BOSCH

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

MyBosch

Hand Mixer

MFQ35...

[de]	Gebrauchsanleitung	Handmixer	3
[en]	Instruction manual	Hand Mixer	9
[fr]	Mode d'emploi	Batteur	15
[it]	Istruzioni per l'uso	Sbattitore	21
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Handmixer	27
[da]	Brugsanvisning	Håndmixer	33
[no]	Bruksanvisning	Håndmikser	39
[sv]	Bruksanvisning	Handmixer	44
[fi]	Käyttöohje	Vatkain	49
[es]	Instrucciones de uso	Batidora	54
[pt]	Instruções de serviço	Batedeira	61
[el]	Οδηγίες χρήσης	Μίξερ χεριού	67
[tr]	Kullanım kılavuzu	El mikseri	74
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ręczny	82
[uk]	Інструкція з експлуатації	Ручний міксер	89
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Ручной миксер	95
[ar]	إرشادات الاستخدام	مضرب خفق كهربائي	110

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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 ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt.

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Das Gerät ist geeignet zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten sowie zum Kneten von weichem Teig. Mit dem Schnellmixstab ist das Gerät zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des 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.

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen.

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. 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 nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.

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!
Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Gerät sofort ausschalten. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Das Gerät niemals länger eingeschaltet lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nach dem unmittelbaren Einsatz des Gerätes den Stillstand des Antriebes abwarten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach. Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben. Niemals in rotierende Teile greifen. Nie in das Messer im Mixfuß greifen. Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Nur Werkzeuge des gleichen Typs (z. B. 2x Knethaken) paarweise einsetzen. Niemals Werkzeuge und in der Hecköffnung eingesetztes Zubehör gleichzeitig verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!
Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen.

⚠ Wichtig!
Bei Verwendung des Schnellmixstabs im Kochtopf, den Topf vorher von der Kochstelle nehmen. Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nicht-gebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. ➔ *„Nach der Arbeit/ Reinigen“ siehe Seite 6*

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

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....3
Sicherheitshinweise.....3
Auf einen Blick.....5
Bedienen 5
Nach der Arbeit/Reinigen.....6
Abhilfe bei Störungen 7
Rezepte 7
Entsorgung 8
Garantiebedingungen.....8

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.
→ Bild A

Grundgerät

1 Auswurftaste
Zum Abnehmen der Werkzeuge

2 5-Stufen-Schalter + Momentschaltung
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.
0/off = ausgeschaltet
1 = niedrigste Drehzahl
5 = höchste Drehzahl
M = Momentschaltung (höchste Drehzahl), nach links drücken und festhalten

3 Netzkabel

4 Hecköffnung mit Verschluss
zum Einsetzen von Zubehör, z. B. Schnellmixstab

5 Entriegelungstasten
zum Abnehmen von Zubehör von der Hecköffnung. Beide Tasten gleichzeitig drücken.

6 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge

Werkzeuge

7 Rührbesen

8 Knethaken

bei einigen Modellen:

9 Schnellmixstab

10 Mixbecher

11 Universalzerkleinerer
(separate Gebrauchsanleitung)

Wenn Universalzerkleinerer oder Schnellmixstab nicht im Lieferumfang enthalten sind, können diese über den Kundendienst bestellt werden.

Bedienen

Grundgerät mit Werkzeugen

Mit den Werkzeugen wird ein besonders gutes Ergebnis bei folgenden Anwendungen erreicht.

Rührbesen für:
Soßen, Eischnee, Kartoffelpürree, Cremes, Mayonnaise, Sahne und leichte Teige, wie z. B. Rührteig.
Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.

Knethaken für:
feste Massen wie Mürb-, Hefe- und Kartoffelteig sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brotteig.
Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.

Wichtiger Hinweis: Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung **1-5** ist nicht in Funktion. Verschluss der Hecköffnung nur in Schalterposition **0/off** öffnen und schließen.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!
Nie in das Messer im Mixfuß greifen. Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach. Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen können.

- Vor dem ersten Gebrauch Grundgerät und Werkzeuge reinigen.

→ Bild B

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Das gewünschte Werkzeug auf das Grundgerät setzen und bis zum Einrasten andrücken.
  Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslungen zu vermeiden (siehe Bild B-1)!
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
  Stufe 1, 2:
  zum Einarbeiten und Untermischen.
  Stufe 3, 4, 5:
  zum Kneten und Schlagen.
- Nach der Arbeit Schalter auf **0/off** stellen und die Werkzeuge mit der Auswurftaste lösen und abnehmen.

Achtung:
Die Auswurftaste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf **0/off** steht.

Hinweis: Grundgerät immer abschalten, bevor es aus dem Mixgut herausgenommen wird.

Schnellmixstab

(je nach Modell)
Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Suppen, Mixgetränken, Babynahrung und zum Zerkleinern von Eis, gekochtem Obst und Gemüse.

Wichtiger Hinweis: Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung **1-5** ist nicht in Funktion. Verschluss der Hecköffnung nur in Schalterposition **0/off** öffnen und schließen.

→ Bild C

- Verschluss der Hecköffnung bis zum Einrasten nach oben schieben.
- Schnellmixstab einsetzen und einrasten lassen.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Schalter nach links auf Momentschaltung stellen und festhalten.
- Nach der Arbeit Schnellmixstab durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten abnehmen.
- Verschluss der Hecköffnung schließen.

Hinweis: Um das Spritzen des Mixguts zu vermeiden, Gerät erst einschalten, wenn der Schnellmixstab in das Mixgut eingetaucht ist.

Nach der Arbeit/Reinigen

Wichtiger Hinweis: Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit.

Achtung!
Das Grundgerät nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen!

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Werkzeuge und Schnellmixstab in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
Zum Aufbewahren kann man das Kabel aufwickeln (siehe **Bild D**).

Abhilfe bei Störungen

Störung:
Schalter lässt sich nicht auf Stufe **1** bis **5** bewegen.

Abhilfe:
Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung **1** bis **5** nicht in Funktion. Verschluss muss vollständig geschlossen sein.

Rezepte

Schlagsahne



– 100-500 g Sahne
■ Sahne ½ bis 5 Minuten auf Stufe **5,** je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Rührbesen verarbeiten.

Eiweiß



– 1-5 Eiweiß
■ Eiweiß 2 bis 5 Minuten auf Stufe **5** mit den Rührbesen verarbeiten.

Biskuitteig



Grundrezept
– 2 Eier
– 2-3 EL heißes Wasser
– 100 g Zucker
– 1 Päckchen Vanillezucker
– 70 g Mehl
– 70 g Stärkemehl
– evtl. Backpulver
■ Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Rührbesen schaumig schlagen.
■ Gerät auf Stufe **1** schalten, gesiebtes Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig



Grundrezept
– 2 Eier
– 125 g Zucker
– 1 Prise Salz
– 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
– 125 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
– 250 g Mehl
– 1 Päckchen Backpulver
– 60 ml Milch
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Rührbesen verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Mürbeteig



Grundrezept
– 125 g Butter (Raumtemperatur)
– 100-125 g Zucker
– 1 Ei
– 1 Prise Salz
– etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
– 250 g Mehl
– evtl. Backpulver
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Boden für Obstkuchen



Grundrezept
– 2 Eier
– 125 g Zucker
– 125 g gemahlene Haselnüsse
– 50 g Semmelbrösel
■ Eier und Zucker 3-4 Minuten auf Stufe **5** schaumig schlagen.
■ Gerät auf Stufe **1** schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel dazugeben und eine ½ Minute mit dem Rührbesen verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefezopf



Grundrezept
– 250 g Mehl
– 1 Päckchen Trockenhefe
– 110 ml warme Milch
– 1 Ei
– 1 Prise Salz
– 40 g Zucker
– 30 g zerlassenes und abgekühltes Fett
– Schale einer halben Zitrone, gerieben
■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Pizzateig



Grundrezept

– 250 g Mehl
– 1 Päckchen Trockenhefe
– 1 TL Zucker
– 1 Prise Salz
– 3 EL Öl
– 125 ml warmes Wasser

■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Brotteig



Grundrezept

– 500 g Mehl
– 14 g Zucker
– 14 g Margarine
– 7 g Salz
– 1 Päckchen Trockenhefe
– 250 ml Wasser

■ Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Knethaken verarbeiten.

Entsorgung



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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Intended use

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

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

This appliance is intended for domestic use only.

Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use.

The appliance is suitable for stirring, beating and mixing soft foodstuffs and liquids, and for kneading soft dough. When used with the high-speed hand blender, the appliance is suitable for cutting or mixing food. The appliance should not be used for processing other substances or objects.

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

Safety instructions

⚠ Risk of electric shock and fire!

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs.

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. 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. Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit.

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

⚠ Risk of injury!
Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately. Never leave the appliance unattended while it is switched on! Never leave the appliance switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Immediately after using the appliance, wait for it to stop. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly. Do not operate the appliance at idle speed. Keep hands clear of rotating parts. Never grip the blade in the blender foot. Never clean blades with bare hands. Use a brush. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Only insert tools of the same type (e.g. 2x kneading hooks) in pairs. Never simultaneously use tools and an accessory inserted in the rear aperture.

⚠ Risk of scalding!
Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing.

⚠ Important!
Before using the high-speed hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate. The blender jug is not suitable for use in the microwave.
It is essential to clean the appliance as described after each use or after it has not been used for an extended period. ➞ *“After using the appliance/cleaning” see page 12*

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

Content

Intended use....9
Safety instructions....9
Overview....11
Operation....11
After using the appliance/cleaning....12
Troubleshooting....12
Recipes....13
Disposal....14
Guarantee....14

Overview

Please fold out the illustrated pages.
→ **Fig. A**

Base unit

1 **Ejector button**
For removing the tools

2 **5-level switch + instantaneous switching**
For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.
0/off = switched off
1 = lowest speed
5 = highest speed
M = instantaneous switching (highest speed), press left and hold down

3 **Power cord**

4 **Rear aperture with lock**
For inserting accessories, e.g.the high-speed hand blender

5 **Release buttons**
For removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.

6 **Apertures for inserting the tools**

Tools

7 **Stirring whisks**

8 **Kneading hooks**

For some models:

9 **High-speed hand blender**

10 **Blender jug**

11 **Universal cutter**
(separate instruction manual)

If the universal cutter or high-speed hand blender is not included in the product package, these can be ordered from customer service.

Operation

Base unit with tools

An especially good result is achieved if the tools are used for the following applications.

Stirring whisks for:
Sauces, egg whites, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture.
Stirring whisks are not suitable for processing heavy dough.

Kneading hooks for:
Stiff mixtures such as short pastry, yeast dough and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough.
The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients.

Important note: When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch **1-5** will not function. Open and close the lock on the rear aperture only when the switch is in position **0/off**.

⚠ **Risk of injury from sharp blades/ rotating drive!**
Never grip the blade in the blender foot. Never clean blades with bare hands. Use a brush. Never grip the rotating tools. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

- Before using the appliance for the first time, clean the base unit and tools.

→ **Fig. B**

- Completely unwind the power cord.
- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position.
  Note the shape of the plastic parts on the tools to prevent mixing them up (see Fig. B-1)!
- Plug into the mains.
- Place the food in a suitable receptacle.

- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required level.
  Level 1, 2:
  For working in and mixing in.
  Level 3, 4, 5:
  For kneading and beating.
- After working, set the switch to **0/off** and release and remove the tools with the ejector button.

Caution:
The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the **0/off** position.

Note: Always switch off the base unit before taking it out of the blended food.

High-speed hand blender
(depending on the model)
For blending mayonnaise, sauces, soups, mixed drinks, baby food and for crushing ice and cutting cooked fruit and vegetables.

Important note: When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch **1-5** will not function. Open and close the lock on the rear aperture only when the switch is in position **0/off**.

→ **Fig. C**

- Push up the lock on the rear aperture until it locks into position.
- Insert the high-speed hand blender and lock into position.
- Put the food in the blender jug.
- Move the switch to the left to instantaneous switching and hold in place.
- After working, remove the high-speed hand blender by simultaneously pressing both release buttons.
- Close the lock on the rear aperture.

Note: To prevent the food from splashing, first immerse the high-speed hand blender into the food, then switch on the appliance.

After using the appliance/ cleaning

Important note: The appliance is maintenance-free. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

Caution!
Never immerse the base unit in water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance!

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools and high-speed hand blender in the dishwasher or with a brush under running water.

Note: when processing food such as red cabbage, the plastic parts may become discoloured, however this can be removed with a few drops of cooking oil.
The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance (see **Fig. D**).

Troubleshooting

Fault:
Switch cannot be moved to Levels **1** to **5**.

Remedy:
When the rear aperture is open, the selector switch will not function between Levels **1** and **5**. The lock must be completely closed.

Recipes

Whipped cream



– 100-500 g whipped cream
■ Cream with the stirring whisk for ½ to 5 minutes at Level **5,** depending on the quantity and properties of the cream.

Egg whites



– 1-5 egg whites
■ Using the stirring whisks, beat the egg whites for 2 to 5 minutes at Level **5**.

Sponge mixture



Basic recipe
– 2 eggs
– 2-3 tbsp hot water
– 100 g sugar
– 1 sachet vanilla sugar
– 70 g flour
– 70 g cornflour
– Baking powder if required
■ Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirring whisk for approx. 3-4 minutes at Level **5** until frothy.
■ Switch appliance to Level **1**, mix sifted flour and cornflour by the spoonful within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Cake mixture



Basic recipe
– 2 eggs
– 125 g sugar
– 1 pinch of salt
– 1 sachet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
– 125 g butter or margarine (room temperature)
– 250 g flour
– 1 sachet of baking powder
– 60 ml milk
■ Mix all ingredients with the stirring whisk for approx. ½ minute at Level **1**, and then for approx. 3-4 minutes at Level **5**.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Shortcrust pastry



Basic recipe
– 125 g butter (room temperature)
– 100-125 g sugar
– 1 egg
– 1 pinch of salt
– A little lemon peel or vanilla sugar
– 250 g flour
– Baking powder if required
■ Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at Level **1**, then for approx. 3-4 minutes at Level **5**.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Base for fruit flan



Basic recipe
– 2 eggs
– 125 g sugar
– 125 g ground hazelnuts
– 50 g breadcrumbs
■ Beat eggs and sugar for 3-4 minutes at Level **5** until frothy.
■ Switch appliance to Level **1**, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirring whisk.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Plaited loaf



Basic recipe
– 250 g flour
– 1 sachet dried yeast
– 110 ml warm milk
– 1 egg
– 1 pinch of salt
– 40 g sugar
– 30 g melted, cooled fat
– Peel of half a lemon, grated
■ Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at Level **1**, then for approx. 3-4 minutes at Level **5**.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Pizza dough



Basic recipe

– 250 g flour
– 1 sachet dried yeast
– 1 tsp sugar
– 1 pinch of salt
– 3 tbsp oil
– 125 ml warm water

■ Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at Level **1**, then for approx. 3-4 minutes at Level **5**.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Bread dough



Basic recipe

– 500 g flour
– 14 g sugar
– 14 g margarine
– 7 g salt
– 1 sachet dried yeast
– 250 ml water

■ Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at Level **1**, then for approx. 3-4 minutes at Level **5**.

Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

Conformité d’utilisation

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 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.
L’appareil est conçu pour mélanger, battre et mixer des aliments tendres et des liquides ainsi que pour pétrir des pâtes molles. Muni du pied mixeur rapide, l’appareil convient pour broyer et mélanger des produits alimentaires. L’appareil ne doit pas servir à transformer d’autres substances ou objets.
Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu’elles soient surveillées ou qu’elles aient été informées de l’utilisation de l’appareil et qu’elles comprennent les risques inhérents à son usage. 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.

Consignes de sécurité

⚠ Risque de chocs électriques et d’incendie

N’utiliser l’appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu’à 2000 m d’altitude. Ne pas poser l’appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci.
Brancher et utiliser l’appareil uniquement en conformité avec les 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 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, ni le mettre au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides. Ne pas plonger l'appareil dans un liquide au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide. 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 !

Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Éteindre l'appareil immédiatement. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires. Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de l'entraînement. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Ne monter et détacher les accessoires qu'une fois l'appareil immobilisé. Après arrêt, l'appareil continue de tourner brièvement. Ne pas faire tourner l'appareil à vide. Ne pas toucher les pièces en rotation. Ne jamais approcher les doigts de la lame située dans le pied mixeur. Ne jamais nettoyer les lames avec les mains nues. Utiliser une brosse. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. Utiliser uniquement des accessoires de même type par paire (p. ex. 2 x crochet pétrisseur). Ne jamais utiliser d'accessoires tandis que d'autres sont présents dans l'orifice arrière.

⚠ Risque de brûlure !

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage.

⚠ Important !

Avant d'utiliser le pied mixeur rapide dans la casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer de cuisson. Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes. Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation.

➔ *« Après le travail / Nettoyage » voir page 18*

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

Sommaire

Conformité d'utilisation 15
Consignes de sécurité 15
Vue d'ensemble 17
Utilisation 17
Après le travail / Nettoyage 18
Dérangements et solutions 19
Recettes 19
Mise au rebut 20
Garantie 20

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.
→ **Figure A**

Appareil de base

1 **Touche d'éjection**
Pour retirer les accessoires
2 **Interrupteur à 5 positions + marche momentanée**
Il sert à allumer et éteindre l'appareil et à adapter sa vitesse de fonctionnement.
0/off = appareil éteint
1 = vitesse la plus basse
5 = vitesse la plus élevée
M = marche momentanée (à la vitesse la plus élevée) pousser l'interrupteur vers la gauche et le maintenir en position
3 **Cordon d'alimentation**
4 **Orifice arrière avec fermeture**
Pour introduire des accessoires comme le mixeur-batteur
5 **Touches de déverrouillage**
Pour retirer un accessoire de l'orifice arrière. Appuyer en même temps sur les deux touches.
6 **Orifices dans lesquels introduire les accessoires**

Accessoires

7 **Fouet mixeur**
8 **Crochet pétrisseur**

sur certains modèles :

9 **Mixeur-batteur rapide**
10 **Bol mixeur**
11 **Broyeur universel**
(notice d'utilisation à part)

Si le broyeur universel ou l'accessoire mixeur rapide ne sont pas livrés d'origine, vous pouvez les commander via le service après-vente.

Utilisation

Appareil de base avec accessoires

Les accessoires permettent d'obtenir des résultats particulièrement bons dans les préparations suivantes.

Fouets mélangeur pour :
les sauces, blancs montés en neige, la purée de pommes de terre, les crèmes, la mayonnaise, la crème et les pâtes légères telles que la pâte à cake.
Les fouets mélangeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisses.

Crochets pétrisseurs pour :
les pâtes fermes telles que la pâte sablée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain.
La quantité maximale que permet de traiter l'appareil est de 500 g de farine plus les ingrédients.

Remarque importante : lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions **1-5** de l'interrupteur sont inopérantes. N'ouvrir et ne fermer la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0/off**.

⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes / à l'entraînement en rotation !
Ne jamais approcher les doigts de la lame située dans le pied mixeur. Ne jamais nettoyer les lames avec les mains nues. Utiliser une brosse. Ne pas introduire les doigts dans des accessoires en rotation. Ne monter et détacher les accessoires qu'une fois l'appareil immobilisé. Après arrêt, l'appareil continue de tourner brièvement. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

- Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil de base et les accessoires.

→ **Figure B**

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Poser l'accessoire voulu sur l'appareil de base et pousser jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
  Bien examiner la forme des pièces en plastique équipant les accessoires pour éviter de les confondre (voir figure B-1) !
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Verser les produits alimentaires dans un récipient approprié.
- Introduire les accessoires dans le récipient, puis amener l'interrupteur sur la position voulue.
  Positions 1, 2 :
  pour incorporer et mélanger.
  Positions 3, 4, 5 :
  pour pétrir et battre.
- Après utilisation de l'appareil, ramener l'interrupteur sur P, puis appuyer sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les enlever.

Attention !
La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur **0/off**.

Remarque : toujours éteindre l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.

Mixeur-batteur rapide
(selon le modèle)
Il sert à préparer la mayonnaise, les sauces, soupes, cocktails, les aliments pour bébé, à broyer les glaçons et réduire les fruits et légumes cuits en purée.

Remarque importante : lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions **1-5** de l'interrupteur sont inopérantes. N'ouvrir et ne fermer la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0/off**.

→ **Figure C**

- Pousser la fermeture de l'orifice arrière vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Mettre le mixeur-batteur rapide en place et le faire s'enclencher.
- Verser les aliments dans le bol mixeur.
- Tourner l'interrupteur à gauche, sur la position de marche momentanée et le maintenir en position.
- Après le travail, appuyer en même temps sur les deux touches de déverrouillage pour retirer le mixer batteur rapide.
- Ramener la fermeture de l'orifice arrière en position fermée.

