطوم التفريغ في صمام التفريغ.
- 5 أغلق رفرغ الغلق.
- 6 اضغط وصلة خرطوم التفريغ على قفل التفريغ للكيس وأحكم التثبيت.
- 7 ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0. شغل الجهاز باستخدام الزر ①.
- 8 اضغط الزر Vacuum.

- يبدأ الخلط عملية التحضير أوتوماتيكياً ويفتت مكعبات الثلج بإيقاع صاحب. وتدرجياً تضئ لمبات ليد لبيان الحالة.
- ينهي الخلط معالجة المكونات أوتوماتيكياً. انتظر إلى أن يتوقف الجهاز عن الحركة.
- أطفئ الجهاز باستخدام الزر ①. انزع القابس الكهربائي.
- نفذ الخطوات كما هي موصوفة بدءاً من الخطوة 8. ← «الخلط باستخدام البرنامج الأوتوماتيكي» انظر صفحة ar-7

التخزين تحت التفريغ

يمكن وضع الزجاجات المحمولة وخزان الحفظ والكيس المضغوط مفرغ الهواء مع الخلط تحت الفراغ من أجل إطالة نضارة المواد الغذائية المتضمنة وصلاحياتها.

⚠ تنبيه!

- يختفي أي تأثير مضاد للبكتيريا بفعل التفريغ.
- احفظ المواد الغذائية المفروعة أيضاً في الثلجة وافحص نضارتها بانتظام!
- إن الحفظ تحت التفريغ ليس بديلاً عن حفظ المواد الغذائية في الثلجة أو المبرد.
- اترك المواد الغذائية تبرد دائماً قبل تفريغ الهواء.

تفريغ الزجاجات المحمولة أو خزان الحفظ من الهواء

← متوالية الصور F

- 1 عبئ المواد الغذائية المجهزة أو المُحضرة في الخزان المرغوب.
- 2 الزجاجات المحمولة: ركب الغطاء بسدادات المشروبات وأحكم غلقه. افتح الغطاء.
- 3 الخزان: ضع الغطاء وأحكم غلقه. اضبط التاريخ بمساعدة كلا القرصين على الغطاء.
- 4 افتح رفرف الغلق بالكامل.
- 5 ركب خرطوم التفريغ في صمام التفريغ.
- 6 أغلق رفرف الغلق. ثبت الخرطوم في الزجاجات المحمولة أو في غطاء الخزان.
- 7 ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0. شغل الجهاز باستخدام الزر ①.
- 8 اضغط الزر Vacuum.
- 9 تشفط مضخة التفريغ الهواء من الخزان. يضئ الرمز «Ⓢ». وتدرجياً تضئ لمبات ليد لبيان الحالة.

- نفذ الخطوات كما هي موصوفة بدءاً من الخطوة 8. ← «الخلط باستخدام البرنامج الأوتوماتيكي» انظر صفحة ar-7

استخدام وظيفة Pulse

- قم بلف مفتاح الاختيار الدوار في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع Pulse وأبقه في موضعه.
- يعمل الجهاز بأقصى سرعة دوران طالما كان مفتاح الاختيار الدوار مضغوطاً.
- اترك مفتاح الاختيار الدوار.

الخلط دون وظيفة التفريغ

- جهز الخلط كما هو موصوف. ← «التحضير» انظر صفحة ar-6

← متوالية الصورة E

- 1 ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0. شغل الجهاز باستخدام الزر ①.
- 2 اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة أو Pulse. الرمز «Ⓢ» يضئ. كلما ارتفعت سرعة الدوران، زادت إضاءة لمبات ليد لبيان الحالة.
- ملاحظة: ثبت الخلط بيد على رفرف الغلق أثناء المعالجة.
- 3 استمر في معالجة المكونات إلى أن يتم الوصول إلى الكثافة المرغوبة.
- 4 ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0. انتظر إلى أن يتوقف الجهاز عن الحركة.
- 5 أطفئ الجهاز باستخدام الزر ①. انزع القابس الكهربائي.
- 6 افتح رفرف الغلق بالكامل.
- 7 أدر وعاء الخلط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم أفصله عن الجهاز.
- 8 اجذب الغطاء من المزلاج وانزعه. صب المادة المحلوطة في وعاء آخر.
- نظف كل الأجزاء. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

إنتاج الثلج المجروش

- جهز الخلط كما هو موصوف وقم بتعبئة مكعبات الثلج. ← «التحضير» انظر صفحة ar-6
- ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0. شغل الجهاز باستخدام الزر ①.
- اضغط الزر Ice. الرمز «Ⓢ» يضئ.

- 7 أطفئ الجهاز باستخدام الزر ①. انزع القابس الكهربائي.
- 8 افتح رفرف الغلق بالكامل.
- 9 أدر وعاء الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- 10 أمسك بقلل التفريغ من نهايته واجذبه إلى الأعلى. يجب أن تصل كمية كافية من الهواء إلى داخل وعاء الخلاط لتسهيل إمكانية فك الغطاء.
- 11 اجذب الغطاء من المزلاج وانزعه.
- 12 صب المادة المخلوطة في وعاء آخر.
- نظف كل الأجزاء. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

ملاحظة: من أجل الحفاظ على النظافة، قم بتعبئة المواد الغذائية بعد المعالجة في الزجاجية المحمولة أو خزان الحفظ وضع أحدهما تحت التفريغ مجدداً. ← «التخزين تحت التفريغ» انظر صفحة ar-8

وظيفة التفريغ مع خلط يدوي

← متواليات الصور D

- 1 ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0. شغل الجهاز باستخدام الزر ①. تومض كل عناصر البيان مرة واحدة قصيرة وتسمع صافرة إشارة قصيرة. الزر ① يضيء.
- 2 اضغط الزر Vacuum. الرمز ② يضيء.
- 3 تشفط مضخة التفريغ الهواء من وعاء الخلاط. وتدرجياً تضيء لمبات ليد لبيان الحالة.
- ملاحظة:** إذا لم يُبلغ الضغط المنخفض المضبوط مسبقاً، حينها يضيء الرمز ③ وتسمع إشارتان صوتيتان. ← «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال» انظر صفحة ar-12
- 4 تضيء كل لمبات ليد لبيان الحالة. تم بلوغ الضغط المنخفض المضبوط مسبقاً.
- 5 اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة أو Pulse. كلما ارتفعت سرعة الدوران، زادت إضاءة لمبات ليد لبيان الحالة.
- 6 استمر في معالجة المكونات إلى أن يتم الوصول إلى الكثافة المرغوبة.
- 7 ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0. انتظر إلى أن يتوقف الجهاز عن الحركة.
- أطفئ الجهاز باستخدام الزر ①. انزع القابس الكهربائي.