Remarque : pour éviter les projections de produit à mixer, n'allumer l'appareil qu'après avoir plongé le mixeur-batteur rapide dedans.

Après le travail / Nettoyage

Remarque importante : l'appareil ne nécessite aucune maintenance. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dommages et le maintient fonctionnel.

Attention !
Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau et ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Essuyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour le sécher.

- Les accessoires et le mixer batteur rapide vont au lave-vaisselle ; ils peuvent aussi être nettoyés à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.

Remarque : lorsque vous préparez du chou rouge, par exemple, les pièces en plastique se teintent en rouge. Vous pourrez supprimer cette coloration à l'aide de quelques gouttes d'huile alimentaire.
Le cordon d'alimentation peut être enroulé pour le ranger (**Figure D**).

Dérangements et solutions

Dérangement :
L'interrupteur refuse de se rendre sur les positions **1** à **5.**

Solution :
Lorsque l'orifice arrière est ouvert, les positions de l'interrupteur **1** à **5** sont inopérantes. Il faut que l'orifice arrière soit complètement fermé.

Recettes

Crème battue



– 100-500 g de crème
- Travailler la crème avec le fouet mixeur pendant ½ à 5 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position **5**.

Blancs d'œufs



– 1-5 blancs d'œufs
- Travailler les blancs pendant 2 à 5 minutes à la position **5** avec le fouet mixeur.

Pâte génoise



Recette de base
– 2 œufs
– 2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
– 100 g de sucre
– 1 sachet de sucre vanillé
– 70 g de farine
– 70 g de fécule
– éventuellement de la levure chimique
- Battre les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 3 à 4 minutes avec le fouet mixeur sur la position 5, jusqu'à ce que la mousse soit ferme.
- Régler l'appareil sur le niveau **1**, incorporer la farine tamisée et la farine d'amidon pendant env. 30 secondes à 1 minute.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à cake



Recette de base
– 2 œufs
– 125 g de sucre
– 1 pincée de sel
– 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'½ citron
– 125 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
– 250 g de farine
– 1 sachet de levure chimique
– 60 ml de lait
- Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **5**.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte sablée



Recette de base
– 125 g de beurre (à la température ambiante)
– 100-125 g de sucre
– 1 œuf
– 1 pincée de sel
– un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
– 250 g de farine
– éventuellement de la levure chimique
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **5**.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Fond de tarte aux fruits



Recette de base

– 2 œufs
– 125 g de sucre
– 125 g de noisettes moulues
– 50 g de chapelure

■ Battre les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le mixeur réglé sur la position **5**.
■ Régler l'appareil sur le niveau **1**, rajouter les noisettes et la chapelure, puis travailler le mélange pendant une demi-minute au fouet mixeur.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Brioche tressée



Recette de base

– 250 g de farine
– 1 sachet de levure de boulanger
– 110 ml de lait tiède
– 1 œuf
– 1 pincée de sel
– 40 g de sucre
– 30 g de matière grasse fondue et refroidie,
– le zeste râpé d'un demi-citron

■ Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **5**.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à pizza



Recette de base

– 250 g de farine
– 1 sachet de levure de boulanger
– 1 cuillère à café de sucre
– 1 pincée de sel
– 3 cuillères à soupe d'huile
– 125 ml d'eau tiède

■ Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **5**.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à pain



Recette de base

– 500 g de farine
– 14 g de sucre
– 14 g de margarine
– 7 g de sel
– 1 sachet de levure de boulanger
– 250 ml d'eau

■ Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **5**.

Mise au rebut



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

Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.
L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico.
Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
L'apparecchio è adatto per mescolare, montare e frullare alimenti morbidi e liquidi, nonché impastare impasti morbidi. Montando l'asta frullatore rapido, l'apparecchio è adatto a triturare e mescolare gli alimenti. L'uso dell'apparecchio è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.
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. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.

Avvertenze di sicurezza

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!
Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m. Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. 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 all'apparecchio, come ad es. la sostituzione del cavo di collegamento alla rete, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
Non immergere mai l'apparecchio in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore.

Non usare l’apparecchio con le mani bagnate. Non immergere l’apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base.
L’apparecchio va sempre scollegato dalla rete elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasto.

⚠ Pericolo di lesioni!
Non collegare mai l’apparecchio a timer o a prese telecomandate. In caso d’interruzione dell’alimentazione elettrica l’apparecchio resta inserito e dopo l’interruzione si rimette in funzione. Spegnere immediatamente l’apparecchio. Sorvegliare sempre l’apparecchio durante il funzionamento! Non lasciare mai l’apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell’alimento. Non appena viene spento l’apparecchio, attendere che l’ingranaggio si sia fermato. Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l’apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell’apparecchio continua per breve tempo. Non mettere l’apparecchio in funzione a vuoto. Non toccare mai le parti in rotazione. Non introdurre mai le dita nel piede frullatore. Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola. Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che entrino fra gli utensili in rotazione. Usare l’apparecchio solo con gli accessori e le parti originali. Inserire in coppia due utensili dello stesso tipo (es. 2 ganci per impastare). Non impiegare mai contemporaneamente utensili ed un accessorio inserito nell’apertura posteriore.

⚠ Pericolo di ustioni!
Fare attenzione durante la lavorazione di alimenti da frullare bollenti. Gli alimenti da frullare bollenti possono schizzare durante la lavorazione.

⚠ Importante!
Per usare il frullatore rapido ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco. Il bicchiere frullatore non è idoneo per l’uso nel forno a microonde. Lavare sempre l’apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività, come descritto nelle istruzioni. ➞ *“Dopo il lavoro/pulizia” ved. pagina 24*

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

Indice

Uso corretto 21
Avvertenze di sicurezza 21
Panoramica 23
Uso 23
Dopo il lavoro/pulizia 24
Rimedio in caso di guasti 24
Ricette 25
Smaltimento 26
Garanzia 26

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura A**

Apparecchio base

1 **Pulsante di espulsione**
per rimuovere gli utensili
2 **Selettore a 5 velocità + funzionamento "pulse"**
Per accendere e spegnere l'apparecchio ed adeguare la velocità di lavoro.
0/off = spento
1 = velocità minima
5 = velocità massima
M = funzionamento "pulse" (velocità massima), spingere l'interruttore verso sinistra e mantenere la posizione
3 **Cavo d'alimentazione**
4 **Apertura posteriore con coperchio**
Per inserire accessori, per es. asta frullatore rapido
5 **Pulsanti di sblocco**
Per rimuovere gli accessori dall'apertura posteriore. Premere contemporaneamente i due pulsanti.
6 **Aperture per inserire gli utensili**

Utensili

7 **Frusta**
8 **Gancio impastatore**

in alcuni modelli:

9 **Asta frullatore rapido**
10 **Bicchiere frullatore**
11 **Mini tritatutto**
(istruzioni per l'uso separate)

Se il mini-tritatutto o il frullatore rapido ad immersione non sono compresi nella fornitura, possono essere ordinati tramite il servizio assistenza clienti.

Uso

Apparecchio base con utensili

Con gli utensili si raggiunge un risultato particolarmente buono nei seguenti impieghi.

Frusta per:
salse, ghiaccio tritato, purè di patate, creme, maionese, panna e paste leggere, come per es. impasto morbido per dolci soffici.
Le fruste non sono idonee per la lavorazione di paste pesanti.

Gancio impastatore per:
masse consistenti come pasta frolla, pasta lievitata e pasta di patate, nonché per impastare paste resistenti di carne tritata, paste alimentari o pasta per pane.
La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina più ingredienti.

Avvertenza importante: con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento "pulse". La selezione di velocità **1–5** non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con il selettore in posizione **0/off**.

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**
Non introdurre mai le dita nel piede frullatore. Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola. Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione. Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo. Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che possano entrare fra gli utensili in rotazione.

- Al primo uso pulire l'apparecchio base e gli utensili.

➞ **Figura B**

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Applicare l'utensile desiderato sull'apparecchio base e spingerlo fino all'arresto. **Per evitare confusioni, prestare attenzione alla forma degli elementi di plastica degli utensili (vedi figura B-1)!**
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre l'alimento in un idoneo contenitore.
- Introdurre gli utensili nel contenitore ed accendere l'apparecchio alla velocità desiderata.
  Velocità 1, 2:
  per incorporare e mescolare.
  Velocità 3, 4, 5:
  per impastare e montare.
- Dopo il lavoro disporre il selettore su **0/off** e staccare gli utensili con il pulsante di espulsione e rimuoverli.

Attenzione:
Il pulsante di espulsione non può essere azionato se il selettore non è disposto su **0/off**.

Attenzione: Spegnere sempre l'apparecchio base, prima di estrarlo dall'alimento miscelato.

Asta frullatore rapido
(a seconda del modello)
Per miscelare maionese, salse, minestre, frullati, alimenti per neonati e per triturare ghiaccio, frutta cotta e verdura.

Avvertenza importante: con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento "pulse". La selezione di velocità **1–5** non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con il selettore in posizione **0/off**.

➞ **Figura C**

- Spingere il coperchio dell'apertura posteriore verso l'alto fino all'arresto.
- Inserire ed arrestare l'asta frullatore rapido.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore .
- Ruotare il selettore verso sinistra sul funzionamento "pulse" e mantenere.
- Terminato il lavoro rimuovere l'asta frullatore rapido premendo contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
- Chiudere il coperchio dell'apertura posteriore.

Avvertenza: per evitare spruzzi del prodotto miscelato, accendere l'apparecchio solo quando l'asta frullatore rapido è immersa nel prodotto da frullare.

Dopo il lavoro/pulizia

Avvertenza importante: l'apparecchio non ha bisogno di manutenzione. La pulizia scrupolosa protegge l'apparecchio da danni e ne conserva l'efficienza.

Attenzione!
Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con apparecchi a vapore!

- Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Pulire gli utensili e l'asta frullatore rapido in lavastoviglie oppure con uno spazzolino sotto acqua corrente.

Avvertenza: durante la lavorazione per es. di cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.
Per conservare l'apparecchio, il cavo può essere avvolto (vedi **figura D**).

Rimedio in caso di guasti

Guasto:
Impossibile muovere il selettore sui gradi di velocità da **1** a **5**.

Rimedio:
Quando l'apertura posteriore è aperta, il selettore velocità da **1** a **5** non è in funzione. Il coperchio deve essere completamente chiuso.

Ricette

Panna montata



– 100-500 g di panna
■ Lavorare la panna con la frusta da ½ a 5 minuti alla velocità **5,** a seconda della quantità e delle proprietà della panna.

Albumi



– 1-5 albumi
■ Lavorare gli albumi da 2 a 5 minuti a livello **5** con la frusta.

Pasta biscotto



Ricetta base
– 2 uova
– 2-3 cucchiai acqua calda
– 100 g zucchero
– 1 bustina di zucchero vanigliato
– 70 g farina
– 70 g fecola
– eventualmente lievito in polvere
■ Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per ca. 3-4 minuti alla velocità **5**.
■ Commutare l'apparecchio alla velocità **1**, incorporare 1 cucchiaio alla volta farina passata al setaccio e fecola in ca. ½-1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata



Ricetta base
– 2 uova
– 125 g zucchero
– 1 pizzico sale
– 1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone
– 125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
– 250 g farina
– 1 bustina di lievito in polvere
– 60 ml latte
■ Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi ca. 3-4 minuti alla velocità **5**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta frolla



Ricetta base
– 125 g burro (a temperatura ambiente)
– 100-125 g di zucchero
– 1 uovo
– 1 pizzico sale
– un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato
– 250 g farina
– eventualmente lievito in polvere
■ Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **5**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Fondo per dolce alla frutta



Ricetta base
– 2 uova
– 125 g zucchero
– 125 g nocciole macinate
– 50 g di pangrattato
■ Montare a schiuma uova e zucchero per 3-4 minuti alla velocità **5**.
■ Commutare l'apparecchio alla velocità **1**, aggiungere nocciole e pangrattato e lavorare per ½ minuto con la frusta per mescolare.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Treccia lievitata



Ricetta base
– 250 g farina
– 1 bustina di lievito secco
– 110 ml latte caldo
– 1 uovo
– 1 pizzico sale
– 40 g zucchero
– 30 g grasso sciolto e raffreddato
– Buccia di mezzo limone, grattugiata
■ Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **5**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pizza



Ricetta base

– 250 g farina
– 1 bustina di lievito secco
– 1 cucchiaino di zucchero
– 1 pizzico sale
– 3 cucchiaio di olio
– 125 ml di acqua calda

■ Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **5**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per il pane



Ricetta base

– 500 g farina
– 14 g zucchero
– 14 g margarina
– 7 g sale
– 1 bustina di lievito secco
– 250 ml acqua

■ Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **5**.

Smaltimento



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

Garanzia

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

Con riserva di modifica.

Bestemming van het apparaat

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 is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving.

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

Het apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen en mixen van zachte voedingsmiddelen en vloeistoffen, evenals voor het kneden van zacht deeg. Met de staafmixer is het apparatet geschikt voor het fijnmaken en/of mixen van levensmiddelen.

Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. 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.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel. Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals kookplaten.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.

Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasmachine doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.

Het apparaat niet dieper dan het aansluitpunt staafmixer-basisapparaat in vloeistof dompelen. 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!
Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen. Het apparaat direct uitschakelen. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat! Het apparaat niet langer ingeschakeld laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Direct na gebruik van het apparaat wachten totdat de aandrijving stilstaat. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na. Het apparaat niet onbelast laten lopen. Nooit in de draaiende onderdelen grijpen. Nooit in het mes van de mixervoet grijpen. Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen. Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken. Alleen hulpstukken van hetzelfde type (zoals 2 kneedhaken) paarsgewijs aanbrengen. Hulpstukken nooit gelijktijdig met toebehoren in de opening in de achterzijde gebruiken.

⚠ Verbrandingsgevaar!
Voorzichtig te werk gaan bij verwerking van heet mixgoed. Heet mixgoed kan opspatten tijdens de verwerking.

⚠ Belangrijk!
Bij gebruik van de staafmixer in een kookpan de pan eerst van de kookplaat nemen. De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron. Het apparaat na elk gebruik of als het langere tijd niet is gebruikt, altijd volgens de beschrijving reinigen. ➜ *“Na het werk/ reinigen” zie pagina 30*

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

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....27
Veiligheidsvoorschriften.....27
In één oogopslag.....29
Bedienen.....29
Na het werk/reinigen.....30
Verhelpen van storingen.....31
Recepten.....31
Afval.....32
Garantie.....32

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.
→ **Afb. A**

Basisapparaat

1 **Uitwerptoets**
Voor het verwijderen van de hulpstukken
2 **5-standen-schakelaar + momentschakeling**
Voor in- en uitschakeling van het apparaat en aanpassen van de werksnelheid.
0/off = uitgeschakeld
1 = laagste toerental
5 = hoogste toerental
M = momentschakeling (hoogste toerental), naar links duwen en vasthouden
3 **Aansluitsnoer**
4 **Opening in de achterzijde met sluiting**
Voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. staafmixer
5 **Ontgrendelknoppen**
Voor het verwijderen van toebehoren uit de opening in de achterzijde. Beide knoppen tegelijkertijd indrukken.
6 **Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken**

Hulpstukken

7 **Roergardes**
8 **Kneedhaken**

Bij sommige modellen:

9 **Staafmixer**
10 **Mixkom**
11 **Universele fijnsnijder**
(aparte gebruiksaanwijzing)

Indien de universele fijnsnijder of de staafmixer niet zijn meegeleverd, kunnen deze bij de klantenservice worden besteld.

Bedienen

Basisapparaat met hulpstukken

Met de hulpstukken wordt een bijzonder goed resultaat verkregen wanneer u ze als volgt gebruikt.

Roergarde voor:
sauzen, geklopt eiwit, aardappelpuree, crème, mayonaise, room en licht deeg, bijv. roerdeeg.
Gardes zijn niet geschikt voor de bereiding van zwaar deeg.

Kneedhaak voor:
compacte massa's zoals zandtaartdeeg, gistdeeg en aardappeldeeg, en voor het mengen van zwaar deeg zoals gehaktdeeg, pasta en brooddeeg.
De maximale verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten.

Belangrijke aanwijzing: Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt. De standenschakeling **1-5** werkt dan niet. De opening in de achterzijde alleen in de stand **0/off** openen en sluiten.

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**
Nooit in het mes van de mixervoet grijpen. Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Nooit in de roterende hulpstukken grijpen. Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na. Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpstukken worden gegrepen.

- Voor het eerste gebruik het basisapparaat en de hulpstukken reinigen.

→ **Afb. B**

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- Het gewenste hulpstuk op het basisapparaat plaatsen en aandrukken tot het vastklikt.
  Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisseling te voorkomen (zie afb. B-1)!
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- Hulpstukken in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand.
  Stand 1, 2:
  voor toevoegen en vermengen.
  Stand 3, 4, 5:
  voor kneden en kloppen.
- Na afloop de schakelaar op **0/off** zetten, de hulpstukken losmaken met de uitwerptoets en verwijderen.

Attentie:
De uitwerptoets werkt niet wanneer de schakelaar niet op **0/off** staat.

Aanwijzing: Basisapparaat altijd uitschakelen voordat u het uit de mixkom haalt.

Staafmixer

(afhankelijk van het model)
Voor het mixen van mayonaise, saus, soep, mixdrank, babyvoeding en voor het fijnmaken van ijs, gekookt fruit en groente.

Belangrijke aanwijzing: Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt. De standenschakeling **1-5** werkt dan niet. De opening in de achterzijde alleen in de stand **0/off** openen en sluiten.

→ **Afb. C**

- De sluiting van de opening in de achterzijde naar boven schuiven tot deze vastklikt.
- Staafmixer aanbrengen en laten vastklikken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- De schakelaar naar links op momentschakeling zetten en vasthouden.
- Na afloop de staafmixer verwijderen door beide ontgrendelknoppen in te drukken.
- De opening in de achterzijde afsluiten.

Aanwijzing: Om spatten te voorkomen dient u het apparaat pas in te schakelen wanneer de staafmixer in de te mixen ingrediënten steekt.

Na het werk/reinigen

Belangrijke aanwijzing: Het apparaat is onderhoudsvrij. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het goed blijft werken.

Attentie!
Het basisapparaat niet in water dompelen en niet reinigen in de vaatwasser. Gebruik geen stoomreiniger!

- Stekker uit het stopcontact halen.
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- Hulpstukken en staafmixer in de vaatwasser of met een borstel onder stromend water reinigen.

Aanwijzing: Bij de verwerking van bijv. rode kool ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.
De kabel kan worden opgewikkeld wanneer u het apparaat wilt opbergen (zie **afb. D**).

Verhelpen van storingen

Storing:
De schakelaar kan niet op de standen **1** tot **5** worden gezet.

Oplossing:
Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, werkt de standenschakeling **1** tot **5** niet. De afsluiting moet volledig gesloten zijn.

Recepten

Slagroom



– 100-500 g room
■ Room ½ tot 5 minuten met de roergarde op stand **5** roeren (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).

Eiwit



– 1-5 eiwitten
■ Eiwit 2 à 5 minuten met de roergardes op stand **5** verwerken.

Biscuitdeeg



Basisrecept
– 2 eieren
– 2-3 el heet water
– 100 g suiker
– 1 pakjes vanillesuiker
– 70 g bloem
– 70 g zetmeel
– eventueel bakpoeder
■ Ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 3-4 minuten tot schuim kloppen met de roergarde op stand **5**.
■ Apparaat op stand **1** zetten, het gezeefde meel en zetmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg



Basisrecept
– 2 eieren
– 125 g suiker
– 1 snufje zout
– 1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen
– 125 g boter of margarine (kamertemperatuur)
– 250 g bloem
– 1 pakje bakpoeder
– 60 ml melk
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de roergarde op stand **1** roeren, daarna ca. 3-4 minuten op stand **5**.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Zandtaartdeeg



Basisrecept
– 125 g boter (kamertemperatuur)
– 100-125 g suiker
– 1 ei
– 1 snufje zout
– wat citroenschil of vanillesuiker
– 250 g bloem
– eventueel bakpoeder
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **5**.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Bodem voor vruchtengebak



Basisrecept
– 2 eieren
– 125 g suiker
– 125 g gemalen hazelnoten
– 50 g paneermeel
■ Eieren en suiker 3 à 4 minuten op stand **5** tot schuim kloppen.
■ Apparaat op stand **1** zetten, hazelnoten en paneermeel toevoegen en ½ minuut met de roergardes verwerken.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Broodvlecht



Basisrecept

– 250 g bloem
– 1 pakje gedroogde gist
– 110 ml warme melk
– 1 ei
– 1 snufje zout
– 40 g suiker
– 30 g gesmolten en afgekoeld vet
– schil van een halve citroen, geraspt
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **5**.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Pizzadeeg



Basisrecept

– 250 g bloem
– 1 pakje gedroogde gist
– 1 tl suiker
– 1 snufje zout
– 3 el olie
– 125 ml warm water
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **5**.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Brooddeeg



Basisrecept

– 500 g bloem
– 14 g suiker
– 14 g margarine
– 7 g zout
– 1 pakje gedroogde gist
– 250 ml water
■ Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **5**.