ملاحظة: لا يمكن استخدام الخلاط إلا عندما تتحقق النقاط التالية.

- يجب أن يرتبط قالب السكين والغطاء بصورة صحيحة مع وعاء الخلاط.
- يجب أن يرتبط وعاء الخلاط بصورة صحيحة مع الجهاز الأساسي.
- يجب أن يُغلق رفرف الغلق بالكامل.

الاستخدام

ملاحظة: في الجدول ① تجد أمثلة حول استخدام الخلاط. يمكن أن تنفذ عملية المعالجة من خلال برنامج أوتوماتيكي أو يدوياً في خطوات مفردة (1، 2، 3).

معلومات حول الاستخدام:

- هذا الجهاز لا يناسب إنتاج المايونيز.
- هذا الجهاز ليس مناسباً لقطع المواد الغذائية الصلبة وشبه الصلبة وطحنها (البقدونس والبصل واللحم والجوز والبارميزان)، لكن يمكن استخدامها مع مزيج من السوائل. ← الجدول ①
- هذا الجهاز لا يناسب إنتاج عجين الجوز (كريمة البندق، النوتيلا، ...).

الخلط باستخدام البرنامج الأوتوماتيكي

← متواليات الصورة G

- 1 ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0. شغل الجهاز باستخدام الزر ①. تومض كل عناصر البيان مرة واحدة قصيرة وتسمع صافرة إشارة قصيرة. الزر ① يضيء.
- 2 اضغط الزر Auto. الرموز ② و ③ تضيء.
- 3 تشفط مضخة التفريغ الهواء من وعاء الخلاط. وتدرجياً تضيء لمبات ليد لبيان الحالة.
- ملاحظة:** إذا لم يُبلغ الضغط المنخفض المضبوط مسبقاً، حينها يضيء الرمز ④ وتسمع إشارتان صوتيتان. ← «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال» انظر صفحة ar-12
- 4 يضيء بيان الحالة حتى المنتصف. تم بلوغ الضغط المنخفض المضبوط مسبقاً.
- 5 يبدأ الخلاط عملية التحضير أوتوماتيكياً وبخلط المكونات بإيقاع صاخب. يضيء النصف الثاني من بيان الحالة تدريجياً.
- 6 ينهي الخلاط معالجة المكونات أوتوماتيكياً. انتظر إلى أن يتوقف الجهاز عن الحركة.

التحضير

⚠️ خطر حدوث إصابات

- لا تمد يدك في سكين الخلط. لا تمسك قالب السكين إلا من الجزء البلاستيكي.
- 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.

تنبيه!

لا ترفع الخلط المركب من مقبض وعاء الخلط. من أجل الرفع أمسك دائماً الجهاز الرئيسي/كتلة المحرك.

← متوالية الصور [B]

- 1 لف كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.
- مهم:** انتبه إلى أن يسير كابل الشبكة عبر أخدود الكابل على الجهة السفلى من الجهاز.
- 2 ضع الجهاز الرئيسي على سطح تشغيل أفقي ثابت. افتح رفرف الغلق بالكامل.
- 3 ضع قالب السكين بحلقة الإحكام كما هو مبين في وعاء الخلط الملفوف.
- 4 ضع غطاء وعاء الخلط على قالب السكين.
- 5 قم بلف قالب السكين بمساعدة الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
- 6 انزع الغطاء.
- مهم:** يجب أن تتوافق الفجوات في قالب السكين مع الفجوات في وعاء الخلط.
- 7 اقلب وعاء الخلط وركّبه على وحدة الإدارة كما هو موضح. العلامة ▼ تشير إلى ▲.
- 8 أدر وعاء الخلط حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة. العلامة ▼ تشير إلى ●.
- 9 قم بتحضير المواد الغذائية وأضفها إلى وعاء الخلط. لا تتجاوز العلامة Max.
- ملحوظة:** اخلط المواد الغذائية دائماً مع ما يكفي من السوائل. تتحقق نتيجة أفضل بفعل ذلك. عند تعبئة مكونات رغوية مثل الحليب أو منتجات الحليب، لا تتجاوز العلامة Vacuum Max.
- 10 ركب الغطاء وأحكم غلقه. وراعي في ذلك موضع الحز في المقبض.
- ملاحظة:** يمكن تركيب الغطاء فقط في هذا الموضع.
- 11 أغلق رفرف الغلق واضغطه نحو الأسفل حتى النهاية.
- 12 قم بتوصيل القابس الكهربائي بالمقبس.

الطهي في أكياس مفرغة من الهواء

الطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء معناه الطهي «في ظل التفريغ» في درجات حرارة منخفضة.

⚠️ خطر على الصحة!

أثناء تحضير المواد الغذائية من أجل الطهي في أكياس مفرغة من الهواء يجب بالضرورة اتباع إرشادات الاستخدام والنظافة التالية دائماً:

- اقتصر على استخدام الأطعمة الطازجة ذات أعلى مستوى جودة والسليمة تماماً.
- اغسل الأيدي وعقمها. استخدم قفازات تستخدم لمرة واحدة أو ماسك (ماشنة) للطهي/الشواء.
- احرص على تحضير الأطعمة الحساسة، كالطيور والبيض والأسماك، بعناية فائقة.
- اغسل الخضروات والفاكهة بعناية دائماً و/أو قم بتفشيرها.
- حافظ دائماً على نظافة الاسطح وألواح التقطيع. استخدم ألواح تقطيع مختلفة مع المواد الغذائية المختلفة.
- التزم بسلسلة التبريد. لا تقطعها إلا لفترة قصيرة فقط من أجل تحضير الأطعمة وقم بتخزين الأطعمة المفرغة بعد ذلك في الثلاجة مرة أخرى قبل البدء في عملية الطهي.
- الأطعمة مناسبة فقط للطهي الفوري. بعد الانتهاء من عملية الطهي، تناول الأطعمة على الفور ولا تقم بتخزينها لفترة أطول، ولا حتى في الثلاجة. فهي غير مناسبة لإعادة التسخين.
- لا تقم بطهي الأطعمة في الأكياس التي اشتريتها فيها (على سبيل المثال الأسماك المقسمة). فهذه الأكياس غير مناسبة للطهي داخل أكياس مفرغة من الهواء.
- ضع قطع الطعام في الكيس بجانب بعضها البعض قدر الإمكان وليس فوق بعضها البعض.
- نحن نوصي بعدم إغراق الصمام في الماء.
- نحن نوصي بدرجة التفريغ بوش من أجل نتائج احترافية عند الطهي في أكياس مفرغة من الهواء.