Afval



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

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

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 er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet.
Brug kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
Apparatet er egnet til at røre, piske og mikse bløde fødevarer og væsker samt til at ælte blød dej. I kombination med hurtigblenderstaven er apparatet egnet til at småhakke og blande fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.
Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. 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.

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.
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. 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. Dyp ikke apparatet ned i væsken over forbindelsesstedet mellem hurtigblenderstav og motorenhed. Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

⚠ Fare for at komme til skade!

Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage. Sluk straks for apparatet. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes! Lad kun apparatet være tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Vent, indtil motoren står helt stille efter brug af apparatet. Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille - apparatet kører kort efter, at det er slukket. Brug ikke apparatet i tomgang. Stik aldrig fingrene ind i roterende dele. Stik aldrig fingrene ind i kniven i blenderfoden. Rengør aldrig kniven med de bare hænder. Brug en børste. Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kommer ind i de roterende redskaber. Brug kun apparatet med originale dele og tilbehør. Anvend kun redskaber af samme type (f.eks. 2x æltekroge) parvist. Redskaber må aldrig anvendes samtidigt med, at tilbehør er sat i hækåbningen.

⚠ Fare for forbrænding!

Forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer. Varme fødevarer kan sprøjte ved forarbejdningen.

⚠ Vigtigt!

Skal hurtigblenderstaven bruges i en varm gryde, skal gryden først fjernes fra kogepladen. Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen. Rengør altid apparatet som beskrevet efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. *”Efter brug/rengøring” se side 36*

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

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug 33
Sikkerhedshenvisninger 33
Overblik 35
Betjening..... 35
Efter brug/rengøring 36
Afhjælpning af fejl 36
Opskrifter 36
Bortskaffelse..... 38
Reklamationsret..... 38

Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede A**

Motorenhed

1 **Udkastningstast**
Til fjernelse af redskaberne

2 **5-trinskontakt + kortvarig drift**
Til tænding og slukning af apparatet og tilpasning af arbejdshastigheden.
0/off = slukket
1 = laveste hastighed
5 = højeste hastighed
M = kortvarig drift (højeste hastighed), tryk mod venstre, og fasthold

3 **Netkabel**

4 **Hækåbning med lås**
Til isætning af tilbehør, f.eks. hurtigblenderstav

5 **Sikkerhedstaster**
Til fjernelse af tilbehør fra hækåbningen. Tryk på begge taster på samme tid.

6 **Åbninger til isætning af redskaber**

Redskaber

7 **Røreris**

8 **Ældekrog**

til nogle modeller:

9 **Hurtigblenderstav**

10 **Blenderbæger**

11 **Minihakker**
(separat brugsanvisning)

Hvis minihakkeren eller hurtigblenderstaven ikke medfølger, kan de bestilles hos kundeservice.

Betjening

Motorenhed med redskaber

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat ved følgende anvendelser.

Røreris til:
sovse, piskede æggehvider, kartoffelpure, cremer, mayonnaise, fløde og lette deje som f.eks. rørt dej.
Røreris er ikke egnet til forarbejdning af tunge deje.

Ældekroge til:
faste masser som f.eks. mørdej, gærdej og kartoffeldej samt til blanding af tunge deje af hakket kød, pastadeje eller brøddej.
Den maksimale forarbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser.

Vigtig bemærkning: Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med kortvarig drift. Trinfunktion **1-5** er ude af funktion. Låsen til hækåbningen kan kun åbnes og lukkes i kontaktposition **0/off**.

⚠ **Fare for at komme til skade som følge af skarpe knive/roterende drev!**
Stik aldrig fingrene ind i kniven i blenderfoden. Rengør aldrig kniven med de bare hænder. Brug en børste. Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber. Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille - apparatet kører kort efter, at det er slukket. Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i de roterende redskaber.

- Rengør motorenheden og redskaberne før den første brug.

→ **Billede B**

- Træk hele netkablet ud.
- Sæt det ønskede redskab på motorenheden, og tryk det fast, indtil det falder i hak.
  Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forvekslinger (se billede B-1)!
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen, og stil apparatet på det ønskede trin.
  Trin 1, 2:
  til indarbejdning og blanding.
  Trin 3, 4, 5:
  til ældtning og piskning.
- Stil kontakten på **0/off** efter brug, og løsn redskaberne med udkastningstasten, og fjern dem.

OBS:
Udkastningstasten kan ikke betjenes, hvis kontakten ikke står på **0/off**.

Bemærk: Sluk altid motorenheden, før den tages ud af fødevarerne.

Hurtigblenderstav
(afhænger af modellen)
Til miksning af mayonnaise, sovse, supper, blandede drikkevarer, babymad og til småhakning af is, kogt frugt og grønt.

Vigtig bemærkning: Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med kortvarig drift. Trinfunktion **1-5** er ude af funktion. Låsen til hækåbningen kan kun åbnes og lukkes i kontaktposition **0/off**.

→ **Billede C**
- Skub låsen til hækåbningen opad, indtil den falder i hak.
- Sæt hurtigblenderstaven i, og få den til at falde i hak.
- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Stil kontakten mod venstre på kortvarig drift, og fasthold den.
- Tag hurtigblenderstaven af efter brug ved at trykke samtidigt på begge sikkerhedstaster.
- Luk låsen til hækåbningen.

Bemærk: For at undgå stænk og sprøjt skal apparatet først tændes, når hurtigblenderstaven er dykket ned i fødevarerne.

Efter brug/rengøring

Vigtig bemærkning: Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Grundig rengøring beskytter apparatet mod skader og sikrer en god funktion.

OBS!
Dyp aldrig motorenheden i vand, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser!
- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Rengør redskaberne og hurtigblenderstaven i opvaskemaskinen eller med en børste under rindende vand.

Bemærk: Ved forarbejdning af f.eks. rødkål opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.
Kablet kan vikles op, før apparatet opbevares (se **billede D**).

Afhjælpning af fejl

Fejl:
Kontakten kan ikke bevæges hen på trin **1** til **5**.

Afhjælpning:
Er hækåbningen åben, fungerer trinfunktion **1** til **5** ikke. Låsen skal være helt lukket.

Opskrifter

Flødeskum

– 100-500 g fløde
- Forarbejd fløden med røreriset i ½ til 5 minutter på trin **5**, afhængigt af flødens mængde og egenskaber.

Æggehvider

– 1-5 æggehvider
- Forarbejd æggehviderne i 2 til 5 minutter på trin **5** med rørerisene.

Lagkagedej

Grundopskrift
– 2 æg
– 2-3 spsk. varmt vand
– 100 g sukker
– 1 brev vaniljesukker
– 70 g mel
– 70 g maizenamel
– evt. bagepulver
- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 3-4 minutter på trin **5** med røreriset, til det skummer.
- Stil apparatet på trin **1**, og tilsæt sigtet mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Rørt dej



Grundopskrift

– 2 æg
– 125 g sukker
– 1 knsp. salt
– 1 brev vaniljesukker eller skal af ½ citron
– 125 g smør eller margarine (stuetemperatur)
– 250 g mel
– 1 brev bagepulver
– 60 ml mælk

■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med røreriset.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Mørdej



Grundopskrift

– 125 g smør (stuetemperatur)
– 100-125 g sukker
– 1 æg
– 1 knsp. salt
– en smule citronskal eller vaniljesukker
– 250 g mel
– evt. bagepulver

■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med ældekrogen.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Bund til frugttærte



Grundopskrift

– 2 æg
– 125 g sukker
– 125 g malede hasselnødder
– 50 g rasp

■ Pisk æg og sukker i 3-4 minutter på trin **5**, til det skummer.

■ Stil apparatet på trin **1**, kom hasselnødder og rasp i, og forarbejd det hele i ½ minut med røreriset.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Gærfletbrød



Grundopskrift

– 250 g mel
– 1 brev tørgær
– 110 ml varm mælk
– 1 æg
– 1 knsp. salt
– 40 g sukker
– 30 g smeltet og afkølet fedt
– Skal af en halv citron, revet

■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med ældekrogen.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Pizzadej



Grundopskrift

– 250 g mel
– 1 brev tørgær
– 1 tsk. sukker
– 1 knsp. salt
– 3 spsk. olie
– 125 ml varmt vand

■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med ældekrogen.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Brøddej



Grundopskrift

– 500 g mel
– 14 g sukker
– 14 g margarine
– 7 g salt
– 1 brev tørgær
– 250 ml vand

■ Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med ældekrogen.

Bortskaffelse



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

Reklamationsret

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

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

Ret til ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

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 er bare ment for bruk i private husholdninger.
Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.
Apparatet er egnet til røring, pisking og blanding av myke næringsmidler og væsker samt elting av myk deig. Utstyrt med hurtigmiksestav er apparatet egnet til kutting og miksing av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. 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 tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare!

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet. Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren.
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. 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 damprenser. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender. Apparatet må ikke senkes ned i væske til over koblingspunktet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen. Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

⚠ Fare for skade!
Dette apparatet må aldri koplet til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake. Apparatet må straks slås av. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk! Apparatet må ikke være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Vent til drevet har stanset rett etter at apparatet har vært i bruk. Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen fortsetter apparatet å gå en kort tid. Apparatet må ikke brukes på tomgang. Grip aldri inn i roterende deler. Det må aldri gripes inn i kniven på miksefoten. Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste. Langt hår eller løse klær må beskyttes slik at de ikke kan komme i berøring med roterende verktøy. Apparatet skal kun brukes med originaldeler og -tilbehør. Sett kun inn verktøy av samme type (f.eks. 2x eltekroker) parvis. Det må aldri samtidig brukes verktøy og tilbehør som er satt inn i åpningen bak.

⚠ Fare for forbrenning!
Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksingen.

⚠ Viktig!
Ved bruk av hurtigmiksestaven i en gryte, må gryten først tas bort fra kokeplaten. Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn. Apparatet må rengjøres som beskrevet etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. ➞ *”Etter arbeidet/rengjøring” se side 42*

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

Innhold

Korrekt bruk 39
Sikkerhetshenvisninger 39
En oversikt 40
Betjening 41
Etter arbeidet/rengjøring 42
Hjelp ved feil 42
Oppskrifter 42
Avfallshåndtering 43
Garanti 43

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.
➞ **Bilde A**

Basisapparat

1 Utkastknapp
For å ta ut verktøyene

2 5-trinns bryter + momentkobling
For å slå apparatet på og av og for å tilpasse arbeidshastigheten.
0/off = utkoblet
1 = laveste turtall
5 = høyeste turtall
M = momentkobling (høyeste turtall), trykkes mot venstre og holdes

3 Strømkabel

4 Åpning bak med deskel
for å sette inn tilbehør, f.eks. hurtigmiksestatv
5 Utløsningsknapper
for å ta ut tilbehør fra åpningen bak. Trykk på begge knappene samtidig.
6 Åpninger for innsetting av verktøy

Verktøy
7 Rørepinne
8 Eltekrok

På noen modeller:
9 Hurtigmiksestav
10 Miksebeger
11 Universalkutter
(separat bruksanvisning)

Dersom universalkutter eller hurtigmiksestav ikke er med i leveringen, kan disse bestilles over kundeservice.

Betjening

Basisapparat med verktøy

Med verktøyene oppnås et særlig godt resultat ved følgende anvendelser:

Rørepinner for:
sauser, stivpisket eggehvite, potetmos, krem, majones, fløte og lette deiger som f.eks. rørt deig.
Rørepinnene er ikke egnet for bearbeiding av tunge deiger.

Eltekroker for:
faste masser som mør-, gjær- og potetdeig samt for blanding av tunge kjøttdeiger, pate- eller brøddeig.
Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser.

Viktig merknad: Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkobling. Trinnkoblingen **1–5** er ikke i funksjon. Dekslet på åpningen bak må kun åpnes eller lukkes i bryterstilling **0/off**.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver / roterende drev!
Grip aldri inn i kniven i miksefoten. Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste. Det må aldri gripes inn i roterende verktøy. Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen fortsetter apparatet å gå en kort tid. Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

- Før første gangs bruk må basisapparatet og verktøyene rengjøres.

→ Bilde B

- Strømkabelen vikles helt ut.
- Sett det ønskede verktøyet på basisapparatet og trykk det inn til det går i lås. **Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forveksling (se bilde B-1).**
- Sett i støpselet.
- Ha matvarene i en egnet skål.
- Verktøyene føres inn i skålen og apparatet stilles inn på ønsket trinn.
  Trinn 1, 2:
  for innarbeiding og innblanding.
  Trinn 3, 4, 5:
  for elting og pisking.
- Etter arbeidet stilles bryteren på **0/off** og verktøyene løsnes med utkastknappen og tas ut.

OBS:
Utkastknappen kan ikke betjenes når bryteren ikke står på **0/off**.

Merk: Basisapparatet må alltid slås av, før det blir tatt ut av massen.

Hurtigmiksestav

(alt etter modell)

For miksing av majones, saus, supper, blandete drikker, babykost og for knusing av is og kutting av kokt frukt og grønnsaker.

Viktig merknad: Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkobling. Trinnkoblingen **1–5** er ikke i funksjon. Dekslet på åpningen bak må kun åpnes eller lukkes i bryterstilling **0/off**.

→ **Bilde C**

- Dekslet på åpningen bak skyves oppover til det går i lås.
- Sett inn miksestaven og sørg for at den går i lås.
- Fyll matvarer på miksebegeret.
- Bryteren stilles til venstre på momenkobling og holdes fast.
- Etter arbeidet tas hurtigmiksestaven av ved å trykke samtidig på begge utløsningsknappene.
- Lukk dekslet for åpningen bak.

Merk: For å unngå at ingrediensene spruter, må apparatet først slås på når hurtigmiksestaven er dyppet ned i tingene som skal mikses.

Etter arbeidet/rengjøring

Viktig merknad: Apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

OBS:
Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser!

- Trekk ut støpselet.
- Basisapparatet tørkes av med en fuktig klut og gnis deretter grundig tørr.
- Verktøyene og hurtigmiksestaven rengjøres i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.

Merk: Når du arbeider med f.eks. rødkål, oppstår det misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje. For oppbevaring kan kabelen vikles opp (se **bilde D**).

Hjelp ved feil

Feil:
Bryteren kan ikke beveges på trinn **1** til **5**.

Utbedring:
Når åpningen bak er åpen, er trinnkoblingen **1** til **5** ikke i funksjon. Dekslet må være helt lukket.

Oppskrifter

Stivpisket kremfløte



– 100-500 g fløte

- Fløte bearbeides med rørepinnen i ½ til 5 minutter på trinn **5** – alt etter mengden og egenskapene til fløten.

Eggehvite



– 1-5 eggehviter

- Eggehvitene bearbeides med rørepinnen 2 til 5 minutter på trinn **5**.

Sukkerbrødrøre



Grunnoppskrift

– 2 egg
– 2-3 ss varmt vann
– 100 g sukker
– 1 pk vaniljesukker
– 70 g mel
– 70 g potetmel
– ev. bakepulver

- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) piskes til skum med rørepinnen i ca. 3-4 minutter på trinn **5**.
- Apparatet stilles på trinn **1**, siktet mel og potetmel blandes inn i ca. ½ til 1 minutt med èn skje av gangen.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Rørt deig



Grunnoppskrift

– 2 egg
– 125 g sukker
– 1 klype salt
– 1 pk vaniljesukker eller skall av ½ sitron
– 125 g smør eller margarin (romtemperatur)
– 250 g mel
– 1 pk bakepulver
– 60 ml melk

- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med rørepinnen.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Mørdeig



Grunnoppskrift

– 125 g smør (romtemperatur)
– 100-125 g sukker
– 1 egg
– 1 klype salt
– litt skall av sitron eller vaniljesukker
– 250 g mel
– ev. bakepulver
■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Deig for fruktkakebunn



Grunnoppskrift

– 2 egg
– 125 g sukker
– 125 g malte hasselnøtter
– 50 g brødrasp
■ Egg og sukker piskes i 3-4 minutter på trinn **5** til de skummer.
■ Apparatet stilles på trinn **1**, hasselnøttene og brødraspet tilsettes og det hele bearbeides i ½ minutt med rørepinnen.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Kringle



Grunnoppskrift

– 250 g mel
– 1 pk tørrgjær
– 110 ml varm melk
– 1 egg
– 1 klype salt
– 40 g sukker
– 30 g smeltet og avkjølt fett
– skall av en halv sitron, revet
■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Pizzadeig



Grunnoppskrift

– 250 g mel
– 1 pk tørrgjær
– 1 ts sukker
– 1 klype salt
– 3 ss olje
– 125 ml varmt vann
■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Brøddeig



Grunnoppskrift

– 500 g mel
– 14 g sukker
– 14 g margarin
– 7 g salt
– 1 pk tørrgjær
– 250 ml vann
■ Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekroken.

Avfallshåndtering



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

Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

Användning för avsett ändamål

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du överlåter apparaten till någon annan.

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

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten enbart för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Apparaten lämpar sig för omrörning, vispning och blandning av mjuka matvaror och vätskor och för knådning av mjuka degar. Med snabbmixerstaven lämpar sig apparaten för finfördelning och blandning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

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

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektrisk stöt och brand!

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havet. Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor.

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. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter. Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd aldrig ånga vid rengöring. Ta inte i apparaten med våta händer. Sänk inte ned apparaten i vätska längre än till skarven mellan snabbmixerstaven och motordelen. Ta alltid ut nätkabeln ur eluttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

⚠ Risk för personskador!

Anslut aldrig produkten till timer eller eluttag som styrs med fjärrkontroll. Vid ett strömavbrott är apparaten fortfarande inkopplad och startar på nytt efter avbrottet. Stäng omedelbart av apparaten. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång! Låt aldrig apparaten vara igång längre än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Omedelbart efter att du har använt apparaten måste du vänta tills motorn står stilla. Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Du får bara sätta fast och lossa verktygen när apparaten står stilla. Den fortsätter att gå en kort stund efter att den har stängts av. Låt inte apparaten gå på tomgång. Stoppa aldrig ned handen i roterarande delar. Ta aldrig i kniven i mixerfoten. Rengör aldrig kniven med bara händer. Använd en borste. Skydda långt hår eller lösa klädesplagg så att de inte kan komma in i de roterande verktygen. Apparaten får bara användas med originaldelar och originaltilbehör. Använd bara verktyg av samma typ (t.ex. 2 st degkrokar) parvis. Använd aldrig verktygen samtidigt med det tillbehör som är monterat i den bakre öppningen.

⚠ Risk för brännskador!

Var försiktig när du bearbetar varma matvaror. De kan stänka omkring under mixningen.

⚠ Viktigt!

Lyft först bort kastrullen från spisplattan om du ska använda snabbmixerstaven i en kastrull. Mixerbägaren är inte avsedd att användas i mikrovågsugn. Rengör ovillkorligen apparaten enligt beskrivningen efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. ➞ *”Efter arbetet/Rengöring” se sidan 47*

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

Innehåll

Användning för avsett ändamål 44
Säkerhetsanvisningar 44
Översikt 46
Användning 46
Efter arbetet/Rengöring 47
Avhjälpning av fel 47
Recept 47
Avfallshantering 48
Konsumentbestämmelser 48

Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ **Figur A**

Motordel

1 **Lossningsknapp**
För att ta av verktygen

2 **5-stegsreglage + momentläge**
För start och stopp av apparaten och justering av arbetshastigheten.
0/off = avstängd
1 = lägsta varvtal
5 = högsta varvtal
M = momentläge (högsta varvtal), tryck reglaget åt vänster och håll det intryckt

3 **Nätkabel**

4 **Bakre öppning med lock**
för insättning av tillbehör, t.ex. snabbmixerstav

5 **Frigöringsknappar**
för att lossa tillbehör från den bakre öppningen. Tryck samtidigt på båda knapparna.

6 **Öppningar för insättning av verktyg**

Verktyg

7 **Grovvispar**

8 **Degkrokar**

på vissa modeller:

9 **Snabbmixerstav**

10 **Mixerbägare**

11 **Minihackare**
(separat bruksanvisning)

Om minihackaren eller snabbmixerstaven inte medföljer leveransen kan du beställa dem via kundtjänsten.

Användning

Motordel med verktyg

Med verktygen får du särskilt bra resultat vid följande användningssätt:

Grovvispar för:
såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, grädde och lätta degar som t.ex. sockerkakssmet.
Grovvisparna lämpar sig inte för bearbetning av tjocka degar.

Degkrokar för:
fasta massor, t.ex. mör-, jäs- och potatisdeg, och för att blanda grov köttfärssmet, pastejer eller bröddegar.
Maximal bearbetningsmängd är 500 g mjöl och ingredienser.

Viktigt påpekande: När den bakre öppningen är öppen kan apparaten bara köras i momentläge. Reglagelägena **1-5** fungerar inte. Du får bara öppna och stänga locket över den bakre öppningen när reglaget står i läge **0/off**.

⚠ **Risk för personskador på grund av vassa knivar / roterande drivning!**
Rör aldrig kniven i mixerfoten. Rengör aldrig kniven med bara händerna. Använd en borste. Stick aldrig in handen i verktygen medan de roterar. Du får bara sätta fast och lossa verktygen när apparaten står stilla. Den fortsätter att gå en kort stund efter att den har stängts av. Skydda långt hår eller lösa klädesplagg så att de inte kan komma in i de roterande verktygen.

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.

→ **Figur B**

- Rulla ut nätkabeln helt.
- Sätt önskat verktyg på motordelen och tryck på det tills det snäpper fast.
  Observera formen hos verktygens plastdelar så att du inte förväxlar dem (se figur B-1)!
- Sätt in stickkontakten.
- Lägg matvarorna i ett lämpligt kärl.
- För in verktygen i kärlet och ställ apparaten i önskat läge.
  Läge 1, 2:
  för inblandning och omrörning.
  Läge 3, 4, 5:
  för knådning och vispning.
- Ställ reglaget i läge **0/off** efter arbetet och lossa och ta ut verktygen med lossningsknappen.

Varning:
Du kan bara använda lossningsknappen om reglaget står i läge **0/off**.

Anmärkning: Stäng alltid av motordelen innan du tar ut den ur blandningen.

Snabbmixerstav
(allt efter modell)
För blandning av majonnäs, såser, soppor, drinkar och barnmat och för finfördelning av is, kokt frukt och grönsaker.

Viktigt påpekande: När den bakre öppningen är öppen kan apparaten bara köras i momentläge. Reglagelägena **1-5** fungerar inte. Du får bara öppna och stänga locket över den bakre öppningen när reglaget står i läge **0/off**.

→ **Figur C**
- Skjut locket över den bakre öppningen uppåt tills det snäpper fast.
- Sätt in snabbmixerstaven och snäpp fast den.
- Fyll på matvaror i mixerbägaren.
- För reglaget åt vänster till momentläget och håll fast det.
- Ta efter arbetet av snabbmixerstaven genom att trycka samtidigt på båda frigöringsknapparna.
- Stäng locket över den bakre öppningen.

Anmärkning: Förhindra sprut från blandningen genom att starta apparaten först efter att du har stuckit ned snabbmixerstaven i blandningen.

Efter arbetet/Rengöring

Viktigt påpekande: Apparaten är underhållsfri. Genom grundlig rengöring skyddar du apparaten mot skador och bevarar funktionsdugligheten.

Varning!
Doppa aldrig motordelen i vatten och maskindiska den inte. Använd inte ångrengöring!
- Ta ut stickkontakten.
- Torka av motordelen med en fuktig trasa och torka den därefter torr
- Diska verktygen och snabbmixerstaven i maskin eller med en borste under rinnande vatten.

Anmärkning: Vid bearbetning av t.ex. rödkål kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja. Nätkapeln kan rullas up för förvaring (se **figur D**).

Avhjälpning av fel

Fel:
Det går inte att föra reglaget till lägena **1** t.o.m. **5**.

Åtgärd:
När den bakre öppningen är öppen fungerar inte lägena **1** t.o.m. **5**. Locket måste vara helt stängt.

Recept

Vispgrädde

– 100-500 g grädde
- Vispa grädden ½ - 5 minuter med grovvisparna i läge **5,** allt efter mängden av grädde och dess egenskaper.

Äggvita

– 1-5 äggvitor
- Bearbeta äggvitorna 2 - 5 minuter i läge **5** med grovvisparna.

Biskvideg

Grundrecept
– 2 ägg
– 2-3 msk hett vatten
– 100 g socker
– 1 paket vaniljsocker
– 70 g mjöl
– 70 g potatismjöl
– ev. bakpulver
- Vispa ingredienserna (utom mjöl och potatismjöl) till skum med grovvisparna, cirka 3-4 minuter i läge **5**.
- Ställ apparaten i läge **1** och blanda ned siktat mjöl och potatismjöl skedvis under cirka ½ –1 minut.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Sockerkaksmet:

Grundrecept
– 2 ägg
– 125 g socker
– 1 nypa salt
– 1 litet paket vanillinsocker eller skalet av ½ citron
– 125 g smör eller margarin (rumsvarmt)
– 250 g mjöl
– 1 paket bakpulver
– 60 ml mjölk

■ Bearbeta alla ingredienser med grovvisparna cirka ½ minut i läge **1**, därefter cirka 3-4 minuter i läge **5**.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Mördeg



Grundrecept

– 125 g smör (rumsvarmt)
– 100-125 g socker
– 1 ägg
– 1 nypa salt
– litet citronskal eller vaniljsocker
– 250 g mjöl
– ev. bakpulver

■ Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Frukttårtbotten



Grundrecept

– 2 ägg
– 125 g socker
– 125 g malda hasselnötter
– 50 g ströbröd

■ Vispa ägg och socker till skum 3-4 minuter i läge **5**.
■ Ställ apparaten i läge **1**, tillsätt hasselnötter och ströbröd och bearbeta i cirka ½ minut med grovvisparna.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Vetelängd



Grundrecept

– 250 g mjöl
– 1 paket torrjäst
– 110 ml varm mjölk
– 1 ägg
– 1 nypa salt
– 40 g socker
– 30 g smält och svalnat fett
– Rivet skal från en halv citron

■ Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Pizzadeg



Grundrecept

– 250 g mjöl
– 1 paket torrjäst
– 1 tsk socker
– 1 nypa salt
– 3 msk olja
– 125 ml fingervarmt vatten

■ Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Bröddeg



Grundrecept

– 500 g mjöl
– 14 g socker
– 14 g margarin
– 7 g salt
– 1 paket torrjäst
– 250 ml vatten

■ Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.

Avfallshantering



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

Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.

Määräyksenmukainen käyttö

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä.

Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Laite soveltuu pehmeiden elintarvikkeiden ja nesteiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä pehmeän taikinan vaivaamiseen. Sauvasekoittimen kanssa laite soveltuu elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. 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.

Turvallisuusohjeet

⚠ Sähköisku- ja palovaara!

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli. Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin. Kun sekoitat nesteitä, varo ettei sauvasekoittimen ja peruslaitteen liitoskohta ulotu nesteeseen. Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

⚠ Loukkaantumisvaara!
Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Sähkökatkon sattuessa laite jää päälle ja käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Kytke laite heti pois päältä. Valvo laitetta aina käytön aikana! Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Käytön jälkeen odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kiinnitä ja irrota varusteita vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä. Älä koske pyöriviin osiin. Älä koske sekoitusvarren terään. Älä puhdista teriä paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin. Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Käytä pareittain vain samantyyppisiä varusteita (esim. 2 taikinakoukkua). Älä käytä koskaan samanaikaisesti varusteita ja kantaosaan kiinnitettyä lisälaitetta.

⚠ Palovamman vaara!
Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana.

⚠ Tärkeää!
Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa. Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön. Laite on ehdottomasti puhdistettava ohjeiden mukaan aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➞ *”Käytön jälkeen/puhdistus” katso sivu 52*

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

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö....49
Turvallisuusohjeet....49
Yhdellä silmäyksellä....50
Käyttö....51
Käytön jälkeen/puhdistus....52
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle....52
Reseptit....52
Jätehuolto....53
Takuu....53

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

➞ **Kuva A**

Peruslaite

1 Vapautuspainike
Varusteiden irrottamiseen

2 5-asentoinen kytkin + pitoasento
Laitteen päälle- ja poiskytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.
0/off = poiskytketty
1 = alhaisin käyttönopeus
5 = suurin käyttönopeus
M = pitoasento (suurin käyttönopeus), paina vasemmalle ja pidä painettuna

3 Liitäntäjohto

4 Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa
lisälaitteiden kiinnittämiseen (esim. sauvasekoitin)
5 Avaamispainikkeet
lisälaitteiden irrottamiseen kantaosasta. Paina kumpaakin valitsinta samanaikaisesti.
6 Kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen

Varusteet
7 Vispilä
8 Taikinakoukut

Joissakin malleissa:
9 Sauvasekoitin
10 Kulho
11 Minileikkuri
(erillinen käyttöohje)

Mikäli minileikkuri tai sauvasekoitin eivät kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata ne asiakaspalvelusta.

Käyttö

Peruslaite ja sen varusteet

Lopputuloksesta tulee erittäin hyvä, kun käytät varusteita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti.

Vispilät:
Kastikkeiden, valkuaisvaahdon, perunasoseen, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. sokerikakkutaikinan, valmistamiseen.
Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

Taikinakoukut:
Kiinteiden taikinoiden kuten muro-, hiiva- ja perunataikinan vaivaamiseen sekä jauhelihan, tahnojen tai leipätaikinan sekoittamiseen.
Suurin sallittu käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineksia.

Tärkeä huomautus: Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voit käyttää vain pitoasentoa. Nopeusasennot **1-5** eivät tällöin toimi. Avaa ja sulje kantaosan kiinnitysreiän suljin vain, kun valitsin on asennossa **0/off**.

⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!
Älä koske sekoitusvarren terään. Älä puhdista teriä paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa. Älä koskaan tartu pyöriviin varusteisiin. Kiinnitä ja irrota varusteita vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

→ Kuva B

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta haluamasi varuste peruslaitteeseen ja paina kiinni, niin että se lukittuu paikalleen.
  Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (katso kuva B-1)!
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Laita varuste astiaan ja käynnistä laite haluamallesi nopeudelle.
  Teho 1, 2:
  alustava ja kevyt sekoitus.
  Teho 3, 4, 5:
  vaivaaminen ja vatkaus.
- Aseta käytön jälkeen valitsin asentoon **0/off**, paina vapautuspainiketta ja irrota varusteet.

Huomio:
Vapautuspainike ei toimi, jollei valitsin ole asennossa **0/off**.

Huomautus: Kytke peruslaite aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.

Sauvasekoitin

(mallista riippuen)
Sekoittaa majoneesin, kastikkeet, keitot, juomat ja vauvanruoan sekä hienontaa jäätelön, keitetyt hedelmät, marjat ja kasvikset.

Tärkeä huomautus: Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voit käyttää vain pitoasentoa. Nopeusasennot **1-5** eivät tällöin toimi. Avaa ja sulje kantaosan kiinnitysreiän suljin vain, kun valitsin on asennossa **0/off**.

→ **Kuva C**

- Työnnä kantaosan kiinnitysreiän suljin ylös niin, että se napsahtaa paikalleen.
- Kiinnitä sauvasekoitin ja varmista, että se lukittuu paikalleen.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta valitsin vasemmalle pitoasentoon ja pidä kiinni.
- Irrota sauvasekoitin käytön jälkeen painamalla samanaikaisesti molempia avaamispainikkeita.
- Sulje kiinnitysreikä sulkimella.

Huomautus: Paina sauvasekoitin ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten. Näin vältyt roiskeilta.

Käytön jälkeen/puhdistus

Tärkeä huomautus: Laite ei tarvitse huoltoa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoitu ja toimii hyvin.

Huomio!
Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta!

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Pese varusteet ja sauvasekoitin astianpesukoneessa tai harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla.

Huomautus: Jos esimerkiksi punakaalista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.
Voit kiertää liitäntäjohdon laitteen ympärille säilytyksen ajaksi (katso **kuva D**).

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Häiriö:
Valitsinta ei voi siirtää asentoihin **1**–**5**.

Toimenpide:
Nopeusasennot **1**–**5** eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki. Varmista, että suljin peittää aukon kokonaan.

Reseptit

Kermavaahto



– 100-500 g kermaa
- Vatkaa kerma vaahdoksi vispilöillä ½-5 minuutin ajan nopeudella **5** (kermamäärän ja -laadun mukaan).

Valkuainen



– 1-5 munanvalkuaista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi vispilöillä 2-5 minuutin ajan teholla **5**.

Sokerikakkutaikina



Perusohje

– 2 kananmunaa
– 2-3 rkl kuumaa vettä
– 100 g sokeria
– 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
– 70 g jauhoja
– 70 g perunajauhoja
– mahd. leivinjauhetta
- Vatkaa ainekset (jauhoja ja perunajauhoja lukuunottamatta) vaahdoksi vispilöillä noin 3–4 minuutin ajan teholla **5**.
- Kytke laite teholle **1**, sekoita joukkoon siivilöidyt jauhot ja perunajauhot lusikallinen kerrallaan noin ½-1 minuutin aikana.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina



Perusohje

– 2 kananmunaa
– 125 g sokeria
– 1 ripaus suolaa
– 1 pussi (= 2 tl) vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
– 125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
– 250 g jauhoja
– 1 pussi (= 2 rkl) leivinjauhetta
– 60 ml maitoa
- Vaivaa vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **5**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Murotaikina



Perusohje

– 125 g voita (huoneenlämpöistä)
– 100-125 g sokeria
– 1 kananmuna
– 1 ripaus suolaa
– hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
– 250 g jauhoja
– mahd. leivinjauhetta
■ Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **5**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hedelmäkakkujen pohja



Perusohje

– 2 kananmunaa
– 125 g sokeria
– 125 g jauhettuja hasselpähkinöitä
– 50 g korppujauhoja
■ Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi 3–4 minuutin ajan teholla **5**.
■ Kytke laite teholle **1**, lisää hasselpähkinät ja korppujauhot ja sekoita vispilöillä ½ minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pullapitko



Perusohje

– 250 g jauhoja
– 1 pussi kuivahiivaa
– 110 ml lämmintä maitoa
– 1 kananmuna
– 1 ripaus suolaa
– 40 g sokeria
– 30 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa
– Puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna
■ Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **5**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pizzataikina



Perusohje

– 250 g jauhoja
– 1 pussi kuivahiivaa
– 1 tl sokeria
– 1 ripaus suolaa
– 3 rkl öljyä
– 125 ml lämmintä vettä
■ Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **5**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Leipätaikina



Perusohje

– 500 g jauhoja
– 14 g sokeria
– 14 g margariinia
– 7 g suolaa
– 1 pussi kuivahiivaa
– 250 ml vettä
■ Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **5**.

Jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

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 ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. El aparato es adecuado para remover, batir y mezclar alimentos blandos y líquidos, así como para amasar masas blandas. La batidora permite picar y mezclar alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.
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. Impedir que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡Peligro de electrocución y de incendio!

Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar. No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. 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 sólo debe ser reparado (p. ej. cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica. 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. No sumergir el aparato en líquidos más allá del punto de unión entre la batidora y la unidad motriz. 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!
No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y vuelve a arrancar tras restablecerse la alimentación de corriente. Desconectar el aparato inmediatamente. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando! Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. Después de utilizar el aparato, esperar a que el accionamiento se detenga. Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el servicio, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Montar y desmontar los accesorios sólo con el aparato completamente parado – el aparato sigue funcionando durante un breve tiempo tras desconectarlo. No usar el aparato en seco, sin alimentos. No agarrar nunca las piezas giratorias. No introducir nunca las manos en el pie de la batidora. No limpiar nunca la cuchilla sujetándola con las manos: Utilizar siempre un cepillo. Proteger o recoger los cabellos largos o la ropa suelta a fin de que no sean atrapados por los útiles en rotación. Utilizar el aparato sólo con piezas y accesorios originales. Utilizar solamente accesorios del mismo tipo (p. ej. 2 garfios amasadores) y de dos en dos. No utilizar nunca al mismo tiempo accesorios acoplados en la base motriz y en la boca posterior.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!
Prestar atención al trabajar con alimentos calientes. Al procesarlos, podrían salpicar.

⚠ ¡Importante!
En caso de usar la batidora en el interior de una cacerola, retirar primero la cacerola de la zona de cocción. El vaso de la batidora no es adecuado para usarlo en el horno microondas. Es imprescindible limpiar el aparato de la forma indicada después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➞ *«Tras concluir el trabajo / Limpieza del aparato» véase la página 57*

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....54
Indicaciones de seguridad.....54
Descripción del aparato.....56
Usar del aparato.....56
Tras concluir el trabajo / Limpieza del aparato.....57
Localización de averías.....58
Recetas.....58
Eliminación.....59
Garantía.....60

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.
➞ **Figura A**

Base motriz

1 Tecla de desbloqueo
Para extraer los accesorios

2 Interruptor de 5 velocidades + accionamiento momentáneo
Para encender y apagar el aparato, así como regular la velocidad de trabajo.
0/off = apagado
1 = velocidad mínima
5 = velocidad máxima
M = accionamiento momentáneo (máxima velocidad), desplazar hacia la izquierda y mantenerlo en esta posición

3 Cable de conexión a la red

4 Boca posterior con cierre
Para introducir accesorios como, p. ej. la batidora

5 Teclas de desbloqueo
Para extraer los accesorios de la boca posterior. Pulsar ambas teclas simultáneamente.

6 Bocas para introducir los accesorios

Accesorios

7 Varilla mezcladora

8 Garfio amasador

disponible sólo en algunos modelos:

9 Batidora

10 Vaso de la batidora

11 Picador universal
(instrucciones de uso separadas)

En caso de que el picador universal o la batidora no estén incluidos en el equipo de serie de su aparato, los puede adquirir como accesorios opcionales a través del servicio de asistencia técnica.

Usar del aparato

Base motriz con accesorios acoplados

Los accesorios permiten alcanzar unos resultados particularmente buenos si se usan conforme a las siguientes recomendaciones.

Varilla mezcladora para:
preparar salsas, montar claras de huevo, hacer puré de patatas, cremas, mayonesas, nata y masas ligeras, como, por ejemplo, masa de bizcocho.
Las varillas mezcladoras no son adecuadas para elaborar masas pesadas.

Garfio amasador para:
elaborar masas pesadas como masas quebradas, de levadura o patatas, así como para mezclar masas pesadas de carne picada, pastas o masas para pan.
La máxima cantidad elaborable: 500 gramos de harina e ingredientes.

Nota importante: Si la boca posterior está abierta, el aparato solo se puede utilizar con la función de accionamiento momentáneo. El interruptor de cinco posiciones **1-5** no funciona. Abrir y cerrar la boca posterior sólo con el interruptor en la posición **0/off**.

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

No introducir nunca las manos en el pie de la batidora. No limpiar nunca la cuchilla sujetándola con las manos: Utilizar siempre un cepillo. No tocar nunca los accesorios mientras giran. Montar y desmontar los accesorios sólo con el aparato completamente parado – el aparato sigue funcionando durante un breve tiempo tras desconectarlo. Proteger o recoger los cabellos largos o la ropa suelta a fin de que no sean atrapados por los útiles en rotación.

- Limpiar el aparato y los accesorios antes de usarlos por primera vez.

→ **Figura B**

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Colocar el accesorio que se desee utilizar en la base motriz y presionarlo hasta que quede encajado.
  Prestar atención a la forma de las piezas de plástico de los accesorios para evitar confusiones (véase la figura B-1)!
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Poner los alimentos en un recipiente adecuado.
- Introducir los accesorios en el recipiente y ajustar la velocidad deseada del aparato.
  Velocidad 1, 2:
  para incorporar y mezclar.
  Velocidad 3, 4, 5:
  para amasar y batir.
- Tras concluir el trabajo, colocar el interruptor en la posición **0/off** y extraer los accesorios pulsando la tecla de desbloqueo.

Atención:
La tecla de desbloqueo no se puede accionar si el interruptor no se encuentra en la posición **0/off**.

Nota: Desconectar siempre la base motriz antes de retirarla del recipiente en donde se están elaborando los alimentos.

Batidora
(según modelo)

Para preparar mayonesas, salsas, sopas, batidos y alimentos para bebés, así como para picar hielo, frutas o verduras cocidas.

Nota importante: Si la boca posterior está abierta, el aparato solo se puede utilizar con la función de accionamiento momentáneo. El interruptor de cinco posiciones **1-5** no funciona. Abrir y cerrar la boca posterior sólo con el interruptor en la posición **0/off**.