أنظمة الأمان والسلامة

الجهاز مزود بأنظمة حماية وأمان مختلفة.

← «أنظمة الأمان والسلامة» انظر صفحة ar-11

الترم بالقيم التالية أثناء التعبئة وانتبه إلى العلامات على وعاء الخلط.

كميات الإعداد القصوى	
← Max السوائل	بعد أقصى 1,5 لتر
← Vacuum Max Milk & Products مكّونات رغوية مثل الحليب ومنتجات الحليب مع مكّونات أخرى	بعد أقصى 1,0 لتر
← Vacuum Max Milk مكّونات رغوية مثل الحليب ومنتجات الحليب	بعد أقصى 0,75 لتر

الزجاجة المحمولة وخزان الحفظ

من أجل حفظ المواد الغذائية تحت الفراغ.

كميات الملء	
الزجاجة المحمولة *	0,5 لتر
الخزان، صغير *	0,75 لتر
الخزان، كبير *	1,5 لتر

* على حسب الطراز ← «الكماليات» انظر
صفحة ar-11

الغطاء ذو قفل التفريغ

من أجل غلق مانع للهواء لوعاء الخلط والزجاجة المحمولة وخزان الحفظ. ولخلع غطاء في حالة وجود فراغ قائم، أمسك بقفل التفريغ من نهايته واجذبه إلى الأعلى. يجب أن تصل كمية كافية من الهواء إلى الداخل لتسهيل إمكانية فك الغطاء. وتكون أغطية خزانات الحفظ مزودة ببيان للتاريخ. من خلال إدارة كلا القرصين يمكن ضبط اليوم والشهر، الذين تم فيهما تعبئة المواد الغذائية.

الكيس المضغوط مفرغ الهواء

لحفظ المواد الغذائية تحت التفريغ، لإطالة طراوة المواد الغذائية المعبأة وصلاحيته، لتتبيلها أو لإعدادها من أجل الطهي في أكياس مفرغة من الهواء. لا تستخدم إلا الأكياس المضغوطة مفرغة الهواء الأصلية من بوش.

البرامج	
Auto	عملية خلط أوتوماتيكية تحت الفراغ
Vacuum	من أجل توليد الفراغ (لوعاء الخلط، والزجاجة المحمولة والكيس المضغوط مفرغ الهواء وخزان الحفظ)
Clean	برنامج التنظيف
Ice	للتلج المجروش

إرشادات:

- من أجل استخدام البرامج يلزم أن يكون مفتاح الاختيار الدوار في وضع الصفر.
- من خلال إدارة مفتاح الاختيار الدوار أثناء استخدام Auto أو Clean أو Ice، ينقطع البرنامج الحالي.
- عند الضغط على زر اختيار برنامج آخر ينقطع البرنامج الحالي.
- عند الضغط على زر اختيار البرنامج الآخر لوهلة قصيرة يتوقف البرنامج مؤقتاً. ويبدأ البرنامج من جديد من خلال ضغطة جديدة وقصيرة.
- ينقطع البرنامج الحالي من خلال ضغطة طويلة (حوالي ثانيتين) على Vacuum أو Auto.
- ولكي تبدأ البرنامج من جديد، أطفئ الجهاز وأعد تشغيله.

وعاء الخلط

لإعداد أطعمة يصل حجمها إلى 1,5 لتر. وعاء الخلط مصنوع من مادة تريتان. التريتان هو بلاستيك مؤمن ضد الكسر وليس له تأثير على المذاق أو الرائحة.

تنبيه!

- لا تملء بسوائل و مواد غذائية أعلى من 60°م.
- لا تخلط مواد غذائية صلبة دون إضافة ما يكفي من السوائل.
- اخلط الأطعمة ذات الطبيعة المسحوقة (مثل السكر المسحوق ومسحوق الكاكاو وحبوب الصويا المحمصة والدقيق ومسحوق بياض البيض) بما يكفي من السائل أو ذوبها في السائل كاملة قبل الخلط.

الإرشادات والعلامات

وحدة الفراغ ذات رفر الغلق

الرمز	المعنى
	رسالة تحذيرية على الغطاء لا تعد أية مِكَوَنَات درجة حرارتها أكثر سخونة من 60°م.
	علامة على وعاء الخلاط من أجل التركيب.
	ركب وعاء الخلاط ▲ وأحكم ربطه
	علامة على رفر الغلق.
	علامة على صمام التفريغ. ركب صمام التفريغ ▼ وأحكم ربطه.

مفتاح الاختيار الدوار

لضبط سرعة دوران سكين الخلط بدون درجات محددة.

أوضاع الضبط	
0	وضع الصفر - الخلاط لا يدور.
min	أدنى سرعة دوران
max	أقصى سرعة دوران
Pulse	أقصى سرعة دوران طالما بقي مفتاح الاختيار الدوار في هذا الموضع.

ملاحظة: إذا لم يكن مفتاح الاختيار الدوار في وضع الصفر عند التشغيل، لا يمكن استخدام الجهاز. اضبط مفتاح الاختيار الدوار على وضع الصفر أولاً.

أزرار اختيار البرامج

يتوفر الجهاز على 4 برامج أوتوماتيكية. يمكن اختيار أحد البرامج التالية:

يكون الخلاط مزوّدًا بمضخة تفريغ يمكنها أن تضع وعاء الخلاط تحت ضغط الفراغ قبل المعالجة. بفضل ذلك تقل أكسدة المواد الغذائية أثناء المعالجة أو بعدها. وهذا من شأنه أن يُحدث انسجامًا أكثر تجانسًا وألوانًا أكثر طبيعية وصلاحية أطول لفيتامين سي ومواد غذائية أخرى تتفاعل مع الأكسجين. وبالمثل يمكن وضع الزجاجة المحمولة وخزان الحفظ تحت الفراغ من أجل إطالة نضارة المواد الغذائية المتضمنة وصلاحياتها.

يفيد رفر الغلق في وضع وعاء الخلاط تحت ضغط التفريغ.

بيان الحالة والرموز

يعرض بيان الحالة من خلال عدة مصابيح ليد سرعة الدوران المختارة يدويًا أو تقدّم عملية التفريغ أو برنامج أوتوماتيكي. وكلما زادت السرعة أو تقدمت عملية التفريغ أو البرنامج المختار، أضاعت مصابيح ليد أكثر. عندما تضيء كل مصابيح ليد، تكون سرعة الدوران القصوى قد بُلّغت أو البرنامج المختار قد انتهى. بشكلٍ إضافي تعرض الرموز المضئنة معلوماتٍ أخرى.

البيان	المعنى
	البرنامج Vacuum قيد التنفيذ. يتم إنتاج الفراغ.
	المواد الغذائية تُخلط يدويًا.
	البرنامج Auto قيد التنفيذ. يتم إنتاج الفراغ، بعد ذلك يتم الخلط أوتوماتيكيًا.
	البرنامج Ice قيد التنفيذ.
	البرنامج Clean قيد التنفيذ.
	وجود خلل بالجهاز ← «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال» انظر صفحة ar-12

8 خزان الحفظ (0,75 لتر / 1,5 لتر) *

- a وعاء
- b غطاء
- c قفل تفريغ
- d حلقات ضبط للتاريخ (اليوم/الشهر)
- 9 الكيس المضغوط مفرغ الهواء *
- a قفل الضغط
- b خط العلامة max
- c قفل تفريغ
- 10 خرطوم التفريغ
- a وصلة مع صمام التفريغ
- b وصلة مع الحاوية
- * على 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-9

ملحوظة: عندما يُستخدم الخلاط للمرة الأولى أو المرة الثانية، يمكن أن تنتشأ رائحة خفيفة غريبة. وهذا لا يدل على وجود خطأ تشغيل.

القطع وعناصر الاستعمال

كتلة المحرك ذات الأداء العالي

الخلاط مزود بمحرك ذي أداء عالٍ يتيح الدوران بسرعة تصل إلى 37000 لفة في الدقيقة.

مفتاح التشغيل/الإيقاف ①

لتشغيل وإطفاء الجهاز.

نظرة عامة

← الصورة A

1 الجهاز الرئيسي / كتلة المحرك

a وحدة إدارة

b العلامة ▲-●

c فتحة المصب

d تجهيزة لف السلك

e مثبت الكابل

f الأقدام (4 قطع)

2 وحدة التفريغ

a رفرف الغلق

b مشبك تثبيت لخرطوم التفريغ

c مستشعرات الرطوبة

d صمام التفريغ

e المصفاة

3 لوحة الاستعمال

a زر ① (التشغيل/الإيقاف)

b مفتاح اختيار دوار مع علامة

c الزر Clean

d الزر Ice

e الزر Auto

f الزر Vacuum

g العلامة Pulse

h وضع الصفر 0

i العلامة max / min

4 شاشة البيان

a بيان الحالة

b الرموز

5 وعاء الخلاط

a وعاء من التريتان

b تدريج ذو 3 علامات Max

c العلامة ▼

d فجوة لمزلاج الغطاء

e قالب سكين مع سكين طحن

غطاء

a قفل تفريغ

b مزلاج

7 الزجاجة المحمولة *

a حاوية

b سداة المشروبات

c غطاء

d قفل تفريغ

⚠️ خطر الاختناق!

- لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.
- أبق الأكياس المضغوطة مفرّغة الهواء بعيداً عن الأطفال.
- لا تترك الأطفال تلعب بالأكياس المضغوطة مفرّغة الهواء.

⚠️ تنبيه!

- لا تملء وعاء الخلط بسوائل ومواد غذائية أعلى من 60°م.
- احرص على ألا توجد أجسام غريبة في وعاء الخلط.
- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لمعالجة المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- لا تتخط كميات الملع المسموح بها بحد أقصى.
- لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز.

⚠️ هام!

- لا تلمس عناصر الإحكام بأي حال من الأحوال باستخدام أغراض حادة أو مدببة أو معدنية.
 - خزانات الحفظ والأكياس المضغوطة مفرّغة الضغط مناسبة لغسالات الأطباق والمجمّعات.
 - يمكن تسخين المواد الغذائية في المايكرويف في الحافظة أو في الكيس لمدة أقصاها 90 ثانية عند 900 وات بحد أقصى. أزل غطاء الحافظة أو أفتح الكيس قبل الاستخدام في المايكرويف.
 - خزانات الحفظ والأكياس المضغوطة مفرّغة الضغط مناسبة للاستخدام في نطاق درجات الحرارة من 18-°م إلى 85°م.
 - يجب ألا يُعاد استخدام الأكياس، التي سبق استخدامها لتخزين اللحوم أو الأسماك أو الدواجن النيئة.
 - يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد فترة عدم استخدام طويلة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	قبل الاستخدام لأول مرة
ar-3	القطع وعناصر الاستعمال
ar-6	التحضير
ar-7	الاستخدام
ar-8	التخزين تحت التفريغ
ar-9	التنظيف والعناية
ar-11	الكماليات
ar-11	أنظمة الأمان والسلامة
ar-11	الوصفات
ar-12	التخلص من الجهاز
ar-12	شروط الضمان
ar-12	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. تجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

www.bosch-home.com

كيفية استعمال دليل المستخدم: يمكنك فتح صفحات الغلاف الأمامي لهذا الدليل. ستجد صوراً توضيحية معلمة بالحروف والأرقام سيتم الإشارة إليها تفصيلاً فيما بعد في هذا الدليل (مثل ← متواليّة الصور [B]).

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي الخاص والمحيط المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. لا تتجاوز الكميات القصوى المسموح بها.

هذا الجهاز مناسب لخلط السوائل (العصائر، والمشروبات، ...)، ولهرس الأطعمة الساخنة والباردة، ولطحن الفواكه المجمدة أو مكعبات الثلج. هذا الجهاز مناسب لتوليد فراغ للمعالجة أو للحفظ. ولا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية 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

يُرجى 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 قِبل 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. ولا يسمح بتنفيذ الأطفال لأعمال التنظيف والصيانة على جانب المستخدم.

⚠ 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 أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال كابل الكهرباء التالف، إلا من قِبل 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 ماكينة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. 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.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.
- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.
- قبل الإطفاء ضع مفتاح الاختيار الدوار على 0.
- بعد إيقاف تشغيل الجهاز تظل وحدة الإدارة دائرية لبرهة قصيرة. انتظر حتى تستقر وحدة الإدارة تماماً.
- لا تستخدم الجهاز إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- لا تستخدم وعاء الخلاط أو الزجاجية المحمولة إلا مع هذا الجهاز.

DE Garantiebedingungen

BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

Stand: Januar 2021

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

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Nur für Deutschland gültig!