→ **Figura C**

- Desplazar el cierre de la boca posterior hacia arriba, hasta que quede encajado.
- Introducir y encajar la batidora.
- Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.
- Desplazar el interruptor hacia la izquierda hasta el accionamiento momentáneo y mantenerlo en esta posición.
- Tras concluir el trabajo, retirar la batidora pulsando simultáneamente las dos teclas de desbloqueo.
- Bloquear el cierre de la boca posterior.

Nota: Para evitar salpicaduras, no conectar el aparato hasta que se haya sumergido la batidora en los alimentos que se van a elaborar.

Tras concluir el trabajo / Limpieza del aparato

Nota importante: Este aparato no requiere mantenimiento. Una limpieza cuidadosa y a fondo del aparato lo protegerá de cualquier daño y conservará su capacidad de funcionamiento.

¡Atención!
No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo y secarla.

■ Limpiar los accesorios y la batidora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.

Nota: Al procesar alimentos como, por ejemplo, col lombarda, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, que puede eliminarse aplicando varias gotas de aceite y frotando con un paño.
Para guardar el aparato se puede enrollar el cable (véase la **figura D**).

Localización de averías

Avería:
El interruptor no se puede desplazar a las posiciones **1** a **5**.

Ayuda:
Cuando la boca posterior está abierta, el interruptor de posiciones **1** a **5** no funciona. El bloqueo tiene que estar completamente cerrado.

Recetas

Nata montada



– 100-500 g de nata
■ Batir la nata con las varillas mezcladoras entre ½ y 5 minutos a la velocidad **5**, en función de la cantidad y las propiedades de la nata.

Clara de huevo



– 1-5 claras de huevo
■ Batir las claras de huevo con las varillas mezcladoras entre 2 y 5 minutos a la velocidad **5**.

Masa de bizcocho



Receta básica
– 2 huevos
– 2-3 cucharadas soperas de agua caliente
– 100 g de azúcar
– 1 sobrecito de azúcar de vainilla
– 70 g de harina
– 70 gramos de fécula de maíz (maicena)
– o levadura en polvo
■ Batir los ingredientes (excepto la harina y la fécula de maíz) con las varillas mezcladoras durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5** hasta que hagan espuma.
■ Seleccionar la velocidad **1** y agregar la harina tamizada y la fécula de maíz cucharada a cucharada durante aprox. ½ o 1 minuto.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa batida



Receta básica
– 2 huevos
– 125 g de azúcar
– 1 pizca de sal
– 1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de ½ limón
– 125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
– 250 g de harina
– 1 sobrecito de levadura en polvo
– 60 ml de leche
■ Procesar todos los ingredientes con las varillas mezcladoras durante aprox. ½ minuto a la velocidad **1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5**.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa quebrada (pastaflora)



Receta básica
– 125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
– 100-125 g de azúcar
– 1 huevo
– 1 pizca de sal
– unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
– 250 g de harina
– o levadura en polvo
■ Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto a la velocidad **1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5**.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Base para tarta de fruta



Receta básica

– 2 huevos
– 125 g de azúcar
– 125 gramos de avellanas molidas
– 50 g de pan rallado

■ Batir los huevos y el azúcar durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5** hasta que hagan espuma.
■ Seleccionar la velocidad **1** y procesar las avellanas y el pan rallado con las varillas mezcladoras durante ½ minuto.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Trenza de levadura



Receta básica

– 250 g de harina
– 1 sobrecito de levadura seca
– 110 ml de leche caliente
– 1 huevo
– 1 pizca de sal
– 40 g de azúcar
– 30 g de mantequilla tibia
– La cáscara rallada de medio limón

■ Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto a la velocidad **1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5**.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa para pizza



Receta básica

– 250 g de harina
– 1 sobrecito de levadura seca
– 1 cucharadita de azúcar
– 1 pizca de sal
– 3 cucharadas de aceite
– 125 ml de agua caliente

■ Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto a la velocidad **1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5**.

Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa para pan



Receta básica

– 500 g de harina
– 14 g de azúcar
– 14 g de margarina
– 7 g de sal
– 1 sobrecito de levadura seca
– 250 ml de agua

■ Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto a la velocidad **1** y, a continuación, durante unos 3 o 4 minutos a la velocidad **5**.

Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Garantía

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

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

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

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Utilização correta

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 destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico.

Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.

O aparelho destina-se a mexer, bater e misturar líquidos e alimentos moles, bem como a amassar massas moles. Com a varinha rápida, o aparelho também é adequado para triturar ou misturar alimentos.

O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

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.

Instruções de segurança

⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!

Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar. Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como, por exemplo, placas de fogão.

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo. Não permita que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxe sobre arestas vivas.

Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas. Não mergulhar o aparelho em líquidos através do ponto de ligação entre a varinha rápida e o aparelho base.
Desligue 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!
Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. No caso de uma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente. Desligar imediatamente o aparelho. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento! Nunca deixar o aparelho ligado durante mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Imediatamente após utilizar o aparelho, aguardar até que o acionamento esteja completamente imobilizado. Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede elétrica. Só colocar ou retirar as ferramentas depois de o aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes. Não utilizar o aparelho em vazio. Nunca tocar nas peças em rotação. Nunca tocar na lâmina do pé misturador. Nunca limpar as lâminas com as mãos sem qualquer proteção. Utilizar uma escova. Proteger cabelos compridos ou peças de roupa soltas para não ficarem presos nas ferramentas em rotação. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais. Colocar apenas pares de ferramentas do mesmo tipo (p. ex., 2 varas para massas pesadas). Nunca utilizar uma ferramenta em simultâneo com um acessório inserido na abertura posterior.

⚠ Perigo de queimaduras!
Cuidado ao processar alimentos quentes. Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento.

⚠ Importante!
Para utilizar a varinha rápida dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão. O copo misturador não é adequado para utilização no micro-ondas.
É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização, conforme descrito.
➞ *“Depois da utilização/Limpeza” ver página 64*

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correta....61
Instruções de segurança....61
Panorâmica do aparelho....63
Utilização....63
Depois da utilização/Limpeza....64
Ajuda em caso de anomalia....65
Receitas....65
Eliminação do aparelho....66
Garantia....66

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações!
➞ **Fig. A**

Aparelho base

1 **Tecla de ejeção**
Para retirar as ferramentas.
2 **Seletor com 5 fases + ligação momentânea**
Para ligar e desligar o aparelho e adaptar a velocidade de funcionamento.
0/off = Desligado
1 = Velocidade mínima
5 = Velocidade máxima
M = Ligação momentânea (velocidade máxima), premir para a esquerda e manter
3 **Cabo elétrico**
4 **Abertura posterior com tampa**
Para colocação de acessórios, p. ex., a varinha rápida.
5 **Teclas de destravamento**
Para retirar os acessórios da abertura posterior. Premir, simultaneamente, as duas teclas.
6 **Aberturas para colocação das ferramentas**

Ferramentas

7 **Varas para massas leves**
8 **Varas para massas pesadas**

Em alguns modelos:

9 **Varinha rápida**
10 **Copo misturador**
11 **Picador universal**
(instruções de serviço separadas)

Se o picador universal ou a varinha não fizerem parte do fornecimento, é possível adquiri-los nos nossos Serviços de Assistência Técnica.

Utilização

Aparelho base com ferramentas

É possível obter um excelente resultado com as ferramentas nas seguintes aplicações.

Varas para massas leves para:
Molhos, claras em castelo, puré de batata, cremes, maionese, natas e massas leves, como, p. ex., massa batida para bolos normais.
As varas para massas leves não devem ser utilizadas para massas pesadas.

Varas para massas pesadas para:
Massas firmes como massa quebrada, massa levedada e massa de batatas, bem como para misturar massas com carne picada, pastas ou massa de pão.
A quantidade máxima a trabalhar é de 500 g de farinha e ingredientes.

Indicação importante: Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases **1-5** não funciona. Só abrir ou fechar a tampa da abertura posterior com o seletor na posição **0/off**.

⚠ **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos acionamentos em rotação!**
Nunca tocar na lâmina do pé misturador. Nunca limpar as lâminas com as mãos sem qualquer proteção. Utilizar uma escova. Nunca tocar nas ferramentas em rotação. Só colocar ou retirar as ferramentas depois de o aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes. Proteger cabelos compridos ou peças de roupa soltas para não ficarem presos nas ferramentas em rotação.

- Limpar o aparelho base e as ferramentas antes da primeira utilização.

→ **Fig. B**

- Desenrolar completamente o cabo elétrico.
- Aplicar a ferramenta pretendida no aparelho base, pressionando até que ela encaixe.
  Dar atenção ao formato da peça de plástico das ferramentas, para evitar enganos (ver Fig. B-1)!
- Ligar a ficha à tomada.
- Deitar os alimentos num recipiente apropriado.
- Introduzir as ferramentas no aparelho e ligá-lo na fase pretendida.
  Fases 1, 2:
  Para incorporar e envolver.
  Fases 3, 4, 5:
  Para amassar e bater.
- Terminado o trabalho, posicionar o seletor em **0/off** e, com a tecla de ejeção, soltar e retirar as ferramentas.

Atenção:
Não é possível acionar a tecla de ejeção, se o seletor não estiver em **0/off**.

Indicação: Desligar sempre o aparelho base, antes de o retirar do preparado.

Varinha rápida
(conforme o modelo)
Para fazer maioneses, molhos, sopas, batidos, comida para bebés e, ainda, para picar gelo, fruta e legumes cozidos.

Indicação importante: Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases **1-5** não funciona. Só abrir ou fechar a tampa da abertura posterior com o seletor na posição **0/off**.

→ **Fig. C**

- Deslocar a tampa da abertura posterior para cima até encaixar.
- Colocar e encaixar a varinha rápida.
- Colocar os alimentos no copo misturador.
- Deslocar o seletor para a esquerda, na ligação momentânea e manter.
- Terminado o trabalho, retirar a varinha rápida, pressionando simultaneamente as duas teclas de destravamento.
- Fechar a tampa da abertura posterior.

Indicação: Para evitar que o preparado salpique, ligar o aparelho apenas quando a varinha estiver mergulhada nos alimentos a misturar.

Depois da utilização/ Limpeza

Indicação importante: O aparelho não carece de manutenção. Uma limpeza cuidadosa evita danos no aparelho e preserva a sua funcionalidade.

Atenção!
Nunca mergulhar o aparelho em água, nem lavar na máquina de lavar loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

- Retirar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- Lavar as ferramentas e a varinha rápida na máquina de lavar loiça ou sob água corrente, utilizando uma escova.

Indicação: Na preparação de, p. ex., couve roxa, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.
Para arrumar o aparelho, o cabo pode ser enrolado (consultar **Fig. D**).

Ajuda em caso de anomalia

Anomalia:
Não é possível deslocar o seletor para as fases **1** a **5**.

Ajuda:
Com a abertura posterior aberta, a ligação das fases **1** a **5** não funciona. A tampa tem de estar completamente fechada.

Receitas

Natas batidas



– 100-500 g de natas
■ Bater as natas ½ a 5 minutos na fase **5**, dependendo da quantidade e das características das natas, com a vara para massas leves.

Claras



– 1-5 claras
■ Bater as claras durante 2 a 5 minutos na fase **5** com as varas para massas leves.

Massa de pão de ló



Receita base
– 2 ovos
– 2-3 colheres de sopa de água quente
– 100 g de açúcar
– 1 pacote de açúcar baunilhado
– 70 g de farinha
– 70 g de fécula
– Um pouco de fermento em pó
■ Bater os ingredientes (exceto a farinha e a fécula) durante cerca de 3 a 4 minutos na fase **5** com a vara para massas leves, até fazer espuma.
■ Colocar o aparelho na fase 1 e envolver a fécula e a farinha peneirada durante cerca de ½ a **1** minuto, adicionando-as aos poucos.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves



Receita base
– 2 ovos
– 125 g de açúcar
– 1 pitada de sal
– 1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
– 125 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)
– 250 g de farinha
– 1 pacote de fermento em pó
– 60 ml de leite
■ Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, 3 a 4 na fase **5**.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa quebrada



Receita base
– 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
– 100-125 g de açúcar
– 1 ovo
– 1 pitada de sal
– Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
– 250 g de farinha
– Um pouco de fermento em pó
■ Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase **5**.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Base para bolos de fruta



Receita base
– 2 ovos
– 125 g de açúcar
– 125 g de avelãs moídas
– 50 g de pão ralado
■ Bater os ovos com o açúcar durante 3 a 4 minutos na fase **5**, até formar espuma.
■ Colocar o aparelho na fase **1**, adicionar as avelãs e o pão ralado e mexer com a vara para massas leves durante ½ minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Trança levedada



Receita base

– 250 g de farinha
– 1 pacote de levedura seca
– 110 ml de leite quente
– 1 ovo
– 1 pitada de sal
– 40 g de açúcar
– 30 g de gordura derretida, mas fria
– Casca ralada de meio limão

■ Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase **5**.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa para piza



Receita base

– 250 g de farinha
– 1 pacote de levedura seca
– 1 colher de chá de açúcar
– 1 pitada de sal
– 3 colheres de sopa de óleo
– 125 ml de água quente

■ Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase **5**.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa de pão



Receita base

– 500 g de farinha
– 14 g de açúcar
– 14 g de margarina
– 7 g de sal
– 1 pacote de levedura seca
– 250 ml de água

■ Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 4 minutos, na fase **5**.

Eliminação do aparelho



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

Garantia

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

Salvo alterações técnicas.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Η συσκευή είναι κατάλληλη για ανάδευση, χτύπημα και ανάμειξη μαλακών τροφίμων και υγρών καθώς και για ζύμωμα μαλακιάς ζύμης. Με το ταχυμπλέντερ χειρός η συσκευή είναι κατάλληλη για τον τεμαχισμό ή την ανάμειξη τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Μη 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 χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια. Μη βυθίζετε τη συσκευή πάνω από το σημείο σύνδεσης του ταχυμπλέντερ χειρός και της βασικής συσκευής μέσα σε υγρό. 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!

Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας! Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μετά την άμεση χρήση της συσκευής περιμένετε την ακινητοποίηση του κινητήρα. 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. Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται ακόμη για σύντομο χρόνο. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία). Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στο πόδι του μίξερ. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο ζεύγη εργαλείων ίδιου τύπου (π.χ. 2 ζυμωτήρια). Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα εργαλεία και εξαρτήματα τοποθετημένα στο πίσω άνοιγμα.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών αναμιγνυόμενων τροφίμων. Τα καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα μπορεί κατά την επεξεργασία να πιτσιλίσουν.

⚠ Σημαντικό!
Σε περίπτωση χρήσης του ταχυμπλέντερ χειρός στην κατσαρόλα, απομακρύνετε προηγουμένως την κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος. Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων. Μετά από κάθε χρήση ή σε περίπτωση μη χρήσης για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή, όπως περιγράφεται. ➞ *«Μετά την εργασία/Καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 71*

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού 67
Υποδείξεις ασφαλείας....67
Με μια ματιά....69
Χειρισμός....69
Μετά την εργασία/Καθαρισμός 71
Αντιμετώπιση βλαβών 71
Συνταγές....71
Απόσυρση 72
Όροι εγγύησης....73

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.
➞ **Εικ. A**

Βασική συσκευή
1 Πλήκτρο απόρριψης
Για την αφαίρεση των εργαλείων
2 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής και για την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.
0/off = απενεργοποιημένη
1 = χαμηλότερος αριθμός στροφών
5 = υψηλότερος αριθμός στροφών
M = στιγμιαία λειτουργία (υψηλότερος αριθμός στροφών), πατήστε το διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον πατημένο
3 Ηλεκτρικό καλώδιο
4 Πίσω άνοιγμα με κλείστρο
Για την τοποθέτηση των εξαρτημάτων, π.χ. το ταχυμπλέντερ χειρός
5 Πλήκτρα απασφάλισης
Για την αφαίρεση των εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα. Πατήστε τα δύο πλήκτρα ταυτόχρονα.
6 Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων

Εργαλεία
7 Αναδευτήρας
8 Ζυμωτήρι

σε μερικά μοντέλα:
9 Ταχυμπλέντερ χειρός
10 Δοχείο ανάμειξης
11 Κόφτης γενικής χρήσης
(ξεχωριστές οδηγίες χρήσης)

Σε περίπτωση που ο κόφτης γενικής χρήσης ή το ταχυμπλέντερ χειρός δεν έχουν παραδοθεί μαζί με τη συσκευή, τότε μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Χειρισμός

Βασική συσκευή με εργαλεία

Με τα εργαλεία επιτυγχάνεται ένα ιδιαίτερα καλό αποτέλεσμα κατά τις ακόλουθες εφαρμογές.

Αναδευτήρας για:
Σάλτσες, μαρέγκα, πουρές πατάτας, κρέμες, μαγιονέζα, κρέμα γάλακτος και ελαφριές ζύμες, όπως π χ. ζύμη κέικ.
Οι αναδευτήρες δεν είναι κατάλληλοι για την επεξεργασία βαριάς ζύμης.

Ζυμωτήρι για:
Βαριές μάζες, όπως ζύμη τάρτας, ζύμης με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμειξη βαριών μειγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού.
Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 γρ. αλεύρι και υλικά.

Σημαντική υπόδειξη: Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στη στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων **1-5** δεν είναι σε λειτουργία. Ανοίγετε και κλείνετε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος μόνο στη θέση ζεύξης **0/off**.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ/τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!
Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στο πόδι του μίξερ. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία. Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται ακόμη για σύντομο χρόνο. Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη βασική συσκευή και τα εργαλεία.

→ Εικ B

- Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο πάνω στη βασική συσκευή και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει.
  Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών των εργαλείων, για να αποφύγετε το μπέρδεμα των εργαλείων (Εικ. B-1)!
- Βάλτε το φις στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.Βα**θμίδα 1, 2:**
  για την επεξεργασία και την ανάμειξη.
  Βαθμίδα 3, 4, 5:
  για το ζύμωμα και το χτύπημα.
- Μετά την εργασία θέστε το διακόπτη στο **0/off** και ελευθερώστε και αφαιρέστε τα εργαλεία με το πλήκτρο απόρριψης.

Προσοχή:
Το πλήκτρο απόρριψης δεν μπορεί να πατηθεί, όταν ο διακόπτης δεν είναι στη θέση **0/off**.

Υπόδειξη: Απενεργοποιείτε πάντοτε τη βασική συσκευή, προτού απομακρυνθεί από το επεξεργασμένο μείγμα.

Ταχυμπλέντερ χειρός
(ανάλογα το μοντέλο)
Για την ανάμειξη μαγιονέζας, σαλτσών, σουπών, κοκτέιλ, παιδικών τροφών, και για τον τεμαχισμό πάγου βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

Σημαντική υπόδειξη: Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στη στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων **1-5** δεν είναι σε λειτουργία. Ανοίγετε και κλείνετε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος μόνο στη θέση ζεύξης **0/off**.

→ Εικ. C

- Σπρώξτε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος προς τα πάνω, μέχρι να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το ταχυμπλέντερ χειρός και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
- Θέστε το διακόπτη προς τα αριστερά στη στιγμιαία λειτουργία και κρατήστε τον.
- Μετά την εργασία αφαιρέστε το ταχυμπλέντερ πιέζοντας ταυτόχρονα τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.
- Κλείστε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος.

Υπόδειξη: Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των αναμειγνυόμενων τροφίμων, ενεργοποιήστε τη συσκευή, αφού πρώτα βυθιστεί το ταχυμπλέντερ χειρός μέσα στα αναμειγνυόμενα τρόφιμα.

Μετά την εργασία/ Καθαρισμός

Σημαντική υπόδειξη: Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση. Ο καλός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.

Προσοχή!
Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή!

- Τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίστε υγρά τη βασική συσκευή και στη συνέχεια στεγνώστε την.
- Καθαρίζετε τα εργαλεία και το ταχυμπλέντερ χειρός στο πλυντήριο πιάτων ή με μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη απόχρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.
Για τη φύλαξη μπορεί κανείς να τυλίξει το καλώδιο (βλ. **Εικ. D**).

Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβη:
Ο διακόπτης δεν μπορεί να κινηθεί στη βαθμίδα **1** έως **5**.

Αντιμετώπιση:
Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η ζεύξη των βαθμίδων **1** έως **5** δεν είναι σε λειτουργία. Το κλείστρο πρέπει να είναι εντελώς κλεισμένο.

Συνταγές

Σαντιγί



- 100-500 γρ. κρέμα γάλακτος
- Επεξεργαστείτε την κρέμα γάλακτος ½ έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **5**, ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας γάλακτος, με τον αναδευτήρα.

Ασπράδια αυγών



- 1-5 ασπράδια αυγών
- Επεξεργαστείτε τα ασπράδια των αυγών 2 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **5** με τον αναδευτήρα.