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

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

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company

[illegible]

[illegible]



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

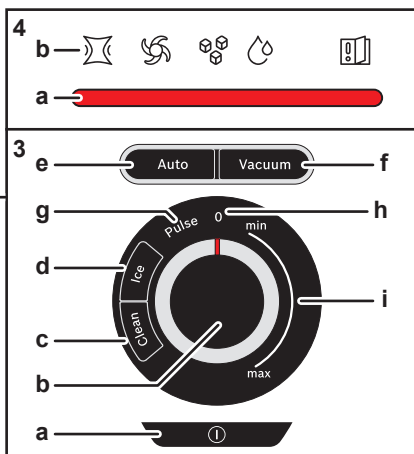
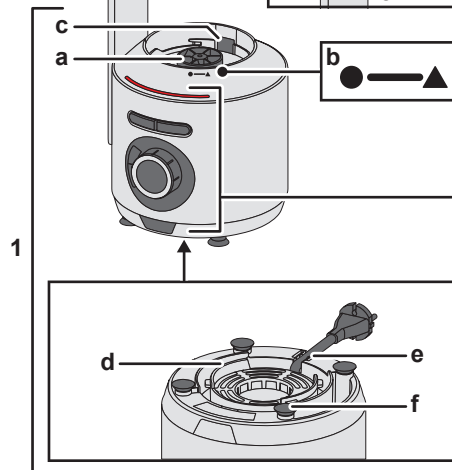
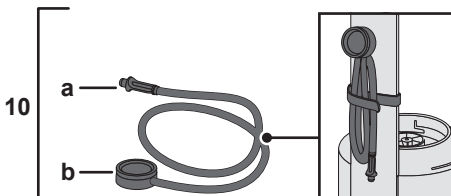
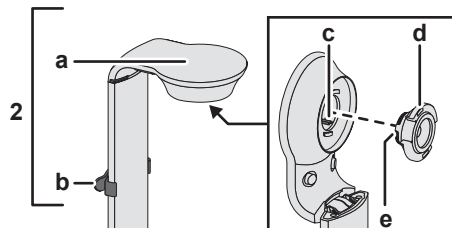
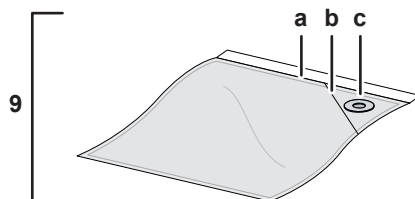
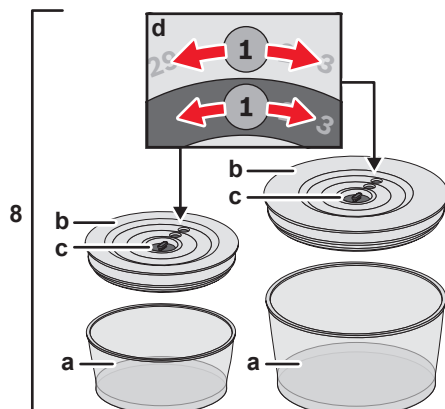
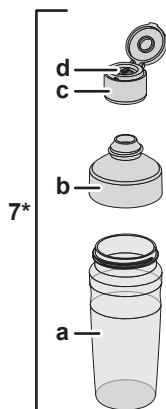
BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company
www.bosch-home.com

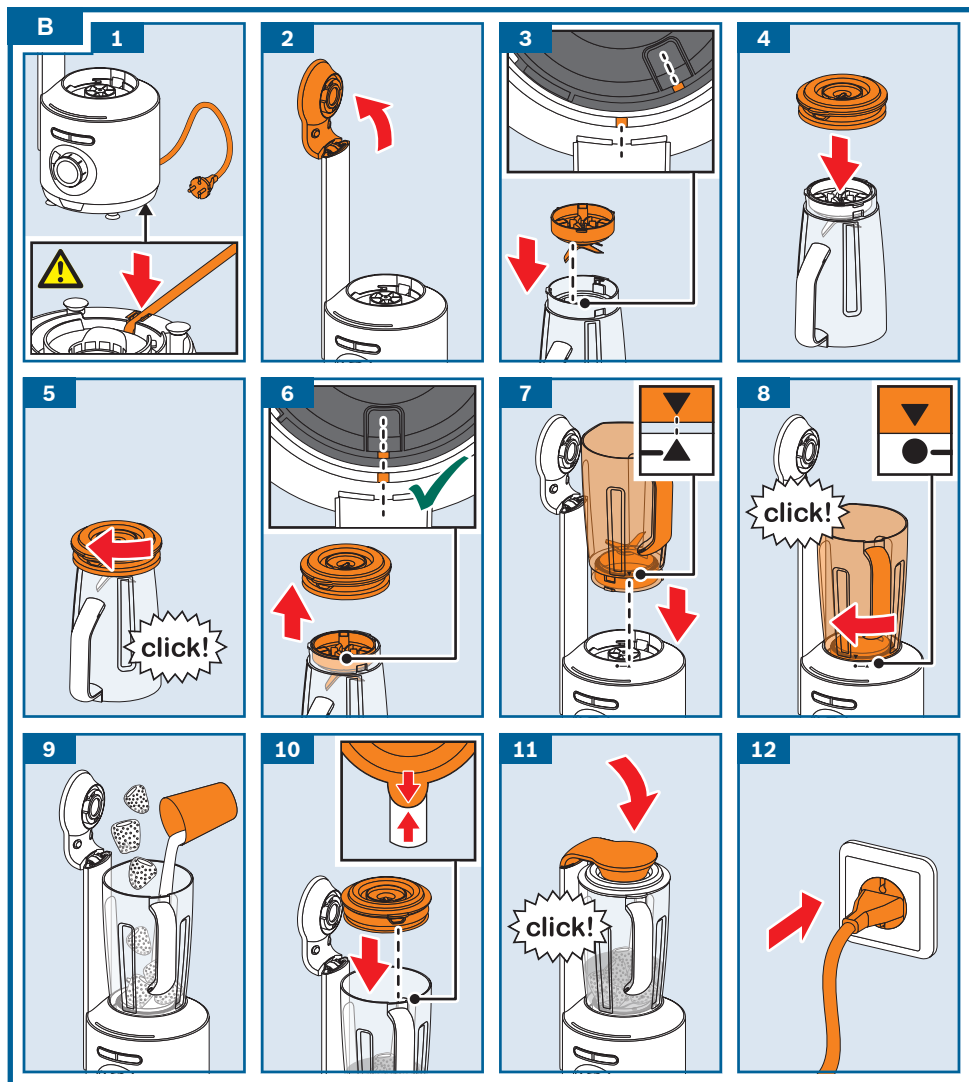
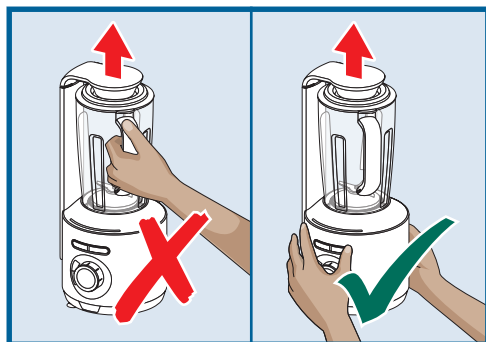
Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001198988

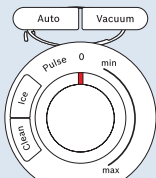
(010818)





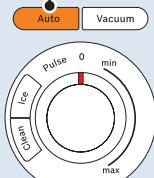
C

1

ON
①

2

Auto



3



4



5



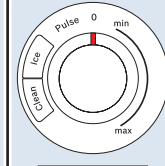
6

Auto
Stop

7

OFF
①

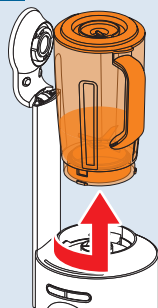
Auto Vacuum



8



9



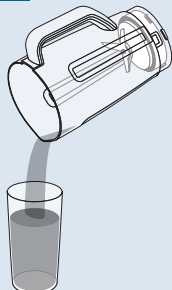
10

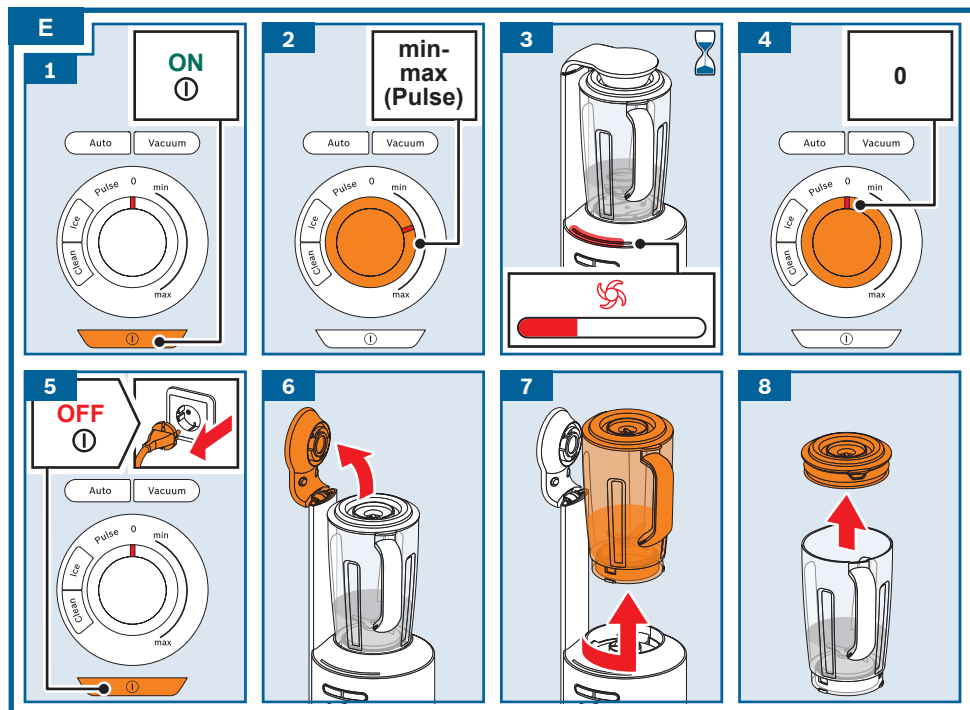
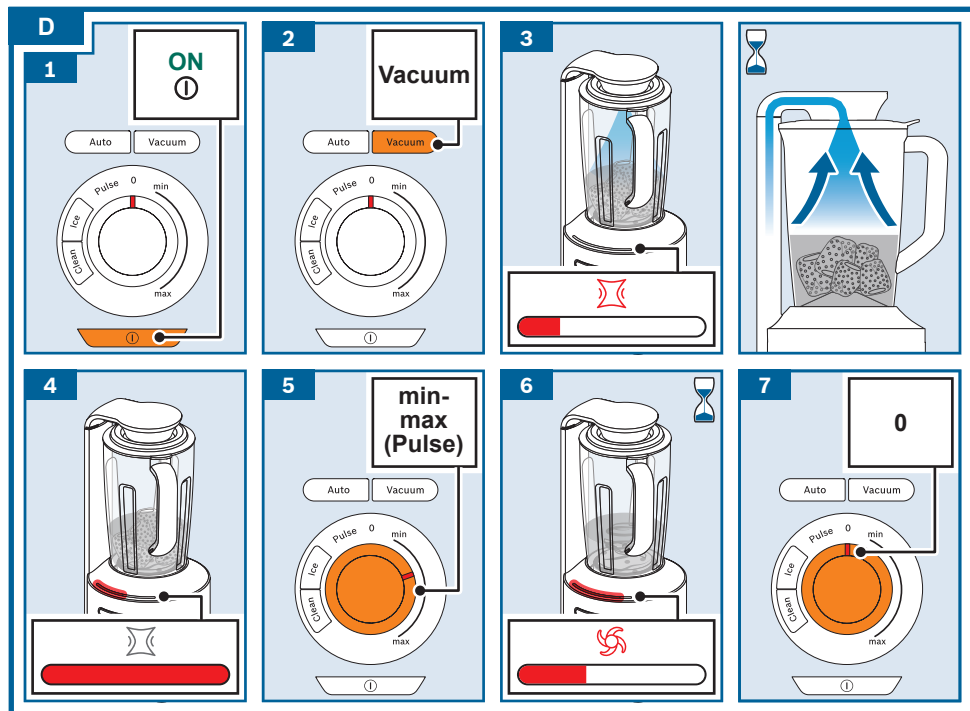