Ζύμη μπισκότου



Βασική συνταγή

- 2 αυγά
- 2-3 κουταλιές ζεστό νερό
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκι βανίλια
- 70 γρ. αλεύρι
- 70 γρ. κορν φλάουρ
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός το αλεύρι και το κορν φλάουρ) περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με τον αναδευτήρα μέχρι να αφρατέψουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **1**, ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ περίπου για ½ έως 1 λεπτό κουταλιά με κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Απλή ζύμη



Βασική συνταγή

- 2 αυγά
- 125 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 φακελάκι βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
- 125 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 250 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 60 ml γάλα
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με τον αναδευτήρα.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας



Βασική συνταγή

– 125 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
– 100-125 γρ. ζάχαρη
– 1 αυγό
– 1 πρέζα αλάτι
– λίγο ξύσμα φλούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
– 250 γρ. αλεύρι
– ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
■ Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Πάτος για γλυκό φρούτων



Βασική συνταγή

– 2 αυγά
– 125 γρ. ζάχαρη
– 125 γρ. αλεσμένα φουντούκια
– 50 γρ. τριμμένη φρυγανιά
■ Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** μέχρι να αφρατέψουν.
■ Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **1**, προσθέστε τα φουντούκια και την τριμμένη φρυγανιά και επεξεργαστείτε τα για ½ λεπτό με τον αναδευτήρα.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Τσουρέκι πλεξούδα



Βασική συνταγή

– 250 γρ. αλεύρι
– 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
– 110 ml ζεστό γάλα
– 1 αυγό
– 1 πρέζα αλάτι
– 40 γρ. ζάχαρη
– 30 γρ. λιωμένο και κρύο λίπος
– Ξύσμα μισού λεμονιού
■ Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για πίτσα



Βασική συνταγή

– 250 γρ. αλεύρι
– 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
– 1 κουταλάκι ζάχαρη
– 1 πρέζα αλάτι
– 3 κουταλιές λάδι
– 125 ml ζεστό νερό
■ Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού



Βασική συνταγή

– 500 γρ. αλεύρι
– 14 γρ. ζάχαρη
– 14. γρ. μαργαρίνη
– 7. γρ. αλάτι
– 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
– 250 ml νερό
■ Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το ζυμωτήρι.

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.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να 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 ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια
Ηράκλειο – Κρήτης ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο
Κύπρος..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

01/17

Amaca uygun kullanım

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 sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır.

Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. Cihaz sıvıların ve yumuşak besin maddelerinin karıştırılması, harmanlanması ve ezilmesi ve yumuşak hamurların yoğrulması için uygundur. Cihazı hızlı karıştırma çubuğu ile birlikte kullanarak besin maddelerini parçalayabilir ve karıştırabilirsiniz. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Bu cihaz fiziksel, duyusal 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 veya kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız. Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız. 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. 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, ana cihaz ile hızlı karıştırma çubuğunun birbirine bağlandığı yerden sıvıların içine daldırmayınız.

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

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar. Cihazı derhal kapatınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz! Cihazı kesinlikle besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutmayınız. Cihazı kullandıktan sonra, tahrik sisteminin (motor) durmasını bekleyiniz. Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Dönen parçaları kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız. Karıştırma ucundaki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme için fırça kullanınız. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız. Cihazı sadece orijinal parçaları ile birlikte kullanınız. Sadece aynı tipteki aletleri (örn. 2x yoğurma kancası) çift olarak yerleştiriniz. Kesinlikle aletleri ve cihazın arka boşluğuna yerleştirilmiş aksesuarları aynı anda kullanmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Karıştırılacak sıcak malzemeler ile çalışırken dikkatli olunuz . Sıcak malzemeler karıştırılmaları sırasında dışarı sıçrayabilir.

⚠ Önemli!

Hızlı karıştırma çubuğunu tencere içinde kullanmadan önce tencereyi ocaktan alınız. Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir. Cihazı her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizleyiniz. ➞ *“Kullanım sonrası/temizlik” bkz. sayfa 77*

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım 74
Güvenlikle ilgili uyarılar 74
Genel Bakış 76
Kullanım 76
Kullanım sonrası/temizlik 77
Arıza durumunda yardım 77
Tarifler 77
Elden çıkartılması 79
Garanti 79

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

➙ **Resim A**

Ana cihaz

1 **Dışarı atma tuşu**
Aletleri cihazdan çıkartmak için
2 **5 kademeli şalter + tork devresi**
Cihazı açmak ve kapatmak ve çalışma hızını ayarlamak için.
0/off = kapalı
1 = en düşük devir
5 = en yüksek devir
M = tork devresi (en yüksek devir), şalter sola bastırılmalı ve sabit tutulmalıdır
3 **Elektrik şebekesi kablosu**
4 **Kilit düzenekli arka boşluk**
Aksesuar takmak için, örn. Hızlı karıştırma çubuğu
5 **Kilit çözme tuşları**
Aksesuarları arka boşluktan çıkartmak için. İki tuşa aynı anda basınız.
6 **Aletleri cihaza takma delikleri**

Aletler

7 **Karıştırma teli**
8 **Yoğurma kancası**

Bazı modellerde:

9 **Hızlı karıştırma çubuğu**
10 **Karıştırma kabı**
11 **Genel doğrayıcı**
(ayrı kullanım kılavuzu)

Genel doğrayıcı teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz.

Kullanım

Ana cihaz ve aletler

Cihaza ait aletler ile, aşağıdaki kullanımlarda özellikle iyi bir sonuç elde edilir.

Çırpma/karıştırma teli:
Soslar, yumurta akından kremşanti, patates püresi, kremalar, mayonez, kaymak ve örn. basit hamur gibi hafif hamurlar.
Çırpma/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygun değildir.

Yoğurma kancası:
Gevrek, mayalı ve patates hamuru gibi katı hamurlar, ağır kıymalı hamur, makarna hamuru veya ekmek hamuru gibi hamurların karıştırılması.
Azami işleme miktarı 500 g un ve diğer malzemelerdir.

Önemli bilgi: Arka boşluk açıkken cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter **1-5** çalışmaz. Arka boşluğun kilidini sadece **0/off** şalter pozisyonunda açınız ve kapatınız.

⚠ **Keskin bıçaklar / dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!**
Karıştırma ucundaki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme için fırça kullanınız. Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız. Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.

- İlk kez kullanmadan önce ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.

→ **Resim B**
- Elektrik kablosunu tamamen açınız.
- İstediğiniz aleti ana cihaza takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız. **Aletlerin üzerindeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, yanlış alet takılmasını önleyiniz (bkz. Resim B-1)!**
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri kabın içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeye getiriniz.
  Kademe 1, 2:
  İlk işleme ve karıştırma için.
  Kademe 3, 4, 5:
  Yoğurma ve çırpma için.
- İşiniz bitince şalteri **0/off** konumuna alınız ve dışarı atma tuşuna basarak aletleri çözünüz ve çıkartınız.

Dikkat:
Şalter **0/off** konumunda değilse, dışarı atma tuşuna basılamaz.

Bilgi: Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce mutlaka kapatınız.

Hızlı karıştırma çubuğu
(modele bağlı olarak)
Mayonez, sos, çorba, karışık içecek, bebek maması karıştırmak ve buz, pişirilmiş meyve ve sebze doğramak için kullanılır.

Önemli bilgi: Arka boşluk açıkken cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter **1-5** çalışmaz. Arka boşluğun kilidini sadece **0/off** şalter pozisyonunda açınız ve kapatınız.

→ **Resim C**
- Arka boşluğun kilidini yerine oturuncaya kadar yukarı itiniz.
- Hızlı karıştırma çubuğunu takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Besinleri karıştırma kabına yerleştiriniz.
- Şalteri sola doğru tork devresi konumuna ayarlayınız ve o konumda sabit tutunuz.
- İşiniz bittikten sonra, her iki kilit çözme tuşuna aynı anda basarak hızlı karıştırma çubuğunu çıkartınız.
- Arka boşluk kilidini kapatınız.

Bilgi: Karıştırılan malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için, cihazı ancak hızlı karıştırma çubuğu karıştırılacak malzemenin içine sokulduktan sonra çalıştırınız.

Kullanım sonrası/temizlik

Önemli bilgi: Cihaz bakım gerektirmez. Temizliğin özenli ve kapsamlı şekilde gerçekleştirilmesi, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.

Dikkat!
Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız!
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Aletleri ve hızlı karıştırma çubuğunu, bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.

Bilgi: Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir. Cihazı uygun bir yerde muhafaza edeceğiniz zaman, elektrik kablosunu sarabilirsiniz (bkz. **Resim D**).

Arıza durumunda yardım

Arıza:
Şalter, Kademe **1** ile **5** arasında hareket ettirilemiyor.

Çözüm:
Arka boşluk açıkken kademe şalteri **1** ile **5** arasında çalışmaz. Kilitli kapak tamamen kapatılmış olmalıdır.

Tarifler

Kremşanti

– 100-500 g krema
- Kremayı, miktarına ve özelliklerine bağlı olarak ½-5 dakika kadar Kademe **5** ayarında işleyiniz.

Yumurta akı



– 1-5 yumurta akı
■ Yumurta akını 2-5 dakika kadar karıştırma teli ile Kademe **5** ayarında işleyiniz.

Bisküvi hamuru



Temel tarif
– 2 yumurta
– 2-3 çorba kaşığı sıcak su
– 100 g şeker
– 1 paket vanilya şekeri
– 70 g un
– 70 g nişasta
– gerekirse kabartma tozu
■ Malzemeleri (un ve nişasta hariç), karıştırma teli ile köpüklü bir kıvam alıncaya kadar yakl. 3-4 dakika kadar Kademe **5** ayarında çırpınız.
■ Cihazı Kademe **1** ayarına getiriniz, elenmiş unu ve nişastayı yakl. ½-1 dakika kaşık kaşık ekleyerek karıştırınız.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Kek hamuru



Temel tarif
– 2 yumurta
– 125 g şeker
– 1 tutam tuz
– 1 paket şekerli vanilin veya ½ limonun kabuğu
– 125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
– 250 g un
– 1 paket kabartma tozu
– 60 ml süt
■ Tüm malzemeleri, karıştırma teli için öncelikle yakl. ½ dakika Kademe **1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **5** ayarında işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Tart hamuru



Temel tarif
– 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
– 100-125 g şeker
– 1 yumurta
– 1 tutam tuz
– Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
– 250 g un
– gerekirse kabartma tozu
■ Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe **1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **5** ayarında işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı



Temel tarif
– 2 yumurta
– 125 g şeker
– 125 g öğütülmüş fındık
– 50 g galeta unu
■ Yumurtaları ve şekeri, köpük kıvamını alana kadar 3-4 dakika Kademe **5** ayarında çırpınız.
■ Cihazı Kademe **1** ayarına getiriniz, fındıkları ve galeta ununu ekleyiniz ve ½ dakika boyunca karıştırma teli ile işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Örgü şeklinde mayalı ekmek



Temel tarif
– 250 g un
– 1 paket kuru maya
– 110 ml sıcak süt
– 1 yumurta
– 1 tutam tuz
– 40 g şeker
– 30 g eritilmiş ve soğutulmuş yağ
– Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş
■ Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe **1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **5** ayarında işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Pizza hamuru



Temel tarif

– 250 g un
– 1 paket kuru maya
– 1 çay kaşığı şeker
– 1 tutam tuz
– 3 yemek kaşığı yağ
– 125 ml sıcak su

■ Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe **1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **5** ayarında işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Ekmek hamuru



Temel tarif

– 500 g un
– 14 g şeker
– 14 g margarin
– 7 g tuz
– 1 paket kuru maya
– 250 ml su

■ Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe **1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **5** ayarında işleyiniz.

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.

Garanti

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

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

■ Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
■ Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
■ Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.



Bosch Çağrı Merkezi

444 6 333
7/24 hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

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

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (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.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma talimatından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisi kapsamındadır.

3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda 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- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**

haklarından birini kullanabilir.

4. **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 malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5. 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 iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticive ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6. Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın 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. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

9. 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 Istanbul	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

Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję.

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach.

Urządzenia używać tylko do produktów w takiej ilości i o takim czasie przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Urządzenie jest przeznaczone do mieszania, ubijania i miksowania miękkiego pożywienia oraz płynów, jak również do ugniatania miękkiego ciasta. Końcówka do szybkiego miksowania służy do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Urządzenie mogą obsługiwać osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia oraz do elektrycznego przewodu zasilającego. Nie wolno im obsługiwać urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno dzieciom czyścić urządzenia oraz dokonywać konserwacji w zakresie przewidzianym dla użytkownika.

Zasady bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m. Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płytach grzewczych kuchenek, ani w ich pobliżu. 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, zlecić naprawy urządzenia, jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.

Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami.

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie, ani nie myć w zmywarce do naczyń.

Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia mokrymi rękami. Końcówki do szybkiego miksowania nigdy nie zanurzać w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia. Urządzenie musi być zawsze odłączane od sieci po każdym użyciu, w przypadku braku nadzoru, przed złożeniem, demontażem lub czyszczeniem oraz w przypadku wystąpienia awarii.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę. Natychmiast wyłączyć urządzenie. Zawsze nadzorować pracę urządzenia! Nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej, niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Po bezpośrednim użyciu urządzenia odczekać do zatrzymania się napędu. 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. Narzędzia nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze przez krótką chwilę. Nie używać urządzenia bez obciążenia. Nigdy nie zbliżać rąk do wirujących części. Nigdy nie dotykać noża końcówki miksującej. Noża nie czyścić gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Długie włosy i luźną odzież zabezpieczyć tak, aby nie dostały się w obracające się końcówki. Urządzenie używać tylko z oryginalnymi częściami i akcesoriami. Zakładać parami narzędzia tylko jednego rodzaju (np. 2x haki do zagniatania). Nie wkładać równocześnie końcówek do otworów dolnych i otworu tylnego.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących produktów. Gorący produkt może się rozpryskiwać podczas miksowania.

⚠ Uwaga!

W przypadku zastosowania końcówki do szybkiego miksowania w garnku należy najpierw zdjąć garnek z płyty kuchennej. Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych. Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania, w sposób tutaj opisany. ➜ *„Po pracy/czyszczeniu” patrz strona 85*

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..82
Zasady bezpieczeństwa 82
Opis urządzenia.....84
Obsługa 84
Po pracy/czyszczeniu 85
Usuwanie drobnych usterek 86
Przepisy kulinarne 86
Ekologiczna utylizacja 87
Gwarancja 88

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

➙ **Rysunek A**

Korpus urządzenia

1 **Przycisk wyrzutowy**
Do wyjmowania końcówek
2 **Przełącznik 5-stopniowy + włączanie chwilowe**
Do włączania i wyłączania urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.
0/off = wyłączony
1 = najniższa prędkość obrotowa
5 = najwyższa prędkość obrotowa
M = włączanie chwilowe (najwyższa prędkość obrotowa), nacisnąć przełącznik w lewo i przytrzymać wciśnięty
3 **Przewód sieciowy**
4 **Otwór tylny zamykany**
do mocowania końcówki, np. końcówki do szybkiego miksowania
5 **Przyciski zwalniania blokady**
do wyjmowania końcówki z otworu tylnego. Nacisnąć równocześnie obydwa przyciski.
6 **Otwory do zamocowania końcówek**

Narzędzia

7 **Końcówki do mieszania**
8 **Haki do zagniatania**

w niektórych modelach:

9 **Końcówka do szybkiego miksowania**
10 **Pojemnik miksera**
11 **Rozdrabniacz uniwersalny**
(oddzielna instrukcja obsługi)

Jeśli rozdrabniacz uniwersalny lub końcówka do szybkiego miksowania nie jest objęty zakresem dostawy, to można go zamówić w punktach serwisowych.

Obsługa

Urządzenie podstawowe z narzędziami

Szczególnie dobre wyniki uzyskuje się używając poszczególnych końcówek do następujących prac.

Końcówki do mieszania:
do przygotowania sosów, piany z białek, ziemniaków puree, kremów, majonezu, śmietany i lekkich ciast, jak np. ciasto ucierane.
Końcówki do mieszania nie nadają się do przygotowania ciężkich ciast.

Haki do zagniatania:
do przygotowania ciężkich mieszanek, jak np. ciasto kruche, drożdżowe, ziemniaczane, do mieszania ciężkich ciast z mielonego mięsa, past lub ciasta chlebowego.
Maksymalna ilość przetwarzanych produktów wynosi 500 g mąki i dodatków.

Ważna wskazówka: jeżeli tylny otwór jest otwarty, wtedy urządzenie można użytkować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik **1-5**-stopniowy nie działa. Zamknięcie otworu tylnego otwierać i zamykać tylko wówczas, gdy przełącznik jest w pozycji **0/off**.

⚠ **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!**

Nigdy nie dotykać noża końcówki miksującej. Noża nie czyścić gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Nigdy nie dotykać obracających się końcówek. Narzędzia nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze przez krótką chwilę. Długie włosy i luźną odzież zabezpieczyć tak, żeby nie znalazły się w zasięgu kręcących się końcówek.

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie podstawowe i narzędzia.

→ **Rysunek B**

- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Włożyć żądane narzędzie do korpusu urządzenia i przycisnąć aż do zablokowania się.
  Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek podczas montażu (patrz rysunek B-1)!
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do odpowiedniego naczynia.
- Zanurzyć narzędzia w produktach i włączyć urządzenie na żądany zakres.
  Zakres 1, 2:
  do zarabiania i mieszania.
  Zakres 3, 4, 5:
  do zagniatania i ubijania.
- Po wykonaniu pracy ustawić przełącznik na **0/off**, zwolnić narzędzia przyciskiem wyrzutowym i wyjąć.

Uwaga:
Przycisk wyrzutowy nie daje się nacisnąć, jeżeli przełącznik nie znajduje się w pozycji **0/off**.

Wskazówka: przed wyjęciem końcówek z miksowanych/mieszanych produktów zawsze przedtem wyłączyć urządzenie podstawowe.

Końcówka do szybkiego miksowania

(w zależności od modelu)

Do miksowania majonezu, sosów, zup, napojów, pokarmów dla niemowląt i rozdrabniania lodu, gotowanych owoców i warzyw.

Ważna wskazówka: jeżeli tylny otwór jest otwarty, wtedy urządzenie można użytkować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik **1-5**-stopniowy nie działa. Zamknięcie otworu tylnego otwierać i zamykać tylko wówczas, gdy przełącznik jest w pozycji **0/off**.

→ **Rysunek C**

- Przesunąć zamknięcie otworu tylnego do góry aż do zablokowania się.
- Włożyć końcówkę do szybkiego miksowania i zablokować.
- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Przełącznik przesunąć w lewo na włączanie chwilowe i przytrzymać.
- Po zakończeniu pracy wyjąć końcówkę do szybkiego miksowania poprzez równoczesne naciśnięcie obu przycisków zwalniania blokady.
- Zamknąć otwór tylny.

Wskazówka: aby zapobiec rozpryskiwaniu się miksowanych produktów należy włączać urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówka do szybkiego miksowania zanurzona jest w produktach przeznaczonych do przetwarzania.

Po pracy/czyszczeniu

Ważna wskazówka: urządzenie nie wymaga okresowych przeglądów ani konserwacji. Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz utrzymuje w sprawności technicznej.

Uwaga!
Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych!

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną szmatką a następnie wytrzeć do sucha.
- Narzędzia i końcówkę do szybkiego miksowania umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.

Wskazówka: podczas rozdrabniania np. czerwonej kapusty powstają na elementach z tworzywa sztucznego przebarwienia, które można usunąć przy użyciu kilku kropel oleju jadalnego.
Do przechowywania urządzenia można zwinąć elektryczny przewód zasilający (patrz **rysunek D**).

Usuwanie drobnych usterek

Usterka:
Przełącznik nie daje się przesunąć między pozycjami **1** do **5**.

Sposób usunięcia:
Jeżeli tylny otwór jest otwarty, wówczas przełącznik **1-5**-stopniowy nie działa. Otwór tylny musi być całkowicie zamknięty.

Przepisy kulinarne

Bita śmietana



– 100-500 g śmietany
- Śmietanę ubijać końcówką do mieszania na zakresie **5** przez ½ do 5 minut, w zależności od ilości i rodzaju śmietany.

Piana z białek



– 1-5 białek z jaj
- Białka ubijać 2 do 5 minut na zakresie **5** końcówkami do mieszania.