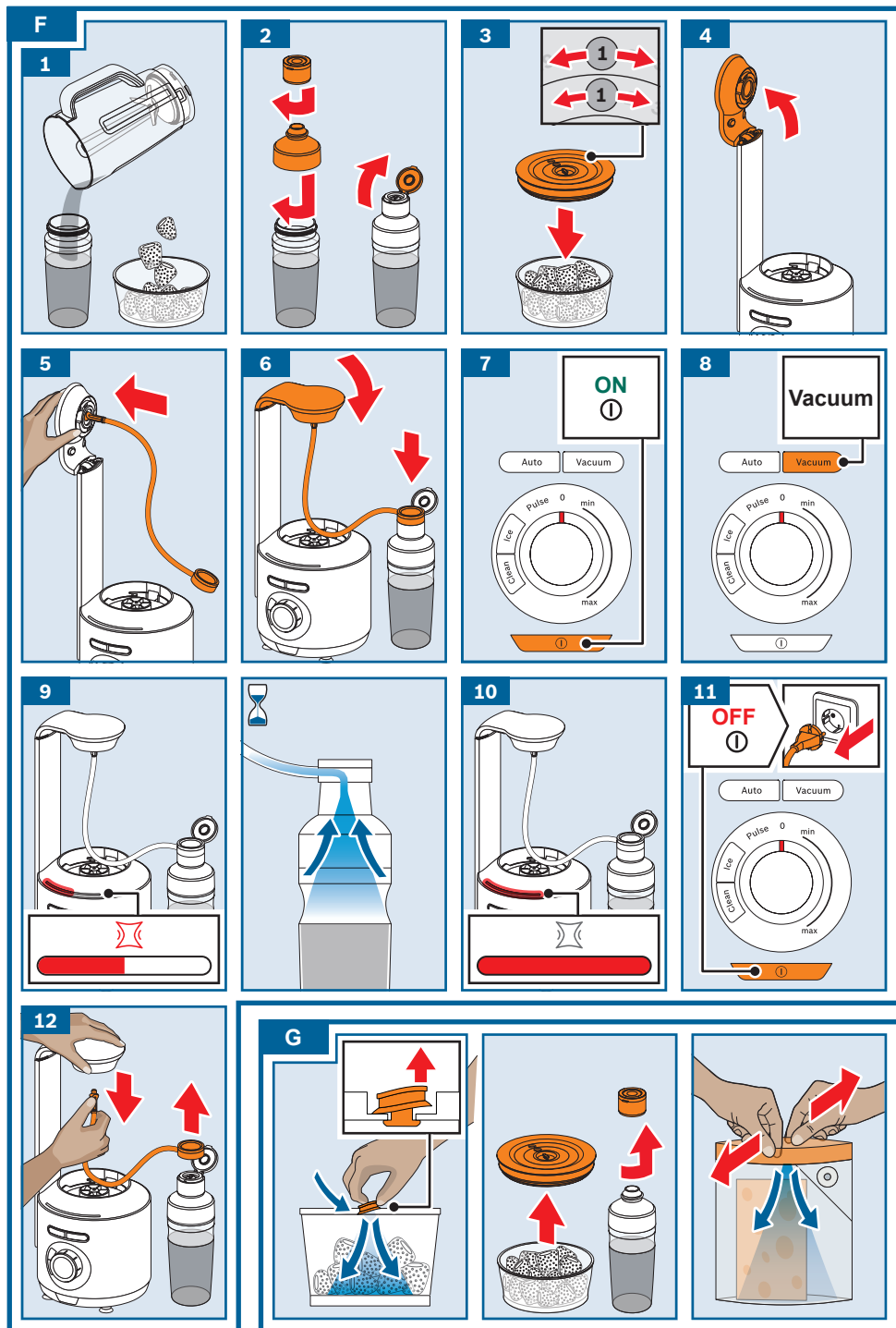
11

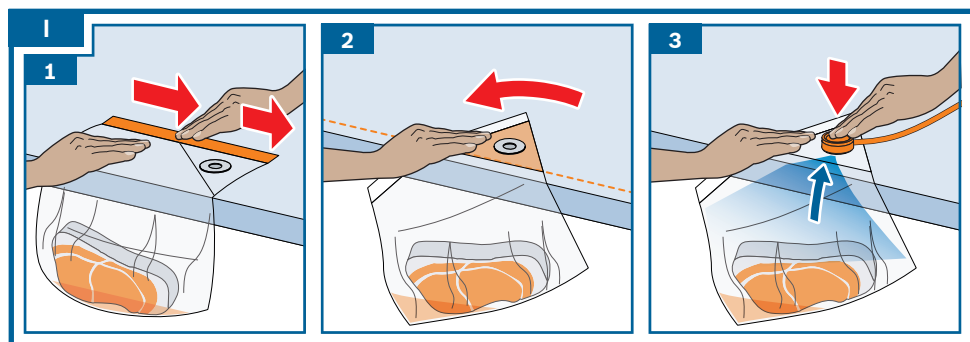
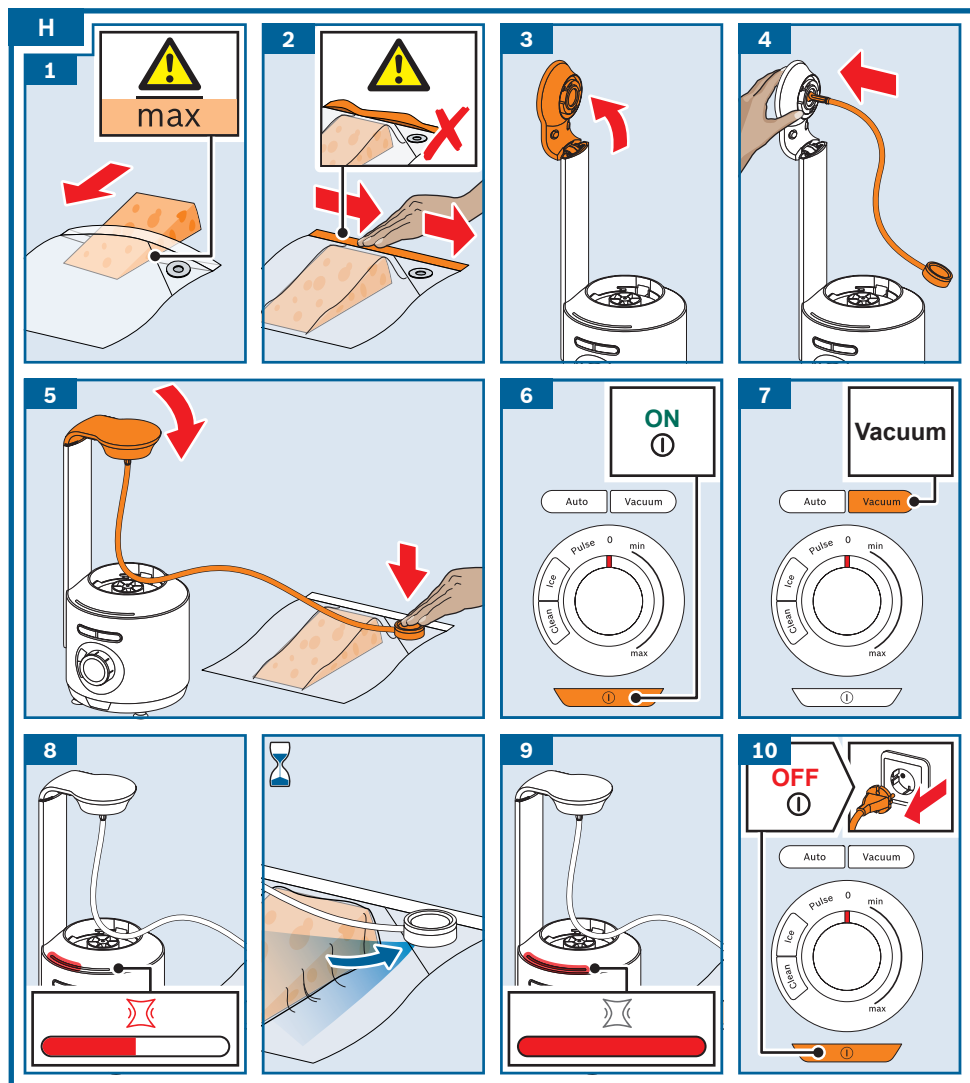