Ciasto biszkoptowe



Przepis podstawowy
– 2 jajka
– 2-3 łyżki gorącej wody
– 100 g cukru
– 1 opakowanie cukru waniliowego
– 70 g mąki
– 70 g mąki ziemniaczanej
– ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 3-4 minut końcówką do mieszania na zakresie **5**, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić urządzenie na zakres **1** i mieszając dalej przez ok. ½ do 1 minuty łyżką dodawać przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane



Przepis podstawowy
– 2 jajka
– 125 g cukru
– 1 szczypta soli
– 1 torebka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
– 125 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)
– 250 g mąki
– 1 torebka proszku do pieczenia
– 60 ml mleka
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **5**.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto kruche



Przepis podstawowy
– 125 g masła (o temperaturze pokojowej)
– 100-125 g cukru
– 1 jajko
– 1 szczypta soli
– trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
– 250 g mąki
– ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **5**.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Spód na ciasto z owocami



Przepis podstawowy

– 2 jajka
– 125 g cukru
– 125 g zmielonych orzechów laskowych
– 50 g bułki tartej

■ Jajka i cukier ubijać przez 3-4 minuty na pianę na zakresie **5**.
■ Nastawić urządzenie na zakres **1**, dodać orzechy i bułkę tartą, a następnie mieszać składniki przez ½ minuty używając końcówek do mieszania.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Chałka drożdżowa



Przepis podstawowy

– 250 g mąki
– 1 opakowanie suszonych drożdży
– 110 ml ciepłego mleka
– 1 jajko
– 1 szczypta soli
– 40 g cukru
– 30 g roztopionego i schłodzonego tłuszczu
– skórka otarta z połowy cytryny

■ Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **5**.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto na pizzę



Przepis podstawowy

– 250 g mąki
– 1 opakowanie suszonych drożdży
– 1 łyżeczka cukru
– 1 szczypta soli
– 3 łyżki oleju
– 125 ml ciepłej wody

■ Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **5**.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto chlebowe



Przepis podstawowy

– 500 g mąki
– 14 g cukru
– 14 g margaryny
– 7 g soli
– 1 opakowanie suszonych drożdży
– 250 ml wody

■ Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie **1**, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie **5**.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 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

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydane przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyinych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

Використання за призначенням

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію.
У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.
Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Прилад підходить для розмішування, збивання та перемішування м'яких і рідких продуктів харчування, а також для замішування м'якого тіста. Із занурювальним блендером для швидкого змішування він придатний для подрібнення або перемішування харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів.
Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

Правила техніки безпеки

⚠ Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!
Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря. Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад плити, або поблизу від них. Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром з метою уникнення ризиків. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.

Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник.
Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
Не занурюйте прилад в рідину поверх місця з'єднання занурювального блендера для швидкого змішування з основним блоком.
Прилад необхідно постійно вимикати з мережі перед кожним використанням, за відсутності догляду, перед монтажем, демонтажем чи чищенням та у разі несправності.

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!
Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим і знову запускається після відновлення електропостачання. Негайно вимкніть прилад. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду! У жодному разі не залишайте прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Відразу ж після використання приладу слід почекати, щоб повністю зупинився привод.
Перед заміною приладдя або комплектуючих елементів, які рухаються під час роботи, виріб слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час обертається. Не вмикайте прилад ухолосту. Ніколи не торкайтеся обертових деталей. Ніколи не торкайтеся ножа на ніжці блендера. Ніколи не чистьте ніж голими руками. Користуйтеся щіткою. Захищайте довге волосся та вільні елементи одягу від потрапляння в обертові насадки. Прилад використовуйте тільки з оригінальними частинами та приладдям. Попарно використовуйте тільки насадки однакового типу (напр. 2 гачки для замішування). Ні в якому разі не використовуйте одночасно насадки і приладдя, встановлені в отворі в задній частині приладу.

⚠ Небезпека опіків!
Обережно при обробці гарячих продуктів. При переробці гарячі продукти можуть розбризкуватися.

⚠ Важливо!
При використанні занурювального блендера для швидкого змішування в каструлі спочатку треба зняти каструлю з плити.
Ємність блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі.
Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати згідно з інструкціями.
➞ *«Після роботи/очищення» див. стор. 92*

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

Зміст

Використання за призначенням.....89
Правила техніки безпеки 89
Стислий огляд.....91
Управління.....91
Після роботи/очищення 92
Допомога при неполадках.....93
Рецепти.....93
Утилізація 94
Умови гарантії 94

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

➙ **Малюнок A**

Основний блок приладу

1 **Кнопка викиду**
Для знімання насадок
2 **5-ступеневий перемикач + моментальне ввімкнення**
Для ввімкнення і вимкнення приладу і регулювання робочої швидкості.
0/off = вимкнено
1 = мінімальне число обертів
5 = максимальне число обертів
M = моментальне ввімкнення (максимальне число обертів), пересуньте перемикач вліво і утримуйте.
3 **Кабель живлення**
4 **Отвір в задній частині приладу з фіксатором**
Для установки приладдя, напр., занурювального блендера для швидкого змішування.
5 **Кнопки розблокування**
Для знімання приладдя з отвору в задній частині приладу. Натисніть одночасно на обидві кнопки.
6 **Отвори для установки насадок**

Насадки

7 **Вінчики-мішалки**
8 **Гачки для замішування**

в деяких моделях:

9 **Занурювальний блендер для швидкого змішування**
10 **Ємність блендера**
11 **Універсальний подрібнювач** (окрема інструкція з експлуатації)

Якщо універсальний подрібнювач чи занурювальний блендер для швидкого змішування не входять до комплекту поставки, то їх можна замовити через сервісну службу.

Управління

Основний блок з насадками

За допомогою насадок досягаються особливо добрі результати при наступних варіантах застосування.

Вінички-мішалки для:
соусів, збитих білків, картопляного пюре, кремів, майонезу, вершків і легкого тіста, як напр., здобного тіста. Вінички-мішалки не придатні для переробки густого тіста.

Гачки для замішування для:
густих мас, таких як пісочне, дріжджове і картопляне тісто, а також для перемішування густого м'ясного фаршу, паст чи хлібного тіста.

Максимальна кількість продуктів (борошна та інгредієнтів) для переробки становить 500 г.

Важлива вказівка: якщо відкрито отвір у задній частині приладу, прилад може працювати лише в режимі моментального ввімкнення. Перемикання ступенів **1-5** не функціонує. Кришку отвору в задній частині приладу можна відкривати і закривати тільки в положенні перемикача **0/off**.

⚠ **Небезпека поранення гострими ножами/приводом, що обертається!**
Ніколи не торкайтеся ножа на ніжці блендера. Ніколи не чистьте ніж голими руками. Користуйтеся щіткою. Ніколи не торкайтеся обертових насадок. Насадки можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу - після вимкнення прилад ще деякий час обертається. Захищайте довге волосся та вільні елементи одягу від потрапляння в обертові насадки.

- Перед першим використанням почистьте основний блок та насадки.

➞ **Малюнок B**

- Повністю розмотайте кабель живлення.
- Встановіть бажану насадку на основний блок і притисніть до її фіксації.
  Зверніть увагу на форму пластмасових деталей на насадках, щоб уникнути переплутування (див. малюнок B-1)!
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Покладіть харчові продукти в придатну ємність.
- Опустіть насадки до ємності і ввімкніть бажаний ступінь приладу.
  Ступінь 1, 2:
  для вмішування і підмішування.
  Ступінь 3, 4, 5:
  для замішування і збивання.
- Після роботи встановіть перемикач на **0/off**, вивільніть та зніміть насадки за допомогою кнопки викиду.

Увага!
Кнопка викиду не спрацьовує, якщо перемикач не встановлений на **0/off**.

Вказівка: завжди вимикайте основний блок перед тим, як виймати його з продуктів обробки.

Занурювальний блендер для швидкого змішування
(залежно від моделі)

Для змішування майонезів, соусів, супів, коктейлів, пюре для немовлят та для подрібнення льоду, варених фруктів і овочів.

Важлива вказівка: якщо відкрито отвір у задній частині приладу, прилад може працювати лише в режимі моментального ввімкнення. Перемикання ступенів **1-5** не функціонує. Кришку отвору в задній частині приладу можна відкривати і закривати тільки в положенні перемикача **0/off**.

➞ **Малюнок C**

- Кришку отвору в задній частині приладу пересуньте доверху до фіксації.
- Вставте занурювальний блендер для швидкого змішування та зафіксуйте його.
- Покладіть харчові продукти у ємність блендера.
- Пересуньте перемикач вліво на моментальне ввімкнення і тримайте.
- Після роботи зніміть занурювальний блендер для швидкого змішування одночасним натисненням на обидві кнопки розблокування.
- Закрийте кришку отвору в задній частині приладу.

Вказівка: щоб уникнути розбризкування продуктів під час їх переробки, прилад слід вмикати лише після того, як занурювальний блендер для швидкого змішування занурився в продукти обробки.

Після роботи/очищення

Важлива вказівка: прилад не потребує технічного обслуговування. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.

Увага!
Ніколи не занурюйте основний блок у воду та не мийте у посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Насадки та занурювальний блендер для швидкого змішування помийте в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

Вказівка: під час обробки, напр. червоної капусти, пластмасові елементи забарвлюються соком. Такі забарвлення можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.
Для зберігання кабель можна змотати (див. **малюнок D**).

Допомога при неполадках

Несправність:
Перемикач не пересувається на ступінь **1**-**5**.

Усунення:
Якщо отвір в задній частині приладу відкритий, перемикання ступенів **1**-**5** не функціонує. Кришка повинна бути повністю закрита.

Рецепти

Збиті вершки



– 100-500 г вершків
■ Вершки, залежно від їх кількості і властивостей, перероблять ½-5 хвилин на ступені **5** віничком-мішалкою.

Яєчні білки



– Білки 1-5 яєць
■ Перероблять яєчні білки впродовж 2-5 хвилин на ступені **5** віничками-мішалками.

Бісквітне тісто



Основний рецепт
– 2 яйця
– 2-3 ст. л. гарячої води
– 100 г цукру
– 1 пакетик ванільного цукру
– 70 г борошна
– 70 г крохмалю
– За бажанням - розпушувач тіста
■ Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) збивати прибл. 3-4 хвилини на ступені **5** віничком-мішалкою до утворення піни.
■ Перемкнути прилад на ступінь **1** і підмішувати по ложці просіяне борошно та крохмаль протягом прибл. ½-1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Здобне тісто



Основний рецепт
– 2 яйця
– 125 г цукру
– 1 пучка солі
– 1 пакетик ванільного цукру або шкірка ½ лимона
– 125 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
– 250 г борошна
– 1 пакетик розпушувача тіста
– 60 мл молока
■ Перероблять всі інгредієнти протягом приблизно ½ хв на ступені **1**, потім десь 3-4 хвилини на ступені **5** віничком-мішалкою.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Пісочне тісто



Основний рецепт
– 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
– 100-125 г цукру
– 1 яйце
– 1 пучка солі
– Трохи лимонної шкірки або ванільного цукру
– 250 г борошна
– За бажанням - розпушувач тіста
■ Перероблять всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені **1**, потім приблизно 3-4 хв на ступені **5** гачком для замішування.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Корж для відкритого фруктового пирога



Основний рецепт
– 2 яйця
– 125 г цукру
– 125 г мелених лісових горіхів
– 50 г панірувальних сухарів
■ Упродовж 3-4 хвилин збивати яйця з цукром на ступені **5** до утворення піни.
■ Перемкнути прилад на ступінь **1**, додати лісові горіхи та молоті сухарі і переробляти ½ хвилини віничком-мішалкою.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Плетеник із дріжджового тіста

Основний рецепт

– 250 г борошна
– 1 пакетик сухих дріжджів
– 110 мл теплого молока
– 1 яйце
– 1 пучка солі
– 40 г цукру
– 30 г розтопленого та охолодженого жиру
– Натерта шкірка половини лимону
■ Перероблять всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені **1**, потім приблизно 3-4 хв на ступені **5** гачком для замішування.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Тісто для піци

Основний рецепт

– 250 г борошна
– 1 пакетик сухих дріжджів
– 1 ч. л. цукру
– 1 пучка солі
– 3 ст. л. олії
– 125 мл теплої води
■ Перероблять всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені **1**, потім приблизно 3-4 хв на ступені **5** гачком для замішування.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Тісто для хліба

Основний рецепт

– 500 г борошна
– 14 г цукру
– 14 г маргарину
– 7 г солі
– 1 пакетик сухих дріжджів
– 250 мл води
■ Перероблять всі інгредієнти приблизно ½ хв на ступені **1**, потім приблизно 3-4 хв на ступені **5** гачком для замішування.

Утилізація

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

Использование по назначению

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 предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Прибор предназначен для перемешивания, взбивания и смешивания мягких продуктов питания и жидкостей, а также для вымешивания мягкого теста. С погружным блендером для быстрого смешивания прибор пригоден для измельчения или перемешивания продуктов.

Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. 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.

Указания по технике безопасности

⚠ Опасность поражения током и возгорания!

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них.

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. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками. Не погружайте прибор в жидкость выше места соединения погружного блендера для быстрого смешивания с основным блоком.
После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

⚠ Опасность травмирования!
Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Немедленно выключите прибор. Всегда следите за прибором во время его работы! Ни в коем случае не оставляйте прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Сразу после пользования прибором подождите до полной остановки привода. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения. Не включайте прибор вхолостую. Не в коем случае не прикасайтесь к вращающимся деталям. Категорически запрещается браться за нож на ножке блендера. Категорически запрещается чистить нож голыми руками. Используйте щетку. Защищайте длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки. Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями. Устанавливайте попарно только насадки одинакового типа (например, 2 месильные насадки). Категорически запрещается использовать одновременно насадки и принадлежность, установленную в отверстии в задней части прибора.

⚠ Опасность ожога!
Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов. При переработке возможны брызги горячего продукта.

⚠ Важно!
При использовании погружного блендера для быстрого смешивания в кастрюле необходимо предварительно снять кастрюлю с плиты. Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи. После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор в соответствии с описанием. ➞ *«После работы/очистка» см. стр. 99*

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Использование по назначению.....95
Указания по технике безопасности.....95
Комплектный обзор 97
Эксплуатация 98
После работы/очистка.....99
Помощь при устранении неисправностей 99
Рецепты.....99
Утилизация.....101
Условия гарантийного обслуживания..101

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.
➞ **Рисунок A**

Основной блок

1 Кнопка выброса
Для снятия насадок

2 5-ступенчатый переключатель + моментальное включение
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.
0/off = выключен
1 = самое низкое число оборотов
5 = самое высокое число оборотов
M = моментальное включение (самое высокое число оборотов), повернуть влево и удерживать в этом положении

3 Сетевой кабель

4 Отверстие с крышкой в задней части прибора
для установки принадлежностей, например, погружного блендера для быстрого смешивания

5 Кнопки разблокировки
для извлечения принадлежностей из отверстия в задней части прибора. Нажмите обе кнопки одновременно.

6 Отверстия для установки насадок

Насадки

7 Венчик для перемешивания

8 Месильная насадка

в некоторых моделях:

9 Погружной блендер для быстрого смешивания

10 Стакан блендера

11 Универсальный измельчитель
(отдельная инструкция по эксплуатации)

Если универсальный измельчитель или погружной блендер для быстрого смешивания не входят в комплект поставки, то их можно заказать через сервисную службу.

Эксплуатация

Основной прибор с насадками

С помощью насадок достигаются особенно хорошие результаты при следующих вариантах применения.

Венчик для перемешивания:
для соусов, взбитых белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, например, для сдобного теста.
Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.

Месильные насадки:
для густых масс, таких как, песочное, дрожжевое и картофельное тесто, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.
Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов.

Важное указание. При открытом отверстии в задней части прибор может работать только в режиме моментального включения. Переключение на режимы **1-5** не функционирует. Крышку отверстия в задней части прибора можно открывать и закрывать, только когда переключатель находится в положении **0/off**.

⚠ **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Категорически запрещается браться за нож на ножке блендера. Категорически запрещается чистить нож голыми руками. Используйте щетку. Ни в коем случае не трогайте вращающиеся насадки. Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения. Защищайте длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

- Перед первым использованием очистите основной блок и насадки.

→ **Рисунок B**

- Полностью размотайте сетевой кабель.
- Установите на основной блок нужную насадку и прижмите ее до фиксации. **Обратите внимание на форму пластмассовых деталей насадок, чтобы их не перепутать (см. рисунок B-1)!**
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в подходящую емкость.
- Опустите насадки в емкость и включите прибор на нужный режим.
  Режим 1, 2:
  для вмешивания и подмешивания.
  Режим 3, 4, 5:
  для замешивания и взбивания.
- После работы установите переключатель в положение **0/off**, после чего с помощью кнопки выброса освободите и снимите насадки.

Внимание
Кнопку выброса невозможно нажать, если переключатель не установлен в положение **0/off**.

Указание. Основной блок следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.

Погружной блендер для быстрого смешивания
(в зависимости от модели)

Для смешивания майонезов, соусов, супов, коктейлей, детского питания и для измельчения льда, вареных овощей и фруктов.

Важное указание. При открытом отверстии в задней части прибор может работать только в режиме моментального включения. Переключение на режимы **1-5** не функционирует. Крышку отверстия в задней части прибора можно открывать и закрывать, только когда переключатель находится в положении **0/off**.

→ **Рисунок C**

- Переместите крышку отверстия в задней части прибора вверх до фиксации.
- Установите погружной блендер для быстрого смешивания и зафиксируйте его.
- Загрузите продукты в стакан блендера.
- Переведите переключатель влево в положение моментального включения и удерживайте его в этом положении.
- После работы снимите погружной блендер для быстрого смешивания, одновременно нажав на обе кнопки разблокировки.
- Закройте крышкой отверстие в задней части прибора.

Указание. Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов, прибор следует включать только после того, как блендер для быстрого смешивания будет погружен в перерабатываемые продукты.

После работы/очистка

Важное указание. Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная очистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

Внимание!
Категорически запрещается погружать основной блок в воду и мыть в посудомоечной машине. Не пользуйтесь пароочистителем!

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок влажной материей, а затем вытрите насухо.
- Насадки и погружной блендер для быстрого смешивания можно мыть в посудомоечной машине или очистить с помощью щетки в проточной воде.

Указание. При переработке, например, краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла. Для хранения кабель можно смотать (см. **рисунок D**).

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность
Переключатель не устанавливается на режим **1**-**5**.

Устранение
При открытом отверстии в задней части прибора переключение на режимы **1**-**5** не функционирует. Крышка должна быть полностью закрыта.

Рецепты

Взбитые сливки



– 100-500 г сливок
- Сливки перерабатывать от ½ до 5 минут в режиме **5** – в зависимости от количества и свойств сливок – с помощью венчика для перемешивания.

Яичные белки



– 1-5 белков
- Белки перерабатывать от 2 до 5 минут в режиме **5** с помощью венчика для перемешивания.

Бисквитное тесто



Основной рецепт
– 2 яйца
– 2-3 ст. л. горячей воды
– 100 г сахара
– 1 пакетик ванильного сахара
– 70 г муки
– 70 г крахмала
– если потребуется, немного пекарского порошка
- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью венчика для перемешивания до образования пены.
- Переключить прибор в режим **1**, по ложке подмешивать просеянную муку и крахмал в течение примерно ½-1 минуты.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто



Основной рецепт

– 2 яйца
– 125 г сахара
– 1 щепотка соли
– 1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона
– 125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
– 250 г муки
– 1 пакетик пекарского порошка
– 60 мл молока

■ Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** венчиком для перемешивания.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто



Основной рецепт

– 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
– 100-125 г сахара
– 1 яйцо
– 1 щепотка соли
– немного лимонной цедры или ванильного сахара
– 250 г муки
– если потребуется, немного пекарского порошка

■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Корж для фруктового пирога



Основной рецепт

– 2 яйца
– 125 г сахара
– 125 г молотых лесных орехов
– 50 г панировочных сухарей

■ Яйца и сахар взбивать в течение 3-4 минут в режиме **5** до образования пены.

■ Переключить прибор в режим **1**, добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение ½ минуты венчиком для перемешивания.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Плетенки из дрожжевого теста



Основной рецепт

– 250 г муки
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 110 мл теплого молока
– 1 яйцо
– 1 щепотка соли
– 40 г сахара
– 30 г растопленного и охлажденного жира
– цедра с половины лимона, натертая

■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто на пиццу



Основной рецепт

– 250 г муки
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 1 ч. л. сахара
– 1 щепотка соли
– 3 ст. л. растительного масла
– 125 мл теплой воды

■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для хлеба



Основной рецепт

– 500 г муки
– 14 г сахара
– 14 г маргарина
– 7 г соли
– 1 пакетик сухих дрожжей
– 250 мл воды

■ Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*: **8 (800) 200-29-61**

Официальный сайт в Интернете: **www.bosch-home.ru**

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

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, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия.
Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».
Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-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 Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «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°С 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 «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

E-Nr. <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники с даты вступления его в силу

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя http://www.bosch-home.ru

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Словения
MES25A0	CNC0 3	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25C0	CNC0 3	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25G0	CNC0 3	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES3500	CNC0 3	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4000	CNCJ04	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4010	CNC0 5	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
Резки					
MAS4000W	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4104W	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS6151M	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6151R	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9454M	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS9555M	AS10EH	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ22100	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210D	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210P	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210Y	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ24200	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2420B	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3030	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300D	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300I	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40301	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40302	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40303	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MMB21P0R	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB64G3M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB65G0M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MSM14000	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14100	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14200	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410D	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410P	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410Y	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2413V	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM24500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2610B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2620B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2623G	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2650B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110D	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110I	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110Y	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67166	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры, измельчители					
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
Кухонные комбайны					
MCM3100W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3110W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3200W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3201B	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3401M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3501M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4426	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4875EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54620	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54D00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54G00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54I00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54P00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54Y00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58225	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58243	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58244	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58252RU	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58420	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58K20	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58L20	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59343	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59363	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59M55	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM9A32S00	CNUM60A	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AD1S00	CNUM61A	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AE5S00	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AX5S00	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9YT5S24	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9YX5S12	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUMXX40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
Кофемолки					
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения
Мясорубки					
MFW3520G	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3520W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3540W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630I	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3640A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3850B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай

قاعدة كيك الفاكهة



الوصفة الأساسية

- 2 بيضات
- 125 جم سكر
- 125 جم بندق مطحون
- 50 جم فتات خبز جاف

■ اخفق البيض والسكر مدة 4-3 على الدرجة **5** حتى يصل إلى مستوى رغوي.

■ شغل الجهاز على الدرجة **1** وأضف البندق ولقم الخبز الجافة، وقم بمعالجة مدة ½ باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

فطيرة مضفرة



الوصفة الأساسية

- 250 جرام طحين
- 1 أكياس خميرة مجففة
- 110 مل لبن دافيء
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- 40 جم سكر
- 30 جم دهن مبرد
- قشر نصف ليمونة، مشغلة

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة **5** باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

عجين البيتزا



الوصفة الأساسية

- 250 جرام طحين
- 1 أكياس خميرة مجففة
- 1 ملعقة سكر
- 1 حفنة من الملح
- 3 ملاعق زيت
- 125 ملليلتر ماء دافئ

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة **5** باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

عجين الخبز



الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 14 جم سكر
- 14 جم زبد اصطناعي (مارغرين)
- 7 جم ملح
- 1 أكياس خميرة مجففة
- 250 ملليلتر ماء

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة **5** باستخدام كلاب العجين.

التخلص من الجهاز



تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.
يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- احرص على تنظيف الأدوات وذراع الخلط السريع في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء منساب.

ملحوظة: مثلًا عند التعامل مع الكرنب الأحمر تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام. لغرض حفظ الجهاز فيمكن أن يتم لم الكابل **(انظر الصورة D)**.

المساعدة في حالات الخلل

الخلل:
المفتاح لا يمكن نقله إلى الدرجة **1** إلى **5**.

كيفية التصرف:
لا يعمل مفتاح الدرجات **5-1** عند فتح الفتحة الخلفية. بل يجب غلق القفل تمامًا.

وصفات

خفق القشدة

- 100-500 جم كريمة
- تُخفق القشدة بذراع التقليب لمدة تتراوح بين ½ إلى 5 دقائق على الدرجة **5** - وفقًا لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض

- 1-5 زلال البيض
- يُخفق زلال البيض ذراع الخفق الحلزوني لمدة 2 إلى 5 دقائق على الدرجة **5**.

الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية

- 2 بيضات
- 2-3 ملاعق ماء ساخن
- 100 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 جرام نشا الذرة
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 3 إلى 4 دقائق على الدرجة **5** باستخدام ذراع الخفق الحلزوني حتى تصبح رغوية.
- انقل الجهاز ليعمل على المستوى **1** وقم بخلط الدقيق المصفى والخشن في خلال فترة من نصف ½ إلى 1 دقيقة باستخدام ملعقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

العجين الخالي من الخميرة

الوصفة الأساسية

- 2 بيضات
- 125 جم سكر
- 1 حفنة من الملح
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر ½ ليمونة
- 125 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 250 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 60 ملليلتر لبن
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة **5** باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

عجينة مقددة

الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 125-100 جرام سكر
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة **1**، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة **5** باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

كلاب عجين لكل من:
مناسب للكميات الثابتة، مثل العجين الناعم وعجين الخميرة والبطاطس وايضًا لغرض خلط كميات عجين اللحم المفروم الثقيلة أو المكرونة أو عجين الخبز.
كمية المعالجة القصوى تبلغ 500 جم دقيق مع الإضافات.

ملحوظة هامة: عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي **M** فقط. لا يعمل مفتاح الدرجات **5-1**. افتح وأغلق القفل الخاص بالفتحة الخلفية عندما يكون المفتاح في وضع **0/off** فقط.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!
لا تدخل يدك أبداً في موضع السكين بذراع الخلط. لا تنظف السكاكين مطلقًا بالأيدي المكشوفة. واستخدم فرشاة لهذا الغرض. لا تمد يدك مطلقًا إلى داخل الأدوات الدوارة. لا تقم بتركيب الأدوات وخلعها إلا عند توقف الجهاز - بعد الإطفاء يستمر الجهاز في الدوران لفترة قصيرة. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة.

- احرص على ضرورة تنظيف لاجهاز الأساسي والأدوات قبل الاستخدام لأول مرة.

← الصورة B
- افرد كابل الكهرباء بالكامل.
- ركب الأداة التي تريد استخدامها على الجهاز الأساسي واضغط عليها حتى تستقر في مكانها.
يرجى مراعاة شكل الأجزاء البلاستيكية بالأدوات، لتجنب الخلط بينهم (انظر صورة 1-B)!
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم تعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل الأدوات في وعاء مناسب وشغل الجهاز على الدرجة المرغوبة.
الدرجة 1، 2:
لغرض المعالجة والخلط.
الدرجة 3، 4، 5:
لغرض الخفق والعجن.
- بعد انتهاء العمل انقل المفتاح إلى الوضع **0/off** وحرر الأدوات بالضغط على زر الإخراج واخلعها.

تنبيه:
لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا عندما يكون المفتاح على الوضع **0/off**.
ملحوظة: احرص دائماً على إيقاف الجهاز الرئيسي قبل إخراجه من الخليط.

ذراع الخلط السريع
(على حسب الطراز)
لغرض خلط المايونيز والصوص والحساء ومشروبات الخلط وغذاء الأطفال ولغرض تفتيت الثلج والفواكه المطبوخة والخضروات.
ملحوظة هامة: عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي **M** فقط. لا يعمل مفتاح الدرجات **5-1**. افتح وأغلق القفل الخاص بالفتحة الخلفية عندما يكون المفتاح في وضع **0/off** فقط.

← الصورة C
- اضغط على قفل الفتحة الخلفية نحو الأعلى حتى يستقر في مكانه.
- ركب ذراع الخلط السريع وثبته.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- انقل المفتاح إلى اليسار إلى وضع التشغيل اللحظي وثبته.
- بعد انتهاء العمل اخلع ذراع الخلط السريع من خلال الضغط المتزامن على كلا زري التحرير.
- أغلق القفل الخاص بالفتحة الخلفية.

ملحوظة: تجنبًا لترذيذ مادة الخلط فقم أولًا بتشغيل الجهاز إذا كان ذراع الخلط السريع غائرًا في مادة الخلط.

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف
ملحوظة هامة: الجهاز لا يحتاج لصيانة. التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

تنبيه هام!
لا تغمر الجهاز الأساسي في الماء مطلقاً ولا تنظفه في غسالة الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار!
- انزع القابس الكهربائي.
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة ثم اتركه يجف بعد ذلك.

واستخدم فرشاة لهذا الغرض. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تستخدم إلا الأدوات من نفس النوع (مثلاً 2× خطاف خفق) في صورة أزواج. لا تقم مطلقًا باستخدام الأدوات ولا تزال هناك كماليات مستخدمة في الفتحة الخلفية.

⚠ خطر الاحتراق!
احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يترذذ عند معالجته.

⚠ هام!
عند استخدام ذراع الخلط السريع في إناء الطهي فقم أولًا برفع الوعاء من حيز الطهي. وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «بعد الانتهاء من العمل/التنظيف» انظر صفحة ar – 3

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان ar-1
نظرة عامة ar-2
استخدام الجهاز ar-2
بعد الانتهاء من العمل/التنظيف ar-3
المساعدة في حالات الخلل ar-4
وصفات ar-4
التخلص من الجهاز ar-5
شروط الضمان ar-5

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.
← **الصورة A**

الجهاز الرئيسي
1 زر الإخراج
لغرض خلع الأدوات.
2 مفتاح 5 مستويات + توصيل لحظي
لغرض تشغيل وإطفاء الجهاز ومواءمة سرعة العمل.
0/off = مطفأ
1 = أدنى عدد لفات
5 = أعلى عدد لفات
M = التوصيل اللحظي (أعلى عدد لفات)، اضغط على المفتاح إلى اليسار وثبته.
3 كابل الكهرباء
4 فتحة خلفية بقفل
لغرض تركيب الكماليات، مثلًاذراع الخلط السريع
5 أزرار التحرير
لغرض خلع الكماليات من الفتحة الخلفية. اضغط على كلا الزرين في نفس الوقت.
6 فتحات استخدام العدد والأدوات

أدوات عمل
7 ذراع تقليب حلزوني
8 كلاب عجين
في بعض الطرُز:
9 ذراع الخلط السريع
10 وعاء الخلاط
11 القطاعة المتنوعة الاستخدام*
(دليل استعمال منفصل)

إذا لم تكن القطاعة المتنوعة الاستخدام أو ذراع الخلط السريع موجودًا داخل مجموعة التوريد، فيمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء.

استخدام الجهاز

الجهاز الرئيسي مع الأدوات

باستخدام الأدوات فسوف يتم الحصول على نتيجة جيدة مع التطبيقات التالية.

ذراع تقليب حلزوني لكل من:
أنواع الصوص وزلال البيض المخفوق وبوريه البطاطس والكريم والمايونيز والقشدة والعجين الخفيف، مثل العجين المخفوق. أذرع التقليب الحلزونية ليست مناسبة لمعالجة العجين الثقيل.

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجَى قراءةُ 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 مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. الجهاز مناسب لتقليب وخفق وخلط المواد الغذائية الطرية والسوائل ولغرض تشكيل العجين الطرية. بفضل الخلاط السريع، يُعتبر الجهاز مناسبًا لسحق المواد الغذائية وخلطها.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية 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 يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

إرشادات الأمان

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقا للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا تجعل كابل الطاقة يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.

لا تغمر الجهاز الأساسي أبدًا في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان. لا تغمر الجهاز عبر الوصلة البينية للجهاز الأساسي لذراع الخلط السريع في السائل. يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. قم على الفور بإيقاف تشغيل الجهاز. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله! لا تقم مطلقا بترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصُنع المواد الغذائية. بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن تقف وحدة الإدارة. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقم بتركيب الأدوات وخلعها إلا عند توقف الجهاز - بعد الإطفاء يستمر الجهاز في الدوران لفترة قصيرة. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. لا تدخل يدك أبدا في موضع السكين بذراع الخلط. لا تنظف السكاكين مطلقا بالأيدي المكشوفة.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.com
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinate-remont.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call Tel.: 0344 892 8979*
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 181 82
Τηλέφωνο: 210 427 77 01
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12

To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

IL Israel
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm (exclude public holidays)

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан
IP Anackiy A.N. PTN-Service
Kuyshi Dina str.23/1 N3
Astana
Tel.: 717 236 64 55
mailto:ptnservice@mail.ru

Technodom Service
Utegen Batira Str. 73
480096 Almaty
Tel.: 727 258 85 44
mailto:lsr@technodom.kz
www.technodom.kz

Kombitechnocentr
Zhambyl st. 117
480096 Almaty
Tel.: 727 338 45 55
mailto:cts_pavel@bk.ru
www.cts.kz

TOO Evrika Service
Shimkent, Rıskulova 22.
Shimkent 160018
Tel.: 727 252 44 63 75
mailto:evrika_kz@mail.ru
www.evrika.com

AV SERVİCE
Abulhair hana Str. 51
Uralsk 090000
Tel.: 711 293 99 49
mailto:oastafiev@avservice.kz
www.avservice.kz

LB Lebanon, لبنان
Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB “AG Service”
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
Fax: 052 737 368
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA “General Serviss”
Bulļu iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVISS
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova
S.R.L. “Rialto-Studio”
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия
ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, *المملكة العربية السعودية*
Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999
mailto:palakkaln@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm (exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย
BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm (exclude public holidays)

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何咨詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ “БСХ Побутова Техніка”
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel : 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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!

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

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

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

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

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

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14

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**

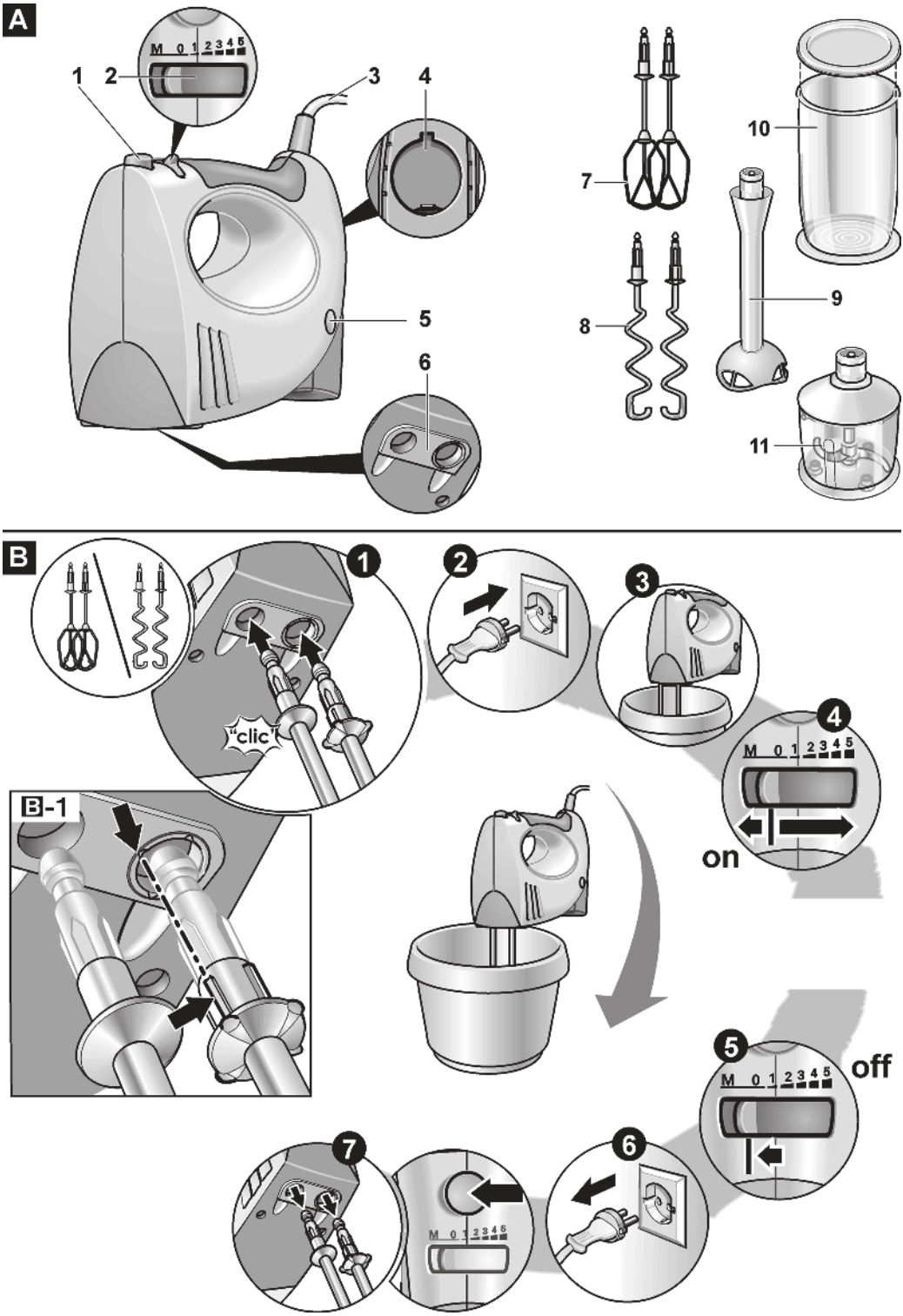
Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

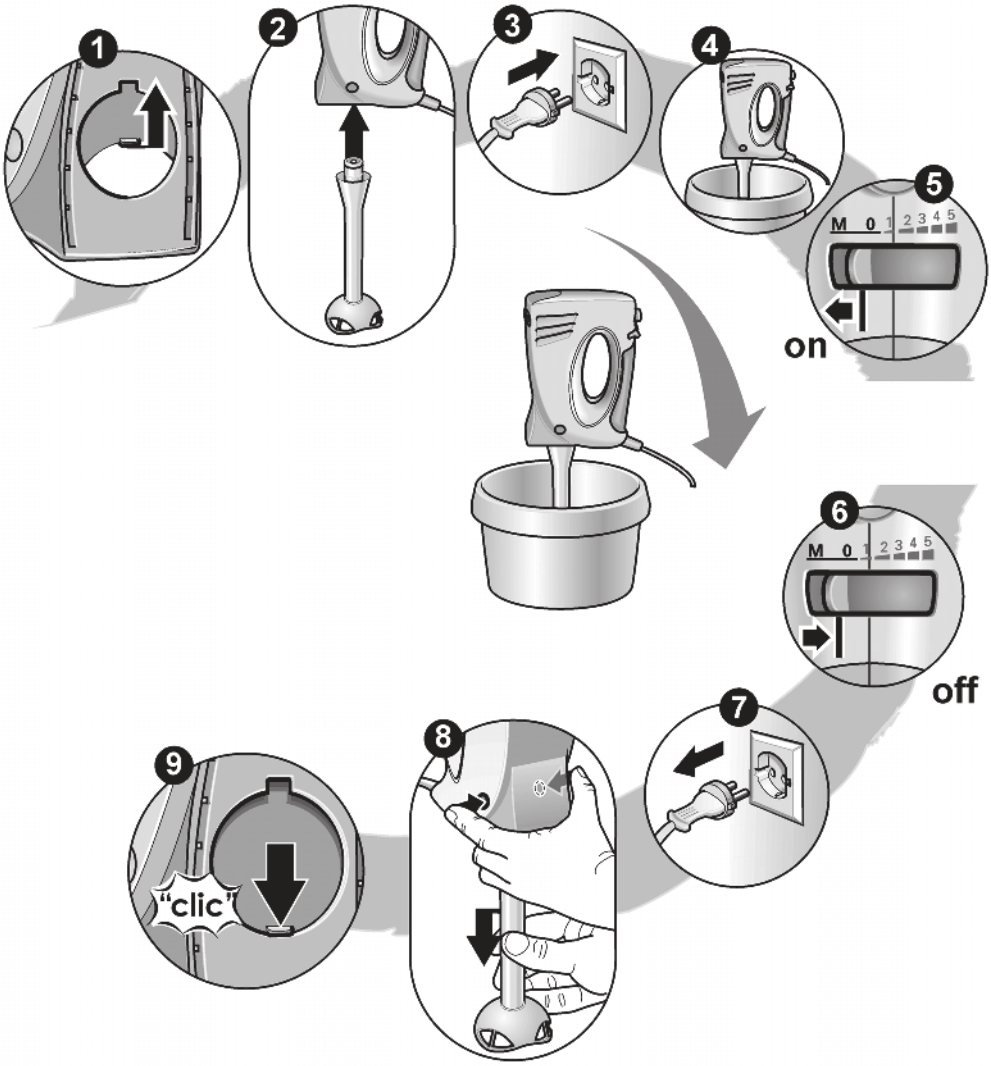
Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com

8001115409 (9809)


A
1
2
3
4
5
6
M 0 1 2 3 4 5
7
8
9
10
11
B
1
"clic"
2
3
4
M 0 1 2 3 4 5
on
B-1
5
M 0 1 2 3 4 5
off
6
7
M 0 1 2 3 4 5

C



D