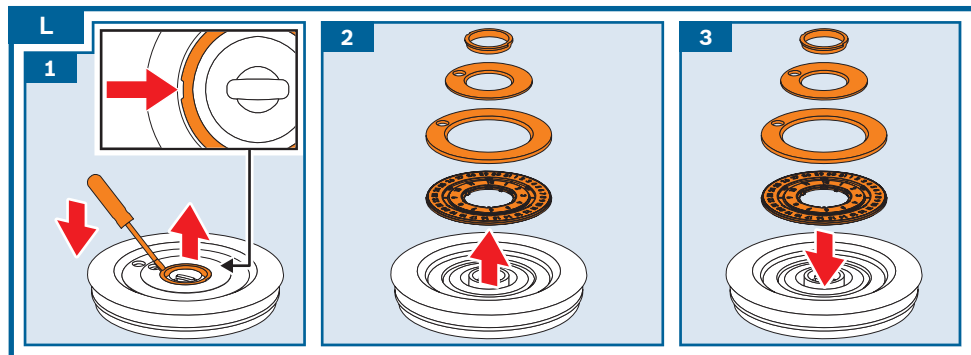
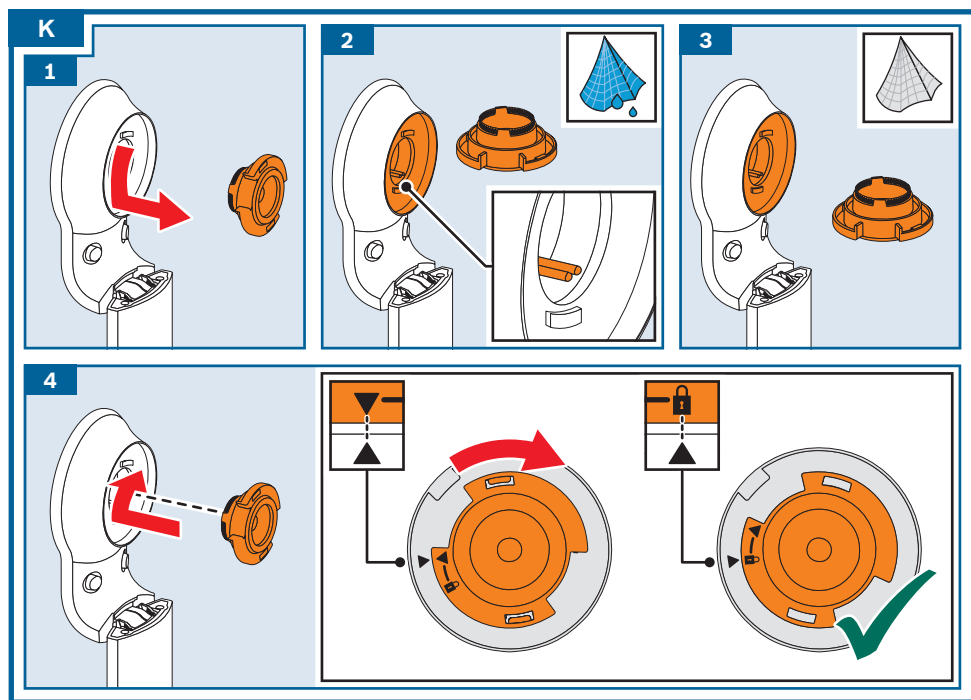
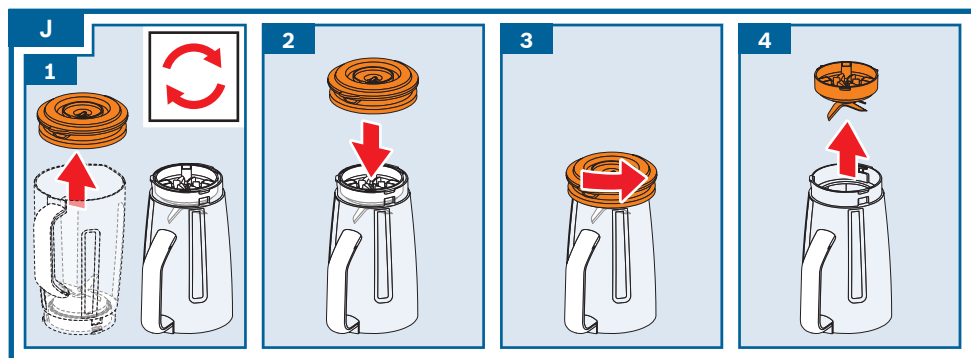
12

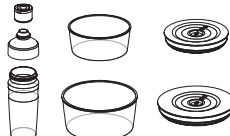










M				
	✓		✓	
	⚠ X		✓	
	⚠ X		✓	

N					Auto Vacuum Count Low Pulse 0 min max
70%  +  30%		300-1500 ml	MAX		Automatic Auto
70%  +  30%		300-1500 ml		1. Vacuum 2. 3 x 5 s 3. 30-120 s	Vacuum Pulse max
40%  +  60%		300-1500 ml		Automatic	Auto
40%  +  60%		300-1500 ml		1. Vacuum 2. 3 x 5 s 3. 30-120 s	Vacuum Pulse max
60%  +  40%		300-1500 ml		Automatic	Auto
60%  +  40%		300-1500 ml		1. Vacuum 2. 3 x 5 s 3. 30-120 s	Vacuum Pulse max
 	 	10 x 10 g		Ice	Ice